



# AM HERD MIT BIRGIT HUTTER

Als Kostümbildnerin gestaltet sie weltweit Film- und Theaterproduktionen mit, als begeisterte Gastgeberin bekocht sie Freunde von Wien bis Los Angeles.

Birgit Hutter empfängt uns in ihrem ausgebauten Dachboden mit Blick auf die Dominikanerkirche. Lichtdurchflutet, voller Bilder und Farben. Im Lift hatte ich Zweifel: Diese junge Stimme passt nicht zu einer 70-Jährigen. Aber beim Öffnen der Tür war klar, diese 70-Jährige ist so jung wie ihre Stimme. Barfuß, ungeschminkt, unkompliziert. „Mit den Angaben hab ich's nicht so“, warnt sie mich und führt uns in die Küche, in der sie auch schon mal für 200 Gäste kocht. Eben erst ist sie aus Bern heimgekommen. Begeistert erzählt sie von ihrer kreativen Arbeit, von Materialien, Stoffen, Entwürfen, von Engagements in Berlin, Wien, Südafrika, von zukünftigen Projekten. Kochen und Kostüme machen, das ist ihre Welt. „Ich weiß, wie privilegiert ich mit meiner Arbeit bin, und ich bin auch sehr dankbar.“

Ganz nebenbei zaubert sie ein kaltes Sommersüppchen für uns, indem sie 330 g gefrorene Erbsen mit einem halben Liter Hühnersuppe und einem Esslöffel Crème fraîche vermixt, salzt, pfeffert. Hinein streut sie blanchierte Cocktailcrevetten. Erfrischend! Mit dem Älterwerden hat die Mutter von vier Kindern kein Problem. „Ich finde es herrlich – im Gegensatz zu früher wird man gehört.“ Handy besitzt sie keines, auch auf ihren vielen Reisen – oder in ihrem Häuschen in LA – vermisst sie es nicht. Die Leber ist fertig geschmort und wird noch abgeschmeckt. „Man muss sie wirklich stark würzen, sonst schmeckt's nach nichts.“ Ich bekomme ein Gläschen davon mit und verlasse beeindruckt das Haus. Und jetzt, während ich hier so schreibe, lasse ich mir die Paté auf der Zunge zergehen – so jung möchte ich mit siebzig auch noch sein.

## HÜHNERLEBER PATÉ

Zwiebel und Ingwer schälen und grob schneiden. Petersilienblätter hacken. Einen Schuss Öl zusammen mit etwas Butter heiß werden lassen, die Zwiebeln darin anschwitzen, 2 kleine Chilis dazugeben, dann den Ingwer. Hühnerleber hineingleiten lassen und erhitzen. Die Butter zerstückeln, unterrühren. Jetzt erst ordentlich salzen. Zitronenschale reinreiben, Pfeffer, Petersilie und 2 EL Zitronensaft einrühren. Zugedeckt zirka zwanzig Minuten köcheln lassen. Obers dazu, mixen, über Nacht kalt stellen.



- 1 kg Hühnerleber
- 1 Zwiebel
- 1/8 l Obers
- 1/8 kg Butter
- 5-6 cm frischer Ingwer
- 1/2 Bund Petersilie
- 1 Bio-Zitrone
- Olivenöl
- 2 kleine, getrocknete Chilis
- Salz, Pfeffer

## 5 fragen

- Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?**  
Die süßen, fetten Strauben von der Frau Grabner.
- Was würden Sie nie essen?**  
Niernödl.
- Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?**  
Die asiatische.
- Ihr Lieblingslokal?**  
Das Café Engländer, Postgasse 2, Wien 1.
- Wo kaufen Sie am liebsten ein?**  
Beim Hofer.



## flasche DER WOCHE

TORF-WHISKY J.H., 1. Whiskydestillerie Österreichs, Roggenreith, Waldviertel

Der Waldviertler Single Malt reift in gebrauchten Süßweinfässern heimischer Winzer, die ihm vielschichtige Aromen verleihen. Davor wird er aus 100% dunkel geröstetem Gerstenmalz, welches über Torffeuer geräuchert wurde, gebrannt. Karamelltöne, nussig, Rauchspecknoten.

0,7 l um 57 € ab Hof, [www.whiskylebniswelt.at](http://www.whiskylebniswelt.at)

Lagerung: unbegrenzt  
Trinktemperatur: Zimmertemperatur  
Alkohol: 46 % vol



## dinner FOR ONE

### BROCCOLI PASTA

In einem großen Topf Wasser zustellen. Wenn es kocht, salzen und die Nudeln hineingeben. Umrühren. Broccoli in kleine Röschen teilen, 3-4 Minuten vor Ende der Nudelgarzeit in den Topf geben, beides zusammen al dente kochen. Abseihen. Knoblauch schälen, blättrig schneiden. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch darin anschwitzen. Die Schale der Zitrone hineinreiben, dann den Saft auspressen und ebenfalls dazugeben. Nudeln und Broccoli damit vermischen, salzen, pfeffern. Mit zerbröseltem Schafkäse oder frisch geriebenem Parmesan bestreuen.

MAN BRAUCHT: 1 Topf, 1 Pfanne, 15 Minuten.  
Ca. 510 kcal

PFAFFL  
top.tasting



27+28 August 2011, 14-19 Uhr

Die Jahrgangspräsentation unseres top Segments: füllige Veltliner, cremige Chardonnays, kräftige Rotweine. Zudem holen wir unsere Raritäten aus dem Keller. Aber ganz ohne PFAFFL.Pfefferl geht's doch nicht: unsere fruchtig-würzigen Weine stehen auch zur Verkostung bereit. Und in unserem Keller sehen Sie, was Qualität für uns bedeutet.

Weingut R&A Pfaffl · 2100 Stetten

[www.pfaffl.at](http://www.pfaffl.at)

SPAR   
Gourmet

**WALDVIERTLER RAUCHSCHINKEN**  
Mild gewürzter, geselchter Schinken. Ausgezeichnet mit dem AMA-Gütesiegel. Ca. 8% Fett.  
In Bedienung, 100 g.  
statt 1,79  
**1,39**

**SAATENWECKERL**  
"Backofenfrisch". Ein Weizenmischgebäck, welches mit wertvollen Ölsaaten, Sonnenblumenkernen, Leinsaat und Sesam verfeinert ist.  
65-g-Stück  
**Mengenvorteil**  
1 Stück 0,69  
3 Stück  
**1,38**  
(per Stk. 0,46)  
**2+1 GRATIS!**

**Ersparnis 0,40**

SPAR Service Team - 0810/111555  
[www.spar.at](http://www.spar.at)

Angebote gültig bis 31. August 2011.