

5 fragen

Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?
Sterz und frisch gepflückte Heidelbeeren.

Was würden Sie nie essen?
Hirn grundsätzlich. Und Kutteln.

Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?
Die italienische und die französische.

Gibt es eine Speise, die Sie trösten kann?

Nein, ich tröste mich nicht mit Speisen. Nach einem anstrengenden Tag genieße ich die Stille oder meine Enkelkinder.

Ihr Weihnachtessen?

Ich mache heuer keines, bin nämlich bei meinem Sohn Severin eingeladen, der kocht großartig. Dort gibt es jedenfalls jedes Jahr als Nachspeise „Riz à l'amande“ (Mandelreis), den lieben alle.



AM HERD MIT CECILY CORTI

2004 gründete die Witwe von Axel Corti die Notschlafstelle „VinziRast“ in Wien-Meidling. viele Menschen Hilfe – aus privaten Spenden finanziert, von ehrenamtlichen Mitarbeitern

Wilhelmstraße 10. Jeden Abend finden hier bis zu 60 Menschen Wärme und ein Bett. Die meisten von ihnen nehmen auch das kostenlos angebotene Abendessen in Anspruch. So wird in der praktischen, kleinen Küche täglich gekocht. Von ehrenamtlichen Mitarbeitern, aber auch von Firmen, die sich langfristig dafür anmelden.

Cecily Corti: „Manche kommen ein Mal im Monat, manche ein Mal pro Jahr.“ Als Obfrau der Vinzenzgemeinschaft St. Stefan ist die unglaublich jugendliche 73-jährige für vier Institutionen verant-

wortlich: VinziRast-Notschlafstelle, VinziRast-Corti-Haus, VinziRast-Wohngemeinschaft, VinziRast-mittendrin (mit Lokal „mittendrin“) in der Währinger Straße. Achtsamkeit, Respekt und der vorurteilsfreie Zugang zu allen Menschen, das sind ihre Grundsätze. Zwei Nachtdienste absolviert Corti jede Woche selbst in der Wilhelmstraße, am Herd steht sie nicht so oft.

„Ui, heut kocht die Chefin.“ In riesigen Häfen garen die Nudeln. „Normalerweise sollten es Fleckerln sein, aber wir hatten so viele Spiralen.“

Seit dem erfahren hier getragen. www.vinzirast.at

Die meisten Lebensmittel, die hier verkocht werden, stammen aus Spenden. Der herrliche Schinken von „Cornelius“ in der Schulerstraße. „Er ruft mich immer an und sagt, was er für uns hat.“ Nicht alle der Gäste essen Schweinefleisch, eine der vier Pfannen kommt ohne Schinken ins Rohr. Als Nachspeise hat Corti Apfelkompott selbst gemacht. 19 Uhr, erste Gäste. Aus Österreich, Ungarn, Polen, Rumänien, Algerien. Jeder hält sich an Cortis Regeln. „So lange ich kann, werd ich das machen.“ Ein untergesetzter Mann mit Gitarre bringt seinen Teller zurück. Er: „Ich liebe dich.“ Corti: „Ich Sie auch.“



SCHINKENSPIRALEN

Nudeln in Salzwasser bissfest kochen, abgießen, abschrecken. Schinken kleinschneiden, in Würfel schneiden, grob reiben. Die weiche Rama mit den Dottern vermischen, Topfen dazugeben, glatt rühren. Eiweiß mit einer guten Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. Eischnee unter den Ramaabtrieb heben, mit den Nudeln vermischen, Schinken und die Hälfte vom Käse einarbeiten. Salzen, pfeffern. Masse auf vier ausgebutterte Auflaufformen verteilen, restlichen Käse drüberstreuen. Butterflocken draufsetzen, bei 200°C ca. 20 Minuten backen. Dazu: Blattsalat.

Für ca. 60 Personen
6 kg Spiralen (oder Fleckerln)
1 kg Rama (Butter)
15 Eier
3 Packerln Topfen (à 250 g)
2 kg Schnittkäse (Emmentaler)
1,5 kg gekochter Schinken
Salz, Pfeffer
1/4 kg Butter zum Ausstreichen und für Butterflocken

kinder LEICHT winterdorf

zutaten
BISCUIT:
4 EIER, ¼ L OBERS
1 PACKERL
VANILLEZUCKER,
200 G KRISTALLZUCKER
¼ KG MEHL, BUTTER

AUSSERDEM:
LEBENSMITTELFARBEN
STAUBZUCKER
SILIKON-BACKFORM
„WINTERDORF“
(DR. OETKER)



Lass dir helfen, einen Biskuitteig herzustellen. Zum Beispiel aus den nebenstehenden Zutaten.

Streiche die Backform mit weicher Butter aus. Fülle den Teig hinein, beachte dabei, dass er noch aufgehen wird.

Bei 180°C ca. 30 Minuten backen. Stürze die Backform, nimm die Kuchenbausteine heraus. Lass sie auskühlen.

Setze Häuser und Dächer zusammen und verziere sie mit Lebensmittelfarben und Staubzucker.

Du brauchst: Backrohr, Silikonbackformen, ca. 3 Stunden

Ab 7 Jahren
Hierbei lass dir helfen!

ILLUSTRATION: BIRGITTA HEISKEL

dinner FOR ONE

GEDÄMPFTER STÖR MIT WURZELN



Lauch waschen, abtrocknen, längs in feine Streifen schneiden. Sellerie schälen, ebenfalls in sehr dünne Streifen schneiden. Beides in etwas Öl anschwitzen. Rüben schälen, mit dem Gemüseschäler in dünne Streifen hobeln, dazugeben, kurz mitschwitzen. Mit einem Schuss Wein oder Wermut aufgießen, kurz verköcheln lassen. Obers unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen, Flüssigkeit eventuell mit wenig Wasser ergänzen, aufkochen. Fischfilet mit Zitronensaft beträufeln und salzen, auf das Gemüse legen, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 5 Minuten dämpfen. Mit Petersilie bestreuen.

1 Stück Störfilet (ca. 180 g)
1 Karotte,
1 Gelbe Rübe
ein Stück Zeller
10 cm Lauch
1/16 l Obers
Salz, Pfeffer
Zitronensaft
Pflanzenöl
Süßwein oder Wermut

MAN BRAUCHT: 1 Pfanne mit Deckel, 15 Minuten. Ca. 390 kcal

FOTOS: GILBERT NOVY, HEIDI STROBL

Wiesbauer
GOURMET

Einfach,
bequem,
köstlich!

Zum Feste nur das Beste!

Entgehen Sie dem Einkaufsstress und bestellen Sie beste Qualität einfach und bequem von zu Hause aus!

- * „dry aged beef“ von der Kalbin
- * USA Beef
- * Steak-Spezialitäten aus Südamerika
- * Lamm-Spezialitäten
- * Kalbfleisch
- * Weide-Kalbin Gourmet u.v.m.

wiesbauer-gourmet.at/webshop
oder

f-eins im Großgrünmarkt Inzersdorf
Laxenburger Straße 365, 1230 Wien

