

Brotzeit. Jeder Auslands-erfahrene wird zustimmen, dass unser Brot zum Weltkulturerbe ernannt werden sollte. Das Heimweh schlägt mit voller Wucht zu, wenn man in etwas beißt, das es nicht verdient hat, mit unserem ofenwarmen, knusprigen Schwarzbrot in einen Topf geworfen zu werden. Ja! Natürlich bereichert die Brotkultur mit dem saftigen Roggen-Vollkornbrot. Das Bio-Getreide wächst ohne chemisch synthetische Spritz- und Düngemittel auf, stammt aus dem Wald- und Weinviertel sowie aus dem Burgenland und hat mit vollem Biss und kräftigem Aroma das Zeug zu unserem täglich Brot zu werden. Obendrein ist es saftig, gut haltbar sowie laktose- und hefefrei. Nur Zuckerbrot für unseren Gaumen, von Peitschenhieben keine Spur. Und zwar mit Süßem oder Salzigen – die Auflagen, die das Ja! Natürlich Roggenvollkornbrot bestens erfüllt. Erhältlich in der Feinkost-Abteilung aller MERKUR-Filialen.



BIO TIPP 500 g dünne Scheiben Bio-Zwiebeln in Butter bräunen, mit Bio-Weißwein ablöschen, einkochen. Mit 1 l Bio-Rindsuppe, 2 Lorbeerblättern, 1/2 Bio-Knoblauchzehe 15 Minuten köcheln lassen, abschmecken. 8 sehr dünne Scheiben altes Bio-Roggenvollkornbrot in Bio-Butter kross braten. In Suppenteller legen, mit Suppe übergießen, mit Bio-Petersilie bestreut servieren.

Weitere Informationen unter <http://blog.janatuerlich.at/ernaehrung>

Lesen Sie nächste Woche: Bio-Saatgut



AM HERD

MIT ERNST GRISSEMANN

Als Ö3-Chef und ORF-Hörfunkintendant prägte er den Musikgeschmack von Generationen mit. „Die Stimme“ kocht auch gern, am liebsten italienisch.

Gut gelaunt und mit einem Sack voller italienischer Zutaten stapft Ernst Grissemann durch meinen Garten. Pünktlich. „Dadurch, dass ich so lang beim Radio war, bin ich auf die Minuten getrimmt.“ Der jungen Fotopraktikantin, die ausnahmsweise mit dabei ist, steht die Verwunderung ins Gesicht geschrieben. Grissemann? „Ja, so geht's mir. Mein Sohn ist der Promi, und ich werde nur mitgebracht.“ Augenzwinkernd erzählt er von gemeinsamen Lesungen mit seinem Sohn Christoph, auch ein Buch haben sie gemeinsam geschrieben. Mit Kochen hätte der junge Grissemann allerdings nicht viel am Hut. Ganz im Gegensatz zum Senior. Die Idee zu dem Gericht, das der gebürtige Tiroler zubereiten wird, stammt aus Grosseto in der Toskana. „Ich schau mir immer wieder einfache, gute Gerichte ab und koche sie daheim nach.“ Wurzeln schälen, Zwiebel schneiden. Es ist eine Freude, ihm dabei zuzusehen. „Wenn man die Putzerei hinter sich hat, geht's ruck-zuck.“ Mindestens genauso erfreulich ist es, nebenbei seiner wunderbaren, mir von Kindheit an vertrauten Stimme zu lauschen. Über die mutigen Anfänge von Ö3, über Kulturradio und Radiokultur. Zurzeit arbeitet er an einem neuen Bühnenprogramm mit seinem Freund Gottfried „Blacky“ Schwarz. Etwas zwischen Lesung und Kabarett, kulinarische Texte. Der Titel: „Prost, Mahlzeit“, Premiere am 20. April im Wiener Theater Akzent. Seine Stimme trainiert der 79-Jährige täglich. Töne rauf, runter, etwa 30 Minuten. Das lockert nicht nur seine Stimmbänder. Umrühren. Der Koch ist zufrieden. „Sehr schön macht sich das.“ Kurz vor dem Fertigwerden kommt noch ein guter Schuss Bardolino in den Eintopf. „Man soll ihn schon schmecken.“ Es ist so weit. Wir kosten. Herrlich würzig, deftig. „Die Salami gibt den bäuerlichen Einschlag.“

FOTOS: JEFF MANGIONE, HEIDI STROBL



ITALIENISCHER Eintopf

Wurzelwerk schälen bzw. putzen, in mundgerechte Stücke schneiden. Salami in 1 cm Würfel schneiden. Brokkoliröschen vom Stiel schneiden. Paradeiser und Paprika grob würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen, klein schneiden, in etwas Öl anschwitzen. Salami dazugeben, mitbraten. Paradeiser unterrühren, kurz köcheln lassen. Restliches Gemüse einrühren, Suppenwürfel reinbröseln, mit etwas Wasser aufgießen, zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln lassen. Gnocchi lt. Packungsanweisung kochen. Eintopf mit einem Schuss Rotwein aufgießen, nochmals aufkochen, Kräuter unterrühren, mit Gnocchi anrichten, Parmesan drüberreiben.

- 500 g Paradeiser
- 250 g italienische Salami
- 1 Bund Wurzelwerk
- 2 Paprika
- 1 Zwiebel
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Brokkoli
- 1 Tasse Erbsen (tk)
- 2 Würfel Bio-Suppenwürze
- Rotwein
- italienische Kräutermischung (tk)
- Parmesan
- 500 g fertige Gnocchi
- Salz, Öl

5 fragen

- Ihr Lieblingslokal?** Das Bastei-Beisl, Wien 1.
- Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?** Mutters Grießknödel mit G'selchtem.
- Was würden Sie nie essen?** Innereien, außer vielleicht Leber.
- Ihr größtes kulinarisches Missgeschick?** Gibt's nicht.
- Welche Speise vermag es, Sie zu trösten?** Ein besonders guter Kaiserschmarren.



wein DER WOCHE

UNPLUGGED CHARDONNAY 2012, HANNES REEH, Andau, Burgenland

„Unplugged“ steht für Musik ohne Verstärker: einfach, pur, ohne Elektronik. Bei Hannes Reeh steht der Begriff für vier Sortenweine, die „Andauer Natur pur“ ausdrücken sollen. Den Chardonnay aus dieser Serie mögen wir besonders gern. Ausgewogen, cremig und voll, gut eingebundenes Holz. Kann ruhig noch ein paar Jahre liegen.
12 € ab Hof, Augasse 11, www.hannesreeh.at
Lagerung: bis 2020
Trinktemperatur: 12-14°C
Alkohol: 13,5 % vol

dinner FOR ONE

SCHOKOSCHMARRN



Das Ei in zwei Rührschüsseln trennen. Den Dotter mit Mehl, Kakao, Zucker, Topfen, Milch und etwas Rum glatt rühren. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Eischnee behutsam unter die Dottermasse heben. 1 EL Butter in einer Pfanne aufschäumen, Masse einfließen lassen und bei sehr milder Hitze ca. 5 Minuten zugedeckt backen. Dann wenden, noch ein kleines Stück Butter dazugeben, 3-4 Minuten fertigbacken. Mit zwei Gabeln zerreißen, bei stärkerer Hitze noch kurz bräunen. Himbeeren inzwischen sanft mit ein paar Tropfen Wasser erhitzen, leicht zuckern. Den heißen Schmarrn mit den Himbeeren anrichten, mit Staubzucker bestreuen.

- 1 Ei (m)
- 60 g glattes Mehl
- 1 EL Kakaopulver
- 1 EL Zucker
- 1 EL Topfen (20%)
- 100 ml Milch
- Salz
- Rum
- Butter
- Himbeeren (tk)
- 1 TL Zucker
- Staubzucker

MAN BRAUCHT: 1 Pfanne mit Deckel, 1 Topf, 12 Minuten. Ca. 670 kcal