



delikatESSEN heidi.strobl@kurier.at

AM HERD

MIT PETER COELN & TAREK LEITNER

Pflanz' di! Man muss dem Leben immer um mindestens einen Drink voraus sein. Dieses alte Sprichwort ist zwar etwas anders gemeint, vor allem, weil es seinen Ursprung in Schottland hat, aber es trifft bei den veganen Ja! Natürlich Bio-Pflanzendrinks den Nagel auf den Kopf. Soja, Hafer, Hafervollkorn, Dinkel und Mandeln geben die Basis für die Powercocktails, die das Beste aus der Pflanze auf köstliche Art und Weise in sich vereinen. Die Pflanzen dürfen ohne chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel heranwachsen, sind alle „Made in Austria“ und es wird kein Zucker zugesetzt. Der Mandeldrink ist eine Ausnahmerecheinung, die wertvollen Bio-Nüsse kommen aus dem sonnigen Sizilien und man kann zwischen einer leicht gesüßten und einer ungesüßten gekühlten Variante wählen. Alle Ja! Natürlich Bio-Pflanzendrinks sind von Natur aus laktosefrei und vegan. Mit dem Geschmack und den inneren Werten sind die Ja! Natürlich Bio-Drinks weit mehr als ein gesunder Kompromiss. Gibt's bei BILLA und MERKUR.



BIO-TIPP
Erdbeer-Shake:
0,25 l Bio-Mandeldrink (ungesüßt) mit 1 Bio-Banane, 150 g frischen Bio-Erdbeeren und 4 Eiswürfeln im Mixer glatt pürieren. Abschmecken und kalt genießen. Eignet sich auch sehr gut als schnelles Bio-Frühstück.

Weitere Infos unter <https://magazin.janaturlich.at>

Lesen Sie nächste Woche: Bio-Sojaöl



www.janaturlich.at

FOTOS: BARBARA WITTMANN

Das kleine, gelbe Haus im Zentrum von Gars am Kamp ist denkmalgeschützt. In der Auslage des ehemaligen Schuhgeschäfts liegt zwischen ein paar Paaren patinierten Schuhwerks ganz bescheiden das Buch „Hilde & Gretl“ – das gemeinsame Werk des Fernsehjournalisten Tarek Leitner und des „Fotogalerie Westlicht“-Gründers Peter Coeln. Letzterer erstand das Gebäude vor einiger Zeit. Was er damals vorfand, waren all die Habseligkeiten der Cousins Hilde und Gretl, penibelst verwahrt. „Da lag unberührt das Leben dieser zwei Menschen vor uns.“

Das Haus ist inzwischen wunderbar behutsam renoviert, die Küche bei allem Bewahren auf den neuesten Stand gebracht. Die Erdäpfel sind schon gegart und stehen zum Ausdampfen im Backrohr, als wir ankommen. „Zum Kochen sollte man einen kalten Ott trinken“, meint Leitner, und schenkt allen ein Glaser/Veltliner ein. Hilde und Gretl waren entfernte Verwandte des Wagramer Winzers Bernhard Ott, die Erbgemeinschaft ließ das Haus jahrelang unberührt vor sich hinschlummern, bevor sie es dem Fotografen aus Wien verkaufte. Was für die einen wertlos schien, wurde für die Freunde Leitner und Coeln zur faszinierenden Entdeckung: „Da geht's nicht um finanzielle, aber um große ideelle Werte.“ Neben Krimskrams wie 1.000 Engerln, Kerzen und Korrespondenzen über die Jahrzehnte fanden die beiden auch eine Schachtel mit der verheißungsvollen Aufschrift „Unsere Werte“. Der Inhalt: Puls- und Blutdruckwerte, über die

Waldviertler Mohnnudeln begleiteten den Fotografen und den Journalisten, als diese in vielen Tagen alltagsarchäologischer Kleinstarbeit das Haus von Hilde und Gretl in Gars am Kamp ausräumten und dokumentierten. Jetzt wuzeln sie dort gern selber Nudeln.



Jahre gemessen und notiert. Den inzwischen ausgekühlten Teig wagt Leitner fingerdick aus und schneidet ihn in ebenso dicke Streifen. Männlich, technisch – praktisch! Im Hintergrund beginnt währenddessen der Garser Bürgermeister Zieharmonika zu spielen, der eigentlich gekommen war, um die bevorstehende Hochzeit Peter Coelns zu besprechen. Auf der vergeblichen Suche nach

Rum findet sich eine Flasche Weinbrand im Keller, verpackt in verstaubtes Cellophan. Ein kräftiger Schluck davon landet in der Pfanne mit der Butter-Mohn-Mischung. „Wie's riecht, das ist leider ned am Foto“, freut sich Leitner über den vielversprechenden Duft. Fertig. Im Garten mit Blick auf die Burg Gars genießen wir die herrlich üppige Waldviertler Kost: „Nudel ist nicht gleich Nudel.“

MOHNNudeln

Erdäpfel in gleichmäßige Stücke schneiden, in Salzwasser weich kochen. Abseihen, ca. 15 Minuten ausdampfen lassen, dann durch eine Erdäpfelpresse drücken. Mit Mehl, Dottern, Butter und einer Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten, rasten und erkalten lassen.

Wasser in einem breiten Topf zustellen, salzen. Teig mit Mehl stauben und auf einem Nudelbrett fingerdick auswalken. Mit einem Messer in Streifen schneiden, diese in ca. 5 cm lange Stücke teilen. Die Stücke mit den Händen zu Nudeln rollen. Nudeln ins kochende Wasser einlegen und ca. 6-8 Minuten ziehen lassen. Mohn und Zucker in einer kleinen Schüssel vermischen. Butter in einer Pfanne schmelzen, die Hälfte des Mohn-Zucker-Gemischs und einen kräftigen Schluck Rum dazu geben, erhitzen. Die Nudeln mit einem Siebschöpfer aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen, in der Pfanne durchschwenken. Anrichten, mit Mohn-Zucker-Gemisch bestreuen.



Für den Teig:
500 g Erdäpfel, mehlig, geschält
120 g griffiges Mehl
40 g Butter
2 Dotter
Salz
Zum Fertigstellen:
100 g Mohn, gequetscht
50 g Staubzucker
50 g Butter
Rum

5 fragen

Was würden Sie nie essen?

Leitner: hart gekochte Eier.
Coeln: eingebrannte Fisolten.

Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?

Leitner: Rosinen in Wasser eingelegt bei der Oma.
Coeln: Schweinsbratensaft mit Reis im Wirtshaus in Gallneukirchen.

Ihr größtes kulinarisches Missgeschick?

Coeln: Ich baute mir ein Haus in Australien, flog oft hin. Zur Einweihung hab ich die Nachbarn eingeladen und Aale gefangen und gekocht. So was von erbärmlich! Bin dann 25 km gefahren, um Pizza zu holen.

Ihr Lieblingslokal?

Einstimmig: der Goldene Hirsch in Gars.

Welche Speise vermag es, Sie zu trösten?

Leitner: Marmeladepalatschinken und ein Seiterl.
Coeln: Mohnnudeln.