



## Am herd MIT RUDI ANSCHOBER

Der oberösterreichische Umwelt-Landesrat kocht bewusst und leidenschaftlich. Die Stunden am Herd mit ihm vergehen wie im Flug.

Nach Linz finden wir ja, nach Steyregg auch noch. Aber dann, dann verlieren wir uns zwischen kurvigen Feld- und Waldwegen hügelaufrwärts zum einsam gelegenen Haus, das Rudi Anschober mit seiner Partnerin Petra, mit Hund und ein paar Katzen bewohnt. Unweit davon hat man einen großartigen Blick hinunter auf das riesige Industriegelände der Voest, für deren Kontrolle er früher zuständig war. „Ich konnt's erschnuppern.“ In nur 20 Minuten ist er von hier an seinem Arbeitsplatz im Linzer Stadtzentrum. „Ich mag so Gegensätze.“

Anschober ist einer der wenigen Politiker, denen das Thema Ernährung wirklich ein Anliegen ist, und der auch die Möglichkeit hat, Taten zu setzen. Und so sind wir gleich mittendrin bei brisanten Fragen um die Vermeidung von Lebensmittel Müll, um Tierhaltung, um Getränkeautomaten in Schulen. „Ernährung ist eine höchst politische Angelegenheit. Aber kein politisches Thema.“ Das ändere sich aber langsam, hofft der grüne Landesrat auf ein Nachziehen seiner Kollegen.

Seinen eigenen Ernährungsstil bezeichnet der Hobbykoch als „flexitarisch“ – am wichtigsten ist ihm die regionale, saisonale und faire Herkunft der Lebensmittel. Für unsere Kocherei hat er sich ein Rezept, frei nach dem britischen Kochguru Yotam Ottolenghi, ausgesucht. Gemächlich halbiert er die Kirschparadeiser um ihnen dann bei 120°C im Backrohr Zeit zu geben, ihren Geschmack so richtig zu entwickeln. Auch die Zwiebeln schmurkeln kaum merklich in ihrer Pfanne dahin.

„BESSER ESSEN – Wie „grüne“ Küche, Flexitarier & Co mit Genuss die Welt verändern“ – das ist der Titel seines soeben erschienenen Kochbuchs. „Das ganz Einfache ist, glaub ich, die Zukunft der Küche.“ Ganz einfach gut schmeckt uns auch seine Tarte, die dann, nach einem Spaziergang mit dem Hund, doch schon fertig ist. Anschobers Wunsch: ein Pflichtfach für Kochen und Ernährung in den Schulen. JA! Bitte!

## TARTEwunderbar

Paradeiser halbieren, mit der Schnittfläche oben auf ein Backblech legen, salzen, zuckern, mit Öl beträufeln. Für 1 Stunde bei 120°C ins Backrohr damit. Erdäpfel mit der Schale kochen, schälen. Zwiebeln schälen, halbieren, längs schneiden, salzen, sanft in Butter und Öl weidünsten. Eine Tarteform mit Öl bestreichen, mit Backpapier auslegen. 2 EL Butter mit 2 EL Zucker karamellisieren, auf dem Papier verteilen. Die Kräuter hacken, draufstreuen. Erdäpfel halbieren, reinsetzen. Zwiebel darauf verteilen, Paradeiser dazwischenstecken. Blätterteig ausrollen, drüberlegen, andrücken, Ränder abreißen. Bei 200°C ca. 45 Minuten backen.



1/4 kg Kirschparadeiser  
3-4 kleine Zwiebeln  
600 g kleine Erdäpfel  
Pflanzenöl  
Salz, Zucker  
Butter  
eine Handvoll frische Kräuter  
1 Packung Bio-Dinkelblätterteig

## 5 fragen

**Ihr Lieblingslokal?** Die „Drogaria della Rosa“ in Bologna.

**Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?** Mohn!

**Was würden Sie nie essen?** Wissentlich? Fleisch aus Massentierhaltung.

**Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?** Die Mischung macht's. Zum Beispiel mediterrane Rezepte mit heimischen Zutaten.

**Welche Speise vermag es, Sie zu trösten?** Die kalte Tarte von gestern.

## dinner FOR ONE

### SPARGEL-KÄUTER PASTA

Nudelkochwasser zu stellen. Spargel großzügig vom Kopf abwärts schälen, dann schräg in 3-4 cm lange Stücke schneiden (Spitzen ganz lassen). Das kochende Wasser salzen, Nudeln hinein, etwas später auch alle Spargelstücke außer den Spitzen. Zwiebel putzen, in dünne Ringe schneiden. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Spargelspitzen darin sanft anbraten. Eine Prise Zucker dazu, schmelzen, mit einem Schöpfer vom Nudel-Kochwasser aufgießen. 3-4 EL Obers einrühren, köcheln lassen, salzen, pfeffern. Kräuter hacken, unterrühren. Nudeln und Spargel aus dem Wasser heben, in der Sauce schwenken.



120 g Rigatoni  
3 schöne, dicke Stangen weißer Spargel  
1 Jungzwiebel  
Butter, Obers  
Salz, Zucker, Pfeffer  
Frische Zitronenmelisse und/oder andere Kräuter

MAN BRAUCHT: 1 Topf, 1 Pfanne, 10 Minuten. Ca. 550 kcal



## wein DER WOCHE

ROSÉ 2013, JOSEF DOCKNER, Höbenbach, Kremstal

Rund um den Göttweiger Berg liegen die Weingärten der engagierten Winzerfamilie Dockner. Top-Heuriger, neues Weinverkostungszentrum, Erlebniskeller. Nicht abschrecken lassen darf man sich vom mutig pinkfarbenen Etikett des „Dock-Göttweig Rosé“ aus Zweigelt, Cabernet Sauvignon und Pinot Noir. Duftig und erdbeerfruchtig, frisch, leicht, ausgewogen. Ein Frühsommerwein.

4,90 € ab Hof, Ortsstraße 30, oder im Internetshop: [www.dockner.at](http://www.dockner.at)

Lagerung: jetzt trinken  
Trinktemperatur: 8-9°C  
Alkohol: 11,5 % vol

Die schönsten Sätze sind die, die zwischen den Zeilen stehen.



Julius Meinl  
Inspiriert Poeten seit 1862.

Denner, Merlicek & Bergmann



Gold Award Winner  
New York  
International Olive Oil Competition  
2014  
700 Teilnehmer



Zu Recht vielgerühmt: Mediterrane Ernährung hat den Eintrag in die UNESCO-Liste des immateriellen Weltkulturerbes der Menschheit verdient!