

**Über-Leb(ens)kuchen.** Zimt, Nelken, Piment, Anis, Koriander und Zucker, gepackt in kleine süße Knöpfe, so mürbe, dass sie im Mund fast zerfallen, ja, das ist guter Lebkuchen. Selten sorgt ein Lebensmittel für solche Gefühlsausbrüche, kaum ein anderer Geschmack ist so an eine Jahreszeit gebunden, wie der Lebkuchen an den Advent. Ja! Natürlich bietet ab sofort zwei Sorten – eine klassische sowie Apfel-Zimt – von der traditionellen Lebzelterei Kastner in Bad Leonfelden aus reinsten Bio-Zutaten in essbare Stimmungskanonen verwandelt – Bio-Getreide aus Österreich, frei von Gentechnik, Aromen und Geschmacksverstärkern. Der Elisenlebkuchen wurde übrigens für Kaiserin Sisi erfunden, damit sie wieder lächeln lernt. Nach zahlreichen Versuchsreihen im Sinne der Lebkuchenforschung dürfen wir behaupten: Es funktioniert.



**Am Herd** MIT KARL HOHENLOHE



**FÜRSTLgulasch**

Der Herausgeber des Gault Millau Österreich steht so selten selbst am Herd, dass sein Koch-Auftritt für die eigene Familie zu einer Sensation wird.

roten Paprika entdecken die beiden interessante Differenzen. Sie: Scheidewände rausschneiden. Er: Samenstrang entfernen. „Kari, du bist Herausgeber des Gault Millau. Passt auf, was du sagst.“ Er: „Essen ist doch sexy.“ Das Zerkleinern der Zwiebel gelingt Kari dank Zick-Zick-Zyliss schnell und gut. Martina gibt ihrem Mann noch ein paar gute Tipps, dann verschwindet sie, um die beiden Kids aus Kindergarten und Schule zu holen. Kari säubert gleich einmal die Küche. „Ich bin ein ordentlicher Mensch. Jungfrau eben. Ich glaube ja nicht an Sternbilder, aber hier stimmt’s.“ Abgesehen von seiner Aufgabe rund ums gute Essen im Land, moderiert Kari TV-Formate wie „Aus dem Rahmen“ oder „Was schätzen Sie?“. Auch eine eigene Kochsendung auf ORF III ist in Vorbereitung. Jede Menge Termine, wenig Zeit zum Essen. Früher gab’s aus Zeitmangel oft Würstl bei ihm, viele davon waren gar nicht gut. Deswegen beschloss er irgendwann, selbst welche zu erzeugen. Im Weinviertler Fleischhauer Franz Hofmann fand er den Partner dafür. Ein Jahr lang tüftelten die beiden, machten unzählige Verkostungen. Das Ergebnis: Frankfurter aus hochwertigem Fleisch, geräuchert über den Spänen alter Barriquefässer. Drei Paar davon schneidet er jetzt in Stücke. Fanny, eine der beiden großen Mädels aus Karis erster Ehe, kommt aus der Schule nach Hause. Ungläubig schaut sie ihren Vater an. Er: „Ich koche! Isst du mit uns?“ Sie: „Ähm. Nein, hab keinen Hunger.“ Wir kosten. Gar nicht schlecht! Et was schärfer könnte es sein, aber die Kids sollen ja mitessen können. Noch eine Weile köcheln lassen. Dann schlagen wir zu. Für die Kids bleibt letztendlich nicht viel, weil das Ganze wirklich sehr gut gelungen ist. „Ich kann kochen!“, schreibt Kari ins Gästebuch. „Stimmt nicht!“, ergänzt seine Frau.

FOTOS: JURG CHRISTANDL

**E**rdäpfel schälen und vierteln. Paprika von Stiel und Kernen befreien, grob zerkleinern. Zwiebel schälen und fein hacken. Einen Schuss Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel darin anschwitzen. Paprikapulver drüberstreuen, Essig unterrühren. Mit 1 Liter kochendem Wasser aufgießen, Geflügelfond zugießen. Erdäpfel und Paprika dazugeben. Knoblauch schälen und hineinpressen, salzen pfeffern. Köcheln lassen, bis die Erdäpfel ziemlich weich sind. Die Hälfte Der Erdäpfel herausfischen und beiseite stellen, den Rest im Topf fein pürieren und wieder zum Kochen bringen. Kümmel in einer Pfanne trocken rösten, dazugeben. Zitronenschalen reinreiben. Fürstl in 1-2 cm Stücke schneiden, dazugeben. Die beiseite gestellten Erdäpfel wieder dazugeben, erhitzen, abschmecken.

- 1 Zwiebel
- 750 g mittelgroße, speckige Erdäpfel
- 3 rote Paprika
- Öl
- 1 EL Paprikapulver
- Ein Schuss Essig
- ¼ l Geflügelfond (aus dem Glas)
- 3 Zehen Knoblauch
- Kümmel
- Zesten einer halben Zitrone
- Salz, Pfeffer
- 3 Paar Fürstl (oder Frankfurter)



**BIO TIPP**  
Bio-Lebkuchen-Mousse: 2 Bio-Dotter schaumig rühren, 70 g geschmolzene Bio-Schokolade unterrühren. 1 Gelatineblatt einweichen, warm auflösen, unterziehen. 1/8 l Bio-Schlagobers steif schlagen mit 50 g Bio-Lebkuchen (in der Küchenmaschine fein gemahlen) mischen. Mousse in Formen füllen, 4 Std. kühl stellen.

Weitere Infos unter <http://blog.janaturlich.at>

**Lesen Sie nächste Woche:** Bio-Schalotten



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

**5 fragen**

- Ihr größtes kulinarisches Missgeschick?**  
Wenn man nie kocht, gibt's auch kein Missgeschick.
- Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?**  
Die böhmische Küche daheim.
- Was würden Sie nie essen?**  
Koriander.
- Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?**  
Asiatisch – die vietnamesische und japanische.
- Welche Speise vermag es, Sie zu trösten?**  
Dunkle Schokolade und starker Rotwein. Und Eismarillenknödel.

**O**tto ist der erste, der mich begrüßt, als ich aus dem Lift im Dachgeschoß aussteige. Klein, braungrau, wuschelig. Ein Pudel? Nein! Natürlich nicht! Tschuldigung. Dann huscht Martina Hohenlohe vorbei, die aber eigentlich gar nicht da ist. Kurz darauf erscheint Kari Hohenlohe in der Küche. „Ich verkoche ausschließlich meine eigenen Erzeugnisse“, flunkert er augenzwinkernd. Bloß, sein einziges eigenes Erzeugnis ist das Fürstl, ein Würstl in der Art eines Frankfurters. Also wird ein Erdäpfelgulasch mit Fürstl nach einem Rezept vom deutschen Starkoch Alfons Schubeck gekocht. Kari steht verloren in der Küche herum. „Martina, was mach ich jetzt?“ Karis Ehefrau kocht täglich für die Familie, und zwar zweimal. Flott richtet sie die Zutaten her. Kari schiebt sich ein paar Stück vom Lebkuchen in den Mund, den Martina eigentlich für Lui, den Jüngsten, gekauft hat, dann beginnt er, die Zwiebel zu schälen. „Mit diesem Messer hat sich Christina Stürmer echt tief in den Finger geschnitten.“ Mit ihrem Handy knipst Martina ein paar Fotos vom kochenden Ehemann. „Für meine Mutter. Das glaubt sie mir nie!“ Beim Zerkleinern der



*Genuss & Leidenschaft*

**„Corned Beef – Gustostücke vom österreichischen Qualitätsrind“**

Serviervorschlag:  
Den Hink Klassiker das „Corned Beef“ mit Albatros Estragon Senf auf knusprigem Brot genießen.

Diese und weitere Spezialitäten sind im ausgewählten Einzelhandel sowie direkt in der Hink-Manufaktur und im Online-Shop unter [www.hink-pasteten.at](http://www.hink-pasteten.at) erhältlich.