



AM HERD MIT FRANZOBEL UND MAXI BLAHA

Die Schauspielerin und der Autor leben gemeinsam mit ihrem eineinhalbjährigen Sohn im zweiten Bezirk. Hirn haben sie beide gern.

Hirn soll es geben. Der Termin muss daher an einem Dienstag stattfinden, weil da hat der Neumayr in Orth an der Donau frisch geschlachtet. Maxi Blaha und Franzobel finden es wichtig zu wissen, was sie essen. Sie ein bisschen mehr, er ein bisschen weniger. Dass das Hirn ausgerechnet aus Orth kommen muss, ist, weil die beiden dort ein Sommerhaus haben und von der Qualität des hiesigen Fleischhauers vollkommen überzeugt sind. Hirn häuten – eine meiner Kindheitserinnerungen, damals, im Wirtshaus. Ein ganz eigenes Gefühl. Maxi: „Man könnt’ schon einen kleinen Horrorfilm draus machen.“ Kochen gelernt hat sie von ihrer ungarischen Großmutter. „Es gibt ja keinen Menschen, der das isst, ohne damit aufgewachsen zu sein.“ Franzobels Kochkünste gehen auf die oberösterreichische Hauptschule zurück, wo er mit seinen Bubenfreunden den Freigegegenstand Kochen belegte. Der Autor paniert in aller Ruhe die bräunlichen Röschen, die vom Wässern noch warm sind. „Das denkt sich noch seinen Teil, das Hirn.“ Dann aber Händewaschen! „Vor dem Wahnsinn haben wir weniger Angst als vor den Salmonellen.“ Die beiden schupfen nicht nur Kind und Küche gemeinsam, auch beruflich arbeiten sie immer wieder zusammen. „Du mich auch“ heißt ihre neue CD, die sie 2. April im Porgy & Bess präsentieren. Zeit für ein Glas Wein. „Saurüssel! So heißt auch das Wirtshaus in meinem neuen Buch.“ Ob Maxi ihren Mann Franzobel oder Stefan nennt? „Na, Schnuckli!“ Wir machen uns ans Hirn, die Kameraleute verlassen fluchtartig die Wohnung. Aber uns schmeckt’s.

GEBACKENES HIRN

Hirn wässern und die Häutchen abziehen. In Mehl wenden, dann in den versprudelten, gesalzenen Eiern, zuletzt in den Bröseln. Langsam im heißen Öl backen. Vogersalat mit Senf, Essig und Sellarisalz vermischen, 1/2 gehackte Zwiebel und Öl unterheben. Die zweite Zwiebelhälfte, die Sardellen, das Gurkerl und die Petersilie grob hacken, mit Kapern, Mayonnaise und einem Spritzer Essig verrühren. Hirn mit Küchenkrepp abtupfen, mit Salat und Sauce essen.



- 500 g Schweinshirn
- Brösel, Mehl, 3 Eier
- Salz, Sellarisalz
- Vogersalat
- Olivenöl, Dijonsenf
- Kräuteressig
- 1 Zwiebel
- 2 Sardellenfilets
- 1 EL Kapern
- 1 Essiggurkerl
- 1 EL Petersilie
- 1 Tube Mayonnaise

5 fragen

Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?
Jeder Geschmack war prägend als Kind.

Was würden Sie nie essen? Rohes Affenhirn.

Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?
Die japanische und italienische, aber auch die Wiener Küche.

Ihr Lieblingslokal? Gasthaus Paulesits in Mannsdorf/Donau

Ihr größtes kulinarisches Missgeschick?
Hab einmal ein Beuschl am Herd stehen lassen – bis die Stückerln aussahen wie versteinert.

KOCHEN MIT FRANZOBEL – DAS VIDEO
Fotografieren Sie diese Seite mit der KOOABA SHORTCUT APP auf Ihrem Smartphone oder gehen Sie auf: KURIER.at/freizeit



wein DER WOCHE

VERMOUTH KLASSIK, BURSCHIK, Wien 15

Seit 1891 erzeugt die kleine private Kellerei, einen Steinwurf vom Westbahnhof entfernt, Vermouth. Leonhard Specht übernahm die Firma von seinem Vater, jetzt kehrt wieder Schwung ein. Mit erneuerter Rezeptur und optischem Relaunch stehen die Flaschen gut da, und der Wiederbelebung der Marke nichts im Weg. Ab 15. März auch in der Burschik Lounge, Zinckgasse 8, zu verkosten. Kultpotential!

8,90 € bei Böhle, Wien 1, Wollzeile, www.burschik.com

Lagerung: gleich trinken
Trinktemperatur: auf Eis
Alkohol: 16 % vol

In drei Wochen ist es endlich so weit. Dann gibt’s den neuen TAFELSPITZ. Der beliebte, handliche Restaurant-Guide ist der beste Begleiter für einen schönen Abend in einem Wiener Wirtshaus oder für eine Landpartie. Auch für die neueste Ausgabe wurden mehr als 600 Restaurants, Wirtshäuser und Szenelokale getestet. Dazu die besten Adressen in den Landeshauptstädten, im Salzkammergut, im steirischen Weinland und an den Kärntner Seen. Um nur 6 € in Ihrer Trafik. Inklusive Südtirol-Spezialteil. Guten Appetit!



Marken, denen man vertrauen kann.



Umgangssprachlich wird für eine besonders weiche Wäsche sogar auf Silan explizit Bezug genommen.

Silan von Henkel war 1965 der erste Weichspüler am österreichischen Markt. Innovative Hausfrauen und -männer wissen das Produkt seither zu schätzen: Durch Silan wird die Wäsche wunderbar weich und frisch duftend.

Gibt es noch andere Vorteile, wenn man Silan verwendet?

Auch die Bügelzeit verkürzt sich um die Hälfte. Textilfasern werden beim Weichspülen schon vorgeglättet, wodurch sich weniger Knitter bilden und die Knittertiefe geringer ist. Viele Textilien müssen daher überhaupt nicht mehr gebügelt werden. Außerdem geben Wäschestücke durch die Verwendung von Silan im letzten Spülbad im Schleudergang mehr Wasser ab. Die Wäsche enthält weniger Restwasser und trocknet daher schneller.

Kann jeder Konsument Weichspüler für seine Wäsche verwenden?

Die Wirkstoffe von Silan glätten die Faseroberfläche von Textilien und machen sie weicher. Für empfindliche Haut ist dies ein entscheidender Vorteil, da weiche Textilien zu deutlich weniger Hautreizungen führen. Für besonders empfindliche Haut empfiehlt sich die Verwendung von Silan Sensitiv.

Mag. Paul Vetter, General Manager
Wasch- und Reinigungsmittel Henkel Austria

