

**Alles Käse!** Manchem eilt ein Ruf voraus, anderem ein Duft. Im Falle des Tilsiter ist es zweites, in fortgeschrittenen Reifestadien lässt sein Geruch genussbereite Käseliebhaber in höhere Sphären entgleiten. Es gibt aber auch mildere Ausbaustufen, wie zum Beispiel den Ja! Natürlich Tilsiter aus dem Salzburger Flachgau. Man erkennt ihn an seiner regelmäßigen Bruchlochung, an der geschmeidigen Konsistenz und seinem würzig-pikanten Aroma. Das Geheimnis seines Erfolgs heißt Milch – in feinsten Bio-Qualität. Denn die Bio-Fütterung der Kühe und die artgerechte Tierhaltung sind in der Milch deutlich zu schmecken. Übrigens: Tilsiter ist auch für Menschen mit Laktose-Unverträglichkeit geeignet – denn durch die lange Käsereifung wird die Laktose abgebaut. Ja! Natürlich Tilsiter wird bereits geschnitten in der wiederverschließbaren Frischschale angeboten.



**BIO TIPP** Bio-Erdäpfel in gesalzenem Wasser kochen, etwas auskühlen lassen, längs halbieren, etwas aushöhlen. 100 g Bio-Topfen mit 100 g Bio-Tilsiter (in Streifen geschnitten) mischen, würzen, mit 150 ml Bio-Sauerrahm und Bio-Schnittlauch vermischen. In die Erdäpfel füllen und mit Bio-Kräutern garnieren.

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

Lesen Sie nächste Woche: Bio-Jungpflanzen



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



## AM HERD MIT HANS THEESSINK

Die niederländische Blues-Legende – der „travelling troubadour“ – ist das halbe Jahr unterwegs. Zu Hause, in Ottakring, genießt er Garten und Homecooking mit seiner Milica.

Milica und Hans Theessink begrüßen uns in ihrer wunderbar bunten Wohnung in einer Jahrhundertwendevilla in Ottakring. Jeder Raum in einer anderen Farbe, die Wände des Esszimmers hat der Musiker als Ausgleich zu seinen Auftritten irgendwann einmal satt gelb bemalt. Sein ebenso buntes Gitarrenhemd passt zum Ambiente.

Meistens kocht ja die Milica, heute lässt sie ihrem Mann freie Hand in der Küche. Fast. Das Rezept für das Maisbrot, eigentlich ist es eher ein Maiskuchen, stammt von Milicas serbischer Großmutter. „Unsere Gäste lieben das. Und Mais verträgt jeder.“ Wie für einen süßen Becherkuchen misst Hans die Zutaten ab und rührt sie zusammen. Das Ganze sei aber wandelbar. „Wenn du irgendwas vergisst, ist es wurscht.“ Spontan kommt noch ein Packerl Topfen rein. Dann ab ins Rohr. Und während der Kuchen zu duften beginnt, schneidet der heuer abermals für den Amadeus Award nominierte Künstler gefühlvoll und bedächtig Karotten, Zucchini und Erdäpfel in gleichmäßige Stifte. Nicht in Ringe. „Ich finde, das schmeckt irgendwie anders.“ Im Hintergrund ertönt sein Song „Homecooking“. Jetzt noch drei Zwiebeln und ein ordentliches Stück Ingwer schneiden, alles auf einem Backblech vermischen. Oben drauf kommt eine ganze Knoblauchknolle, in Zehen zerlegt, ungeschält. Salz, Olivenöl, Rosmarin. Kuchen raus – der muss jetzt rasten! – Gemüseblech rein. Milica mixt inzwischen die Bärlauchsauce und beträufelt einen kleinen Laib Schafkäse auf Rucolasalat mit Kernöl. Das Ganze verbindet sich dann auf dem Teller zu einem sehr feinen, frischen Gericht. Dazu Weißburgunder von Zwegtick aus Ratsch – Hans mit Gitarre lächelt vom Etikett. Und während ich jetzt so schreibe, höre ich Theessinks lässige Blues-Stimme – auf seiner neuen CD. Wishing Well.

### MAISKUCHEN MIT GEMÜSE



Polenta mit einem großen Häferl (ca. 0,3 l) abmessen. Den Becher Sauerrahm ins Häferl geben, mit Joghurt füllen, mit dem Mais verrühren. Backpulver mit 2 EL Wasser anrühren, dazugeben. Öl, Topfen, Mineralwasser und Salz unterrühren. In eine mit Öl ausgestrichene Form füllen, bei 180°C 45 Minuten backen. Rausnehmen, unter einem Geschirrtuch mindestens 10 Minuten rasten lassen. Bärlauch mit Joghurt und Rahm mixen, mit Salz würzen. Maiskuchen mit Bärlauchsauce anrichten. Dazu: gebratenes Gemüse, Schafkäse, Rucolasalat.

- 3 Häferln
- grobe Polenta
- 1 Becher Sauerrahm
- etwas Joghurt (1%)
- 1 Packerl
- Backpulver
- 1 Häferl Öl
- 250 g Topfen
- Salz
- 1 Häferl
- Mineralwasser
- 1 Handvoll Bärlauch
- 5 EL Joghurt
- 5 EL Sauerrahm

### 5 fragen

**Ihr Lieblingslokal?**

Der Gelbmann in der Wilhelminenstraße, Wien 16.

**Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?**  
Wahrscheinlich die asiatische.

**Was würden Sie nie essen?** Hirn mit Ei.

**Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?**  
Der gute, leicht bittere Geschmack von Chicoree.

**Welche Speise vermag es, Sie zu trösten?**  
Schokoladenmousse.



### wein DER WOCHE

ROSATO 2012, WEINGUT RENÉ & THERESA PÖCKL, Mönchhof, Burgenland

Von der jungen Generation wird das Traditionsweingut in verlässlicher Top-Qualität weitergeführt. Der Rosé aus Blaufränkisch, Zweigelt und Cabernet Sauvignon ist ein verführerischer Frühlingwein fürs Picknick, passt aber auch zu Salaten, Frischkäse oder zu frittierten asiatischen Speisen wie Tempura oder Frühlingssrollen.

7 € ab Hof (ab 6 Flaschen), Zwergäcker 1, [www.poeckl.at](http://www.poeckl.at)

Lagerung: bis 2014

Trinktemperatur: 8-10°C

Alkohol: 13 % vol



## Schokoladentraum mit flüssigem Kern

Nicht nur zum Muttertag ein besonderer Verwömmoment

