



**Mit Liebe gemacht.** Auch ein Qualitätsstempel wie Bio hat seine Momente, vor allem, wenn Schindluder damit getrieben wird und jahrelange Arbeit in Richtung kulinarischer Wertesicherung in einem Topf mit den anderen liebgewonnenen Vorurteilen landet. Auf diesen dringenden Handlungsbedarf antwortet Ja! Natürlich rechtzeitig vor Ostern, der Primetime des Hühneis, mit einem neuen Produkt. Nein, das Ei wird nicht neu erfunden, sondern die Rasse des Moosdorfer Haushuhns, eine Zweitnutzungsrasse, die etwas kleinere und auch etwas weniger Eier legt und deren Hähne genauso aufwachsen dürfen wie früher. Die österreichische Tierschutzorganisation Vier Pfoten steht Pate für das Pionierprojekt, das konsequent nur das Beste für die Tiere sichert: Reines Bio-Futter, Auslauf auf der Wiese, die Haltung der Hähne wird auf fünf bis sechs Monate ausgedehnt – mindestens vier Mal so lang wie in der konventionellen Mast – und künstliche Farbstoffe stehen auf der Watchlist. Für bewusste Genießer das Gelbe vom Ei.



**BIO TIPP** 3 braune Bio-Champignons mit 1 fein gehackten Bio-Früherlingszwiebel in etwas Butter anbraten, würzen. Ein ofenfestes Förmchen mit etwas Butter auspinseln, Champignons einfüllen, 1 Bio-Ei hineinschlagen, salzen und pfeffern, mit ca. 3 EL Schlagobers bedecken und bei 180 Grad im Ofen ca. 7 Minuten backen, auslöffeln, genießen.

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

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



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

delikatESSEN [heidi.strobl@kurier.at](mailto:heidi.strobl@kurier.at)



## AM HERD MIT WOLF BACHOFNER

Der Fernseh-Kommissar lebt derzeit in Hannover, wir treffen einander in der Wiener Innenstadt, in Toni Mörwalds neuem „Kochamt“ im Palais Ferstel.

Per E-Mail kündigt Wolf Bachofner an, etwas sehr Einfaches zu kochen, seinem Single-Schauspieler- und Teilzeitpapaleben entsprechend. „Etwas, was ich aber äußerst köstlich finde, und was für mich immer so eine Art Testessen bei einem neuen, angeblich guten Italiener ist.“ Die Handvoll Zutaten bringt er mit, das Wort „Petergrün“ auf der Petersilienverpackung verwirrt uns. Deutscher als Deutsch? Oder doch ein Ausdruck unserer Großmütter? (Wenn Sie, liebe Leser, die Antwort wissen, verraten Sie's uns bitte: [heidi.strobl@kurier.at](mailto:heidi.strobl@kurier.at), Kennwort: Publikumsjoker).

Aufgewachsen in Wien, lebt Bachofner derzeit in Hannover, um viel Zeit mit seinem achtjährigen Sohn zu verbringen. Erstmals ist der Schauspieler heuer für eine ROMY nominiert, und zwar als beliebtester Serien-Darsteller für seine Rolle als Harald Franitschek in „Schnell ermittelt“. So gern er Filme dreht, so wichtig sind ihm auch seine Live-Auftritte. „Es geht um Wahrhaftigkeit, sowohl im Theater als auch vor der Kamera.“ Wahrhaft ins Schwitzen kommt er jetzt in der hübschen Schauküche, nachdem er diverse Peperoncini bzw. Chilis verkostet hat. „Schön, wenn der Schmerz nachlässt.“ Die scharfen Ringerln schmurgelt er in reichlich Olivenöl an, wobei er sich ein bisschen ärgert, nicht sein eigenes dabei zu haben. Seit 40 Jahren fühlt er sich auch am Peloponnes daheim, wo die Olivenbäume stehen, die ihm alljährlich Öl beschenken. Gemeinsam mit Timna Brauer steht er derzeit in Wien auf der Bühne, sie als Georg Kreisler, er als Gerhard Bronner. „Das Erste, was du nach der Muttermilch aufgesaugt hast, waren die Kabarett-Platten“, meinte einst Mama Bachofner. Schwungvoll fischt er die Nudeln aus dem Wasser. „Es ist schon etwas anderes, vor und für Menschen zu kochen, als zuhause.“

FOTOS: JÜRGEN CHRISTANDL



### PASTA AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

Einen großen Topf Wasser zustellen. Knoblauch schälen und feinschnittig schneiden, Peperoncini in dünne Ringe schneiden, Petersilie fein schneiden. Reichlich Öl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch und Peperoncini darin andünsten. 2-3 EL vom Kochwasser unterrühren, kurz weiterschmurgeln, Petersilie dazugeben. Nudeln aus dem Wasser direkt in die Pfanne heben und alles gut vermischen. Eventuell mit Parmesan bestreuen.

600 g frische Pasta (oder 500 g getrocknete)  
4-8 Knoblauchzehen  
2 Peperoncini  
Salz  
Petersilie  
gutes Olivenöl

### 5 fragen

#### Ihr Lieblingslokal?

In Wien die Gasthäuser „Reznicek“ und „3 Hacken“.

#### Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?

Die braunen Kuchen meiner norddeutschen Großmutter.

#### Was würden Sie nie essen?

Bei uns gebräuchliche Haustierte.

#### Ihr größtes kulinarisches Missgeschick?

Erster Italieneraufenthalt mit Freundin. Ohne zu wissen, was es ist, mit dem markigen Spruch „Die Geschlechtskrankheit leist' ma uns!“ „Trippa alla fiorentina“ bestellt. Als dann Kutteln daher kamen, vor denen ihr mehr als grauste, war jegliche Souveränität, Romantik – und Erotik beim Teufel.

**Welche Speise vermag es, Sie zu trösten?** Wiener Mehlspeisen – allen voran Topfenknödel mit Zwetschkenröster.



[www.wiesbauer-gourmet.at](http://www.wiesbauer-gourmet.at)

einfach, schnell, köstlich...

WIESBAUER GOURMET verfügt über ein breit gefächertes und zugleich exklusives Sortiment an verschiedensten Fleischspezialitäten: Rindfleisch von ausgewählten österreichischen Kalbinnen und natürlich das viel gerühmte Dry Aged Beef sowie Rindfleisch aus Argentinien oder den USA, Mangalica- und Iberico-Schweinefleisch und zahlreiche exotische Spezialitäten.

**NEU** Wiesbauer Gourmet Fleisch-Spezialitäten jetzt bequem online bestellen: [www.wiesbauer-gourmet.at](http://www.wiesbauer-gourmet.at)

Wiesbauer Gourmet Gastro GmbH • [office@wiesbauer-gourmet.at](mailto:office@wiesbauer-gourmet.at)



PFAFFL bottle.opening  
6.+7. April, 14-19 Uhr im  
Weingut R&A Pfaffl, Stetten

*R. Seif Pfaffl*