



AM HERD MIT ULRIKE BEIMPOLD

Sie ist von Kindesbeinen an Schauspielerin, führt Regie und bestreitet Soloprogramme. Zum Kochen stand sie mit fertigen Schokokuchen im Körperl und ihrem Buch in der Hand vor meiner Tür.

Mit 18 Jahren stand Ulrike Beimpold als „Reife Birne“ auf der Burgtheaterbühne, später erschien ihr Buch „Eine Birne namens Beimpold.“ Naheliegender also – es gibt Birne. Am liebsten Alexander, aber Hauptsache biologisch. „Ich koche nur bio.“ Die Schauspielerin erzählt von einer TV-Serie mit dem Titel „kill it, cook it, eat it“, bei der vielen Zuschauern die Lust auf den Konsum toter Tiere vergeht. Schon als Kind schob sie das Fleisch ihrer Mutter rüber, als Erwachsene ernährte sie sich sieben Jahre lang vegetarisch, dann kamen langsam wieder Fisch und Pute dazu. Sie ist überzeugt, dass es auch ohne Fleisch geht. „Ich hab' die Weisheit auch nicht mit dem Löffel g'fressen, aber ich bemühe mich, keinen Tunnelblick zu haben. Die Menschen sollen wenigstens bewusst hinschauen, was sie essen.“ Die Burgpflanze (Eigendefinition) wohnt mitten in Wien, es zieht sie aber irgendwohin nach draußen. „Mei, wenn i nur wissert, wohin mit mir. I muss ma was Grünes schaffen.“ Beimpold würzt die Birnen mit drei Nelken, eine vierte schummelt sich hinein – die „strenge Nelke“. Damit das Ganze eine Süße kriegt, kommen Datteln hinein. Stolz ist sie auf ihre Romy-Nominierung zum beliebtesten Comedian, war sie doch die einzige Frau unter lauter Männern. „Frauen wird nicht zugetraut, dass sie unterhaltsam sind.“ Ihren Platz in der ORF-Ratesendung „Was gibt es Neues?“ bezeichnet sie als Lebensgeschenk. Wir richten an. Nur wenn sie Gäste bekocht, lässt sie sich zu Extras auf dem Teller verleiten. „Das Kompott befriedigt meinen Süßigkeitengusto total.“ Zum Schluss überreicht sie mir einen Küchenhandschuh mit dem Schriftzug „Kochen ist Liebe.“ Und dann verplaudern wir uns...

heisse birne AUF DEM SCHOKODACH

Birnen vierteln, Gehäuse rauschneiden, Fruchtfleisch mit der Schale würfeln. In einem Topf wenig Wasser erhitzen, Birnen reingeben. Nüsse grob zerkleinern, dazugeben. Datteln in Ringe schneiden, dazu. Dann die getrockneten Goji-Beeren und Gewürznelken hinein, köcheln lassen. Schokolade mit Milch unter ständigem Rühren in einem Topf schmelzen. Obers, Joghurt, Topfen mit etwas Vanillemark glatt rühren, mit Dicksaft süßen. Kuchen und Creme mit lauwarmem Kompott und heißer Sauce anrichten. Minze drüberstreuen.



- 2 Birnen
- 1 Handvoll Walnusskerne
- 3 Gewürznelken
- 4-5 getrocknete Datteln
- 1 EL Goji-Beeren (im Asiashop erhältlich, auch „Wolfsbeere“)
- 4 Schokoküchlein
- 1 Lackert Milch
- 1 Tafel Pfefferminz-Schokolade (70% Kakaoanteil)
- Je 2 EL Magertopfen, Joghurt, Schlagobers, Birnendicksaft
- Vanillemark

5 fragen

- Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?** Käse geschmückt (Reis mit Tomatensauce und geriebenem Käse)
- Was würden Sie nie essen?** Knochenmark und Innereien
- Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?** Die italienische
- Ihr Lieblingslokal?** Tewa am Naschmarkt.
- Wo kaufen Sie am liebsten ein?** In Biogeschäften oder beim Bauern.



wein DER WOCHE

POYSDORFER SAURÜSSEL 2010, Weinviertel

Der in den 1970ern nach ihr benannte Wein machte sie zur berühmtesten Riede Poysdorfs: Ried Saurüssel. Nach Freiwerden der Markenrechte lassen jetzt 13 Poysdorfer Winzer die Legende neu aufleben. Und zwar mit einem Produkt, das Freude macht: Grüner Veltliner, leicht, spritzig, fruchtig, unkompliziert. Für Terrasse, Picknick, Grillparty. Oder einfach so.

5,50 € im Poysdorfer Weinmarkt, www.weinmarkt-poysdorf.at

Lagerung: jung trinken!
Trinktemperatur: 8°C
Alkohol: 11,5 % vol

genussFRAGE

GEWINNSPIEL

Beantworten Sie die Frage und gewinnen Sie sechs Flaschen Goldeck Veltliner-Sekt im neuen Geschenkkarton. www.goldeck.at

Fenchel galt schon im Mittelalter als Heil- und Gewürzpflanze. Als Gemüse ist er in unseren Breiten erst seit 30 Jahren bekannt. Mit welcher Pflanze ist er verwandt?

- A Zwiebel?
- B Dille?
- C Petersilie?

Senden Sie bitte die richtige Antwort an: KURIER FREIZEIT, Lindengasse 52, 1072 Wien
E-Mail: genussfrage@kurier.at
Kennwort: „genussfrage“
Einsendeschluss: 7. Mai 2011
Der Gewinner wird schriftlich benachrichtigt.

Die richtige Antwort von unserer vorigen Genussfrage (vom 26. März): A. Minzen blühen in rosa/lila Tönen.



dinner FOR ONE

ZITRONENNOCKERL MIT BRENNNESSELSPINAT

In einem großen und einem kleinen Topf 10 cm hoch Wasser zustellen. 20 g Butter schmelzen lassen. Schale der Zitrone abreiben, anschließend Zitrone auspressen. Frischkäse, Mehl, Zitronenschale und -saft, Ei, geschmolzene Butter, Brösel und Salz glatt verrühren. Aus der Masse mit einem nassen Löffel Nocken stechen, ins kochende Wasser geben, 5 Minuten ziehen lassen. Spinatblätter im kleinen Topf zusammenfallen lassen, abseihen. Knoblauch schälen und anquetschen, in etwas Butter anschwitzen, Spinat hinein, salzen, pfeffern. Nocken auf dem Spinat anrichten.

- 175 g Philadelphia Doppelrahm, natur
- 20 g griffiges Mehl
- ½ Bio-Zitrone
- 1 Ei
- Butter
- 1 EL Semmelbrösel
- Salz, Pfeffer
- 2 Handvoll Brennnessel
- 1 Knoblauchzehe

MAN BRAUCHT: 2 Töpfe, 10 Minuten. Ca. 610 kcal

SANT ORSOLA ASTI SPUMANTE DOCC
Italien, Piemont, süß. Optimal als Aperitiv oder zu Dessert und Obst.
0,75-l-Flasche
statt 3,99
2,99
Ersparnis 1,-

PIRKER MUTTERTAGS-LEBKUCHENHERZ
50-g-Stück
2,40 (per kg 48,-)

Angebote gültig bis 11. 05. 2011.

SPAR Service Team - 0810/111555
www.spar.at

FOTOS: HEIDI STROBL, GERHARD DEUTSCH