

Unter 20 Euro

MEHR KÜCHE FÜR WENIGER GELD



Die Pizzeria l'autentico hat im dritten Bezirk mit dem l'autentico giardino eine kleine Gartendependance eröffnet. Gute Pizza, schickes Publikum. **VON KARIN SCHUH**

Pizza ist für alle da. Sie passt in einen Imbissstand genauso wie in ein schickes Restaurant – oder aber in einen Garten. Letzteres wird in der neuen Dependance der Pizzeria l'autentico deutlich. Sandro und André Gargiulo haben kürzlich nach ihrem Stammhaus in Grinzing ein kleines Gartenlokal im Botschaftsviertel im dritten Bezirk eröffnet. Das l'autentico giardino ist ein Schönwetterlokal. Das Lokal selbst beherbergt lediglich die Küche, einen Pizzaofen und ein paar Stehtische – die derzeit aber auf der Terrasse platziert wurden. Platz genommen wird also draußen, im Garten unter einem großen Sonnenschirm. Offenbar war hier Bedarf nach einer Pizzeria. Ohne Reservierung ist es kaum möglich, einen Platz zu bekommen. Das durchaus schicke Publikum dürfte aus den umliegenden Botschaften und Consultingfirmen kommen. Das Konzept ist einfach und funktioniert: neapolitanische Pizza und Aperitivo.

Für Letzteres stehen überdimensionale Campari- und Aperitiflaschen bereit. Zwischen 16 und 18 Uhr gibt es Knabberereien zu Drinks wie l'autentico Spritz (Prosecco gespritzt mit Lavendelsirup und Rosenblätter, 6,50 Euro), Summersecco (mit Maracuja und Minze) oder Limoncello Spritz. Neben klassischen Antipasti (Büffelmozzarella, Carpaccio di Bresaola della Valtellina oder die obligatorische Hausplatte mit San Daniele Rohschinken, Salami Napoli und Mortadella) gibt es Pizza klassisch (mit Tomatensauce) oder weiß (ohne). Der Teig ist wunderbar weich und hauchdünn, der Rand hat im richtigen Ausmaß leichte Verbrennungen abbekommen. Auch beim Belag lässt man sich nicht lumpen: gute Zutaten, fein abgestimmt. Ein Klassiker die Bella Napoli mit Büffelmozzarella, San Daniele Rohschinken, Kirschtomaten, Rucola und Basilikum (14,50 Euro). Pizze bianca muss man mögen. Vertreter der klassischen Fraktion haben stets das Gefühl, da fehlt etwas. So ist die Bianca Ostuni Sbagliata mit Mozzarella, Radichio, Beinschinken und Frischkäse (12,50 Euro) zwar überaus sättigend, aber doch ein bisschen langweilig. Kein Wunder, dass sich die klassische Version zum Everybody's Darling etabliert hat. *l'autentico giardino: Salesianerg. 23/4, 1030 Wien, Mo-Sa 11.30–22 Uhr; ☎ 01/710 54 60* /// photo-melanie.st

diepresse.com/essen

Die Teddybärenschafe im Obstgarten

Im Biohof Fischer ist die **Pfirsichernte** in vollem Gange. Die alte englische Schafrasse passt ideal in den Obstgarten – und in die Kreislaufwirtschaft, die zwei Brüder im Traisental aufbauen. **VON KARIN SCHUH**

Es ist nur ein Hobby, das Obstbauer Lorenz Fischer betreibt. Aber eines, das seinen Zugang zu seiner Arbeit ganz gut beschreibt. Fischer, der in bereits fünfter Generation gemeinsam mit seinem Bruder Viktor einen Biohof im niederösterreichischen Traisental betreibt, hält Schafe. Genau genommen rund 20 Tiere der hierzulande seltenen Rasse Olde English Babydoll Southdown. „Das ist die zweitälteste Rasse in Europa. Sie ist ideal für die Beweidung im Obst- und Weingarten, weil die Schafe nur bis zu 80 bis 90 Zentimeter hoch fressen können. Und sie können sich nicht auf die Hinterbeine stellen, dafür sind sie zu breit“, erklärt Fischer, der mittlerweile auch der einzige Züchter dieser Rasse in Österreich ist.

Vor fünf Generationen war der Hof ein Mischbetrieb, jetzt geht es wieder in diese Richtung.

Hauptberuflich kümmert er sich im Hof um das Obst, während sein Bruder für den Wein zuständig ist. „Früher war das ein kompletter Mischbetrieb, mit Ackerbau, Viehzucht, Obst- und Weinbau“, erzählt Fischer. Als sein Vater den Hof übernommen hat, hat dieser mit dem Ackerbau ebenso aufgehört wie mit der Tierhaltung. 2015, als die beiden Brüder dann den Familienbetrieb übernommen haben, haben sie das zwar so beibehalten. Allerdings entwickelt sich der Hof, der seit 2009 biozertifiziert ist, mehr und mehr zu einer Kreislaufwirtschaft.

Für den Hof und die Seele. Die Schafe, die Fischer hält, werden nicht geschlachtet. Sie sind reine Arbeitstiere, wenn man so will. „Zu einem Biohof gehören einfach Tiere“, sagt er. Und: „Sie sind wichtig für den Hof und für unsere Seele. Man erspart sich einen Therapeuten, wenn man den Tieren nur zuschaut. Das entspannt irrsinnig.“ Vor allem aber halten die stämmigen Tiere den Obstgarten in Schuss. Natürlich sei das nur ein Teil der Arbeit



im Obstgarten – seit 2010 hält Fischer die Tiere –, aber er erspart sich dadurch Durchfahrten mit dem Traktor im Obstgarten, was zu weniger Bodenverdichtung führt. „Sie düngen natürlich, und sie halten die Konkurrenz kurz, machen also Beikrautregulierung, weil es Unkraut ja nicht gibt.“

Wegen der Hitze und Trockenheit sind die Schafe aber derzeit nicht im Obstgarten untergebracht, sondern auf einer Weide, die auch dank eines großen Stalls recht viel Schatten bietet. Dass die Tiere, die ein bisschen an

AUF EINEN BLICK

Biohof Fischer
Die Brüder Lorenz und Viktor Fischer betreiben in fünfter Generation den Biohof Fischer im niederösterreichischen Traisental, der sich auf Wein und Obst spezialisiert hat. **Kontakt:** Wachaustraße 30, 3133 Wagram/Traisnau, ☎ 02783/64 54, fischer-abhof.at, Ab-Hof-Verkauf. Mo–Fr: 14–18 Uhr, Sa: 9–14 Uhr (Bestellungen erbeten).

Teddybären erinnern, in den USA auch für tiergestützte Pädagogik und Therapien eingesetzt werden, glaubt man dem Obstbauern sofort. Es sind ruhige, friedfertige Tiere, die nicht nur zutraulich sind, sondern auch außerordentlich neugierig. Es scheint fast so, als würden sie am liebsten in die Kamerallinse des Fotografen schlüpfen, so nah kommen sie ihm. Haben sie aber bemerkt, dass es hier nichts zu fressen gibt, können sie recht flott zu ihrem Schattenplätzchen zurücklaufen. Sie sind allerdings so rücksichtsvoll zu warten, bis die Laufbahn wieder frei ist.

Die Pfirsiche, aber auch Äpfel, Marillen, Zwetschken oder Dirdln (Kornelkirschen), die im Familienbetrieb angebaut werden, können sie ob ihrer Größe nicht erreichen. Auf einem dreiviertel Hektar kultiviert Fischer Pfirsiche aus sieben verschiedenen Sorten: gelblich- und weißfleischige Sorten sowie Weingartenpfirsiche. „Normalerweise läuft die Ernte von Ende Juli bis Ende August. Heuer ist aber alles um mindestens eine Woche früher dran“, sagt Fischer auf dem Weg in den Obstgarten. Gut 80 Kilogramm hat er heu-

te schon gemeinsam mit seinem Vater händisch geerntet. Verkauft wird das Obst vor allem ab Hof (gegen Vorbestellung) und auch über kleine Vertriebspartner, wie Greißlerereien oder Food Coops, auch in Wien. Fischers Vater hat sich ebenfalls ein Hobby gesucht und brennt das Obst zu Schnaps. Auch zu Nektar werden die Früchte verarbeitet.

Ideales Weinbauklima. Die Familie selbst hat vor rund 40 Jahren mit den Pfirsichen begonnen. „Biopfirsiche gibt es in Österreich nicht so viele, wir sind einer der wenigen Anbieter.“ Während früher hierzulande, wenn, dann nur Weingartenpfirsiche kultiviert wurden, habe man im Traisental im vorigen Jahrhundert verstärkt damit begonnen, Pfirsiche auszusetzen. „Das Traisental hat dafür das ideale Klima, viel Sonne und einen humosen Boden.“

Neben dem Boden sei auch die Handarbeit im Obstgarten wichtig. Vor der Blüte werden die Pfirsichbäume zurückgeschnitten, damit sie nicht zu viele Früchte bilden. Ein Zuviel kann sich nämlich auf die Qualität der Früchte auswirken. Zwei, drei Wochen vor der Ernte muss Fischer nochmals regelmäßig durch den Obstgarten gehen, um überschüssige Früchte zu pflücken oder Blätter auszudünnen, damit die Pfirsiche genug Sonne abbekommen. Dann heißt es einfach nur jeden Vormittag durchgehen und händisch pflücken. Die Frucht langsam



Lorenz Fischer ist Obstbauer im Traisental. In seinem Obstgarten dürfen nicht nur Pfirsiche, Marillen, Äpfel, Birnen und Kornelkirschen wachsen, sondern auch Schafe der Rasse Olde English Babydoll Southdown weiden. /// Clemens Fabry



Kochhistorie VON ANNA BURGHARDT



Sprungfedern

„Man macht einen sogenannten Brandteig, indem man ¼ Liter Milch mit zwei Eßlöffeln Margarine, einem halben Eßlöffel Zucker und einer Prise Salz aufkochen läßt, 250 g Mehl hineinrührt und die Masse auf dem Feuer rührt, bis sie sich zusammenballt und glatt von der Kasserolle löst. Man läßt sie nun halb kalt werden und rührt dann sechs ganze Eier Stück für Stück darunter. Diese Masse streicht man kleinfingerdick auf ein Blech, taucht das Sprungfederisen in das heiße Backschmalz, sticht dann damit aus dem Teige eine Sprungfeder ab, läßt sie in das heiße Schmalz fallen und bäckt sie unter fleißigem Schütteln braun. Dann trofft man sie sehr gut ab, bestreut sie wie andere Spritzkuchen mit Zucker und Zimt und gibt sie warm zu Tisch.“

Garnierung: Für dieses süße Schmalzgebäck aus dem wunderbaren „Illustrierten Kochbuch von Lina Morgenstern“ braucht es ein sogenanntes Sprungfederisen, ähnlich einem Rosetten-Waffelisen. Der Titel des Buches legt in diesem Fall eine Illustration nahe, und tatsächlich, neben dem Rezept findet sich eine Abbildung eines schneckenförmigen Werkzeugs „zur Herstellung von Schmalzbackenem“. Das Kapitel „Krapfen, Beignets“ (in Fett ausgebackene Mehlspeisen) listet neben diesem Rezept auch solche für Spinatkräpfen, panierte Reiskrapfen, die etwa zu Birnen geformt werden sollen, Kirschkräpfen oder Bananenkrusteln: Halbierete Bananen werden blanchiert, mit Cherry-Brandy gebeizt und in Backteig knusprig gebacken. Danach werden sie mit feinem Zucker bestäubt und „glasiert, indem man eine glühende Schaufel darüberhält“.

Einkaufstipps VON KARIN SCHUH

Spirituosen
Whiskey aus dem Südburgenland, Bio-Gin aus der Steiermark oder Bio-Wodka aus Niederösterreich gibt es an diesen Adressen.

1 Old Raven, Braugasthof Schmidt, Lafnitz 64, 7423 Neustift, ☎ 03338/2330, www.oldraven.at
Im Braugasthof Schmidt wird mit dem Rabenbräu nicht nur köstliches Bier gebraut. In dem ehemaligen Zollhaus an der burgenländisch-steirischen Landesgrenze ist auch eine kleine Destillerie untergebracht, in der Whiskey gebrannt wird. Fünf Jahre lang reift der Single Malt in schottischen Holzfässern, den es auch in der Smoky-Version gibt.

2 Bio-Gin Rick, ☎ 0660/548 14 07, www.rick-gin.at
Patrick Marchl, der in Graz die Dreizehn Genussbar betreibt, war auf der Suche nach einem Bio-Gin und hat ihn schlussendlich selbst entwickelt. Den Rick-Gin gibt es in zwei Sorten: in einer klassischen (Rich) und einer etwas stärkeren (Brave).

3 Destillerie Farthofer, Öhling 35, 3362 Öhling, ☎ 07475/536 74, www.destillerie-farthofer.at
Josef und Doris Farthofer brennen bereits in vierter Generation Schnaps – und in der O-Serie Wodka, Gin und Rum nach biologischen Richtlinien. Ihr Bio-Wodka darf sich nach der Goldmedaille bei der IWSC (International Wine and Spirits Competition) gar der beste Wodka der Welt nennen.

Buchtipps VON KARIN SCHUH

Eiszeit
Über 50 Rezepte für Eiscrème, Frozen Yogurts, Sorbets & Toppings. Shelly Kaldunski, Südwest Verlag, 112 Seiten, 15,50 Euro



Die einfachste Variante, Eis selbst zu machen, ist natürlich das Wassereis, bei dem ein beliebiger Fruchtsaft in einer Eisform in den Tiefkühler gestellt wird. Dass es aber auch ähnlich einfach Eiscrème mit oder ohne Eismaschine – gibt, zeigt das neue Buch der amerikanischen Konditorin Shelly Kaldunski: von Cremees über Frozen Yogurts und Sorbets bis zum Eis am Stiel. Zum Beispiel: Olivenöl-Eis mit Zitronenschale, Limetten-Milchsorbet, Granatapfel-Granita oder (glutenfreie) Waffeltüten.

Ein Durcheinander im Weingarten

Der **Weingartenpfirsich** hat bei uns spätestens seit dem 18. Jahrhundert Tradition. **VON KARIN SCHUH**

Der Pfirsich hat bei uns kein leichtes Leben. Er ist, wenn man so will, ein Verlierer der Globalisierung. In den heimischen Supermärkten bekommt man ihn entweder hart und geschmacklos, weil unreif in Italien, Spanien oder Israel geerntet. Oder aber geschält, geschnitten und in einem Zuckerbad in der Dose eingelegt. Das hat er nicht verdient. Ist doch der Pfirsich – neben der Marille – die Sommerfrucht schlechthin, die uns zumindest von Mitte, Ende Juli bis Ende August – oder darüber hinaus – das Leben versüßen könnte. Man müsste nur einen Pfirsichbaum besitzen oder einen Pfirsichbauern seines Vertrauens in der Nähe haben. Die Nähe ist beim Pfirsich deshalb so wichtig, weil er kaum lagerfähig ist und deshalb unbedingt reif geerntet werden muss. Wird er das nicht, ereilt ihn das Schicksal seiner Kollegen aus dem Supermarkt.

Dabei könnte es ganz anders sein. Denn während der Pfirsich oft als klassisches Obst aus Italien wahrgenommen wird, hat er bei uns lange Tradition – als Weingartenpfirsich. Der ist ein bisschen bitterer im Geschmack und später reif: Mitte, Ende August bis Anfang September. Dafür ist er sehr robust, kaum krankheitsanfällig und ein wichtiger Bestandteil der Biodiversität.

Marmeladen, Säfte und Liköre. Seit dem 18. Jahrhundert werden Weingartenpfirsiche in heimischen Weingärten angebaut. Nicht nur, weil sie bei der Ernte gerne genascht wurden – obwohl sich das Fruchtfleisch der Weingartenpfirsiche vor allem für die Verarbeitung zu Marmeladen, Säften, Likören oder Kompott eignet. Sondern, weil er der Biodiversität im Weingarten und somit den Weinreben guttut. Früher wurden nämlich Weinreben nicht in Zeilen ge-

pflanzt, wie das heute üblich ist. „Mit- ten in diesem Durcheinander der Reben gedeihen Gemüse, Gewürzpflanzen und Obst, wie etwa der Pfirsich“, schreibt das Lebensministerium in seiner Erörterung, warum der Weingartenpfirsich in die Reihe der (geschützten) traditionellen Lebensmittel aufgenommen wurde.

Der Weingartenpfirsich, den es in unterschiedlichen Sorten gibt, wurde nicht wie andere Obstsorten veredelt, sondern über die Samen, also den Pfirsichkern vermehrt. Wo auch immer ein wilder Pfirsich aufgegangen ist, wurde dieser ausgegraben und dorthin gesetzt, wo ihn der Weinbauer gut brauchen konnte. Genauso wie beim Pfirsich selbst, gibt es auch beim Weingartenpfirsich eine Reihe an Sorten. Dadurch, dass er über Sämlinge vermehrt wird, gibt es auch eine hohe

genetische Vielfalt. Jede Region hat also ihren eigenen Weingartenpfirsich, der Platt- oder Satumpfirsich gehört übrigens nicht zu ihnen.

Zu den bekanntesten Sorten zählen der rote und der weiße Weingartenpfirsich, der Wachauer und der Steirische Weingartenpfirsich sowie die Sorten Eibesthal und Red Robin.

Der Pfirsich selbst ist eine rund 4000 Jahre alte Kulturpflanze, die um 2000 v. Chr. erstmals in China dokumentiert wurde. Sie verbreitete sich zuerst in den vorderasiatischen Raum, weiter in den heutigen Iran und Irak sowie nach Kleinasien. Die Römer brachten ihn nach Süd- und Mitteleuropa. Im Weingarten wurde er schon bei den Römern, um 280 nach Christus eingesetzt. Ab dem 16. Jahrhundert wurde in Österreich verstärkt Weinbau betrieben, und mit ihm auch der Weingartenpfirsich angebaut. Im 19. Jahrhundert machte ein Kälteeinbruch und auch mehrere aus Amerika eingeschleppte Pilzkrankheiten, allen voran die Reblaus, vielen Weinreben den Garaus. Was aber zur Folge hatte, dass verstärkt Weingartenpfirsiche gepflanzt wurden.

REZEPT
WEINGARTENPFIRSICHSÜPPCHEN

Rotes Weingartenpfirsichsüppchen mit Campari und Schneenockerln
Zutaten für das Pfirsichsüppchen:
1 Vanilleschote, 500 g reife rote Weingartenpfirsiche, 100 ml Wasser, 3 EL Kristallzucker, Saft von 1 Orange, 80 ml Campari
Für die Schneenockerln: 250 ml Milch, 4 Kardamomkapseln, 4 Eiweiß, 140 g Kristallzucker, 1 Prise Salz, 2 EL Mandelblätter
Zubereitung: Für das Süppchen Vanilleschote weich massieren, längs halbieren, Mark auskratzen. Pfirsiche 30 Sekunden in heißem Wasser überkochen, in kaltem Wasser abschrecken. Schalen und mit einem Messer in großen Stücken vom Kern lösen. Mit Wasser, Zucker, Vanilleschote samt ausgekratzenem Mark und Orangensaft zum Kochen bringen. Ca. 5 Minuten kochen lassen. Vanilleschote herausnehmen. Süppchen mit einem

Stabmixer pürieren und durch ein Sieb passieren. 3 Stunden kühlen. Campari einrühren, eventuell noch nachzuckern. Mandelblättchen in einer Pfanne 2–3 min. unter häufigem Rühren goldbraun rösten. Für die Schneenockerln Milch mit 250 ml Wasser und Kardamom auf 80°C erhitzen. Eiweiß mit einer Küchenmaschine leicht anschlagen. Zucker und Salz nach und nach dazugeben. Zu festem Schnee schlagen. Mit zwei Esslöffeln Nockerln formen, nach und nach in die heiße Milch-Wasser-Mischung geben. 3 Minuten ziehen lassen. Nockerln wenden, weitere 3 min. ziehen lassen. Mit einem Lochschöpfer behutsam herausnehmen und in die kalte Suppe geben. Suppe und Nockerln mit Mandelblättchen bestreuen. Quelle: „Die Jahreszeiten-Kochschule Sommer.“ Richard Rauch, Katharina Seiser, Brandstätter Verlag.

Sie achten auf Ihre Finanzen? Die Presse
Wir auch. Jeden Montag in der Rubrik „Mein Geld“
Jetzt Geldabo testen! DiePresse.com/geldabo