

Muttertag? Mama kocht!

In einem prachtvollen Wirtshaus im Bregenzerwald wird am Muttertag groß aufgekocht – von einer Mama

Der Adler in Grossdorf ist eines jener wunderbar behäbigen, mit wettergegerbten Holzschindeln verkleideten und mit Respekt durch die Zeiten gebrachten Dorfwirtshäuser, wie man sie im Bregenzerwald noch findet: holzgetäfelte Stube, rohe Holztische mit Intarsien, vom Wetzten vieler Hinterteile patinierte Thonetstühle. Dennoch erging es dem Adler wie allzu

vielen anderen Dorfwirten in Österreich: Über Jahre stand er mangels Betreiber leer.

Bis sich die engagierte Grossdorferin Irma Renner ein Herz nahm und den alten Kasten wie nebenbei zu neuem Leben erweckte – nur am Sonntag zwar, aber mit wunderbar atmosphärischen Mittagessen. Manchmal kocht sie selbst, dann wieder ihr Ehemann, der Künstler Paul



Herta Covi ist vierfache Mutter und achtfache Großmutter – was sie aber nicht davon abhält, den Muttertag (Sonntag in einer Woche!) am Herd des Gasthofs Adler in Grossdorf zu begehen (www.adler-grossdorf.at)



Renner. Oft werden auch Gäste eingeladen – Reinhard Gerer etwa hat schon hier gekocht. Am Muttertag aber wird mit Herta Covi eine gestandene Mama an den Herd gebeten, um Grießknödelsuppe, Spargel, Kalbsbraten und andere Herrlichkeiten aufzutischen.

Reservierung ist Pflicht, der Preis für vier Gänge mit 40 Euro fixiert. Danke, Mama!

Severin Corti



ZAHLEN BITTE!

172.000

Euro für ein Kilo Paradeiserkerne – das klingt schockierend, ja absurd. Ist aber der Preis, den die Wiener Gärtner (LGV) für ein Kilo Saatgut ihrer Premiumsorte „Mini San Marzano“ an den Saatguthersteller zahlen müssen. Die Cocktailtomate ist eine Hybridsorte, die hohen Ertrag bei gutem Geschmack und – für Supermarktware längst unerlässlich – lange Haltbarkeit garantiert. Die Früchte sind so hochgezüchtet, dass sie nicht samenfest sind. Weshalb man sie nicht selbst ziehen kann, sondern für jede Aussaat neue Samen kaufen muss.

AUS DEM NETZ GEFISCHT

Brotsackerl de luxe

Früher war nicht alles besser, die Papiersackerln aber schon. Zum Beispiel die vom Bäcker: Da hielt sich das Gebäck locker bis zum Abend mit einer Idee von Reschheit frisch – vom Roggenbrot gar nicht zu reden. Und heute? Was der Backshop des Supermarkts hergibt, ist auch punkto Papier oft gar dünn. Dabei ist ein simpler Papiersack das perfekte Behältnis, um Brot frisch zu halten. Wie diese mehr als stabilen Sackerln aus waschbarem (!) Kraftpapier, die sich auch als formschöne Brotkörberln verwenden lassen.



Waschbarer Brotsack aus Kraftpapier, € 14,- bei roughcutblog.com



PROF. LÖFFELMANN

Ich backe Brot nach Rezept bei 180 °C – warum bleibt es speckig?

Christa Praschl, Bad Vöslau

Brot braucht Hitze, um durchzubacken – brüllende Hitze. Eine speckige Schicht in der Krume deutet darauf hin, dass das Brot zu kalt angebacken wurde. 180 °C erscheinen tatsächlich sehr schüchtern. Der Professor empfiehlt, das Rohr auf maximaler Stufe vorzuheizen, das Brot für zehn Minuten anzubacken und danach auf 210 °C zu reduzieren. Sollte das auch nicht zum Ziel führen, empfiehlt sich ein Backstein, der – zuvor aufgeheizt – von unten richtig Stoff gibt!

Professor Löffelmann weiß Rat in allen Küchenfragen. Wenden Sie sich an ihn! Veröffentlichte Einsendungen werden mit exquisitem Wein belohnt. Diesmal: Champagner Moët & Chandon Rosé Imperial (€ 43,99) von Interspar Weinwelt. Zuschriften bitte an prof.loeffelmann@news.at