

Die Krieglacher und der Saibling



mit Helmut Spreitzhofer



Die Krieglacher mit Küchenchefin Manuela Töchterle



„Bobby“ Christian Posch



Gabriel Engelbogen und Franz Schalk

Die Krieglacher gibt's heuer bereits das 20. Jahr und mitentscheidend für ihren Erfolg ist sicherlich, dass die sechs sympathischen Müritzler aus der Steiermark ein bunt gemischtes Programm von Oberkrainer Musik bis zum tanzbaren Schlager anbieten. Sie spielen zwei verschiedenen Programme: das eine ist die Tanzmusik auf Bällen und das andere ein volkstümliches Showprogramm auf Zeltfesten im Sommer. Dem Spätzenalter sind sie bereits längst entwachsen, weshalb sich die Gruppe im Jahr 1999 entschloss sich nur mehr die „Krieglacher“ zu nennen. Jeder der sechs Musiker arbeitet noch in seinem bürgerlichen Beruf, doch diesmal haben sie sich als Köche versucht. In der Küche des

Nichtraucher- und Bio-Hotels Wagner am Semmering, in der es kein Mikrowellengerät und keine Friteuse gibt, befaßten sie sich nach dem Rezept der jungen Küchenchefin Manuela Töchterle mit einem Fisch. Die 6 Musikanten unter der Leitung von Gabriel Engelbogen gingen mit vollem Eifer ans Werk. Während „Bobby“ der Saxophonist der Gruppe sich gleich über's Püree hermachte, schälte Franz die Karotten und Daniel schnitt diese ziemlich professionell zusammen. Robert Schütz (der Gitarrist) briet zaghafte das Saiblingsfilet ab und der Rest der Gruppe spielte Häferlgucker.

Tipp: Wer mehr von den Krieglachern erfahren möchte, der schaut unter www.diekrieglacher.at nach!



KUHL-TIPP

Saibling auf Spinat-Basilikumpüree mit Ruccola, Karotten und Pinienkernen

- | | | |
|--|--|--|
| <p>Zutaten für 4 Pers.:
4 Stk. Saiblingsfilets
1 Zitrone
Salz; etwas Mehl
Olivenöl</p> <p>Basilikumpüree:
1200 g mehligte Erdäpfel
100 g Blattspinat
1/8 l Gemüsebouillon
1/4 l Milch
50 g Butter/
Muskat, Salz
1 EL Basilikum (frisch gehackt oder eingelegt in Olivenöl)</p> | <p>Dekoration:
100 g Pinienkerne
Olivenöl
1 große Karotte
50 g Ruccola</p> <p>Zubereitung:
Die Saiblingsfilets mit Salz und Zitrone würzen, in Mehl wenden und in Olivenöl braten.</p> <p>Basilikumpüree:
Die Erdäpfel waschen, schälen, vierteln und in Salzwasser weich kochen. Spinat darüber legen und mit den in Olivenöl geschälten Pinienkernen bestreuen.</p> | <p>schrecken. Danach mit Gemüsebouillon pürieren. Milch, Butter, Muskat und Salz aufkochen und die Kartoffeln dazupassieren. Zuletzt in das Spinatpüree das Basilikum hinzufügen.</p> <p>Ruccola am Tellerrand verteilen. Karotten in Würfel schneiden, kernig kochen und darauf verteilen. Püree anrichten, Saiblingsfilet darüber legen und mit den in Olivenöl gerösteten Pinienkernen bestreuen.</p> |
|--|--|--|

GEWINNSPIEL

Wir verlosen zwei Wohlfühlwochenende für 2 Personen im ****BIO-PANORAMA-HOTEL WAGNER im Kurort Semmering. Schicken Sie einfach eine Postkarte mit dem Kennwort „BIO-HOTEL WAGNER“ an die Stadtpost, PF 170, A-2340 Mödling



****BIO-PANORAMA-HOTEL WAGNER
Familie Wagner, Hochstraße 167, A-2680 Semmering
Tel.: +43/2664/2512 0, Fax: +43/2664/2512 61
E-mail: biowelt@panoramahotel-wagner.at
Internet: www.panoramahotel-wagner.at

Fotos und Koordination: Helmut Spreitzhofer