

living **GOURMETREISEN**

Speisen auf Reisen

WIR SIND DANN MAL WEG. Food-Autorin Bianca Gusenbauer ging auf kulinarische Weltreise. Das macht uns viel Lust auf Städtetrips, regionales Schmausen – und auf Nachkochen zu Hause! **REDAKTION: BARBARA BRANDTNER**



TITELHELDIN.
Bianca Gusenbauer ist mit „Geheime Schnatterei auf Reisen“ unterwegs. **Pichler Verlag, € 24,99.**



CROSTINI MIT STOCKFISCHCREME

4 PERSONEN

*Schwierigkeitsgrad: ****

ZUTATEN

200 g Stockfisch, 1 Lorbeerblatt, 1 Knoblauchzehen, 2 EL fein gehackte Petersilie, Schale und Saft von 1 Bio-Zitrone, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, Paprikapulver, Olivenöl, 8 Scheiben Weißbrot

ZUBEREITUNG. Stockfisch 2 Tage in kaltem Wasser entsalzen. Fisch ohne Haut samt Lorbeerblatt und Zitrone mit Wasser übergießen, 20 Min. köcheln. Fisch herausnehmen, in kleine Stücke zerteilen. Gehackten Knoblauch zum Fisch geben. Jetzt 60 ml Öl mit dem Schneebesen einrühren. Creme mit Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken. Weißbrot bei 200° C grillen, mit Fischcreme bestreichen, mit Paprikapulver bestreuen.



LAGUNENSTADT. Der Canal Grande schlängelt sich zwischen den Stadtteilen San Polo und Dorsoduro westlich und den östlich gelegenen Stadtteilen Cannaregio, San Marco und Castello bis zum Markusplatz. Manchmal lässt sich sogar ein echter Star in einem der Taxiboote erspähen!

Städtetipp Venedig!

- 1 _ NUR DIE RUHE.** Gezielt gesuchte Adressen und Restaurants sind in den schmalen Gässchen Venedigs nicht immer leicht zu finden. Gehen Sie nie hungrig vom Hotel los und lassen Sie sich auch mal einfach treiben.
- 2 _ EIN ECHTER KLASSIKER.** Unter der ältesten Brücke über dem Canal Grande, der Rialto, befinden sich ein toller Markt, kleine Bars und Lokale, die viele Einheimische frequentieren.



- 1 _** Vom Wäschetrockner hält Venedig wenig, man klemmt alles auf die Leine.
- 2 _** Obst und Gemüse wird z.B. unter der Rialto-Brücke angeboten.



- 3 _** Viele bekunden auf Venedigs Brücken ihre Zuneigung in Form von Liebesschlössern.
- 4 _** Der Markuslöwe ist Wahrzeichen von Venedig und auf vielen Fassaden abgebildet.
- 5 _** Während der Architektur-Biennale gibt es vieles zu entdecken.



STICHWORT BACARI. Was dem Wiener seine Beisln sind, sind dem Venezianer seine Bacari. Das sind Stehbars, die vom frühen Vormittag bis nachts geöffnet sind. Da gibt es dann meist den obligaten „Spritz“ aus Prosecco, Soda und wahlweise Aperol oder Campari. Dazu wird an frischen Chips oder Cicheti-Häppchen geknabbert.

Bianca Gusenbauer ist Weltbürgerin mit österreichischem Reisepass. Für ihr aktuelles Buch „Geheime Schnatterei auf Reisen“ hat sie in einem kulinarischen Wanderjahr die Ess- und Trinkkultur zehn verschiedener Städte von Tokio bis Rio de Janeiro unter die Lupe genommen. Allgemein nützliche Reiseinfos, persönliche Tipps für gute Lokale und köstliche Rezepte als Souvenirs werden dabei mit besonderen Fotocollagen zum Lesegenuss. Kein Wunder, gehören doch Kochen, Sammeln, Schreiben und Fotografieren zu Gusenbauers größten Leidenschaften. Die Journalistin und Food-Bloggerin, die sich in Österreich seit ihrem Social-Dining-Projekt „Geheime Schnatterei“ 2010 einen Namen gemacht hat, findet: „Reisen bringt einem vor allem Offenheit, Verständnis für andere Kulturen und Zufriedenheit! Es bedeutet, aus seiner Komfortzone herauszugehen, um Fremde in der Fremde zu werden.“ Ihr Tipp: „Seien Sie wertschätzend gegenüber der Kulinarik des Gastlandes, das wird Ihnen immer Sympathien einbringen!“

living GOURMETREISEN

Städtetipp Lissabon!

1_ SEHENSWERT. Der Blick über den Fluss Tejo ist grandios – vor dem Sonnenuntergang besonders schön im Noobai Café (Miradouro do Adamastour) bei Kaffee und Kuchen.

2_ BAR-KULTUR. Einen Abstecher in eine portugiesische Bar am Abend sollte man nicht verabsäumen. Um diese Zeit schmeckt ein Bier mit pikanten Kleinigkeiten, den bei Einheimischen beliebten Petiscos.

1_ Lissabon floriert und verfällt zugleich, besonders authentisch: das Viertel um Cais do Sodre. **2_** Hier in Graca flitzen tagsüber die kleinen Straßenbahnen durch enge Gassen, das lieben die vielen Touristen.



SCHWEINERIPPCHEN MIT ORANGEN

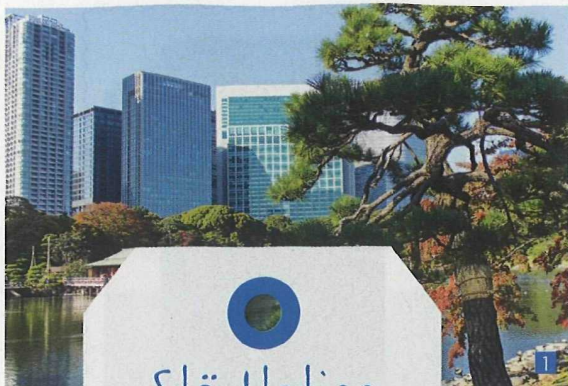
4–6 PERSONEN

Schwierigkeitsgrad: * * * *

ZUTATEN

1,5 kg Schweinerippchen, 2 EL Fenchelsamen, 1 TL Zimt, 2 TL Ingwer (gerieben), Salz, frischer Pfeffer, Olivenöl, 3 Lorbeerblätter, 3 Tomaten, 4 Knoblauchzehen, 200 ml Weißwein, 3 Bio-Orangen

ZUBEREITUNG. Ofen auf 180° C vorheizen. Fenchelsamen rösten, mörsern und mit Zimt, Ingwer, 2 TL Salz und Pfeffer vermischen. Rippen in Stücke schneiden und mit der Gewürzmischung einreiben. In einer Pfanne 4 EL Öl erhitzen, Rippen darin braun anbraten und in eine Auflaufform legen. Zu den Bratenrückständen gewürfelte Tomaten, Knoblauch, Lorbeer geben und mit Wein und Saft einer Orange aufkochen. Bratensaft über die Rippen gießen, mit Orangestücken 25 Min. im Ofen braten.



StädteTipp Tokio!

1 _ RICHTIG ORIENTIERT. Japan funktioniert nach einem völlig anderen Adressensystem. Selbst Einheimische gehen oft verloren. Dafür gibt es kleine Polizeistationen, die helfen.

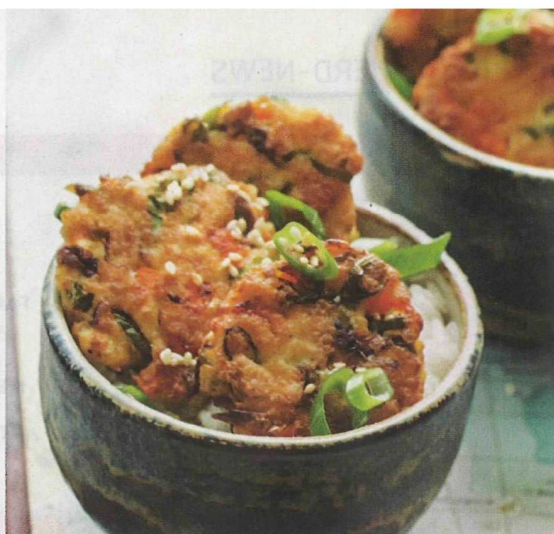
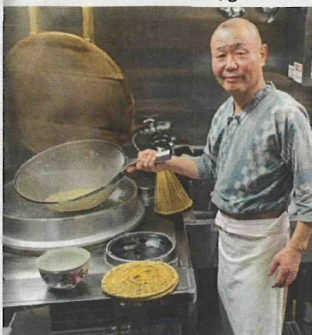
2 _ GROSSER FISCHMARKT. Der Tsukiji Markt (5-2-1 Tsukiji, Chuo) ist berühmt als größter Fischmarkt der Welt. Auch mit Obst und Gemüse wird hier gehandelt. Dafür früh aufzustehen, lohnt sich auf jeden Fall!

FOTOS: BIANCA GUSENBÄUER & JÜRGEN PIETTERBAUER FÜR
BUCH: "SPREISEN AUF REISEN", PICHLER VERLAG 2014

1 _ Faszinierend in Tokio: der Kontrast zwischen moderner Architektur & Natur. **2 _** Bento-Boxen sind eine kunstvolle Serviermethode, sie eignen sich gut als nette Souvenirs.



PASTA AUF ASIATISCH. Hier werden Soba, die beliebten dünnen Buchweizennudeln, gekocht.



TOFU-LAIBCHEN MIT GEMÜSE

4 PERSONEN

Schwierigkeitsgrad: * * * *

ZUTATEN

250 g Seidentofu, 1 Ei, 1 Karotte, 1 getrockneter Shiitake-Pilz, 30 g Fisolen, 1 roter Chili, 2 EL Stärke, Kristallzucker, Salz, Öl zum Frittieren

ZUBEREITUNG. Tofu in Küchenpapier wickeln, in ein Sieb legen. Tofu beschweren, damit überschüssiges Wasser abfließen kann. Pilz in lauwarmem Wasser 10 Min. ziehen lassen. Ohne Stängel in Stücke schneiden. Karotte würfeln. Bohnen in Scheiben, Chili in Ringe schneiden. Tofu in eine Schüssel bröckeln und mit Ei, Stärke, 1/2 TL Salz, Chili, Gemüse und etwas Zucker vermischen. Aus der Tofumasse 8 Laibchen formen, beidseitig jeweils 5 Min. braten.

