

# FoodArtFriday

*Sinnliches für Genießer:innen*

## **FoodArtFriday – eine Woche der Vielfalt**

Diese Arbeitswoche war intensiv, aber äußerst geschmackvoll. Mit großer Freude registrieren wir, dass unser „Vegoluzzer“ in der Galerie bereits am Öffnungs-Mittwoch prachtvoll geleert wurde. Immer mehr Freund:innen veganer Kunststücke entdecken unsere Galerie und decken sich satt mit Gläsern ein.

Kochtechnisch boten wir einen breiten Mix unterschiedlichster Geschmäcker an, vom Knödel mit \*Ei\* über eine \*fischige\* Krautroulade bis zum Curry-\*Huhn\* am Spieß trimmten wir Umamiges auf vegan – sehr zum Erstaunen und Gefallen unserer Kund:innen.

On Demand: was auch kaum jemand weiß... auf Wunsch fertigen wir exklusive Glasln für den individuellen Bedarf an. Beim dieswöchigen Auftrag durften wir ein Lunchpaket bestehend aus drei Glasln („Liptauer trifft Bärlauchspargel“, „Sellerie trifft Jackfruit, Kraut und Knödel“, „Schwarzwald trifft Kirsche“) für 7 Wanderer packen, ein kleine und verspielte Kocherei, die wir besonders lieben!

Wein-Beißen: unter dem Motto „Österreich gegen den Rest der Welt“ durften wir die Nascherlbegleitung zu 8 sensationellen Weinen liefern und vor allem Nichtveganer:innen verblüffen: ja, so kann Fleischlosigkeit! Kleiner Nachsatz: das Match ging klar 3:1 für Österreich aus!

aufaGLASL: Diesen Sonntag gibt's wieder feine Küche im feinen Gerersdorf. Diesmal mit Suppen, Knödeln, \*Blunzen\* und Lasagne... wir freuen uns auf euch!

## **Ausreserviert:**

Leider mussten wir unser Reservierungssystem kurzfristig stoppen, da der Plattformbetreiber der Site uns ein Kuckucksei legte. Das angeblich freie Tool entpuppte sich als Köder mit einer freundlichen Aufforderung, zukünftig jedes Monat brav einen Obolus zu entrichten. Einer Aufforderung, der wir nicht nachkommen werden... an Alternativen wird gearbeitet, bis dahin bitte wieder via SMS oder Whatsapp euer Kommen ankündigen! (0676 / 43 42 230)

## **Fleisch: Ersatz?**

Wer kenn ihn nicht, unseren Don Fredo (<https://donfredo.at>) alias Manfred Hehal und seinen Hang zu exklusiven, meist spanischen Produkten. Im heutigen Blog solls aber nicht um alte Kühe oder Eichelschweine gehen, sondern um Dons geheime veganen Schätze: PlantMate Chunks und PlantMate Granulat sind zweimal Fleischersatz der besonderen Sorte. Kommen tuts aus Dänemark, produziert wird in Bioqualität, durch die Dehydrierung und das üppige Volumen von 2 kg pro Sack legt man sich einen Vorrat an, der langanhaltend den eigenen Umami-Gusto stillt. Sowohl Chunks, als auch das Granulat bestehen aus Erbsenprotein, das im Gegensatz zu Sojaprodukten geschmacklich neutraler und wahrscheinlich auch gesünder ist. Meine besondere Freude: Don Fredos Shop liegt nur einen Steinwurf von unserer Produktionsstätte (in Gerersdorf) entfernt, noch ein Grund seinen Feinkostladen in regelmäßigen Abständen zu besuchen!

## **Spieß a la Curry-Huhn:**

Schritt 1: Chunks einlegen. Die Chunks sind dehydriert, somit eingeschrumpelt und staubtrocken. Vorsicht bei der Portionswahl... „angesoffen“ vergrößert sich das Volumen (bei Chunks in etwa um

die Hälfte, beim Granulat sogar ums Dreifache). Welches Gmachtl ist zu empfehlen? Nun, ich tendiere immer zu einer würzigen und heißen Gemüsesuppe, der ich zusätzlich Öl beimenge.

Beim Curryhuhn gebe ich folgende Zutaten in die Suppe – in weiterer Folge auch in die Marinade: Zitronengras, Sojasauce, Margarine, Kokosfett, Galgant, Ingwer, Zwiebel, Chili, Minzblätter, Salz, Pfeffer, grünes Curry (für andere Geschmäcker einfach eine andere Würzung wählen). Nach einer längeren Einkochzeit (ca. 1.5 Stunden) gieße ich die Suppe durch ein Sieb und stelle den Großteil für die Chunks beiseite. Der Rest der Suppe wird dann mit Kartoffelmehl eingedickt, nachgewürzt und als Marinade verwendet.

Doch wenden wir uns nun den trockenen Chunks zu... diese gehören in die Suppe, die Chunks quellen darin sehr fröhlich auf und binden sowohl Geschmack, als auch Fett in ihre Struktur ein. Aufpassen: da die Chunks anfangs leichter als Wasser sind, schwimmen sie gerne oben auf und müssen, um auch wirklich gut quellen zu können, immer wieder untergetaucht werden. Meist warte ich, bis die Suppe ausgekühlt ist und ich somit die Chunks ohne Verbrennungen weiter verarbeiten kann... dann sind sie meist schon gut durchgequollen und bereit für den nächsten Schritt...

Schritt 2: Chunks auspressen. Was viele Köch:innen verabsäumen ist, die Chunks vorsichtig, aber bestimmt aus zu pressen. Lässt man diesen Schritt aus, dann bleiben die Chunks vollgesogen und auch beim Anbraten wässrig und werden dann leicht matschig. Wir wollen aber eine vergleichbare Struktur von Hühnerfleisch erhalten und diese sollte dann doch eine gewisse Trockenheit und Biss aufweisen. Zum Ausdrücken: bitte unbedingt zart, aber vollständig drücken, so, dass trotz des „Entsaftens“ die Zellstruktur der Chunks erhalten bleibt und sie nicht in den eigenen Händen „zergatscht“ werden. Nach dem Auspressen dürfen die Chunks in etwas Öl oder Fett auf den nächsten Schritt warten.

Schritt 3: Auffädeln und Marinieren... die Chunks fädle ich nun auf kleine Grillspieße auf und tunke sie satt in die Marinade. Dann geht's auch schon in die Pfanne oder aber ins Backrohr.

Schritt 4: Braten und Rasten... ich gebe die Spieße bei 120 Grad auf ein eingefettetes Backblech und lasse sie etwa 45 Minuten schön durchschmoren. Sicht- und Druckkontrollen sind immer zu empfehlen, um das optimale optische und haptische Ergebnis zu erhalten. Die Chunks sollten farblich mit der Marinade eine Einheit bilden und noch weich sein (zu trocken schmecken sie auch nicht mehr gut). Mein Geheimtip: am liebsten mache ich die Spieße bereits am Vortag fix und fertig, lasse sie dann entspannt auskühlen und über Nacht im Kühlschrank rasten. Nächtens zieht die Marinade noch tiefer ins Gewebe ein, bzw. geben die Chunks innere Flüssigkeit nach außen ab. Ergebnis ist dann ein feines Saftl und ein äußerst kompakter Geschmack der Chunks.

Schritt 5: Endfertigen... vor dem Servieren dürfen die Spieße nochmals kurz ins Backrohr oder in die Pfanne, damit sie knusprig und heiß serviert werden können. In meinem Fall füge ich den Spießen noch einen Basmatireis, den ich mit etwas Limettensaft und etwas Marinade verfeinert habe und eventuell einen feinen Salat hinzu. Dieses Gericht ist ein Gedicht!

### **Vertagt:**

23.4. GH aufaGLASL - „Niederösterreich heute“: eine vergnügliche Spritztour durch unser schönes Niederösterreich, auf Wunsch mit feiner Speisenbegleitung... leider hatten wir zu wenig Anmeldungen und mussten daher stornieren. Niederösterreich verzeih!

### **Ein Blick auf den Teller-Rand:**

30.4. GH aufaGLASL - „Gala-Dinner – Aufbruch“: zum Abschluß unserer ersten Veranstaltungsreihe, lassen wir einmal noch Krassimir Kolevs Bilder aufleben, kosten 6 assoziierte

Weine und probieren exklusiv für diesen Abend erdichtete Schmankerl. Eine Veranstaltung der Sonderklasse!

5.5. FAG - „Traisental“. Für uns ein Katzensprung, für unsere Gaumen eine kleine Weltreise. Highlight: Kathrin Brachmann vom gleichnamigen Gut verkostet mit uns ihre sensationellen Weine: viel Platz für Geschichten, Hintergründe und Detailfragen... natürlich auch mit unseren veganen Nascherl!

... Anmeldungen über unsere Homepage (Rubrik „Tickets“)