

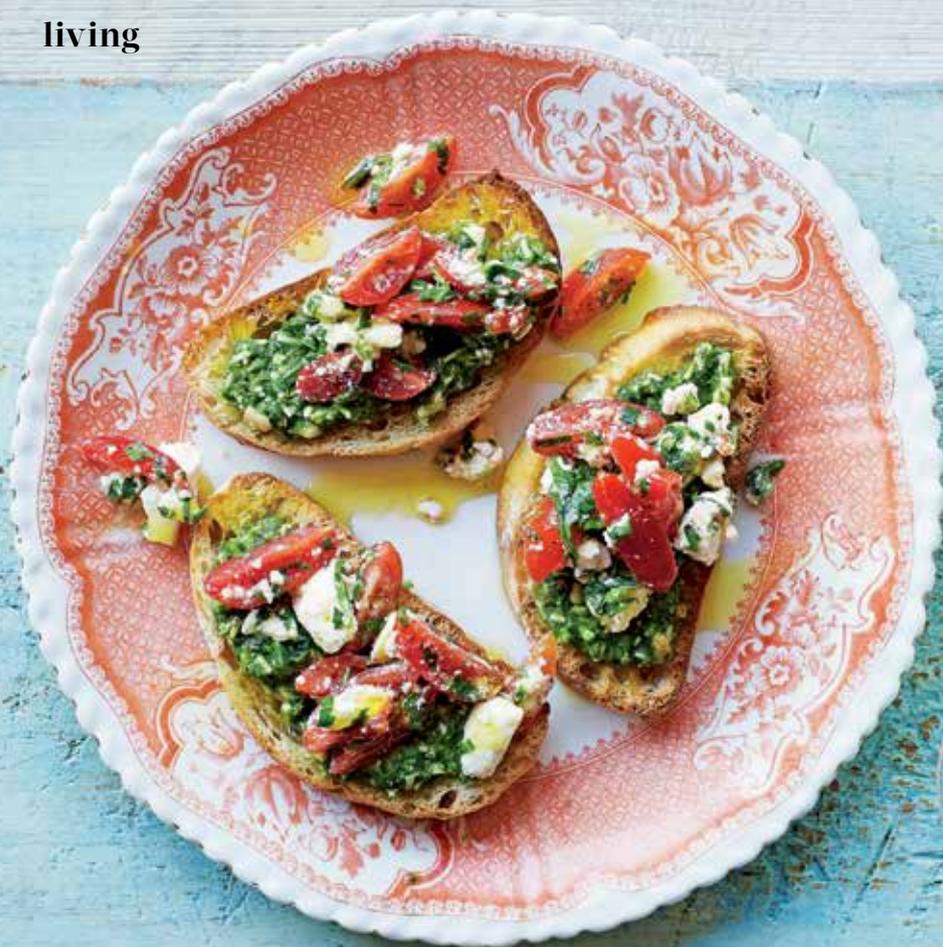
JAMIE OLIVER. Wer liebt sie nicht, die italienische Küche? Und in Kombination mit Jamie Olivers originellen Ideen und viel Olivenöl wird das Ganze zu einem kulinarischen Erlebnis.

WELCOME to Vienna!

Was haben wir uns schon lange gewünscht? Ein Restaurant von **JAMIE OLIVER** gleich ums Eck. Dieser Wunsch geht jetzt in Erfüllung, denn *Jamie's Italian* kommt nach Wien. Wir haben das Exklusivinterview zum Opening.

Bereits im April sorgte der britische Starkoch Jamie Oliver in Österreich für Gesprächsstoff, als er am Wiener Flughafen (Terminal 3) sein *Jamie's Deli* eröffnete. Das Take-Away bietet viele Köstlichkeiten à la Jamie Oliver zum Mitnehmen an, wie beispielsweise gefüllte Sandwiches und zahlreiche Salatvariationen. Doch nun folgt der nächste Streich! Bereits zur Eröffnung des Delis wurde gemunkelt, dass der Koch ein weiteres Restaurant am Flughafen eröffnen möchte. Doch das war nicht ganz richtig, denn das *Jamie's Italian* wird direkt in der Wiener Innenstadt am Dr.-Karl-Lueger-Platz 5 aufsperrten, und zwar schon Ende Oktober (nach einer kurzen Softopening-Phase können ab 2. November Tische reserviert werden). Mit seinem italienischen Mentor, dem Profikoch Gennaro Contaldo, eröffnete Jamie übrigens sein erstes *Jamie's Italian* 2008 in Oxford. Die Idee war, Gerichte in gemütlichem Ambiente zu servieren, die beide Profis seit ihrer Kindheit lieben. Mittlerweile gibt es weltweit über 50 Restaurants dieses Konzepts. Gourmet-Chefin Lisi Brandlmaier hat den 42-jährigen vorab in seinem >>

FOTOS: JAMIE OLIVER ENTERPRISES LIMITED



PESTO-, TOMATEN- & FETA-BRUSCHETTA

12-15 PORTIONEN

Schwierigkeitsgrad: * * *

ZUTATEN: 1 Ciabatta, 4 EL Olivenöl, 250 g Cherrytomaten, 100 g Feta, 1 EL Chiliflocken (getrocknet), 4 EL Rucola, Salz, Pfeffer, 200 g frisches Pesto

ZUBEREITUNG: Ofen auf 190° vorheizen. Ciabatta in 12 bis 15 diagonale Scheiben schneiden. Brot auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit 2 EL Olivenöl beträufeln, im Ofen ca. 8 Min. backen. Tomaten hacken, Feta fein schneiden. Tomaten, Feta, Chili und Rucola mit dem restlichen Öl vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Brot aus dem Ofen holen und mit Pesto bestreichen. Die Rucola-Tomaten-Käse-Mischung auf den Brotscheiben verteilen und vor dem Servieren mit etwas Olivenöl beträufeln.

»Das richtige Essen im richtigen Moment am richtigen Ort – das gibt mir inneren Frieden.«

JAMIE OLIVER, 42, STARKOCH



» ersten Londoner Restaurant, dem *Fifteen*, zum exklusiven Interview getroffen und ihn zur Wiener Eröffnung und natürlich seinen persönlichen Vorlieben beim Kochen befragt. Ihr Fazit: Ein liebenswerter Vollblutgastronom ...

„DAS LEBEN IST DOCH VIEL ZU KURZ, UM SCHEISSE ZU ESSEN!“

WOMAN: Wie kamen Sie auf die Idee, ein *Jamie's Italian* in Wien zu eröffnen?

OLIVER: Eigentlich kamen nicht wir auf Wien, sondern vielmehr Wien auf uns. Normalerweise suche ich in England nach Lokalisationen, die etwas Einzigartiges an sich haben. Bei der

Auswahl von neuen Lokalen geht es mir um die Energie des Ortes, die Menschen und die Einwohner rundherum. Aber in anderen Städten ist das komplett anders, denn ich habe einfach nicht das nötige Wissen und die Ortskenntnisse, wo man eröffnen kann und wo man besser nichts aufmacht. Ich habe aber ein großartiges Team, das sich genau damit auseinandersetzt und geeignete Plätze für meine Restaurants sucht. Und so kamen sie auf Wien. Für mich ist es nur wichtig, das richtige Essen im richtigen Moment am richtigen Ort zu haben. Das gibt mir inneren Frieden.

WOMAN: Was ist das Besondere am Konzept von *Jamie's Italian*?

OLIVER: Das Großartige an *Jamie's Italian* ist, wenn es wirklich gut und vor allem richtig läuft, dann fühlt man sich, als wäre man bei einem Freund zu Gast. Man muss sich nicht sonderlich anziehen, es ist egal, wie man hinkommt, man fühlt sich wohl und bekommt qualitativ hochwertiges Essen zu leistbaren Preisen. Wir haben einige große, einige kleinere Lokale auf der ganzen Welt, aber die Atmosphäre ist immer gleich. Ich glaube, dass *Jamie's Italian* in Wien wirklich gut funktionieren wird.

WOMAN: Unterscheiden sich die Speisekarten je nach Stadt bzw. Land?

OLIVER: Wenn wir ein Restaurant eröffnen, ist eines meiner Teams für vier bis fünf Monate vor Ort und sucht nach den jeweiligen Produzenten. Aber wir haben auch fixe Lieferanten, wie »



GEGRILLTER MAIS- & QUINOA-SALAT MIT MANGO UND TOMATEN

4 PERSONEN

Schwierigkeitsgrad: * * *

ZUTATEN: 250 g schwarzer oder roter Quinoa, 1 kl. Mango, 1 Avocado, 300 g bunte Tomaten, Schale und Saft von 2 Limetten, extra natives Olivenöl, Meersalz, schwarzer Pfeffer, 2 Maiskolben (gekocht), 2 Knoblauchzehen, 4 geräucherte Speckscheiben, 1 rote Chili, 20 g Feta, 1/2 Bund Koriander

ZUBEREITUNG: Quinoa nach Packungsanleitung kochen und abtropfen lassen. Mango und Avocado schälen und entsteinen und mit den Tomaten klein schneiden. Geschnittenes Gemüse mit Saft und Schale der Limetten vermischen. Mit 2 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Maiskolben in einer Pfanne grillen, dann mit einem scharfen Messer die Körner vom Kolben abschneiden. Knoblauch fein hacken, Speck klein schneiden und beides mit 1 EL Öl in einer Pfanne anbraten. Quinoa, Mais-Mischung und Speck in eine Schüssel geben, gut vermischen und abschmecken.

EIN BISSERL ÖL FEHLT NOCH. Wenn es eine Zutat gibt, die man sofort mit Jamie Oliver verbindet, dann ist das Olivenöl. Der Koch steht total darauf und verfeinert alle Gerichte damit – in Hülle & Fülle.



»Auch wenn es vielleicht verrückt klingt, aber mein Gefrierfach sieht im Grunde aus wie eine Bibliothek.«

JAMIE OLIVER, 42, STARKOCH

» etwa jenen, bei dem wir den italienischen Mozzarella beziehen. Ich schreibe die Menüs. Die Speisen werden aber nicht an die jeweilige Region angepasst. Das Spezielle an meinen Restaurants ist, dass hier eine einzigartige Energie herrscht. Die Gäste bestellen Gerichte, die sie sonst zu Hause oder auch in Nobelrestaurants niemals probieren würden. Das finde ich großartig, denn man ist offen für Neues, und das ist so wichtig. Und man darf sich freuen, denn wir machen unser eigenes Brot, unsere Pasta & unsere Süßspeisen jeden Tag frisch. Das machen wir überall, das zeichnet uns auch aus.

WOMAN: *Waren Sie bereits in Wien?*

OLIVER: Oh ja, ich war schon einige Male in Wien, und ich liebe diese Stadt. Ich stehe total auf die Mehlspeisen, und ich liebe eure Kaffeehauskultur.

WOMAN: *Gibt es ein österreichisches Gericht, das Sie besonders gerne essen?*

OLIVER: Auch wenn ich Wien sehr gerne mag, so fahre ich in Österreich am liebsten in die Berge zum Skifahren oder einfach zum Erholen, und daher mag ich diese typischen Spezialitäten vom Berg am allerliebsten. So wie es eine „French Cuisine“ gibt, finde ich, dass es bei euch eine „Bergküche“ gibt.

WOMAN: *Kochen Sie zu Hause viel oder haben Sie auch mal genug davon?*

OLIVER: Ich koche jeden Tag, und es gibt nur sehr selten Tage, an denen ich nach Hause komme und keine Lust oder keine Ideen zum Kochen habe. Meine Arbeitswoche ist ziemlich verrückt, und ich reise sehr viel. Dennoch versuche ich, seit ich meine Kids habe, die Arbeitszeit auf Montag bis Donnerstag einzugrenzen. Am Wochenende bin ich dann zu Hause und koche. Aber ich koche nicht für vier oder fünf Personen. Ich koche für 14–20 Personen. Ich mache Stews, Bolognese, Chili, Ragout. Wenn man das richtig macht, kann man es nämlich »

» wunderbar einfrieren. Ich fülle sie in Sackerl, streiche sie glatt und schlichte sie ins Gefrierfach. Wenn ich also mein Wochenende richtig verbracht habe, dann komme ich während der Woche abends nach Hause, öffne meinen Kühlschrank, und es gibt nicht nur Brot und Käse. Es klingt vielleicht verrückt, aber mein Gefrierfach sieht aus wie eine Bibliothek, nur eben aus frischen Gerichten statt Literatur.

WOMAN: *Haben Sie eine Lieblingsspeise?*

OLIVER: Ich kann diese Frage nie so wirklich beantworten, weil es für mich ist, als würde man mich fragen, welches Kind ich am liebsten habe. Wenn Sie jetzt aber unbedingt eine Antwort wollen, dann würde ich sagen, dass Ravioli ein absolutes Highlight sind. Warum? Weil viele Ravioli nicht selbst zubereiten und sie somit besonders sind. Aber auch wegen der Form liebe ich sie, denn sie sehen aus wie kleine Geschenke. Und seien wir uns ehrlich, wer liebt keine Geschenke?!

WOMAN: *Gibt es eine Person, für oder mit der sie gerne einmal kochen würden?*

OLIVER: *(überlegt sehr lange ...)* Ja also, das Problem ist irgendwie, dass alle tot sind. *(lacht)* Oh Mann, das ist ja total frustrierend. Meine ganzen Helden sind ja alle tot. Aber lassen Sie mich überlegen. Ich hätte einmal fast für Fidel Castro gekocht, da war ich aber



FIFTEEN. Gourmet-Chefin Lisi Brandlmaier hat Jamie Oliver in seinem allerersten Lokal in London getroffen. Das *Fifteen* ist bei den Engländern nach seiner Renovierungsphase heiß begehrt. Die Küchenlinie unterscheidet sich aber vom *Jamie's Italian*.

leider in Amerika verhindert. Für Nelson Mandela hätte ich gerne gekocht. Oder Elvis. Oh Mann, Elvis wäre großartig gewesen, genauso wie James Brown. Ich habe mal für die Obamas gekocht. Das war super. Und ich werde definitiv nicht für Trump kochen. Und wenn Sie wollen, koche ich sofort etwas für Sie! *(lacht)* E. BRANDLMAIER ■

GARNELEN-LINGUINE

4 PERSONEN

Schwierigkeitsgrad: * * *

ZUTATEN: 600 g Riesengarnelen, 400 g Linguine, 6 Frühlingszwiebeln, 3 EL extra natives Olivenöl, 70 ml trockener Weißwein, 3 EL Cognac, 20 g Pinienkerne, 1 EL Babykapern (gehackt), 1 Bund Basilikum (fein gehackt), Meersalz, Saft von 1 Zitrone

ZUBEREITUNG: Den Kopf der Garnelen entfernen, Garnelen schälen, entdarmen und das Fleisch klein schneiden. Köpfe und Schalen in einer Pfanne mit 5 l kaltem Wasser zum Kochen bringen, 45 Min. köcheln lassen. Wasser abseihen und salzen. In diesem Wasser die Pasta al dente kochen. Pasta abseihen, dabei etwas vom Fond auffangen. Garnelenfleisch und sehr fein gehackte Frühlingszwiebeln in Öl braten. Den Weißwein hinzufügen und 5–6 Min. köcheln lassen. Cognac, Pinienkerne, Kapern und die Hälfte des Basilikums hinzufügen. Mit Meersalz würzen. Dann die Linguine hinzufügen und gut miteinander vermischen. Etwas vom Nudelwasser dazugeben und mit Zitronensaft und dem restlichen Basilikum abschmecken und servieren.

FOTOS: JAMIE'S ITALIAN INTERNATIONAL, WERK

DER PERFEKTE START IN DEN TAG

Eine aktuelle Studie von Fruit Juice Matters zeigt, wie Familien in Österreich ihren Tag beginnen. 69% der schulpflichtigen Kinder frühstücken jeden Tag. Eines steht fest: Am Morgen muss es schnell gehen. Getrunken wird von den meisten Kindern ein Kakao. 100% Fruchtsaft wird während der Woche nur von 32% der Kinder getrunken. Dabei wären 100% Fruchtsäfte, wie 100% Orangensaft, die ohne Zusätze wie Zucker, Farb- und Konservierungsstoffe abgefüllt werden⁽¹⁾, eine einfache Möglichkeit, um die Obstzufuhr unkompliziert zu steigern. Ein kleines 150-ml-Glas 100% Fruchtsaft kann gelegentlich eine Portion Obst ersetzen und so helfen, die empfohlene tägliche Menge an Obst und Gemüse zu erreichen.

(1) Bundesrecht konsolidiert: „Rechtsvorschrift für Fruchtsaftverordnung“, Stand: 01.12.2016.

Eine Broschüre zum perfekten Frühstück für Kinder finden Sie auf www.fruitjuicematters.at



FRUIT JUICE MATTERS

MIT GUTEM GEWISSEN GENIEßEN.



© Fotolia

Werbung