

Leichte Küche

Silvia Sverak und Petra Marada-Seletzky und Caesar´s Salad**29.6.2011**

Die beiden Mobilistinnen Silvia Sverak und Petra Marada-Seletzky wollen ihre Auto-Leidenschaft und ihr technisches Wissen auch an andere Frauen weitergeben. Wir servieren Caesar´s Salad.

Autos

Die gebürtige Wienerin Silvia Sverak verbrachte ihre Kindheit in der elterlichen Werkstatt. Petra Marada-Seletzky wurde auch in Wien geboren, ist aber im Ausland aufgewachsen und spielte in ihrer Kindheit am liebsten mit Autos.

Pferdesport

Die Jugend der Beiden war vom Reitsport geprägt. Silvia Sverak gewann unzählige Turniere und Meisterschaften im Sattel ihrer Pferde und Petra Marada-Seletzky hat das Militäry und irisches Jagdreiten betrieben.

**Petra Marada-Seletzky**

Petra Marada-Seletzky hat ihr Studium der Kunstgeschichte mit ihrer Mannequintätigkeit finanziert. Nach drei Jahren als Hotelmanagerin in Irland hat sie sich 1992 im Modehandel, ausschließlich mit Luxusmarken selbstständig gemacht.

Neben ihren Job hat sie das Studium der Eventkommunikation abgeschlossen, eine medizinische Ausbildung gemacht und ist derzeit KFZ-Mechaniker Lehrling.

Silvia Sverak

Silvia Sverak hat 1993 das "Autohaus SVERAK" übernommen und kontinuierlich zu einem Full-Service-Unternehmen ausgebaut. Nebenbei hat sie zwei Studien abgeschlossen, ist Diplomierete Eventmanagerin sowie Fachwirtin für interne Kommunikation und organisierte Oldtimerralleys.

"Mobilistin"

Silvia Sverak und Petra Marada-Seletzky fahren gemeinsam Oldtimerralleys und wurden 2009 Geschäftspartnerinnen. Sie haben das Unternehmen "Mobilistin" gegründet, dass sich mit Frauen und Automobilen beschäftigt und daher einzigartig ist.

Sie analysieren und transportieren die Bedürfnisse von Autofahrerinnen: "Was wünscht" sich Frau beim Autokauf, in der Werkstatt, bei Tankstellen, im Zubehörhandel?

"Für Hasen nicht bremsen"

Die Mobilistinnen haben jetzt die Autobibel: "Für Hasen nicht bremsen" geschrieben und geben Tipps was "Frau" am Steuer wissen sollte. Silvia Sverak und Petra Marada-Seletzky liefern mit ihrem Buch, in einer humorvollen Autosprache, eine unterhaltende und informative Lenkerinnen-Lektüre.

Salat

Silvia Sverak und Petra Marada-Seletzky servieren in der Sendung Mahlzeit ein sommerlich leichtes Gericht: Caesar´s Salad.

Zutaten:


- 2 EL Weißweinessig
- 2 EL Zitronensaft
- 1 Knoblauchzehe, zerdrückt
- 1/2 TL Dijon-Senf
- 1 TL Worcestersoße
- 2 Sardellenfilets, fein gehackt
- 1 Eigelb
- 1/8 l Olivenöl
- 1 Kopfsalat
- 7,5 dag Speck, in sehr dünne Scheiben geschnitten
- 5 dag Parmesan, gerieben
- 10 dag Weißbrot, gewürfelt
- 1 EL Olivenöl

Zubereitung:

In einer großen Schüssel Salz, Pfeffer, Essig, Zitronensaft, Knoblauch, Senf, Worcestersoße, Sardellenfilets und Eigelb gründlich verrühren. Unter kräftigem Rühren mit dem Schneebesen das Öl dazu träufeln, bis eine sämige Mayonnaise entsteht.

Den Salat waschen und in mundgerechte Stücke zupfen, den Speck im eigenen Fett knusprig braten und zerbröseln. Weißbrot in Olivenöl zu Croutons rösten. Salat, Speck, Parmesan und Croutons mit dem Dressing abrühren und servieren.

"Im Land"

 **Mahlzeit als Podcast**

„Mahlzeit Burgenland“, 29.6.2011 und täglich von Montag bis Freitag von 11.00 bis 13.00 Uhr in Radio Burgenland

[GANZ ÖSTERREICH](#)[BURGENLAND NEWS](#)[IM LAND](#)

LEBEN
 ▶ MAHLZEIT
 AM BALL

[ORF BURGENLAND](#)

VERANSTALTUNGEN
 PODCAST
 AUDIO & VIDEO
 KONTAKT

[VOLKSGRUPPEN](#)