Eine Wiener Legende

Für Friedrich Torberg war es das Mekka der Rindfleischesser und auch das Wiener Schnitzel war bekannt und beliebt. Selbst Sigmund Freud ließ sich hier kulinarisch verwöhnen und schrieb dabei viele Briefe. Die Rede ist vom Meissl & Schadn, einem Hotel und Restaurant der vornehmen Bürgerlichkeit, das zwischen 1894 und 96 am Neuen Markt errichtet wurde und eine Wiener Gastronomie-Institution war, bis es im Jahr 1945, in den letzten Kriegstagen, abbrannte.

Hier wurde der Wiener Küche mit Savoir-faire und stolzer Hingabe gehuldigt. So hatten stets zahlreiche Sorten gesottenes Rindfleisch, genau genommen zwanzig verschiedene, vorrätig zu sein, um die ganz speziellen Vorlieben der illustren Gäste entsprechend erfüllen zu können. Aber auch die anderen, ewigen Klassiker der Wiener Küche wurden in überragender Qualität serviert, vom steirischen Bathuhn über die gefüllte Kalbsbrust und den Fogosch vom Rost bis hin zu jenem Gericht, das die Kunde von der Küche dieser Stadt in alle Welt hinausgetragen hatte: Dem Wiener Schnitzel. Das Schnitzel ist zwar der Österreicher liebste Speise – mit jener Aufmerksamkeit und dem Bekenntnis zu bedingungsloser Qualität, die ihm gebührt, wird es jedoch kaum noch aus der Pfanne gehoben. Dabei hätte sich diese Ikone der Wiener Küche schon lange einen Tempel verdient, in dem sie zu wahrer

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG. Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten bitte an den Verlag.

Die Schauküche macht Lust auf mehr. Hier werden Schnitzel, Apfelstrudel & Co vor dem Gast zubereitet.

Fotos: Meissl & Schadn

Das Wiener Schnitzel wird im Meissl & Schadn mit Zitronenscheibe, Sardellenringen, Wildpreiselbeeren und Kartoffelsalat serviert.

„Wir wollten dem Wiener Schnitzel einen würdigen Tempel bauen", erklärt Hotelier Florian Weitzer.

Größe und Perfektion gebacken wird, den sie nun bekommen hat.

Geblieben sind der Name und die Tradition, die der Grazer Hotellier Florian Weitzer mit seinem Küchendirektor Jürgen Gschwendtner im angesagten und eleganten Hotel Grand Ferdinand wieder aufleben lässt. Das Meissl & Schadn hat am Wiener Schubertring 10 eine neue Heimat. Das charakteristische Klopfen, das beim fachgerechten Plattieren des Schnitzels auf verheißungsvolle Weise zu hören ist, hallt schon mit schöner Regelmäßigkeit durch die offene Schnitzelküche und ist absolut nicht störend. Im Gegenteil, es verleiht dem Restaurant, das an eine Pariser Brasserie erinnert einen gewissen Wiener Charme und die notwendige Authentizität.

Geschnitten aus dem Kaiserteil des Kalbs, wird das Wiener Schnitzel in Freilandeiern und Bröseln einer handwerklich geführten Bäckerei paniert. Ob es in feinstem Butter-, kraftvollem Schweineschmalz oder neutralem Pflanzenöl goldbraun gebacken wird, kann der Gast selbst bestimmen. Und ebenso, mit welchen – zum Teil fast vergessenen – Garnituren und Beilagen es versehen werden soll. Das ist aber noch nicht alles. Ob Tafelspitz, Schulterscherzl oder Beinfleisch – das legendäre Rindfleisch vom Wagen wird bei Meissl & Schadn natürlich ebenso gepflegt wie zahlreiche andere Klassiker der Wiener Küche: Von der Kaisersuppe, einer überaus köstlichen Kalbseinmachsuppe mit Gemüse, Kalbsbries und –zunge über die glacierte Leber nach einem wohl gehüteten Familienrezept bis hin zu den Salzburger Nockerln am „Süßen Freitag". Dazwischen darf von den legendären Assietten, den Wiener Einschiebspeisen oder Gabelbissen wie sie auch liebevoll genannt werden wie Schill auf Tomaten-Paprikakraut, Gulasch mit Erbsen, Kalbsbeuscherl oder dem gesulzten Tafelspitz in der kleinen Gugelhupfform gekostet werden.

Und wer erlernen will, wie aus bestem Fleisch ein echtes Wiener Schnitzel wird, kann dienstags und freitags zwischen 17.00 und 18.00 Uhr nach Anmeldung in der Salonküche selbst Hand anlegen. Denn hier werden interessierte Gäste in die Geheimnisse der Schnitzelzubereitung eingeweiht. Nicht zu vergessen der legendäre Wiener Apfelstrudel, natürlich „ausgezogen" – eine Technik, die ebenfalls einmal pro Woche zu einem fixen Termin erlernt oder zumindest bestaunt werden kann.

Meissl & Schadn
Schubertring 10-12
1010 Wien
T. +43-1-90 212
Mo – So 12.00 bis 01.00 Uhr
www.meisslundschadn.at
schnitzellove@meisslundschadn.at

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG. Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten bitte an den Verlag.