

# Klassik Und Kreativität

Das gastronomische Universum Wiens ist bevölkert von jeder Menge kulinarischer Ikonen und viel frischem Wind.

Das Café Central gehört zu den berühmtesten Kaffeehäusern von Wien.

© Bilder: C. & N. Bollinger

# W

ien, Wien, nur du allein ... Wien kann so vieles sein, nur nicht gewöhnlich. Eine irrsinnige, überwältigende, gigantomanische Melange von Kunst, Historie, Prunk, Kultur, Kitsch und verschwenderisch wirkendem Reichtum, den die Stadt in ihren 600 Jahren als kaiserliche Reichshaupt- und Residenzstadt der Habsburger aufgebaut hat. Man könnte tagelang durch Wien wandeln, ohne je einen Blick auf den Boden zu werfen, so stark ist die Gravitation der Hausfassaden, die in ihrer Opulenz, ihrem bombastischen Ästhetizismus den Blick unweigerlich auf sich ziehen. Auch kulinarisch hat die Stadt einen Berg von Reichtümern angehäuft. Wien ist vermutlich die einzige Stadt der Welt, die Namensgeberin eines eigenständigen Speisenstils ist. Die Wiener Küche war und ist ein «Melting pot», noch bevor es diesen Begriff überhaupt gegeben hat: Hier kreuzen sich die kulinarischen Traditionen aus Böhmen, Österreich, Ungarn, Italien und dem Balkan und vermischen sie zu aussergewöhnlichen Gerichten. Tatsächlich lassen sich gerade die Klassiker der Wiener Küche auf Zutaten aus anderen Ländern zurückführen. Schliesslich war Wien jahrhundertlang das Zentrum einer Monarchie, die zahlreiche Kulturen und mit ihnen deren Küchenstile vereinte. So kommt es auch nicht von ungefähr, dass die Verbreitung des Kaffees in Europa hier massgeblich beeinflusst wurde. Ja, das Kaffeehaus, diese vielleicht wienerischste aller Wiener Institutionen, dieser Ort, in dem Zeit und Raum konsumiert werden, aber nur der Kaffee auf der Rechnung steht, dieser Ort, wo die Wiener Moderne geboren wurde, als sich Klimt, Schiele, Kokoschka, Trakl, Canetti, Musil und Alban Berg dort trafen. Im Café Central in der Herrengasse sitzt auch heute noch der Dichter Peter Altenberg als Pappmaché-Figur – besser könnte man die wienerische Gratwanderung zwischen Kunst und Kitsch kaum darstellen. Denn auch das kann Wien sein: Ein klischeebevölkertes Paralleluniversum, ein k.u.k.-Disneyland, ein Wienerwalzer-küssdiehand-gnä'-Frau-Sissi-kleine-Nachtmusik-an-der-schö-

nen-blauen-Donau-Zuckerbäckerland, in dem man sich eine Stunde lang in die Schlange beim Sacher stellt, um über- teuerten Kaffee zu trinken und über- teuerte Torte zu essen oder wo man denkt, nur der Figlmüller sei das Wahre, wo die Schnitzel zwar gargantueske Dimensionen haben, aber leider so flach sind wie die Sprüche der Mozartimitatoren, die wucherische Karten für abgeschmackte Edelkitschkonzertl verkaufen – ein Irrsinn, der sich nur noch toppen liesse mit dem Besuch der «Vienna Opera Toilet» (kein Scherz, die gibt es wirklich!). Nur damit kein Missverständnis entsteht: Natürlich verfolgt der imperiale Prunk den Wien-Besucher auf Schritt und Tritt, und das ist auch nicht weiter schlimm; doch hat man mehr davon, wenn man die tückischen Untiefen des vielerorts gebotenen Schnitzel-und-Schmarrn-Schauspiels zu umschiffen weiss und nicht gleich jedem Sirenen gesang erliegt, der einem vorgaukeln will, das Kaiserreich habe niemals geendet. Daher ein kulinarischer Ratschlag: Keine Angst vor den Klassikern, aber bitte mit allem gebührenden Respekt! Etwa beim Tafelspitz. Da gibt es zuhauf Touristenfallen, die einem einfach a bissl gekochtes Rindfleisch in den Teller schaufeln, dafür den k.u.k.-Kitsch mit umso grösserer Kelle anrühren, da der Kaiser Franz Joseph das Gericht ja täglich genossen haben soll. Seien Sie auf der Hut! Eine Adresse, wo man den Tafelspitz wirklich ernst nimmt, ohne ihn mit einem aufgeblasenen historischen Überbau zu erdrücken, ist das Plachutta. Gewiss könnte man kritisieren, dass diese Restaurantfamilie mit sechs Lokalen ziemlich überrepräsentiert ist und dass der Slogan «Der berühmteste Tafelspitz der Welt» nicht gerade von Bescheidenheit zeugt. Nun ist die in der Wollzeile gebotene Rindfleischküche halt eben doch herausragend gut und man gibt sich bei Weitem nicht damit zufrieden, bloss einfach Tafelspitz zu servieren: Die kulinarischen Erfahrungen und Gewohnheiten der ehemaligen k.u.k. Monarchie ergaben nämlich eine ganz spezielle Teilung des Rindfleisches. Nach dieser bewährten Tradition wird in Wien auch heute das Rind in mehr Teile zerlegt, als irgendwo sonst auf der Welt. Da gibt es das zart durchgezogene, besonders saftige Schulterscherzel, das besonders mürbe

Hüferschwanzel, den herzhaften Kruspelzspitz oder das fettfreie Magere Meisel. Wer sich bei einem Dutzend zur Auswahl stehender Stücke nicht entscheiden kann, wählt einfach drei verschiedene Gustostückerl und lässt sich überraschen. Der anschliessende Genuss ist ein lukullisches Bühnenstück in drei Akten. Vorspiel auf der Tafel: Der Herr Ober arrangiert Warmhalteplatte und Suppenschüssel und kehrt mit einer glänzenden Kupferpfanne zurück, welche die ganzen Schätze des Mahls bereits in sich trägt: saftige Fleischstücke, verlockendes Markbein und verführerisch glänzendes Wurzelgemüse in dieser tief duftenden, von Fettaggen schimmernden Brühe. Erster Akt: Auftritt der Suppe; genüssliches Löffeln und ein Mundgefühl so intensiv nach Rind, als ob man schon das Fleisch am Gaumen hätte. Im zweiten Akt dann Bewegung: Geröstetes Schwarzbrot tritt auf, dann das Mark, lässt die Brühe hinter sich, entsteigt dem Knochen, wird mit dem Brot vermählt, gepfeffert und genossen. Und jetzt erst geht es ums Fleisch, das mit Rösterdäpfeln, Gemüse, Schnittlauchsauce und Apfelfren ein kurzes Dasein auf dem Teller fristet. Müssig zu erwähnen, dass es derart zart und saftig ist, dass bereits eine hauchfeine Berührung mit der Gabel ausreicht, die seidenen Fasern voneinander zu trennen.

**Da gibt es zuhauf Touristenfallen, die einem einfach a bissl gekochtes Rindfleisch in den Teller schaufeln, dafür den k.u.k.-Kitsch mit umso grösserer Kelle anrühren.**

Um noch einmal auf das Mark zurückzukommen: Das mögen die Wiener heiss und innig, zum Beispiel gegrillt mit Petersilie, Kapern und gebähtem, also geröstetem, Brot. Besonders gut schmeckt das etwa im Hause Meissl & Schadn, wo es nebenbei auch eines der besten Wiener Schnitzel der Stadt geben soll. Obwohl, so ehrlich muss man sein: Beste Schnitzel der Stadt gibt es in Wien etwa so viele, wie es Schnitzelconnaissieurs gibt – und das sind gewiss nicht wenige. Die am Schubert-

tring produzierten Exemplare gehören aber mit Sicherheit zur Oberliga. Dank offener Showküche kann der hungrige Gast gleich in Echtzeit der Geburt seines Schnitzels beiwohnen. Vom charakteristischen Klopfen beim fachgerechten Plattieren, über das Panieren bis zum Soufflieren. Bis zur Perfektion gilt es Vieles zu beachten: Das Schnitzel muss schwimmen, und zwar in so

### Der anschliessende Genuss ist ein lukullisches Bühnenstück in drei Akten.

viel Fett, dass es untergeht, wenn man draufdrückt! Schweineschmalz oder Pflanzenöl kommen im Vokabular des Schnitzelpuristen nicht vor, Butterschmalz macht hier allein selig. Und wenn dann der grosse Moment kommt und das Schnitzel in sein Bad gleitet, dann heisst es rütteln, rütteln, rütteln an der Pfanne, da nur durch die immerwährende Bewegung die Panade souffliert, sprich Wellen schlägt und sich vom Fleisch löst. So wills die Tradition. Und wer sein Schnitzel so serviert haben will, wie es Stefan Zweig, Arthur Schnitzler und Sigmund Freud einst im Meissl & Schadn gegessen haben, wählt es mit Wiener Garnitur, also mit Petersil, Schalotte, Zitronenfilets, Kapern, Ei und Sardellenfilet.

Eine traditionelle Wiener Institution ist natürlich auch der Naschmarkt – nur hat diese feste Grösse doch arg zu kämpfen, einerseits, weil der echte Wiener dort schon lange nicht mehr einkauft – das tun fast nur Touristen – andererseits, weil viele Traditionsbetriebe einer schleichenden Mediterranisierung zum Opfer gefallen sind: Wenn es an jedem dritten Stand nur noch Oliven und Antipasti zu kaufen gibt, bleibt die kulinarische Identität infolgedessen auf der Strecke. Aber kein Grund zur Panik, noch gibt es wahre Trouvailles auf dem Naschmarkt. Allein die genialen Essigkreationen von Erwin Gegenbauer rechtfertigen den Besuch; beim Stand von Schoko Company gibt es das grösste Zotter-Sortiment Wiens, mit handgeschöpfter Premiumschokolade in teils ziemlich kreativen Geschmacksrichtungen: «Brot und Rosen», also helle Bergmilchschokolade gefüllt mit Rosenmarzipan, Brotschnapsganache und Johannisbeercouvertüre oder «Brenn-



holz», Nobelbitterschokolade gefüllt mit Brennholzbrandganache. Für die Ganache werden nach Barrique-Art heimische Hölzer wie Fichte, Lärche und Kiefer getoastet. Anschliessend kommt das Holz in den Ofen, wo es caramelisiert. Die Hölzer werden mit Zuckerrohrschnaps angesetzt und geben die feinen Holz- und Vanillenoten ab. Dieser selbstgemachte Brennholzbrand verschmilzt mit Milchschokolade, Caramelcouvertüre und etwas Honig zu einer Füllung, die sehr edel nach Holzlikör schmeckt. Wem das noch nicht genügt, der kann sogar eine Variante mit Himbeere und echtem Blut verkosten. Eine ausgedehnte Naschmarkt tour mit weiteren Degustationen bei originalen Produzenten kann man übrigens unter [www.sinnestour.com](http://www.sinnestour.com) buchen.

Ein wirklich frischer Wind weht jedoch jenseits des Markts. Und zwar in all jenen Bistros, Weinbars und kleinen Restaurants, die sich der Bistronomie verschrieben haben: Da gibts in stylischem, aber ungezwungenem Ambiente produktfixierte Spitzenkü-

Das perfekte, das beste Schnitzel der Stadt? Vielleicht. Was im Meissl & Schadn tagtäglich aus der offenen, für jeden einsehbaren Showküche kommt, gehört auf jeden Fall zur Spitzenklasse. Geklopft, paniert, schwimmend ausgebacken und souffliert.

Beste Rindfleischküche im Plachutta (rechts) / Mark-Genüsse bei Meissl & Schadn (rechts mitte).



Diesen und sämtliche vergangenen Reiseberichte finden Sie online unter [www.wildeisen.ch/magazin](http://www.wildeisen.ch/magazin)

Weitere Rezepte zum Thema unter [www.wildeisen.ch/sammlungen/wiener-spezialitaeten](http://www.wildeisen.ch/sammlungen/wiener-spezialitaeten)



Wien kreativ: Heunisch & Erben mit fulminanter Weinauswahl und gewagtem Design (unten) / Steinbutt mit Pilzen und Vin blanc bei Pramerl & the Wolf (rechts) / Käseparadies in der Meierei am Stadtpark (links).



KOCHEN  
4 / 2018



che zu fairen Preisen. Heunisch & Erben ist so ein Fall. Wer die Schwelle dieses in der Nähe des Hauptbahnhofs gelegenen Lokals überschreitet, betritt im wahrsten Sinne des Wortes den Weinhimmel: An der Decke kleben tatsächlich Dutzende ausgediente Weinkisten und mit unglaublichen 200 offenen Weinen ist die Auswahl schlicht grandios. Spitzenkoch Peter Zinter kreiert dazu feine, kleine Gerichte wie Balsamesig-Birnenchutney mit Blauschimmelkäse, Nussbutter und gepufftem Wildreis, Skrei mit cremiger Rollgerste und Grünkohl sowie Tranchen vom Husumer Schwein mit Wurzelwerk-Sterz und Pak Choi.

Noch einen Schritt weiter geht Quereinsteiger Wolfgang Zankl mit seinem Pramerl & the Wolf. Wo früher einmal ein schäbiges Beisl war, reissen sich heute trendbewusste Gourmets um die heiss begehrten Plätze. Zankl zelebriert die Kunst des Weglassens: Es gibt keine Karte, Besteck nimmt sich jeder Gast selbst aus der Tischlade. Es gibt nur zwei Fragen, denen sich jeder Gast stellen muss: «Was mögen Sie nicht?» und «Wie viel wollen Sie essen?» Was dann folgt, ist eine Chronologie der Genüsse in sieben Gängen – ein raffiniertes Spiel der Texturen bietet die Gelbflossenmakrele mit Granny Smith und Kohlrabi; in kongenialer Weise sind die geschmacklichen Kontraste bei der geräucherten Auster mit Avocado und Mandel herausgearbeitet. Japanisch inspiriert und dabei viel zu schnell weggelöffelt ist der Kochsalat mit Eigelb und Algen;

viel Umamipower gibts beim Steinbutt mit Pilzen und Vin Blanc. Und klar, die Tranche vom Ibericoschwein mit Sellerie und Périgordtrüffel ist ein würdiger Hauptgang – nur muss er sich an diesem Abend dem Käsegang geschlagen geben, denn in das Arrangement von Kartoffeln, Zwiebeln, Thymian und flüssigem Epoisses könnte man sich glatt reinlegen! Apropos Käse: Gerade wer dem Käse so richtig verfallen ist, steht geradezu in der Pflicht, der Meierei im Stadtpark einen Besuch abzustatten. Die Auswahl ist kolossal – es wird einem sogar

**Beste Schnitzel der Stadt gibt es in Wien etwa so viele, wie es Schnitzelconnaisseurs gibt – und das sind gewiss nicht wenige.**

eine gesonderte Käsekarte gereicht – und man kann blind darauf vertrauen, dass jedes Produkt auf den Punkt gereift, auf dem Zenit seiner gustatorischen Entfaltung serviert wird. Dieser Fanatismus für Spitzenprodukte kommt nicht von ungefähr, handelt es sich bei der Meierei doch um die (wesentlich preiswertere) Dependance des Steirereck, dem besten Restaurant Österreichs und laut Ranking des englischen Restaurant Magazine im Jahr 2017 auf Platz 10 der besten Restaurants der Welt. Wem der Käse nun nicht so zusagt, der darf in der Meierei auch gerne zum Schnitzel greifen; das ist – wie nicht anders zu erwarten – perfekt souffliert und sei angeblich eines der besten, wenn nicht das beste der Stadt Wien. Doch das ist eine andere, eine unendliche Geschichte ...

*Diese Reise wurde unterstützt durch Österreich Werbung / Wien Tourismus.*



**• GASTREGION SALENTO  
• REGIONALE WEINE  
• BBQ & BIERGARTEN**

**cucina e tavola**

**Der Delikatessen Event**

**6.-8. April 2018  
Reithalle Winterthur**

**www.cucina-e-tavola.ch**

Öffnungszeiten: Freitag 16.00-22.00 Uhr  
Samstag 11.00-21.00 Uhr  
Sonntag 11.00-18.00 Uhr

## NÜTZLICHE INFORMATIONEN

*Wo es sich am besten essen, einkaufen und staunen lässt.*

 Ab Zürich mit dem Railjet in ca. 8 h.  Ab Genf z.B. mit Easyjet in ca. 1½ h, ab Juni auch von Basel aus.

## Essen &amp; Trinken

## 1 Plachutta Wollzeile

Wollzeile 38, 1010 Wien  
Tel. +43 1 5121577

[www.plachutta-wollzeile.at](http://www.plachutta-wollzeile.at)

Die Adresse schlechthin für Tafelspitz und andere Klassiker der Wiener Rindfleischküche.

## 2 Meissl &amp; Schadn

Schubertring 10–12, 1010 Wien  
Tel. +43 1 90212

[www.meisslundschnadn.at](http://www.meisslundschnadn.at)

Hier zelebriert man das Wiener Schnitzel, das zu den besten der Stadt gehören dürfte.

## 3 Zum Schwarzen Kameel

Bognergasse 5, 1010 Wien  
Tel. +43 1 5338125

[www.kameel.at](http://www.kameel.at)

Eine Institution seit 1618: Bar, Restaurant, Feinkost und Patisserie in historischem Jugendstil-Ambiente.

## 4 Heunisch &amp; Erben

Landstrasser Hauptstrasse 17, 1030 Wien  
Tel. +43 1 2868563

[www.heunisch.at](http://www.heunisch.at)

Kreative Bistro-Küche und eine konkurrenzlose Auswahl an Offenweinen.

## 5 Pramerl &amp; the Wolf

Pramergasse 21, 1090 Wien  
Tel. +43 1 9464139

[www.pramerlandthewolf.com](http://www.pramerlandthewolf.com)

Innovative Bistronomie-Küche in ungezwungener Atmosphäre. Unbedingt reservieren, die wenigen Plätze sind sehr begehrt!

## 6 Meierei im Stadtpark

Am Heumarkt 2A, 1030 Wien  
Tel. +43 1 713316810

[www.steirereck.at](http://www.steirereck.at)

Die Dependance des Steirerecks überzeugt mit zeitgenössischen Gerichten, exzellentem Schnitzel und einer fantastischen Käseauswahl.

## Einkaufen

## 7 Gegenbauer

Naschmarkt, Stand Nr. 110, 1040 Wien  
Tel. +43 1 6041088

[www.gegenbauer.at](http://www.gegenbauer.at)

Schlicht und einfach das Nonplusultra in Sachen Essig.

## 8 Gragger &amp; Cie

Spiegelgasse 23, 1010 Wien  
Tel. +43 1 5130555

[www.gragger.at](http://www.gragger.at)

Slow-Food-Bäckerei mit imposantem Holzofen: mit altem Handwerk und besten Zutaten zum perfekten Sauerteigbrot.

## 9 Schoko Company

Naschmarkt 326–331, 1060 Wien  
Tel. +43 660 6882488

[www.schokocompany.at](http://www.schokocompany.at)

Schokolade bis zum Abwinken, und das mit zum Teil ziemlich ausgefallenen Geschmacksrichtungen.

## 10 Julius Meinel am Graben

Graben 19, 1010 Wien  
Tel. : +43 1 5323334

[www.meinlamgraben.at](http://www.meinlamgraben.at)

Delikatessen auf drei Etagen – der Wiener Feinkosttempel schlechthin.

## Entdecken

## 11 Hofburg

Michaelerkuppel, 1010 Wien

[www.hofburg-wien.at](http://www.hofburg-wien.at)

Die ehemalige Kaiserresidenz nimmt mit ihren gewaltigen Ausmassen gut einen ganzen Tag in Anspruch. Eilige sollten zumindest den Prunksaal der Nationalbibliothek besuchen.

## 12 Museumsquartier

Museumsplatz 1, 1070 Wien

Tel. +43 1 5235881

[www.mqw.at](http://www.mqw.at)

Museen, Theater, Cafés – so viel Kultur auf engstem Raum findet man kaum irgendwo.

## 13 Haus des Meeres

Fritz-Grünbaum-Platz 1, 1060 Wien

Tel. +43 1 587 14 17

[www.haus-des-meeres.at](http://www.haus-des-meeres.at)

In einem ehemaligen Flakturm untergebrachtes Aquarium: Meerestiere, Reptilien und Amphibien auf zehn Stockwerken.

## 14 Prater

Prater, 1020 Wien

[www.prater.at](http://www.prater.at)

Rummelplatz, grüne Oase und natürlich Standort des weltberühmten Riesenrads.



ÖV: Freie Fahrt mit den öffentlichen Verkehrsmitteln plus zahlreiche Ermässigungen gibt es mit der Vienna City Card.



## Alt-Wiener Saftgulasch

FÜR 4–5 PERSONEN  
VORBEREITUNGSZEIT: 25 Minuten  
KOCH-/BACKZEIT: 3–3½ Stunden

800 g Zwiebeln  
50 g Bratbutter  
1 Bund Majoran  
1 Knoblauchzehe  
1 Teelöffel Kümmel  
1 kg Rindsragout  
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
5 dl kräftige Fleischbouillon  
2 Esslöffel edelsüßer Paprika  
1 Teelöffel scharfer Paprika, ersatzweise etwas Chiliflocken  
2 Esslöffel Tomatenpüree  
2 frische Lorbeerblätter

1 Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

2 Die Zwiebel schälen und klein würfeln.

3 In einem Bräter oder Schmortopf die Bratbutter erhitzen. Die Zwiebeln beifügen und bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten golden schmoren; dabei hin und wieder umrühren, damit sie nicht anbrennen.

4 Inzwischen die Majoranblätter von den Zweigen zupfen und fein hacken. Etwa ½ des Majorans für die Garnitur beiseitestellen.

5 Die Knoblauchzehe schälen und zusammen mit dem Kümmel fein hacken.

6 Das Rindsragout mit Salz und Pfeffer würzen. Mit der Knoblauch-Kümmel-Mischung zu den Zwiebeln geben und die Farbe verlieren lassen; entsteht dabei Fleischsaft, diesen vollständig verkochen lassen.

7 In einer kleinen Pfanne die Bouillon aufkochen. Die beiden Paprikasorten, das Tomatenpüree und 2 dl heisse Bouillon

verrühren und mit der einen Hälfte des Majorans zum Ragout geben. Aufkochen und etwa 10 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen. Dann die restliche Bouillon sowie die am Rand entlang eingeschnittenen Lorbeerblätter beifügen und alles nochmals gut aufkochen. Den Bräter oder Schmortopf mit einem Deckel verschliessen.

8 Das Saftgulasch im 180 Grad heißen Ofen auf der untersten Rille 3–3½ Stunden garen, bis es so zart ist, dass es praktisch zerfällt. Wenn nötig vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem beiseitegestellten Majoran bestreuen. Als Beilage passen breite Nudeln.

Pro Portion 56 g Eiweiss, 17 g Fett, 15 g Kohlenhydrate; 443 kKalorien oder 1860 kJoule; Glutenfrei, Lactosearm