



## 1 Das perfekte Wiener Schnitzel

Fast jedes Wirtshaus hat eines auf der Karte, aber nicht alles, was Wiener Schnitzel heißt, erfüllt auch die hohen Ansprüche der Schnitzel-Nerds, von denen es in Wien unzählige gibt. Bekannt ist, dass das Fleisch für das original Wiener Schnitzel vom Kalb und nicht vom Schwein kommt – und zwar aus der Schale, der inneren Seite des Kalbsschlogels (Keule). Vor dem Panieren wird es plattiert, dünn geklopft, anschließend bemehlt, durch verschlagenes Ei gezogen und in Semmelbröseln gewälzt.

Einigkeit herrscht auch darüber, dass ein perfektes Wiener Schnitzel niemals in der Fritteuse herausgebacken wird, sondern schwimmend in der Pfanne. Die Frage, in welchem Fett das geschehen soll, hat das neue Schnitzel-Kompetenzzentrum namens **Meissl & Schadn** (*Schabertring 10-12*) zum Distinktionsmerkmal gemacht. Hier bestimmt der Gast selbst, ob sein Fleisch in Schweineschmalz, Butterschmalz oder neutralem Pflanzenöl goldgelb und knusprig werden soll (am knusprigsten wird es, im Vertrauen gesagt, im Schweineschmalz).

Auch die Institutionen **Figlmüller** (*Wollzeile 5*) und **Plachutta** (*Walfischgasse 3*) konkurrieren um den Platz auf dem Schnitzelthron. „Meissl & Schadn“ hat derzeit jedoch die Nase vorn.

1| Das perfekte Wiener Schnitzel: bei „Meissl & Schadn“. Zwei weitere Schnitzel-Institutionen: 2| „Plachutta“ und 3| „Figlmüller“



# WIEN

## EXTRATOUREN

Unser Autor Christian Seiler gibt persönliche Tipps preis, damit Sie die Stadt wie die Wiener genießen können. Plus die Top-Five-Restaurants

## 2 Wiens bester Beinschinken

An der Bogenergasse in der Wiener Innenstadt eröffnete vor exakt 400 Jahren ein Gewürzkrämer namens Johann Baptist Cameel seinen Laden, den er mit feinem Sinn für Ironie **Zum Schwarzen Kameel** nannte. Zahlreiche Lebensmittel- und Weinhändler übten hier ihr Gewerbe aus, bis das „Kameel“ in der Ära der Familie Stiebitz zum K.-u.-L.-Hoflieferanten (seit 1825) aufstieg. Als die heutige Inhabersfamilie Friese das „Kameel“ 1957 übernahm, wurde es in ein Delikatessengeschäft mit Weinstube umgewandelt, und weil man zum Wein unbedingt etwas essen muss, begann man, den Gästen belegte Brote zu verkaufen. Die rechteckigen Schnitten mit Schinken und Moerretich, der in Österreich Kren heißt, sind bis heute Legende – nirgends in der Stadt gibt es besseren Beinschinken. Mit dem im Vorjahr vollzogenen Umbau hat sich das „Kameel“ elegant vergrößert und spielt in einer Liga mit „Harry's Bar“ in Venedig oder der „Kronenhalle“ in Zürich. Am allerschönsten ist es hier sehr zeitig oder sehr spät.

