



Im Wiener Restaurant „Meissl & Schadn“ dreht sich alles um Österreichs kulinarisches Nationalheiligtum: das Schnitzel.

FOTO: GRAND FERDINAND

VON TITUS ARNU

Aus der Küche klatscht es im Zehntelsekundentakt, und die schnellen, rhythmischen Schläge sind so laut, dass man sie sogar noch draußen auf der Straße hören kann. „Für Österreicher ist das wie Musik“, schwärmt Jürgen Gschwendtner. Der Küchendirektor des Restaurants „Meissl & Schadn“ am Wiener Schubertplatz, fußläufig zur Oper, klopft gerade fachmännisch ein Wiener Schnitzel platt. Sein Lokal ist eher eine offene Schnitzelmanufaktur mit großen Schaufenstern, an der Wand der „Salonküche“ ist in goldenen Lettern „Schnitzel-Love“ zu lesen. 200 bis 300 Fleischklappen, vom Kalb selbstverständlich, werden hier täglich höchst publikumswirksam geklopft, paniert und in heißem Fett ausgebacken. Bei Meissl & Schadn wird das Schnitzel zelebriert wie ein Hochamt, es kommt auf die Feinheiten an. Schließlich ist das Wiener Schnitzel eines der beliebtesten Gerichte überhaupt, aber trotzdem gelingt die Zubereitung selbst in vielen Restaurants nicht besonders gut; es wird gepfuscht und gefälscht, dass einem übel werden könnte. Wer verstehen will, worauf es bei dem österreichischen Nationalgericht ankommt, der bucht am besten gleich einen Kurs, sicher ist sicher. Natürlich gehe es bei der perfekten Zubereitung vor allem um dreierlei, so erklärt Jürgen Gschwendtner den fünf Teilnehmern: Hingabe, Sorgfalt und Qualität. Ehrensache, dass der Kurs mit einer Theorie-Einheit beginnt, es geht ja gewissermaßen ums Weltkulturerbe. Und nicht umsonst bezeichnet Johann Lafer das Schnitzel als „Symbol Österreichs“.

Der Mythos

Der Legende nach ist das Rezept gar nicht österreichisch. Der Feldmarschall Radetzky soll es 1857 aus Italien mitgebracht haben. Ein Adjutant des Kaisers soll in einem Bericht über die Lage in der Lombardei in einer Randnotiz ein „köstlich paniertes Kalbskotelett“ erwähnt haben, nach Radetzky's Rückkehr habe ihn der Kaiser persönlich um das Rezept gebeten. Doch Historiker widerlegten die Geschichte als Märchen. Schon im Mittelalter wurden Hühner- und Kalbsstücke in Eisenkesseln in Schweineschmalz ausgebacken. Im 17. Jahrhundert war es in Wien üblich, Kalbskarbonade (Kalbsrücken mit Knochen) zu paniern und zu braten. Den frühesten Beleg für „gebachene Schnitzeln“ findet man im „Kleinen Österreichischen Kochbuch“ von 1798. Das „eingebroselte Schnitzel“ fand sich Ende des 18. Jahrhunderts erstmals in Kochbüchern. Man zog Fleischstücke durch eine Panade aus Salz, Verjus (ein Würzsaft aus nicht ganz reifen Trauben), Ei und Semmelbröseln – das Rezept gilt als Vorläufer des Wiener Schnitzels, das erstmals in einem Kochbuch von 1831 auftaucht, also 26 Jahre vor Radetzky's angeblichem Schnitzelmarsch nach Italien.

Das Fleisch

Ein Schnitzel darf sich nur dann Wiener nennen, wenn es vom Kalb kommt. Das ist sogar gesetzlich geregelt. Im Österreichischen Lebensmittelbuch (Codexkapitel B 14: „Fleisch und Fleischerzeugnisse“) ist das Wiener Schnitzel als „ein mit Mehl, geschlagenem Ei und Semmelbrösel paniertes und anschließend im Fett herausgebakenes Kalbsschnitzel“ definiert. Beim beliebten Wiener Touristenlokal „Figlmüller“ werden trotzdem auch Schweineschnitzel paniert, aus Kostengründen. Bei Puristen aber kommen nur Schnitzel aus der Kalbsoberschale, einem oberen Teilstück der Keule, in die Pfanne. Das Fleisch soll frei von Fettfasern sein, damit es möglichst fluffig und weich wird. Voraussetzung für ein ideales Schnitzel ist der fachgerechte Schnitt. Gschwendtner macht es vor: „Immer gegen die Faser schneiden.“ Er legt ein großes Messer an die Kalbsoberschale an und vollführt einen fachgerechten Butterfly-Schnitt, der eine fünf Millimeter dünne Doppelscheibe erzeugt, die anschließend auseinandergelappt zu einem großen runden Lappen platt gehauen wird. Jedes Schnitzel soll gut 200 Gramm schwer sein und aus einem Stück beste-

hen. So ist das jedenfalls bei Meissl & Schadn, im benachbarten „Hotel Sacher“ bekommt der Gast das Schnitzel zweiteilig in 80 Gramm leichten Scheiben serviert.

Das Plattieren

Die Schnitzel werden nun plattiert, also mit dem Fleischhammer bearbeitet, bis sie hauchdünn sind. Gschwendtner packt die ausgeklappten Schmetterlings-Lappen dafür zwischen zwei Gefrierbeutel, das schützt die zarte Struktur des Kalbfleisches vor dem Zerfasern. Oder, wie Jürgen Gschwendtner es ausdrückt: „Sonst werden Unterhoserln draus – zerrissen, ausgebeult und verfleckt.“ Mit der geriffelten Seite des Fleischhammers bearbeitet der Küchendirektor das Fleisch, indem er mit schnellen Schlägen von innen nach außen klopft. Wenn das Fleisch gleichmäßig etwa drei Millimeter dick ist, sollte man aufhören, dann ist es genau richtig. Minilöcher können mit Panade zugespitzt werden.

Die Panade

Die Panade, oder wie man in Österreich sagt: das Panier, ist eine Wissenschaft für sich. Das Fleisch wird bei Meissl & Schadn

vorsichtig gesalzen, nicht gepfeffert und dann sorgfältig und vor allem gleichmäßig mehliert, also in griffigem Mehl gewendet. Unorthodoxe Köche pfeffern das Fleisch oder geben gar, wie der bayerische Sternekoch Alfons Schuhbeck, Muskatnuss und Sahne in die Panade. Aber das kommt bei Gschwendtner natürlich nicht in die Tüte! Für sechs Schnitzel verwendet er 14 (!) frische Bio-Eier. Er verrührt sie vorsichtig mit einer Gabel, aber quirlt sie nicht durch, damit nicht so viel Luft hineingerät – sonst geht die Panade beim Backen nicht so gut auf. Die Teilnehmer des Kochkurses ziehen die Fleischklappen nach dem flächendeckenden Mehlieren behutsam durch das Eibad und legen sie anschließend in eine große Schale mit Bröseln. Auch hier kann man einiges falsch machen. „Nie fertige Brösel aus der Packung nehmen, das wird nix!“, warnt Küchendirektor Jürgen Gschwendtner. Er rät: „Immer selbst mahlen, am besten aus trockenen Kaisersemeln“, auf Hochdeutsch: aus weißen Brötchen. Dann die Panade nur ganz leicht andrücken. Gschwendtner macht es vor und berührt das Fleisch dreimal ganz sanft mit der Handfläche, etwa so, wie ein Osteopath eine schmerzende Lendenwirbelsäule anfassen würde.

Das Fett

Bei Meissl & Schadn kann der Gast auswählen, ob das Schnitzel in Schweineschmalz, Butterschmalz oder Pflanzenfett ausgebacken wird. In der Showküche stehen drei große gusseiserne Pfannen bereit, fünf Zentimeter hoch gefüllt mit den jeweiligen Fettsorten. Den Unterschied kann man sehr wohl schmecken – das Schnitzel aus dem Schweineschmalz ist deftig und schwer, das Butterschmalz-Schnitzel nussig und fein, das Pflanzenfett-Schnitzel etwas leichter und neutral. Das siedende Fett ist 170 Grad heiß. Wenn man ein paar Brösel von der Panade hineinwirft und es zischt, ist es genau richtig. Jürgen Gschwendtner empfiehlt Fleisch-Fanatikern die Variante mit Schweineschmalz: „Da fährt der Zug drüber!“ Soll heißen: Das hat Wumms. Er selbst bevorzugt aber die elegantere Variante mit Butterschmalz.

Das Braten

„Beim Schnitzelbraten gehst du nicht spazieren“, sagt Jürgen Gschwendtner zu seinen Schülern. Jetzt zählt jede Sekunde. Wer das Fleisch zu kurz oder zu lange im Fett lässt, hat sich die ganze Mühe um-

LOKALTERMIN

Köche, die ihr eigenes Gemüse im Garten anbauen, gibt es viele. Landwirte, die sich mit einem Restaurant versuchen, sind dagegen noch eine Seltenheit.

Backensholz in Schleswig-Holstein ist ein Vorzeigehof mit hohen ökologischen Standards, eigenem Milchvieh und einer der besten Käsereien des Landes. Im vergangenen April hat dort auch eine Hofküche eröffnet, die sich zu einem vielversprechenden Farm-to-Table-Projekt entwickelt, findet **Marten Rolff**



Zu deutschem Käse fällt den meisten das Allgäu ein oder vielleicht noch Harzer Rolle, aber eher nicht Schleswig-Holstein. Dabei hat der Norden, das ist wenig bekannt, nicht nur eine eigene „Käsestraße“, sondern sogar eine besonders gute. Wichtigste Station ist der „Backensholzer Hof“ zwischen Husum und Schleswig, der schon in den Achtzigerjahren auf ökologische Landwirtschaft umstellte. Das Käsemachen, so lautet das Credo, beginnt mit den Grundlagen: mit Kreislaufwirtschaft, Wildkräuterpflanzen für die Kühe, mit der Zucht von Angler Braunvieh, dessen Milch besonders viele käsefähige Stoffe enthält oder mit Sensorkennlinien für Mitarbeiter.

Der Erfolg war beachtlich. Reifer „Deichkäse“ aus Backensholz schaffte es bei den World Cheese Awards unter die besten Sorten der Welt; auch andere Sorten wie der Blauschimmelkäse „Friesisch Blue“ fanden früh Anerkennung auf dem Pariser „Salon Digital“. Alle Rechte vorbehalten – Süddeutsche Zeitung GmbH, München. Jegliche Veröffentlichung und nicht-private Nutzung exklusiv über www.sz-content.de

lon du Fromage“, wo man Käse aus Deutschland traditionell mit freundlicher Überheblichkeit ignoriert. Inzwischen werden in Backensholz 10 000 Liter Milch pro Tag verkäst. Schon länger widmet sich der Hof auch dem Fleisch, experimentiert mit alten Rassen oder Trockenreifung. Zudem bauen sie hier eigenes Obst und Gemüse an. Da lag es nahe, dass man irgendwann fand: All diese Produkte wären eine schöne Grundlage für ein eigenes Farm-to-Table-Lokal.

Im April eröffnete dann die „Hofküche Backensholz“. Wie es dazu kam? Erkundigt man sich bei Familie Metzger-Petersen, die Biohof und Käserei in zweiter Generation führt, lautet die lapidare Antwort: „Wir essen halt alle gerne.“ Es gibt schlechtere Voraussetzungen für ein Restaurant. Ein Küchenchef war bald über einen gemeinsamen Freund vermittelt: Hermann Bothe hat im Hamburger „Hotel Atlantik“ gelernt und nach Stationen in München und Austra-

lien im „Samoa Seepferdchen“ auf Sylt gekocht. Für die Hofküche entstand – in Sichtweite des Guts – ein eleganter, Holzverschalter Neubau mit großen Fensterfronten, in dem auch der Hofladen mit dem Herzstück, der Käsetheke, untergebracht ist.

Der Service im Lokal ist sehr zugewandt, und da wir einen der letzten schönen Spätsommerabende erwischte haben, schlägt die Kellnerin vor, den Aperitif und die Vorspeisen draußen zu servieren. Es gibt Rosmarin-Spritz auf der Terrasse, die in einen gepflegten Garten übergeht. Schnell steht sehr gutes Brot zu Frischkäse-Dip auf dem Tisch. Die Karte ist klug, sie hat nur eine Handvoll Hauptgerichte: gehobene Landhausküche mit Crowdpleasern wie Burger. Wobei jedes Gericht, hier stimmt das Versprechen, die ja tatsächlich besonderen Produkte des Hauses in den Mittelpunkt stellt. Klein, aber interessant ist auch die Weinkarte. Wir wählen einen knackigen Silvaner

„Muschelkalk“ 2017 vom Würzburger Weingut am Stein (22,50 Euro).

Viele der gemischten Vorspeisen (12,50 Euro/Person) funktionieren dank der Zutaten gut: Der cremige Ziegenkäse mit Frühlingszwiebeln und Walnuss; die mit Kapern gewürzten und mit Blauschimmelkäse und Tomate überbackenen Fleischbällchen oder Bruschetta mit Fenchelsalat und zart salzigem Schinken vom Dänischen Protestschwein (auch Rotbuntes Husumer), eine alte Rasse mit aromatischem Fleisch, auf die Backensholz spezialisiert ist. Dagegen legen eine wenig aussagekräftige Blumenkohlart, ein Häuflein Cesar Salad und die „Hof-Chips“ den Verdacht nahe, die Küche sei verzweifelt auf der Suche nach Kleinigkeiten, die sich mit eigenem Käse bereiten oder überbacken lassen. Da gibt es bessere Wege, Produkte zu inszenieren. Fein ist der marinierte Biolachs mit Zitronenverbene, Meerrettichsud und Kartoffelrösti (16).

Ihre Stärken spielt die Küche bei den Hauptgerichten aus. Beim großartigen, sehr zarten Rückensteak vom Milchrind, das mit feiner Liebsteckel-Hollandaise, Grilltomate und Kartoffelgratin serviert wird (32 Euro). Wobei so viel Eigengeschmack im Grunde keine Soße bräuchte. Das Fleisch älterer Tiere – der Backensholzer Hof lässt nur altes Milchvieh schlachten – ist nicht nur nachhaltig, sondern auch sehr aromatisch, weil sehr muskulös; die Verarbeitung ist anspruchsvoll.

Fleisch ist eine Spezialdisziplin des Hauses, wie auch die außen krossen und innen zarten Streifen vom Protestschwein zeigen, die auf üppig portionierter cremiger Polenta lagern, zu gebratenen Austernpilzen, gebackenen Cocktailtomaten und Käsecrumble (26) – ein Gericht, dem ein kleiner Säurekick gut getan hätte. Ein echter Genuss ist das buttersart geschmorte Rehragout mit süßen Preiselbeeren auf Pappardelle (18). Mächtig, aber interessant dann der Burger: tolles Fleisch im brüchigen Brötchen zu gebratenem Apfel und Blauschimmelkäse.

Anschließend ist die Käseplatte natürlich ein Muss (8,50). Doch auch die süßen Desserts lohnen: Mit Kirschen gefüllte Holunder-Mousse auf Zimtbiskuit und angenehm wenig süßem Karamelleis (9,50). Oder säuerliche Skyrcreme mit Blaubeeren und Plätzcheneis (9). Ein schöner Abschluss für einen schönen Abend. Die Hofküche hat nur fünf Monate nach ihrer Eröffnung ja gerade erst begonnen, ihre Möglichkeiten auszuloten.

In einem Satz: Der Schatz der Hofküche sind die guten Produkte: Käse, Fleisch, Gemüse – alles vom eigenen Biohof.

Qualität: ●●●●●
Ambiente: ●●●●○
Service: ●●●●○
Preis/Leistung: ●●●●○

GESCHMACKSSACHE



Kartoffeln

Mit den Rezeptsammlungen, die zur Lieblingsknolle (nicht nur) der Deutschen erschienen sind, ließen sich vermutlich ganze Archive bestreiten. Trotzdem kommt ein Aspekt in den meisten Büchern zu kurz: die nützliche Nebenrolle der Kartoffel beim Backen, denn sie kann Brot wie Kuchen saftiger machen, ohne dass es matschig wird. Ein besonders schönes Rezept für Kartoffelnuesskuchen findet sich im Blog DieJungskochendundbacken.de. Dafür 300 g mehlig kochende Kartoffeln in der Schale garen, abschrecken, pellen und durch die Presse drücken. 2 Eier zu festem Eischnee schlagen. Mit dem Mixer 225 g weiche Butter, 220 g feinen Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker und 2 Prisen Salz sehr schaumig schlagen, dann 4 Eier sowie übrige 2 Eigelb, 1 TL Zitronensaft und 1 TL Zitronenschale unterrühren. Dann 225 g Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 1/2 TL Zimt, 75 g Grieß, 100 g gemahlene Haselnüsse und etwas geriebene Muskatblüte vermischen. Mehlmischung und Kartoffelstampf abwechselnd in den Teig rühren, am Ende den Eischnee unterheben, den Teig in eine gefettete und mit Grieß ausgestreute Form füllen und für 50 Minuten bei 170 Grad (Ober- und Unterhitze) backen. Kuchen mit Zuckerguss oder Bitterschokolade glasieren. MARTEN ROLFF

FOTO: IMAGO

tam

SZ20190928S621903