Meissl & Schadn

Wie eine Legende neu geboren, das Feuer der Wiener Küche angefacht und das Wiener Schnitzel wieder gebührend zelebriert wird.

DAS MEISSL & SCHADN AN
DER WIENER RINGSTRASSE

ERBE UND ANFANG

Im September 2017 eröffnete am Wiener Schubertring 10-12 ein neues Restaurant mit sehr altem, von zahllosen Legenden umrankten Namen.

In gewisser Weise steht Meissl & Schadn für die Erinnerung an alles, was die Wiener Küche einst groß und berühmt gemacht hat. Seit das Restaurant am Neuen Markt bei der Befreiung Wiens im Jahr 1945 zerstört wurde, ist aber so viel Zeit vergangen, dass sein Name nur noch bei Wenigen jenen Klang hat, der ihm einst mit genüsslichem Zungenschnalzen vorausgeeilt war.

Schließlich war das Wien der Jahrhundertwende, in dem 1896 das Hotel und Restaurant Meissl & Schadn eröffnete, so etwas wie das Zentrum der Welt. In der Hauptstadt des zerbröckelnden Vielvölkerreiches wurden Ideen geboren, welche die Welt für das ganze 20. Jahrhundert und darüber hinaus bestimmen sollten – im Guten wie im Schrecklichen. Es war die Stadt von Sigmund Freud und Arnold Schönberg, von Trotzky und Hitler, von Loos und Wittgenstein, Billy Wilder und Friedrich von Hayek sowie von zahllosen anderen Genies und Verbrechern mehr. Das einzigartige Gemisch der Völker, Religionen und Geistesblitze war extrem explosiv, aber auch unglaublich produktiv – ein Nährboden, wie gemacht für die Moderne.

In der Musik, Literatur und im Handwerk strebte man gleichermaßen nach Vollendung wie beim Essen. Und genau dieses Gefühl will das Hotel Grand Ferdinand spürbar machen – sei es in der Ausstattung seiner Zimmer, Suiten oder mit dem Restaurant. Dass dieses nun den Namen Meissl & Schadn trägt, ist dem lang gehegten Wunsch Florian Weitzers gezollt und die Krönung für ein Hotel, das sich der Huldigung des Österreichischen in seiner besten Form verschrieben hat.

GESCHMACK FÜR DIE WELT

Die Wiener Küche, die in dieser Zeit ihre definitive Ausprägung erfuhr, ist in ihrer Grundidee wohl die erste kosmopolitische Küche überhaupt – so schamlos und selbstverständlich, wie sie sich an den Ideen, Einflüssen und Traditionen aus allen Ecken des Reiches (und darüber hinaus) bediente, die die brodelnde Millionenstadt anzubieten hatte. In diesem Wien war das Meissl & Schadn jener Ort, an dem die Wiener ihre Küche in unvergleichlicher Reichhaltigkeit und Klasse serviert bekam: im Erdgeschoß, in der „Schwemme“, das sogenannte einfache Volk, im ersten Stock die angeblich bessere, jedenfalls finanziell besser ausgestattete, sogenannte Gesellschaft.

Hier wurde der Wiener Küche mit Savoir-faire und stolzer Hingabe gehuldigt. So hatten stets zahlreiche Sorten gesottenes Rindfleisch 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 Brathuhn 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.

DEM SCHNITZEL EINEN TEMPEL BAUEN

Diesem kulinarisch wohl größten Erbe der Stadt bietet das „neue“ Meissl & Schadn eine würdige Heimstatt.

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 unserer Küche schon seit langem einen Tempel verdient, in dem es zu wahrer Größe und Perfektion gebacken wird.

Im Meissl & Schadn hallt das charakteristische Klopfen, das beim fachgerechten Plattieren des Schnitzels auf verheißungsvolle Weise zu hören ist, mit schöner Regelmäßigkeit durch die offene Schnitzelküche. Geschnitten aus dem Kaiserteil des Kalbs, wird es in – per Hand – leicht verquirlten Eiern und nicht zu fein geriebenen Bröseln aus der Hand- oder Kaisersemmel 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 lange nicht alles. Ob Tafelspitz, Schulterscherzl oder Beinfleisch – das legendäre Rindfleisch vom Wagen wird bei Meissl & Schadn natürlich ebenso gepflegt wie zahlreiche andere Klassiker der großen, aber auch kleinen Wiener Küche: von der Kaisersuppe (einer Kalbseinmachsuppe mit Gemüse, Kalbsbries und –zunge) über Rahmlinsen Esterházy bis hin zu den Klassikern der österreichischen Mehlspeisenküche: der legendäre Apfelstrudel, der natürlich traditionell per Hand ausgezogen wird, die frisch gebackenen Salzburger Nockerln, Powidltascherl oder das Veilchensorbet à la Sisi. Dazwischen darf von den legendären Assietten, den Wiener Einschiebspeisen, wie Schill auf Tomaten-Paprikakraut oder dem gesulzten Tafelspitz in der kleinen Gugelhupfform gekostet werden. All diese kulinarischen Herrlichkeiten, mit denen die Weltstadt Wien sich die Energie für die Großtaten ihrer Töchter und Söhne holte, werden also mehr als hundert Jahre nach der Eröffnung des ersten Meissl & Schadn wieder mit frischem Elan hergekocht.

Und wer erlernen will, wie aus bestem Fleisch ein echtes Wiener Schnitzel wird, kann dienstags zwischen 16.00 und 17.00 Uhr nach Anmeldung in der Salonküche selbst Hand anlegen. Denn hier werden Interessierte in die Geheimnisse der Zubereitung des Schnitzels eingeweiht, bevor diese vor Ort verspeist werden und den Gästen eine Urkunde sowie ein „Schnitzel Love”-Buch für zuhause ausgehändigt wird.

URSPRUNG UND GESCHICHTE

Der Betrieb Meissl & Schadn entwickelte sich in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts aus einem Gasthof am Neuen Markt und dem Hotel Meissl in der Kärntnerstraße – geführt von Anna und Joseph Meissl. Als ihre Tochter Rosa den Kellner Johann Schadn 1880 heiratete, war das Meissl & Schadn geboren. Nach dem aufwendigen Umbau 1896 entwickelte sich das Wiener Rindfleischritual zu höchster Blüte. Nach der Suppe bestellte man nicht nur einfach gekochtes Rindfleisch, sondern wählte aus vielen verschiedenen Sorten und dutzenden Gemüsebeilagen, wobei Stammgästen unaufgefordert ihre jeweilige Lieblingsspeise serviert wurde. Unter den vielen bekannten Gästen im Meissl & Schadn befanden sich auch Komponisten und Literaten von Gustav Mahler über Richard Strauss bis hin zu Friedrich Torberg. Von Sigmund Freud wiederum sind Briefe erhalten, die er direkt vor Ort verfasste oder in denen er das Meissl & Schadn ausdrücklich erwähnte.

Traurige Berühmtheit erlangte das Hotel, als im Oktober 1916 der Sozialist und Kriegsgegner Friedrich Adler den kaiserlichen Ministerpräsidenten Karl Graf Stürgkh erschoss. In der Zwischenkriegszeit blieb das Meissl & Schadn die erste Adresse für klassisch gepflegte Wiener Küche. 1945 brannte das Gebäude in den letzten Kriegstagen ab. Nach einem Umzug in provisorische Räumlichkeiten wurde das Meissl & Schadn im Jahr 1950 endgültig geschlossen, ehe es seine Pforten im September 2017 mitten in Wien wieder öffnete: an einem würdigen Platz, dem Wiener Schubertring, im Hier und Jetzt und mit dem Anspruch, das Feuer der Wiener Küche wieder neu zu entfachen.

RESTAURANT

Meissl & Schadn

WIEN

Schubertring 10-12, 1010 Wien
+43 1 90212
schnitzellove@meisslundschadn.at
www.meisslundschadn.at

PRESSEKONTAKT

Ulli Leonhartsberger
+43 664 8406689
press@grandferdinand.com
www.grandferdinand.com

FÜR RÜCKFRAGEN ZUM UNTERNEHMEN GENERELL

Anna Habenbacher
Florian Weitzer Holding GmbH
Grieskai 12 -14, 8020 Graz
+43 316 703613
anna.habenbacher@weitzer.com
www.weitzer.com