

Der Schnitzeljäger

Unser kulinarischer Detektiv ist verzweifelt. Immer wieder misslingt sein paniertes Schnitzel. Nun sucht er Hilfe bei Wiens besten Köchen

VON MICHAEL DIETRICH

Ich war neun Jahre alt, als mich Onkel Franz auf etwas hinwies, das ich nicht vergessen sollte. Wie jeden Sonntagmittag saß die Großfamilie im Landgasthof. Stämmige Kellnerinnen servierten Gerichte für Gerichte, als mein Onkel zu mir sagte: „Bub, ein Wiener Schnitzel hat exakt so auszusehen wie dieses hier. Hauchdünn, leicht gewellt und groß wie ein Abortdeckel.“

Aus mir wurde dann ein Journalist, der sich mehr und mehr für gutes Essen interessierte – und fürs Kochen. Und an einem scheiterte ich dabei bislang immer: dem Wiener Schnitzel. Erst neulich wieder. Ich hatte das Fleisch dünn und breit geklopft und nach Rezept paniert. Aus der Pfanne hob ich schließlich eine Missgeburt: das Herzstück trocken, die Panade feucht und glatt – keine Spur von knusprig und gewellt. Es war zum Verzweifeln.

Also beschloss ich, nach Wien zu fahren – auf der Jagd nach dem besten Schnitzel. So hoffte ich, endlich auf ein vernünftiges Rezept zu stoßen, das auch mir gelingen könnte.

Vor der Reise blätterte ich in ersten Unterlagen: Ein „Wiener Schnitzel“ ist nur dann ein solches, wenn sich zwischen der Panade Kalbfleisch findet. Schwein oder Pute sind dagegen Betrug. Es „Schnitzel Wiener Art“ zu nennen, bewegt sich am Rande der Legalität. Eine Todsünde begeht, wer die Spezialität mit Sauce serviert.

Dass man bei der Zubereitung tausend Fehler machen kann, wusste ich bereits.

Wer in Wien die traditionelle, kaiserlich-königliche Küche probieren will, der ist im ersten Bezirk gut aufgehoben. Dort, wo der Stephansdom seinen Turm in den Himmel streckt und sich Wirtshaus an Wirtshaus reiht. Ich richtete mich im Kärtnerhof ein – einem netten, ruhigen Hotel zu bezahlbaren Preisen. Und strategisch günstig gelegen.

Als erstes wählte ich die Nummer von Florian Danner, dem Siebeck von Wien. „Ah, geh heast...“, sagte der. „Wir haben hier fast 5000 Lokale und zigtausende von Hausfrauen und Hobbyköchen, und alle machen sie Schnitzel, Schnitzel, Schnitzel.“ Dass nur Spitzenköche dieser Spezialität mächtig sind, sei eine „Weisheit von vorgestern“. Zum Abschluss gab mir der Kritiker trotzdem diesen Tipp: „Aktuell streiten sich der Figlmüller und der Plachutta um das wahre Wiener Schnitzel.“ Beide Wirte sind stadtbekannt.

Vom Kärtnerhof in der Grashofgasse bis zum Figlmüller in der Wollzeile sind es zwei Minuten. Es ist morgens gegen elf, und der Chef hat Zeit. Thomas Figlmüller, Typ kumpeliger Erfolgsgastronom, ist 33 Jahre alt und hat BWL studiert. Das Haus habe sein Urgroßvater 1905 als Weinbeisl gegründet. Großvater und Vater führten es weiter.

In ganz anderen Dimensionen zu denken, begann dann er – zusammen mit sei-

nem Bruder Hans: „Wir wollten etwas Großes aufstellen.“ Das war vor zehn Jahren. Beide haben aus dem Beisl ein Unternehmen mit vier Lokalen und 150 Mitarbeitern gemacht. Allein in den beiden Schnitzelhäusern im ersten Bezirk werden täglich rund 1200 Gäste mit der Wiener Spezialität versorgt. In den Küchen schwitzen 47 Köche, darunter sieben Schnitzelklopfer und fünf Panierer.

Das Figlmüller-Schnitzel ist ein hauchdünn Bröselmonster mit 30 Zentimetern Durchmesser. Ich probiere: saftig, sehr gut, aber huch, Schwein statt Kalb! „Deshalb“, so der Wirt, „heißt es ja Figlmüller – und nicht Wiener Schnitzel.“ Fast wäre ich reingefallen.

Also weiter: Die Sonne scheint, und noch liegen die spannendsten Adressen vor mir. Darunter die eines Kochklubs „Kühn“ am Naschmarkt. Die Herren wollen mich am späten Nachmittag empfangen. Jetzt ist erstmal Zeit für einen Spaziergang durch die herausgeputzte Fußgängerzone. Der dreistöckige Feinschmeckerpalast „Julius Meisl“ wartet hier mit 16000 Delikatessen auf. In der Fleischabteilung erkundige ich mich, welches Teil vom

Kalb sich am besten fürs Schnitzel eignet. Ein Herr Haider empfiehlt eine Kalbsoberschale aus der Innenseite der Keule, das „Kaiserstück“ – für 31,90 Euro das Kilo: „Schauen S‘, ein Traum.“

Die Räumlichkeiten des ersten Kochklubs in Wien sehen dann

weniger spektakulär aus: Felix, 37, Jeans, Fünftagebart, streckt mir im Souterrain eines ehemaligen Angelsportladens die Rechte entgegen: „Kummst mit? Wir müssen noch einkafen.“ Beim „Metzger um die Ecke“ erwerben wir Oberschale vom Kalb (20 Euro pro Kilo) und (Achtung!) Schweinschnitzel (8 Euro). Den Rest besorgen wir an den Gemüseständen des Naschmarkts. Die Tüten liegen dann unangetastet für zwei Stunden auf dem selbst gezimmerten Küchentresen. Solange, bis sich der Rest der bourgeoisen Koch-Bohème eingefunden hat: Designer, Architekten, Unternehmensberater, Physiker, Fotografen – Kreative eben, die sich nie der Diktatur des strengen Rezepts beugen würden. Zuerst gibt es Ottakringer Zwickl, später Grünen Veltliner. Aus dem Radio plätschert „We are the people“. Die Stimmung ist prächtig.

Acht Interpretationen vom Schnitzel soll es geben. Zur Verfügung stehen Kalb- und Schweinefleischscheiben, die – plattiert und paniert – in Butter, Pflanzenöl, in Schweine- oder Butterschmalz ausgebacken werden. Schon nach einer halben Stunde wabert Qualm in Küche und Raucherecke, der Event droht zur Blindverkostung zu entgleisen. Keiner blickt mehr richtig durch: „War das hier Schwein in Butter oder in Öl oder etwa Kalb?“ Am Schluss wird abgestimmt. Es gewinnt Kalb in Schweineschmalz – vor Kalb in Butter. Fazit: Wer 15 Freunden perfekte



Das Wiener Schnitzel ist der dritte Fall unseres kulinarischen Detektivs. Bereits erschienen: Straßburger Wurstsalat (28. August 2011) und Nürnberger Lebkuchen (4. Dezember). Foto: p-a/allOver



„Verwendet der Koch Schwein, dann richten Sie ihn hin“

Mario Plachutta (rechts)

Schnitzel vorsetzen will, braucht gute Nerven und starke Putzmittel.

Mario Plachutta, 43, Wirt des gleichnamigen Gasthauses an der Oper, bereitet pro Tag etwa 300 Schnitzel zu. Ihn treffe ich bei meinem fünften Testessen (bislang diktiert mir in den Notizblock. Erstens: Das Fleisch immer nur mit der flachen Seite des Schnitzelklopfers plattieren, am besten zwischen Klarsichtfolie. Zweitens: Nur mittelfein zerriebene Brösel aus handwerklich optimal gefertigten, trockenen Brötchen verwenden. Drittens: Nie mit Schmalz oder Öl geizen. Die Schnitzel müssen im Fett schwimmen. Beim Ausbacken Pfanne leicht hin und her schwenken, damit immer wieder heißes Fett über die Oberseite des Schnitzels schwappet. Nur so kann die Panade soufflieren, also

Blasen bilden. Viertens: Das Schmalz oder Öl in der Pfanne (Plachutta verwendet Speiseöl) muss 180 Grad heiß sein. Keine hitzeempfindliche Butter nehmen! Zur Probe einfach einen Holzspatel hineinstecken: Steigen Bläschen auf, ist die Temperatur in Ordnung. Und dass man das Fleisch (am besten Kalbsoberschale) kurz (!) zuvor mehliert, in aufgeschlagenen Eiern und schließlich in den Bröseln wendet, stehe ja eh in jedem Kochbuch.

So also geht das perfekte Schnitzel! Aber selbst einer wie Plachutta macht mal Fehler. Auf seiner Speisekarte schreibt er, das Wiener Schnitzel stamme aus Italien. Feldmarschall Radetzky habe das Rezept aus der Lombardei mitgebracht.

Andere Wiener reagieren geradezu begeistert auf diese Theorie. Eshandelt sich dabei, so Sprachforscher Heinz-Dieter Pohl, um eine Legende, die ein italienischer Kochbuch-Autor 1969 in die Welt gesetzt habe. „Dieser Schwachsinn“, sagt Pohl, „ist durch nichts zu beweisen.“

Kalbfleischscheiben mit goldgelber, donaugewellter Panade. Ein Schnitt, ein Biss: perfekt! Dazu gibt's nur: eine halbe Zitrone und Kartoffelsalat. „Wenn Sie anderswo eine gekringelte Sardelle mit Kapern samt Zitronenscheibe auf der Panade vorfinden, hauen S' dem Koch eine an die Backen.“ Wenn dieser Schwein statt Kalb verwendet, soll ich ihn hinrichten.

Rund 40 Versuche brauchte Plachutta, bis er das Rezept fand. Der Herr der Schnitzel diktiert mir in den Notizblock. Erstens: Das Fleisch immer nur mit der flachen Seite des Schnitzelklopfers plattieren, am besten zwischen Klarsichtfolie. Zweitens: Nur mittelfein zerriebene Brösel aus handwerklich optimal gefertigten, trockenen Brötchen verwenden. Drittens: Nie mit Schmalz oder Öl geizen. Die Schnitzel müssen im Fett schwimmen. Beim Ausbacken Pfanne leicht hin und her schwenken, damit immer wieder heißes Fett über die Oberseite des Schnitzels schwappet. Nur so kann die Panade soufflieren, also

Blasen bilden. Viertens: Das Schmalz oder Öl in der Pfanne (Plachutta verwendet Speiseöl) muss 180 Grad heiß sein. Keine hitzeempfindliche Butter nehmen! Zur Probe einfach einen Holzspatel hineinstecken: Steigen Bläschen auf, ist die Temperatur in Ordnung. Und dass man das Fleisch (am besten Kalbsoberschale) kurz (!) zuvor mehliert, in aufgeschlagenen Eiern und schließlich in den Bröseln wendet, stehe ja eh in jedem Kochbuch.

So also geht das perfekte Schnitzel! Aber selbst einer wie Plachutta macht mal Fehler. Auf seiner Speisekarte schreibt er, das Wiener Schnitzel stamme aus Italien. Feldmarschall Radetzky habe das Rezept aus der Lombardei mitgebracht.

Andere Wiener reagieren geradezu begeistert auf diese Theorie. Eshandelt sich dabei, so Sprachforscher Heinz-Dieter Pohl, um eine Legende, die ein italienischer Kochbuch-Autor 1969 in die Welt gesetzt habe. „Dieser Schwachsinn“, sagt Pohl, „ist durch nichts zu beweisen.“

Von TISCH zu TISCH

Grunewaldturm

Schwarzwildrücken und Kohlrabistifte

VON ELISABETH BINDER

Rote Backsteingotik wirkt vor grauen Wolken wie vor blauem Himmel eindrucksvoll. Der Grunewaldturm auf dem Karlsberg ragt 36 Meter hoch in den Himmel. Nach Jahren der Entdeckungstouren im Umland mutet uns der Anblick des alten Spazierziels geradezu fremd und neu an. Das luftige Restaurant ist an die hintere Seite des Turmes angebaut. Unter einem zeitartigen Glasdach bildet der moderne Tresen einen aparten Kontrast zur roten Backsteinmauer. Von den Tischen an der Fensterfront aus hat man einen wunderbaren Blick über die Havellandschaft hinweg bis zum Fernsehturm auf dem Schäferberg. Auch das ist Berlin, hier wandelt sich die szenige Hauptstadt zur weiten, unvergleichlichen Kulturlandschaft.

Die Einrichtung ist schlicht, aber geschmackvoll, weiße Zellstoffläufer auf dunklen Tischen, Windlichter, kleine Blumengestecke, praktisch keine Folklore. Lediglich einige dunkle Balken unterstre-



Restaurant Grunewaldturm, Havelchaussee 61, Wilmersdorf, Tel. 41720001, geöffnet täglich ab 10 Uhr. Foto: Kai-Uwe Heinrich

chen den ländlichen Charme. An die Terrasse schließt sich noch ein gerade vergrößerter Biergarten an mit einer kleinen Bühne.

Die Karte ist für ein Ausflugsrestaurant erstaunlich ambitioniert, obwohl sie sich in dicken, altmodischen Kunststoffmappen versteckt. Es gab vorweg ein Topinambur-Trüffelsoßensuppchen mit gebackenem Blutwurst Wan-Tan. Zum Preis von 5,80 Euro muss man wohl davon ausgehen, dass der Trüffelgeschmack vom Trüffelöl herrührt, zumal Späne nicht zu sehen waren, aber wenn man keine Allergie dagegen hat, schmeckt es bei aller sahnigen Wucht recht gut, vor allem die Knusperstasche mit dem weichen Blutwurstkern. Noch besser gefiel mir das aufgeschäumte Schwarzwurzelstüppchen mit gebeiztem Wildschinken und reichlich Schwarzwurzelchips (5,80 Euro). Zwar waren sich die beiden Vorspeisen sehr ähnlich, und die Schwarzwurzeln hätten in der Suppe gern noch mehr Eীগengeschmack entwickeln dürfen, aber in einem Ausflugsrestaurant bedeuten derlei Einwände, dass man auf ziemlich hohem Niveau mäkelte.

Prompt vertieften die Hauptgänge den positiven Eindruck. Kurzgebratenes vom jungen Schwarzwildrücken war erstaunlich zart mit einer köstlich scharf gewürzten Kruste. Dazu gab es bissigste Kohlrabistifte, die mit Kräutern geschickt angeichert waren und außerdem pikante Kartoffelkräpfen in einer mit weißem Schaum optisch aufgepeppten leckeren, dunklen Bratensauce (18,80 Euro).

Das gebratene Filet vom Kabeljau war überraschend saftig, genau auf den Punkt gegart. Das lässt fast auf eine mit Sous-Vide-Geräten ausgestattete Küche schließen. Auch hier gefiel uns die kräftige Würzung, die einen guten Kontrast schuf zum gehaltvollen Safranschaum unter einem lockeren Perlgraupenrisotto. Dazu gab es Schalottenspinat aus gut gekochten Blättern, die als solche noch erkennbar waren (16,80 Euro).

Die Weinkarte ist in Ordnung und auch in preislicher Hinsicht durchaus volkstümlich sortiert. Wir probierten die Empfehlung der Saison, einen 2009er Regent aus Deidesheim in der Pfalz vom Weingut Julius Ferdinand Kimich, eine leichte und samtige Überraschung für 18,50 Euro.

Zum Nachtisch wählten wir das gelierte Stüppchen von Berliner Weiße mit Johannisbeer-Sorbet und frischer Minze und erlebten eine fröhliche Art, Süßes nach altherbräutlichem Vorbild zu genießen. Die halbfeste Kügelchenkonsistenz der rosa Suppe harmonierte wunderbar mit dem dunkelroten Sorbet und den mit Puderzucker bestreuten Minzblättern. Dazu gab es einige frische Johannisbeeren und Erdbeerscheiben. (6,50 Euro).

Anders als in vielen Szenelokalen machte der junge Service einen professionell ausgebildeten und auch sehr freundlichen Eindruck. Allerdings waren wir am Ende unseres Mahles gegen 19.30 Uhr an einem kühlen Abend auch fast die letzten Gäste.

Vielleicht lag es daran, dass um diese Zeit die letzten Busse zu den S-Bahnhöfen Wannsee und Heerstraße fahren. Osterspaziergänger mit Besuch von außerhalb können hier einen typischen und gleichzeitig etwas exotischen Ort finden, der sogar eine Frühstückskarte bietet.

BERLINER SPITZENKÖCHE verraten ihre Tricks

Kaninchenmedaillons

VON RENZO PASOLINI

Vielleicht klingt dieses Gericht kompliziert, aber keine Angst: Es lässt sich ideal vorbereiten, wenn man Gäste erwartet. Vor dem Servieren geht dann alles ruck, zuck. Allerdings benötigt man einen Fleischwolf und einen Mixer.

Zwei ganze Kaninchenrücken werden für vier Personen ausgelöst, also vom Knochen entfernt, die Bauchlappen jedoch unbedingt dranlassen (wer sich das nicht zutraut, sollte seinen Metzger bitten).

Dann mache ich eine Farce, das ist ein mousseartige Füllung: Perlhuhnbrust (zwei Stück), 200 g magerer Speck, 200 g frische Steinpilze (oder 30 g trockene, in Wasser eingeweicht). Huhn und Speck werden durch den Wolf gedreht und kommen in den Mixer, zusammen mit einem Eiweiß, 350 g kalter Sahne, Salz und Pfeffer. Wenn die Farce glänzt, ist sie gut. Die eingeweichten Pilze werden fein gehackt (frische klein geschnitten und in Öl scharf angebraten). Rein in die Farce! Sie wird



Foto: Maria Wirth

nun auf der Mitte der Rücken verteilt, und man rollt das mit dem Bauchlappen zusammen wie eine Salami. Mit Frischhaltefolie umwickeln, dann Alufolie drumherum. So kann das jetzt

warten, bis die Gäste hungrig da sitzen.

Der Ofen ist auf 140 Grad vorgeheizt, darin braucht das Fleisch zirka 40 Minuten, rausnehmen und ruhen lassen. Die Sauce bastle ich ganz schnell so: Den Jus, der beim Öffnen der Rollen ausläuft, gebe ich in ein Töpfchen, gieße je ein halbes Glas Weißwein und Sahne (ersatzweiße Butter) dazu, Safran und Salz, dann einkochen auf die gewünschte Menge – viel davon braucht es nicht. Medaillons schneiden, auf den Teller, Sauce drüber. Ideal dazu ist für mich Gemüse der Saison, das ich auch vorbereite und kurz erwärme. Und Brot.

— Renzo Pasolini ist Koch und Berater.

Gute Küchenmesser nur mit Schleifstein schärfen

kochmesser.de in Wildau zeigen Ihnen wie es geht!

Stumpfe Messer erhöhen nicht nur die Verletzungsgefahr, die Arbeit mit ihnen macht auch gar keinen Spaß. Möhren werden grob gespalten statt geschnitten, die Tomate zerquetscht statt sauber zerteilt, Fleischfasern werden zerrissen statt tranchiert. Geschmacklich und optisch ein enttäuschendes Ergebnis.

Zum Kochen sind scharfe Messer ein „Muss“ und richtiges Schleifen ist leicht erlernbar. Lieber ein Messer weniger kaufen und dafür einen guten Schleifstein.

Kochmesser Import GmbH Co. KG
Richard-Sorge-Straße 66
15745 Wildau bei Berlin
Telefon 01803-595959
beste@kochmesser.de
www.kochmesser.de

RESTAURANT & COCKTAIL LOUNGE

Ansbacher Straße 4
Ecke Kurfürstenstraße
U-Bhf Wittenbergplatz
50m vom KaDeWe

Erleben Sie die Vielfalt,
Frische und das Aroma
Thailands.

SUKSAN

www.suksan.de ORIGINAL THAI FOOD Tel. 030/21 01 8673

TICKET

DIE TERMINE FÜR BERLIN UND POTSDAM

Das handliche Veranstaltungsmagazin für Berlin und Potsdam im Tagesspiegel. Nutzen Sie die Gelegenheit und präsentieren Sie sich und Ihre Angebote eine Woche lang in diesem aufmerksamkeitsstarken Umfeld.

Rufen Sie uns einfach an. Telefon 030/290 21-15 504
Fax 030/290 21-542