

Auf Schnitzeljagd

Text
NATALY BLEUEL

Fotos
DANIEL GEBHART DE KOEKKOEK

Man nehme einen Zug nach Wien, reichlich Witz und einen fleischverrückten Zwölfjährigen. So gelingt eine Reise, die allen schmeckt

„Oh, es ist so resch!“, wie man in Österreich zu kross sagt. In der Küche des Restaurants Plachutta an der Oper lernen Mutter und Sohn professionelles Schnitzelbacken

M

ein Sohn und ich – er ist zwölf und hat in seinem Leben schon einen Turm Wiener Schnitzel verputzt –, wir beginnen unsere Schnitzeljagd am Bahnhof von Rosenheim. In der Imbiss-Theke hinter Glas liegt ein paniertes Etwas: orangegelb, oval, ohne Makel. Es könnte, denke ich, Pressfleisch aus einem Förmchen vom Fließband einer Fabrik sein. Meinem Sohn macht das gar nichts aus, meinen Sohn macht jedes Schnitzel glücklich. Schnitzel ist Schnitzel ist Schnitzel. Ob er schmeckt, frage ich ihn, als er das Etwas hingebungsvoll durch einen Teich Ketchup zieht, ob er schmeckt, was das für ein Fleisch ist?

Nö, sagt er, Hauptsache, Fleisch. Und als er meinen kritischen Blick sieht: Schwein ist es, glaub ich, nicht?

Wir fahren nach Wien. Es ist eine Kulturreise. An den Ursprung aller Schnitzel-sehnsüchte. Ich hätte nämlich gern, dass mein Kind ein bisschen mehr aufs Essen achtet. Wie es gemacht wird. Wo es herkommt. Und dass das Kind vielleicht sogar lernt, herauszuschmecken und anhand von nachvollziehbaren Kriterien zu beurteilen, was ein gutes Schnitzel ist und welches nicht so doll. Manche nennen das Restaurantkritik, andere kennen dafür den Begriff des „Acquired Taste“. Der besagt, dass man Geschmack erwerben kann: durch Erfahrung, durch Sensibilisierung und auch aufgrund der Persönlichkeit – offene Menschen probieren halt mehr aus. Und kommen dadurch auf den Geschmack. Der einem dazu verhelfen kann, das Leben in all seiner Vielfalt zu genießen.

Das wünsch ich mir natürlich für meinen Sohn. Aus eigener Erfahrung weiß ich, dass es ein langer und mühsamer Weg ist. Zum ersten Mal Kümmel, zum ersten Mal Krabben, zum ersten Mal Wein? Buäh. Aber dann, nach wieder und wieder Probieren und Analysieren, tut sich das Reich der Schönheit auf. Nicht nur beim Essen, auch in der Musik, der Literatur, dem Film, der Natur, der ganzen Kunst des Lebens. Es geht bei dieser Schnitzeljagd also nicht nur um Schnitzel, sondern um Philosophie.

Aber all das interessiert meinen Sohn erst mal nicht so. Ihm geht es darum, dass er jetzt 24 Stunden lang Schnitzel essen kann. Wir sitzen im Zug, draußen ziehen Chiemsee, Berge und Wiesen mit gescheckten Kälbern vorbei, deren Verwandtschaft wir gleich verspeisen werden. Es stört ihn

nicht, dass die für seinen leidenschaftlichen Fleischkonsum getötet werden. So ist das Leben, sagt er.

Bei der Anfahrt auf den Gral der Schnitzelkultur halten wir fest: Ein Wiener Schnitzel hat eine Panade, die muss, sagt mein Sohn, eine „gewisse Knusperigkeit“ haben. Das Fleisch „darf nicht zu dick sein, sonst ist man nach ein paar Happen schon satt“. Kalb, Schwein, Pute, Huhn – ist ihm egal. Na warte, Bürschchen, denke ich, und frage: Was hältst du von der „Wiener Garnitur“ mit Sardelle und Kapern? Böartige rhetorische Frage, denn Sardellen und Kapern gehören, das weiß jedes Kind, zum ABC des Angeborenen Abgeschmacks. Und da sagt mein Sohn, was er immer sagt, wenn ich ihn zu etwas Neuem einlade, nämlich sehr höflich und ebenso monoton: „Nein, danke.“ Und diesmal: „Aber Pommes! Und Ketchup!“ Darauf erwidere ich sehr diplomatisch nichts. Weil ich weiß, was kommen wird.

A

Is wir ihm berichten, dass wir nur für den Schnitzeltrip nach Wien gekommen sind, kichert der Taxifahrer. Und meint, das Wiener Schnitzel sei doch gar keine Wiener Erfindung – sondern nur geschicktes Marketing. So wie das von Red Bull auch, was ja ein asiatisches Gesöff war, bis ein Österreicher den Dosen Flügel verlieh. Ich bin unsicher, ob es wichtig ist zu erwähnen, dass der Taxifahrer afrikanischer Herkunft ist und daher sein kritischer Blick auf die Imperialgeschichte des Wiener Schnitzels rührt? Jedenfalls hat er recht: Der Historie nach hat man zuerst in Byzanz Fleisch paniert, dann wanderte es nach Oberitalien und verwandelte sich von der Costoletta alla milanese in das Schnitzel nach Wiener Art. Am Hofe mischte man aus lauter Reichtum und Langeweile angeblich sogar Goldstaub unter die Semmelbrösel. Protzerei und guter Geschmack, sage ich zum Taxifahrer und indirekt zu meinem Sohn, haben ja nüscht miteinander zu tun! Der Taxifahrer nickt. Er mag am liebsten Rostbraten.



Als ich ihn frage, wo es in Wien das beste Schnitzel gibt, erhalten wir die Antwort, die immer kommt: Frag fünf verschiedene Wiener, und jeder nennt dir fünf verschiedene beste Schnitzel-Adressen. Schnitzel ist, könnte man sagen, Geschmackssache. Ich vermute aber, es muss irgendwie recht schnell nach Mutter schmecken, nach Heimat, und dann will der Mensch offenbar immer das Gleiche.

D

er mit uns testende Fotograf will zum Beispiel unbedingt ins Gasthaus Zur Stadt Krems bei ihm im siebten Bezirk. Da bestellt er ein ausgelöstes Backhuhn mit Erdäpfelsalat – also so was Ähnliches wie ein Wiener Schnitzel vom Huhn –, ich ein Blunzengröstl mit frischem Kren und mein Sohn das Wiener Schnitzel vom Kalb – aber nicht mit Mayonnaisesalat! Nein, danke!!

Pommes? Hamma ned, aber Braterdäpfel. Mein Sohn krümpelt die Nase.

Ketchup? Naa, sagt der sehr nette Kellner und krümpelt seinen blonden Szene-Schnauzer in dem wunderschönen, uralten Beisl. Aber ein Preiselbeergelee! Ohne Stückchen!!

Mein Sohn schneidet in eines der drei erwachsenenhandtellergroßen Kalbsschnitzel und hält das Besteck besonders vornehm. Die goldbraunen Kissen knuspern fluffig. Er kaut, tastet vorn auf der Zunge und strahlt: Schon mal sehr gut! Ich: Wieso? Warum? Beschreib mal! Als alte Neurologinistin weiß ich, dass man seine Wahrnehmung schärft, wenn man sich bemüht, das treffende Wort zu finden für exakt das, was man empfindet. Doch in dem Moment schmeißt der nette Kellner die Kegelbahn aus den 30er-Jahren an und, wusch, ist mein Sohn weg, mit der Gabel in der einen und der Kugel in der anderen Hand.

Was ein Blunzengröstl ist, verrate ich nicht. Das muss man selbst probieren. Es ist sehr würzig, sehr schwer, vor allem abends um zehn, und sehr resch, wie der Österreicher sagt, also kross. Vor dem Einschlafen sagt mein Sohn: Mit diesem Schnitzel eben, Kalb, oder? Da sei „die Latte echt hoch gehängt worden“. Er brauche jetzt aber noch mehr Vergleiche.

Der nächste kommt am Morgen, um neun Uhr in der Früh, bevor der Küchenbetrieb beginnt, sind wir im Plachutta



Pommes? Hamma ned, heißt es barsch Wienerisch im Beisl Zur Stadt Krems. Dafür ist das Schnitzel knusprig und vom Kalb. „Jetzt hängt die Latte hoch“, resümiert der junge Gastro-Kritiker



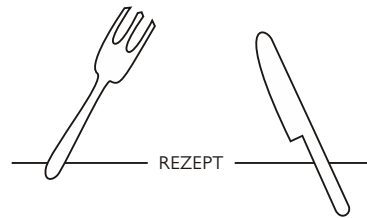
Vornehme Besteckführung, andächtiges Kauen. Es schmeckt. Und nein, die Cola ist keine Schleichwerbung, sondern laut Testkind das einzig denkbare Getränk zu diesem Essen



Es schwimmt im Fett, und das ist auch gut so: Beim professionellen Schnitzelbraten bläht sich die Panade kross auf, das Fleisch bleibt dabei saftig. Und jetzt du!

verabredet. Plachuttas Lokale sind eine Wiener Gastro-Institution und wurden mir von immerhin drei der fünf Wiener empfohlen. Bestes Schnitzel, bester Tafelspitz. Der Fotograf aber, typisch Journalist, muss mich auf dem Weg darauf hinweisen, dass der Ruf des Plachutta angekratzt sei, seit dem „Zucker-Skandal“ 2014. Da hatte der jetzige Chef, Mario, Sohn vom alten Plachutta, einen Angestellten gefeuert: weil der sich ein paar Gramm Staubzucker aus dem Warenlager genommen hatte, um seine Erdbeeren zu süßen. Und ein anderer wurde „hinauskomplimentiert“: weil er zu viel lachte. Es kam zu Prozessen, die die Angestellten gewannen; und zu Flashmobs, bei denen kiloweise Zucker vor dem Plachutta ausgeschüttet wurden. So existenziell kann Gastronomie sein. Ich spüre, wie sich mein Sohn, kurz vorm Plachutta an der Oper, verkrampft. Als gingen wir zur Schlachtbank statt zum Schnitzelbacken.

Aber dann sind alle total nett. Der Koch, Nicola Masatovic, hat einen Sohn, der auch zwölf ist, und den gleichen Akzent wie unser Opa, der eine Schwester hatte, die Tante Ivana, die handliche Schnitzel zu Türmen anrichtete. Es muss hier nämlich mit ein paar Märchen aufgeräumt werden: Schnitzel müssen nicht so lange zerklopft werden, bis



Wiener Schnitzel

600 GRAMM KALBSFRIKANDEAU (PARIERT = OHNE HAUT UND SEHNEN), 2 EIER, SALZ, GLATTES MEHL, SEMMELBRÖSEL, ÖL ODER BUTTERSCHMALZ, ZITRONE

Mehl, verschlagene Eier und Semmelbrösel in je einen Teller geben. Das Schnitzel in einer Folie zart klopfen und beidseitig salzen. Dann in Mehl wenden, durchs Ei ziehen und schließlich Brösel beidseitig zart andrücken. Schnitzel in heißes Öl legen, es muss so viel sein, dass es darin schwimmt; wenden und 3 bis 5 Minuten backen; auf Papier abtropfen lassen und mit Zitrone servieren. Und Kartoffelsalat. Oder, ähm, Pommes und Ketchup.

sie wie Auslegware angebermässig über den Tellerrand lappen – und keinen Biss mehr haben. Ein Schnitzel muss nicht partout vom teuren Kalb sein, Kaiserteil, Frikandeau, Kalbsrückenrose – vom Schwein ist's dann halt „Wiener Art“. Und die „Wiener Garnitur“ ist ein Schmäh, die gibt es nicht. Sagt Mario Plachutta. Der ist extra gekommen, um mit uns zu kochen, ebenso wie die PR-Frau. Mein Sohn hat jetzt eine Haube auf und eine Schürze um und ist nervös. Es beruhigt ihn ein wenig, dass Plachutta sagt: Bei ihm dürften Kinder das Schnitzel essen wie sie wollen. Sogar mit Ketchup und Pommes.

Masatovic macht ein Schnitzel vor, danach ist mein Sohn dran. Der kunstfertige Herstellungsprozess eines Wiener Schnitzels lässt sich raffen in dem Dreisatz: Plattieren, Mehlieren, Soufflieren. Bei Masatovic gibt's am Tag an die 300 Schnitzel, er hat also bestimmt 'ne Million auf dem Buckel und in

der Küche einen Posten, der ausschließlich paniert. „Panieren“, sagt Plachutta und zwinkert meinem Sohn zu, „sagt man bei uns auch im Fußball: wenn man die anderen plattmacht.“ Es beginnt mit dem Falt- oder Schmetterlingsschnitt: Dafür schneidet Masatovic die etwa zwei daumenbreite Kalbsrückenrose der Länge nach ein, aber nicht ganz durch. So klappt eine Art Schmetterling vor ihm auf, der Umfang des Schnitzels ist also doppelt so groß wie der des Fleischstücks. Plattieren: Du legst das Fleisch, sagt Masatovic zu meinem Sohn, zwischen eine Folie und klopfst mit der flachen Seite des Fleischklopfers, bis es etwa einen halben Zentimeter dünn ist. Fester, ja, so ist gut! Dann nimmst du es und ziehst es durchs Mehl, ja, schön andrücken, dann schütteln, und noch mal, und dann durch das verschlagene Ei und durch die Semmelbrösel, und noch mal schön andrücken. In der Pfanne siedet fast randhoch das Fett, es kann Butterschmalz oder Öl sein. Mein Sohn nickt unentwegt, und jetzt kriegt er große Augen. Denn was mit einem echten Wiener Schnitzel in einer Profiküche passiert, also nicht in einer wie meiner, wo man mit dem Fett spart, das wirkt wie Zauberei: Im heißen Fettbad bläht sich das Schnitzel

Ein Schnitzel muss nicht partout vom teuren Kalb sein. Vom Schwein ist's dann halt „Wiener Art“. Aber die „Wiener Garnitur“, die ist ein Schmäh. Die gibt es gar nicht



auf wie ein Ballon, der jeden Moment aus der Pfanne raus zur Küchendecke schweben könnte. Auf dem Teller, adrett drapiert vom Chef mit Zitrone in patentiertem Spiralschnitt, fällt es dann wieder zusammen, so dass die Panade aussieht wie Dackelstirnfalten. Und jetzt probieren!

F

ünf Augenpaare starren auf mein Kind. Es ergreift das Silberbesteck und führt ein Stück zum Mund. Tränen treten in seine Augen. Der Freude? Von der Hitze? Das Schnitzel dampft. Denn es hat sich, erklärt der Koch, durch die Panade eine Art Vakuum gebildet, sodass das Fleisch nicht direkt mit dem Fett in Berührung kam und rasant gegart, aber auch saftig gehalten wurde. Wow, denke ich, Küchen-Alchemie! Währenddessen schluckt mein Sohn schwer und

Gestärkt durch den Tag.

Viel drin – gut drauf:
Frische Luft, Bewegung und die richtige Ernährung stärken Ihr Kind für die großen und kleinen Herausforderungen des Lebens. Jeden Tag aufs Neue.

heristo aktiengesellschaft
the quality group

- **Thiamin, Niacin und Biotin** – tragen zu einem normalen Energiestoffwechsel bei
- **Vitamin B6** – trägt zu einer normalen Funktion des Immunsystems bei
- **Folsäure** – trägt zur Verringerung der Müdigkeit bei
- **Pantothenensäure** – trägt zu einer normalen geistigen Leistung bei
- **Vitamin E** – trägt dazu bei, die Zellen vor oxidativem Stress zu schützen. Eine abwechslungsreiche und ausgewogene Ernährung sowie gesunde Lebensweise sind wichtig für Ihre Gesundheit.

www.ferdi-fuchs.de
FÜR GROSS UND KLEIN

Eins schafft er noch:
Autorin Bleuel mit
ihrem Schnitzelprinz
vor dem Wiener
Donnerbrunnen



fächelt Luft in den Mund. Schmeckt sehr gut, nuschelt er so laut, dass es alle vernehmen. Dann ist er dran, und als er seinen Schnitzelparcours erfolgreich bestanden hat, sagt Mario Plachutta: Das machst du super, du kannst direkt bei uns bleiben!

W

ir haben dann noch Schnitzel im Wienerwald gegessen, Typ Bahnhofsimbiss, das Fleisch war „knorpelig“ und die Panade „labbrig“, alles in allem „echt eklig“. Wir haben vor der Touri-Klitsche Figlmüller, der „Heimat des Schnitzels“, mit vielen Asiaten Schlange gestanden, um zu sehen, wie livrierte Ober auf großen Tellern spektakuläre Auslegwarenschnitzel durch den Raum segeln lassen; probieren wollte mein Sohn „lieber nicht“. Vor der Kneipe mit dem Motto „Schnitzel-Frühstück“ haben wir uns nur fotografieren las-

sen. Wien ist eine schöne Stadt, sagt mein Sohn, als wir wieder im Zug sitzen, und ich, so, jetzt werten wir mal das Schnitzelprotokoll aus: Im Krems „lag die Latte hoch“, im Plachutta war es am besten und im Wienerwald knorpelig und labbrig? Mein Sohn starrt mich erschrocken an. Aber das können wir doch nicht schreiben! Das ist doch voll beleidigend für die im Wienerwald!

Nee, nee, sage ich und wedle mit dem Philosophenfinger, denn jetzt kommt noch eine Lektion: Man muss das sagen! Denn damit zeigt man, dass einem das Essen wichtig ist, dass man es schätzt und achtet und also auch weiß, was gut ist und was nicht so doll (und das gleiche gilt für Literatur, Filme, Mangas). Dafür ist Kritik da, am Schnitzel und im Leben! Er blickt eine Weile aus dem Fenster und wendet sich schließlich zu mir: Dann verrate ich dir jetzt, warum ich beim Plachutta geweint habe. Weil es viel zu früh war für Schnitzel und weil ich einen Würgreiz bekam, Schnitzel zum Frühstück! Und das, obwohl das Schnitzel unglaublich saftig war und so – er macht eine Pause – resch! Ich grinse ihn an. Sehr stolz. Mission accomplished. Und als

wir wieder in Rosenheim einfahren, sagt mein Sohn nachdenklich: Das Bahnhofschnitzel war ja eigentlich ganz okay. Aber würde ich es jetzt essen, nach diesen Spitzenschnitzeln – dann würde ich es bestimmt schlecht finden.

Die besten Schnitzel-Adressen von Wienern:

Gasthaus Zur Stadt Krems, Zieglergasse 37, 1070 Wien, nur Mo–Fr, stadtkrems.steman.at, Tel. +43 (0)1 523 72 00

Skopik & Lohn, Leopoldsgasse 17, 1020 Wien, skopikundlohn.at, Tel. +43 (0)1 219 89 77

Corbaci, Museumsplatz 1, 1070 Wien, azw.at, Tel. +43 (0)664 73 63 00 36

Plachuttas Gasthaus zur Oper, Walfischgasse 5–7, 1010 Wien, plachutta.at, Tel. +43 (0)1 55 12 22 51

Figlmüller, Wollzeile 5, 1010 Wien, figlmueller.at, Tel. +43 (0)1 512 61 77

NATALY BLEUEL, 49, findet Schnitzel langweilig, sie hätte lieber Veltliner Beuschel, fachschierte Laibchen, Grammelknödel, Ochsen-schlepp und Powidl tascherl gegessen. Zeit war leider nur für Röstkartoffeln mit Blutwurst

Manche springen an
Gummiseilen von Brücken,
um etwas zu erleben.
Andere bleiben dafür
lieber zu Hause.



Das macht
was mit dir!