

“...dass es über den Teller ragt”

von Verena Mayer

Zu dem, was ein Wiener Kind über seine Stadt wissen muss, gehört folgende Geschichte: 1683, zweite Türkenbelagerung, Wien ist ziemlich am Ende. Man sieht sich schon besiegt, doch da hat jemand einen Plan. Die letzten Rinder sollen geschlachtet und vor die Stadt geworfen werden. Die Wiener sind anfangs dagegen, hieße das doch, gar nichts mehr zu essen zu haben. Aber dann tun sie, wie geheißen. Der Anblick des Rindfleisches hat auf die Belagerer die erhoffte Wirkung. Perplex darüber, welche Unmengen an Vorräten es in Wien offenbar noch gibt, werden die Türken müde und müssen sich geschlagen geben. Allerdings lassen die Wiener ihre Widersacher nicht ziehen, ohne auch etwas davon gehabt zu haben: Sie behalten den türkischen Kaffee, und die Form des Halbmondes ist wie geschaffen für das Kipferl. Damit hätte man dann auch alles, was es für ein Kaffeehaus braucht. Aber das ist eine andere Legende.

Die von den Rindern zeugt jedenfalls nicht nur davon, wie überlegen sich der Wiener jedem Nicht-Wiener gegenüber fühlt; indirekt erzählt sie auch etwas über eine andere Art der Rindfleisch-Verarbeitung - das Wiener Schnitzel. Denn wie keine andere Spezialität steht das Wiener Schnitzel für jene beiden Eigenarten, die den Wiener erst zum Wiener machen: für die Selbstverständlichkeit, fremde Leistungen als die eigenen auszugeben, und für den Willen, die Fassade aufrecht zu erhalten, koste es, was es wolle. Viel wichtiger nämlich als das Innere ist das, worin das Wiener Schnitzel gehüllt ist - die Panade, beziehungsweise "Panier", wie man in Wien sagt. Wenn die nicht perfekt, also goldbraun, aussieht und messerrückendicke Blasen schlägt, kann man das ganze Schnitzel vergessen. Mit dem Wiener Schnitzel ist die Wiener Kunst des Blendens auch kulinarisch zur Vollendung gelangt. Muss jetzt eigentlich noch erwähnt werden, dass das Wiener Schnitzel gar nicht aus Wien kommt? Aber alles der Reihe nach.

Zuerst etwas Grundsätzliches zur Wiener Küche. Die gastronomische Ausrichtung einer Gegend erkennt man ja am besten daran, welche Sättigungsbeilage sie hervorgebracht hat. Frankreich ist demnach die Nation des Baguette, Italien ein Nudel-Land. Mexiko lebt von der Mais-Tortilla, der Maghreb vom Grieß. Asien wäre der Kontinent der Reis-Kultur, die USA haben sich für die frittierte Kartoffel entschieden.

Österreich ist ein Semmel-Land.

Die Semmel ist nicht nur der wichtigste Bestandteil des Frühstücks, sie dient auch als Beilage für alles, was flüssig ist und aufgetunkt werden will. Und davon gibt es reichlich, denn Österreich ist das Land der klaren Rindssuppe. Und selbst wenn Nudeln oder Kartoffeln serviert werden, es wird immer noch Semmeln dazu geben. Ein Korb mit Semmeln gehört zum gedeckten Tisch wie Salz und Pfeffer, und kein Wiener Wirt, der etwas auf sich hält, wird einem Gast die Semmeln in Rechnung stellen. In einem alten Kochbuch (1) kann man die Geschichte von drei armen Lehrbuben nachlesen, die ins Gasthaus gehen und Bier bestellen. Sie trinken das Bier und machen sich dann über die Semmeln des Lokals her. Als es nach dem fünften Semmelkorb schließlich ans Zahlen geht, meint der Kellner: "Wenns nächstes Mal einen Durst habts, gehts zum Bäcker."

Die Semmel spielt auch in der Sprache des Wiener eine wichtige Rolle. Man sagt etwa "dumm wie eine Semmel". Jemandem "eine semmeln", heißt, ihn zu schlagen, und wenn etwas nicht gelungen ist, hat man es "versemmelt". Man könnte nun meinen, dass abfällige Redewendungen wie diese in krassem Widerspruch zur Beliebtheit der Semmel stehen. Das Gegenteil ist der Fall. Denn die Dinge, die der Wiener am meisten schätzt, macht er am schnellsten verächtlich - so, als könnte er durch verbale Herabsetzung darüber hinweg täuschen, wie viel ihm etwas bedeutet. Offen zu sein oder sich etwas einzugestehen ist für den Wiener schließlich gleichbedeutend mit Schwäche und Sich-Gehenlassen. Und 1683 hätte sich davon auch keiner blenden lassen.

Kultiviertheit wird in Wien also daran gemessen, wie gut es jemandem gelingt, die Dinge anders ausschauen zu lassen als sie scheinen. Kein Wunder, dass der Vorgang des Schauens viel Platz einnimmt im Leben des Wiener. Nach dem Befinden erkundigt man sich auf Wienerisch, indem man "Wie schaut's aus?" sagt, "besuchen" heißt "vorbeischauchen". Meint der Wiener "Nein", sagt er "Werden wir schauen". Da der Wiener aber nie sagen will, was er meint, wird man auf die Frage "Kommst Du zu meiner Party?" ungefähr folgendes zu hören bekommen: "Schauen wir mal, dann werden wir schon sehen, wie's ausschaut." Daher schaut auch die Semmel in der Wiener Küche in den seltensten Fällen aus wie eine Semmel. Man begegnet ihr vielmehr in Form von Knödeln, als Hühnchenfülle oder als Teil des Apfelstrudels. Sie ist dem Meerrettich beigemischt und der beste Teil der gefüllten Kalbsbrust.

Ihre höchstentwickelte Daseinsform erreicht die Semmel allerdings in der Panade. Zu feinen Bröseln zerrieben und mit Mehl und Ei zu einem Belag verarbeitet, der sich in heißem Fett in eine goldbraune Hülle verwandelt, verleugnet sich die Semmel im selben Maße selbst wie sie wichtigster Teil der Fassade geworden ist. So begreift der Wiener auch den Idealzustand einer Gesellschaftsordnung: Der Mensch stellt sich in seiner Individualität zurück zugunsten des Bildes, das er in der Allgemeinheit abgeben möchte. Man kann das sehr gut auf den Gemälden von Rudolf von Alt erkennen. Ob der Stephansdom zu sehen ist oder der Stock-im-Eisen-Platz - die Wiener Gesellschaft, die dabei aufs Bild kommt, ist immer so gemalt, als würde sie mit den Fassaden der Prachtbauten im Hintergrund verschmelzen. Privatsphäre und Öffentlichkeit verschwimmen zu einer Szenerie, in der die äußere Erscheinung das Wichtigste ist. Selbst in der Anonymität einer belebten Straße wird sich der Wiener stets so benehmen, als säße er daheim seiner Erbtante gegenüber. Und bis heute gehört es zum guten Ton, sich schön anzuziehen, wenn man ins Zentrum, also "in die Stadt" fährt, wie man in Wien sagt. Keine Anekdote aus einem anderen Jahrhundert sind übrigens die Zores, die eine Wiener Professorntochter bekam, als sie mit nassen Haaren auf die Straße ging und dabei von Verwandten beobachtet wurde.

In der Küche hat das Verhüllen lange vor dem Wiener Schnitzel Tradition. Die Blütezeit des Scheinens und Täuschens ist ja das Barock, und aus dem 18. Jahrhundert stammt auch das Rezept, in dem sich bereits ein Vorläufer des Wiener Schnitzels erkennen lässt. Über ein "kälbernes Schnitzel mit Parmesan-Käß und Semmel-Schnitten" ist also im "nutzlichen Kochbuch" aus dem Jahr 1740 zu lesen: "Nimm ein guten Schlögel, schneide dinne Schnitzel, klopfe es schön breit, gesalzen, mit Mehl bestreut, und in Schmalz schön gelb gebachen ..." (2) Paniert wurde alles, ob Gemüse, Fleisch, Fisch oder Geflügel. Das panierte Hühnchen ist später sogar zum Symbol für eine ganze Epoche geworden, für jene Ära nämlich, in der der Wiener vor den Veränderungen des 19. Jahrhunderts hinter Biedermeierschränken und Ringstraßenbauten in Deckung ging - "die goldene Backhendl-Zeit".

Gold ist übrigens der Ursprung alles Panierten. Wer es sich in der Lombardei des 15. und

16. Jahrhunderts leisten konnte, ließ seine Speisen mit Blattgold belegen, Gold galt damals als Medizin. Dieser verschwenderische Luxus nahm so überhand, dass der Rat von Venedig das Vergolden 1514 schließlich verbieten musste. Man suchte optischen Ersatz und kam auf das Panieren, das "Vergolden von Abgebachem", wie man später in Wien sagte. Auf diese Weise soll jedenfalls das Kotelett auf Mailänder Art entstanden sein, von dem der legendäre Feldmarschall Radetzky höchst angetan war. 1848 nach Oberitalien entsandt, um den Aufstand gegen den Habsburger Kaiser niederzuschlagen, hatte er auch nicht vergessen, die Gastronomie des Feindes auszukundschaften. Und dabei etwas "wahrhaft Außergewöhnliches" entdeckt: "ein Kalbskotelett, in Ei gewälzt, paniert und in Butter gebacken." So steht es zumindest in einem Schriftstück aus dem Wiener Staatsarchiv, in dem Radetzky zitiert wird. Der Feldherr wurde nach seinem Sieg sofort in die Hofküche beordert, und die kochte nach. Sagt die Legende. Doch die hält der Wiener für historisch verbürgt, denn Wahrheit ist für den Wiener alles, was ihm als wahr erscheint. Nur gut klingen muss es, da gibt es kein Pardon. Umgekehrt wird der Wiener Tatsachen, an denen nicht zu rütteln ist, immer mit dem Satz "Des is a G'schicht" zur Kenntnis nehmen. Es verging jedenfalls kein halbes Jahrhundert nach Radetzky's Feldzug, und "costoletta alla milanese" war als typische Wiener Spezialität eingemeindet.

Historiker vermuten, dass es das Schnitzel und den Brauch des Vergoldens schon im alten Byzanz gegeben hat. Juden sollen das Rezept dann zu den Mauren nach Spanien gebracht haben, und von dort haben es angeblich die Italiener übernommen. In Wien ersetzte man das Kotelett jedenfalls durch das saftige Stück der Kalbsnuss, an die Stelle des Weißbrotes traten die Semmelbrösel, und der Panier hat man Mehl hinzugefügt. Das panierte Schnitzel findet sich seit Ende des 19. Jahrhunderts in allen Kochbüchern, ob bei der Prato oder in einem Werk, das sich "Praktische Wiener Köchin" nennt. Wann sich das Schnitzel endgültig als "Wiener Schnitzel" eingebürgert hat, ist nicht klar. Im "Wiener Kochbuch" aus dem Jahr 1878 ist aber bereits von "escalopes de veau à la viennoise" die Rede. (3)

Und wie soll nun ein Wiener Schnitzel sein? Goldbraun, hauchdünn und so groß, dass es über den Teller ragt. Beziehungsweise "King-Size-Schnitzel, large as a plate", wie es beim Figlmüller hinterm Stephansdom für die Touristen heißt. Fremden wird außerdem gerne erzählt, dass ein Wiener Schnitzel die "Sitzprobe" bestehen muss. Man setzt sich nach dem Herausbacken darauf, und der Hosenboden darf dabei nicht fett werden. Unbestritten dagegen ist, dass das Wiener Schnitzel aus Kalbfleisch gemacht wird. Am besten aus der Kalbsnuss oder dem Frikandeau vom Schlegel, wie man in Wien sagt, man kann aber auch Kalbsschulter nehmen. Man salzt das Schnitzel und klopft es ein wenig, dann wird es in Mehl und Ei gewendet und anschließend durch die Semmelbrösel gezogen. Herausgebacken wird es traditionellerweise in Schweineschmalz, viele Köche verwenden inzwischen aber das geschmacksneutralere Pflanzenöl oder Butterschmalz. Das Mailänder Kotelett wurde mit Butter zubereitet. Gelungen ist die Panier, wenn sie nicht auf dem Fleisch klebt, sondern Blasen schlägt. Es muss mindestens ein Messerrücken zwischen Bröselnschicht und Fleisch passen. "Soufflieren" heißt das in der Fachsprache, und wie bei allem in Wien gilt der Grundsatz: Nach je mehr es ausschaut, desto besser.

Die ideale Panier hat eine Konsistenz wie ein Blatt Knusperschokolade und bläht sich zu einer Hülle auf, die das Ballon-Brot zum Vorbild hat. Die ideale Panier ist für den Koch das, was für den Schachspieler ein Matt in zwei Zügen ist: ein seltenes Glück. Die meisten Partien enden mit Remis, und die meisten Wiener Schnitzel enden als Kompromisse zwischen dunkelbraunem Brett und aufgeweichtem Brösel-Haufen.

Das Einfache ist eben ein Kind des Komplizierten. Wobei das allerdings nicht das Problem der Wiener Küche ist, sondern ihr Prinzip. Denn wie es der Wiener gerne offen lässt, ob der Schein nun das Wahre ist oder die Wahrheit nur Schein, so wird in der Wiener Küche

alles daran gesetzt, das Billige fein aussehen zu lassen und das Überfeinerte bodenständig. Die normale Semmel, der einfache Guglhupf und der ordinäre Schmarren tragen demnach das Wort "Kaiser" im Namen, die Imbiss-Bude wird als "Kleines Sacher" bezeichnet. Auf der anderen Seite kann man selbst im schäbigsten Wirtshaus hervorragend essen, und das, was der Kaiser zum Frühstück bekam, hieß schlicht "Steinkogler Guglhupf". Deshalb ist das Wiener Schnitzel, Inbegriff einer simplen Mahlzeit, auch eine der größten Herausforderungen. Es wird nur gelingen, wenn man die besten Zutaten verwendet und die komplizierten Abläufe im Griff hat.

Es beginnt schon mit der Temperatur. Ist das Fett zu heiß, wird das Schnitzel außen schwarz und bleibt innen roh. Ist es zu kalt, sinkt das Fleisch wie ein nasser Lappen auf den Pfannenboden und die Panier fällt ab. Der Wirt des "Hedrich" am Wiener Stubenring bezeichnet das Schnitzelbacken daher als "persönliches Gefühl für Temperatur". Er empfiehlt den Gasherd. Und verrät zwei Kniffe: Besonders feinkörnig und knusprig werde die Panier dadurch, dass man die Semmelbrösel vor ihrer Verwendung noch durch ein Haarsieb drückt. Das Ei hingegen dürfe nicht zu fest verquirlt werden, sonst bleibe die Panier am Fleisch kleben. Auf keinen Fall sollte man das Schnitzel zu fest klopfen, denn wenn es Löcher bekommt, wird es mit der Panier nichts.

Schief gehen kann also viel. So viel, dass sich die "Erste Wiener Bürger-Privat-Kochschule" 1902 veranlasst sah, einen Leitfaden mit dem Titel "Bemerkungen zu Schnitzeln" zu verfassen. Da heißt es: "In den Privathäusern kommt es häufig vor, daß Klagen über die Schnitzel geführt werden. Aus welchen Gründen? - Weil die Schnitzel holperig, verbogen aussehen und oft schwarze Tupfen haben. Die Ursachen sind die, daß das Schnitzel zu langsam gebraten wurde, dann, weil zuviel auf einmal in die Pfanne gelegt wurde und auch, weil das Fleisch, das dazu verwendet wurde, nicht gut entflecht war. Schwarze Tupfen entstehen, wenn das Fett nicht gewechselt und die Pfanne nicht mit Papier gereinigt wurde." (4)

Ob ein Wiener Schnitzel seinen Namen verdient, merkt man nicht zuletzt an der Beilage. Zum Wiener Schnitzel gehören Kartoffeln. Dass mit Kartoffeln nicht Fritten gemeint sind, sondern Petersil-Erdäpfel oder Erdäpfel-Salat, muss auch in Wien immer öfter dazugesagt werden. Die Zitronenscheibe ist ebenfalls Tradition. Feinschmecker mögen nun die Nase rümpfen und einwenden, dass der Zitronensaft nicht nur den Geschmack der Panier ruiniert, sondern das kostbare Gebilde auch noch aufweicht - die Geschichte ist jedoch auf der Seite der Zitrone. Zur Wiener Tafel gehörte sie schon sehr früh, 1699 ist etwa im "Kochbuch des Granat-Appfels" vermerkt, dass "bey vornehmen" auch "von allerhand welschen Früchten, lemonien, citronen, pomerantzen" (5) serviert werde. Zum Wiener Schnitzel passte die Zitrone schließlich kongenial: Mit ihrer Säure ließ sich über schlechtes Fleisch hinwegtäuschen, und ihre exotische Anmutung war genau das Richtige für ein "Wiener Original". Außerdem liebt es der Wiener herbsüß, wobei herbsüß bedeutet, dass das Süße herb zu wirken hat und das Herbe süß. Ein guter Apfelstrudel soll deshalb immer ein wenig sauer schmecken, bei der idealen Beilage des Wiener Schnitzels, dem sämigen Erdäpfelsalat, darf dagegen auf keinen Fall mit Zucker gespart werden. Für die Marinade eignen sich Himbeer-Essig, man kann auch noch süßen Senf begeben. Ebenfalls als Beilage erlaubt ist grüner Salat oder Feld-Salat. Manche Großmütter schwören aus einem unerforschten Grund auf die Kombination Reis und Gurkensalat.

Kein Kompromiss ist jedoch beim Fleisch möglich. Dass sich das "Schweins-Wiener gebacken" auf den Speisekarten eingebürgert hat, hängt damit zusammen, dass es der liebste Sport des Wieners ist, den Nicht-Wiener für ein bisschen blöd zu halten. Der beliebten Unsitte, Touristen Wiener Schnitzel aus dem wesentlich billigeren Schweinefleisch vorzusetzen, musste sogar von Amts wegen ein Ende gemacht werden. So sprach 1970

das österreichische Innenministerium: "Das klassische Wiener Schnitzel darf nach den herkömmlichen Kochbüchern und nach den üblichen Verbrauchererwartungen nur noch aus Kalbfleisch zubereitet werden." (6)

Doch wenn es darum geht, zu blenden, scheut der Wiener eben keine Mühen. Eine Anekdote aus der Zeit der Wirtschaftskrise Ende des 19. Jahrhunderts erzählt von Leuten, die sich Sonntag mittags in die Küche stellten und mit der flachen Hand auf die Tischplatte schlugen: Wenn sie sich schon kein Fleisch leisten konnten, sollten wenigstens die Nachbarn glauben, bei ihnen würden Schnitzel geklopft. (7)

Und heute? Das Wiener Schnitzel gehört noch immer zu den Leibspeisen des Österreicher, das ist sogar statistisch belegt. (8) Wie beliebt das Panierte ist, zeigt sich abermals am Humorverständnis des Wieners. Sein Bedürfnis, zu schmähen, was ihm am Herzen liegt, lässt ihn das Wort "bochn", also den Dialektausdruck für "gebacken", im Mund führen. "Bochn" sagt der Wiener, wenn er etwas lau, spießig oder nicht hintersinnig genug findet. Damit ist ungefähr alles gemeint, was außerhalb von Wien stattfindet.

Wer durch Wien spaziert, hat indes die Wahl zwischen Lokalitäten, die "Schnitzelhaus", "Schnitzelmann", "Schnitzelfrau" oder "Schnitzel-Fritzel" heißen und einem das Schnitzel gleich auf die Gasse mitgeben. Der Fastfood-Kultur ist es dann auch zu verdanken, dass Urstoff und höchste Daseinsform alles Gebackenen nun in einer wohlschmeckenden Symbiose vereint sind: Am Imbissstand erhält man das Wiener Schnitzel, mit Gürkchen und Senf garniert, zwischen zwei Brötchenhälften - als "Schnitzel-Semmel".

Anmerkungen:

(1) Wolf Neuber, Die K.u.K. Wiener Küche. - Wien: Molden, 1975, S. 158.

(2) Franz Maier-Bruck, Das Große Sacher Kochbuch. Die österreichische Küche. Fachliche Beratung: Ernest Richter. - Weyarn: Seehamer Verlag o.J., S. 270.

(3) Martha Foitl, Wiener Souvenir-Kochbuch. - Wien: Jugend und Volk 1982, S. 40.

(4) Das Große Sacher Kochbuch., S.269

(5) Ebd.

(6) Frankfurter Allgemeine Zeitung vom 19.8.1970

(7) Neuber, K.u.K.-Küche, S. 112.

(8) Der Standard vom 31.5.2000