

NACHgeschenkt



Das Wiener Schnitzel

WERNER GRUBER

Dieser Tage fahren viele in den Urlaub, andere kommen vom Urlaub und bräuchten ihn jetzt mehr als zuvor, und andere bleiben einfach am Ort ihres Daseins und erholen sich dort.

Kulinarisch braucht man keinen Reisepass, um zu wissen, wo isst man gut, und Ausländisches gibt es ja genug bei uns.

Betrachten wir doch das Wiener Schnitzel, von dem manche meinen, es komme aus Mailand. Tatsächlich hat das panierte Schnitzel einen viel weiteren Weg hinter sich. Ursprünglich wurde es in Byzanz entwickelt, da es dort verboten war, Gold auf die Speisen zu legen, um es sich dann genussvoll auf der Zunge zergehen zu lassen. Das Problem: Gold zergerht nicht auf der Zunge und schmeckt nach gar nichts – es ist nur teuer.

Von Byzanz ausgehend, trat es seine Reise über den arabischen Bereich zu den Mauren an. Dort gelangte es dann zu den Spaniern, die aber lieber ihre Paella köchelten. Die Spanier übergaben das Rezept den Italienern, die dann mehr oder weniger lustlos das Fleisch panierten. Durch Feldmarschall Radetzky wurde das Schnitzel nach Wien gebracht. Die Wiener erkannten das Konzept, und ab sofort wurde alles paniert, was es wert war zu essen. Champignons, Sellerie, Hühner, auch als Bröselgeier bezeichnet, wurde frittiert. Nur eine Nation hat nach den Wienern noch etwas zum Frittieren beigetragen: die Iren. Sie frittieren wirklich alles. Ein bekannter Schokoriegel, benannt nach dem dritten Planeten, wird paniert und in heißem, brodelnden Fett herausgebacken. Ist die schützende Panier goldgelb, wird der Riegel serviert.

Damit stellen sich zwei Fragen: Erstens, warum der Schokoriegel nicht schmilzt und zweitens, was das mit Fleisch zu tun hat. Bevor wir die beiden Fragen beantworten, fragen wir uns, was beim Braten von Fleisch passiert. Zuerst wird das Eiweiß denaturiert. Das Eiweiß hat im Grundzustand die Konsistenz von Hühnerreklar – no na – ist ja auch Eiweiß. Wird es erwärmt, dann entrollen sich die einzelnen Eiweißmoleküle und es bildet sich ein festes Netz. Das passiert bei ungefähr 60° Celsius. Sind alle Eiweißmoleküle entrollt, ist das Fleisch durch. Würde das Fleisch nur aus Eiweiß bestehen, wäre es schlapp. Deshalb gibt es noch das Kollagen. Dieses Kollagen umgibt die einzelnen Muskelfasern. Es sorgt für die Zähigkeit des Fleisches. Bei einem Steak haben wir wenig Kollagen, bei einem Gulaschfleisch ist es bedeutend mehr. Erhöht sich die Temperatur über 70° Celsius im Fleisch, dann beginnen sich die einzelnen Kollagenmoleküle zusammenzuziehen. Dadurch wird Fleischsaft herausgepresst und das Fleisch wird trocken. Leider gibt es keine Poren, die dies verhindern könnten. Toll wäre es, wenn das Fleisch durch, also das Eiweiß geronnen ist, die Kollagenfasern sich aber noch nicht zusammengezogen haben. Deshalb verwenden wir die Panier. Durch die Panier wird die Wärme nicht so gut weitergeleitet bzw. verzögert. Sie bleibt länger unter 70° Celsius, damit bleibt das Fleisch auch saftiger.

Ich glaube zwar nicht, dass die Köche in Byzanz gewusst haben, dass die Panier die Wärme vom Inneren abhält und dadurch auch die Iren einen Schokoriegel panierten und frittieren können, aber es schmeckt halt einfach gut – und das ohne Reisepass.

Werner Gruber ist Experimentalphysiker und leitet das Planetarium Wien, die Kuffner-Sternwarte sowie die Urania-Sternwarte.



Dario Cecchini ist für seinen markigen Schlachtruf „To beef or not to beef“ bekannt. Jetzt vergibt der Metzger auch Reisepässe. Bilder (3): SN/EVA MARIA MRAZEK



Paul Renner: ein illegaler, aber genialer Grenzgänger der Lebenslust. Bild: SN/MARTIN GEIER



Der Pass: ausgewiesene Fleischeslust.



Tiefner, Cecchini: „Wir haben Wein im Blut und sind bestimmt keine Vegetarier.“

Verstaatlichter Genuss

Nina Tiefner hat einen zweiten Reisepass erhalten. Sie ist jetzt quasi Doppelstaatsbürgerin. Die Österreicherin wurde am 26. Juni nämlich auch noch zur Ehrenbürgerin der „Repubblica Gastronomica di Panzano“ ernannt. Wie es dazu kam? Die in Salzburg wohnhafte Geschäftsfrau vertreibt mit ihrem Onlineshop Weine aus der Region Chianti Classico. Diese Weine liebt sie. Aber sie hat noch viel mehr Leidenschaften. Die meisten haben mit Lebensfreude und Genuss zu tun. Und das muss ein paar genussfreudigen Menschen in Panzano aufgefallen sein. Mit diesem neuen Reisepass ausgestattet, dürfte es in Zukunft für sie ein Leichtes sein, von kulinarischen Schwergewichten empfangen zu werden: und zwar weltweit. Denn die Bewohner von Panzano sind gut vernetzt. Das Überwinden von Grenzen ist ja überhaupt eine klassische toskanische Angelegenheit. Die Geschichte besagt, dass die Einwohner von Florenz und Siena ihre Reiter einst beim ersten Hahnenschrei losreiten ließen, um so die Grenze zwischen den beiden heute noch rivalisierenden Städten festzulegen.

Dabei hatten die Strippenzieher von Florenz eine gefinkelte Taktik gewählt. Um den Schrei ihres schwarzen Hahnes vorzuziehen, habe man dem armen Tier das Essen verweigert, während die Bewohner von Siena ihren weißen Hahn wie immer fürsorglich gemästet hätten. Also habe der hungrige schwarze Hahn von Florenz auch früher gekräht. Was zur Folge hatte, dass dessen Reiter weiter kam und mehr Gebiet ergatterte. Seither gilt der Gallo Nero auch als Wahrzeichen, Logo und Gütesiegel des Chianti.

In Panzano im Chianti zieht man die Grenzen schon lang nicht mehr mit einem Hahn: Hier erledigt das der Metzger auf

Einer Salzburgerin wurde der Reisepass einer gastronomischen Republik überreicht. Dieser soll angeblich helfen, Grenzen zu überwinden. Ob sie damit die Grenze des „Illegalen Wirtshauses“ von Paul Renner passieren darf, ist fraglich. Dieser unverschämte Künstler hat was gegen Stempel.

EVA MARIA MRAZEK
PETER GNAIGER

kurzem Weg. Dieser heißt Dario Cecchini. Auch er ist durchaus als lebenslustig zu bezeichnen und von Feinschmeckern aus aller Welt wird er als eine Art „Herr des Fleisches“ verehrt. Bekannt ist „Grande Dario“, wie er gern gerufen wird, auch für seinen markigen Schlachtruf. Der lautet: „Beef or not to beef.“ Und den hat er in die Welt hinausgetragen, indem er kürzlich die „Repubblica Gastronomica di Panzano“ ausrief. „Das ist eine gastronomische Republik, deren Bürger Wein in den Adern haben – und die bestimmt keine Vegetarier sind“, sagt er. Dass Nina Tiefner von ihm nun einen Reisepass seiner gastronomischen Republik erhielt, ist eine seltene Ehre, die weltweit erst 18 Menschen zuteil wurde. Die sind von New York über Italien bis nach Salzburg verteilt. Was „Grande

Dario“ damit ausdrücken will? „Guter Geschmack kennt keine Grenzen.“

Ziemlich illegal und dafür umso spannender war dagegen ein Projekt des österreichischen Künstlers Paul Renner, das er vor zwei Jahren startete. Damals suchte er sein kulinarisches Seelenheil, indem er vor zwei Jahren im Piemont für kurze Zeit das „Illegale Wirtshaus“ betrieb. Und zwar mit dem ehrgeizigen Ziel, das „Urgenie der Kochkunst“ nicht aussterben zu lassen. „Dieses Urgenie wird von Hausfrauen gepflegt, von Dilettanten und Abenteurern, deren Erfindungen oft nur ein Menschenleben lang Bestand haben, weil sie zusammen mit deren Erfindern untergehen“, sagt er. Die Idee fiel auf fruchtbaren Boden: Das Konzept geht jetzt sogar auf Reisen. Das „Illegale Wirtshaus“ des unverschämten genialen Querdenkers öffnet nun vom 18. bis zum 22. September seine Pforten in einer Tabakscheune in Seckenheim/Mannheim. Nach zwei Jahren Erfahrung dieses ungezwungenen Beisammenseins beschreibt er sein „Illegales Wirtshaus“ heute als eine soziale Plastik, ein Abenteuer, eine Ehrerbietung gegenüber dem Illegalen, vor allem als eine Ablehnung des Üblichen. Renner: „Die Handlungsweise in diesem Wirtshaus ist anarchisch, subversiv und experimentell. Sie richtet sich gegen Zwangslagen des Verstehens. Das verlangt nach einem einzigartigen Ort, der von der Gesellschaft als solcher nicht wahrgenommen wird – oder vom Verschwinden bedroht ist. Nur so kann der kulinarische und alkoholische Genuss wie eine kultische Handlung gefeiert werden.“

Und weil die dargebotenen Speisen in keinem Verkaufsregal der Welt zu finden seien, schlafe hier auch die Vernunft. Das Passamt sowieso. Nur so könne man fantastische Geschichten erlebbar machen.