

L(I)EBENSWERTES WIEN

Kulinarische Spaziergänge



L(I)EBENSWERTES WIEN Kulinarische Spaziergänge
Ist eine Teamarbeit des Persönlichkeits-Projekts

„Wir schreiben ein Buch/Infobroschüre über Wien“

Diese Arbeit entstand im Rahmen eines Projekts von Job-TransFair.

Unter der Leitung der Trainerin Anne Dreher erstellten alle Teilnehmer jeder für sich einen Text jeweils zu einem kulinarischen Wien-Thema, worauf wir uns zuvor in der Gruppe geeinigt hatten. Die Fotos wurden, zum Teil, selbst fotografiert oder dem Internet entnommen. Ziel war dabei, individuelle Stärken und Schwächen durch Teamarbeit zu erkennen. Aus den Einzeltexten entstand anschließend die vorliegende Broschüre unseres Kollegen Peter mit der mühseligen Formatierung.

Unser Dank gebührt dem Veranstalter Job-TransFair, unserer Trainerin Anne Dreher und Peter Hofbauer.

Wien, 10.10.2022

Trainerin: Anne Dreher

Autoren:

Peter Hofbauer, Josef Kaufmann, Carmen-Angelica Liewald, Thomas Menedetter, JoAnna Wawschynsky, Manfred Wilhelm

Inhaltsangabe:

- Seite 2 Inhaltsverzeichnis
- Seite 3 Die Wiener Wasserversorgung
- Seite 6 Fischstäbchen Verschwörung
- Seite 10 Kaisermühlen „Zwischen Dorf und Weltmetropole“
- Seite 13 Gemüse aus Wien
- Seite 15 Mein Stammlokal im 3. Bezirk: das „Gmiatliches Eck“
- Seite 18 Die Geschichte des Wiener Schnitzels

Wasserversorgung in Wien



Wien ist eine sehr alte Stadt mit sehr vielen Attraktionen für Touristen, hat eine interessante Geschichte, prachtvolle Häuser, Parks und Gärten. Die Bürger/innen, und Besucher/innen in Wien genießen das gesunde Hochquellwasser aus den steierischen und niederösterreichischen Alpen. Durch die großen Berge und das hohe Gefälle fließt das Wasser ohne Strom bis in die Stadt.

Täglich kommen aus unterschiedlichen Wasserquellen in Wien zwischen 300.000 bis 500.000 m³ - mal mehr, mal weniger. Eine ganze Menge, oder?

Im Herbst und Winter, durch die Kälte, entspringt das Wasser mit weniger Kraft aus den Bergen und es werden die Behälter nicht so schnell befüllt, wie in den wärmeren Jahreszeiten. Hochquellwasser, abgekühlt, kommt bis in unsere Wohnungen, ohne dass wir Zusätzliches beitragen.

Das Wiener Wasser kommt in das Wiener Rohrnetz, circa 3.000 Kilometer lang, 26 Pumpwerke sorgen für rund 31 Hochbehälter mit einem Speichervolumen von 1,61 Millionen Kubikmetern – ein Vorrat für 4 Tage.

Die Wasserbehälter, 29 an der Zahl, wurden im Zuge des Behältersanierungsprogramms der Abteilung MA 31 neu saniert. Die größten Wasserbehälter sind:

Wasserbehälter Cobenzl - versorgt einzelne Objekte des Wienerwaldes und hochgelegene Teile von Grinzing.

Wasserbehälter Bisamberg - versorgt die Bezirke: 2., 20., 21., 22., und Teile 3. und 11.

Wasserbehälter Wienerberg - versorgt die Bezirke: 1., 4., 5., 6., 9., und Teile 7., 8.

Wasserbehälter Michaelerberg - ist ein alter Behälter, jetzt steht er unter Denkmalschutz, die entstandene Fläche wurde von der MA 49 (Forst und Landwirtschaft) übernommen.

Wasserbehälter Jubiläumswarte – wurde im Jahr 2006 errichtet, ersetzt 3 alte Behälter und versorgt in Penzing unzählige Haushalte.

Wasserbehälter Dreimarkstein – ist der neueste, wurde im 2012 errichtet, versorgt Haushalte und den 17. und 18. Bezirk.

In alten Miethäusern gibt es wunderschöne sogenannte Bassenas



in allen Stockwerken, eine allgemein zugängliche Wasserstelle am Gang. Aus Gusseisen, emailliert oder lackiert, werden sie immer noch erhalten und restauriert als eine Erinnerung und ein Stück Geschichte. Es war die gemeinsame Wasserquelle im Haus und diente als Stelle diente zum Austausch von Klatsch und Tratsch.

Neue Brunnen und alte Brunnen

Die Trinkbrunnen bieten allen Durstigen die Möglichkeit eine kostenlose Erfrischung zu nehmen.

Brunnhilde –

die mobilen Trinkbrunnen werden von April bis September in stark frequentierten Plätzen platziert, auch bei öffentlichen Konzerten.



Antike Brunnen

1. Bezirk:

Donnerbrunnen - am Neuen Markt

Vermählungsbrunnen - am Hohen Markt

Austria Brunnen - auf der Freyung



3. Bezirk:

Hochstrahlbrunnen

9. Bezirk:

Schubertbrunnen

Strudlhofbrunnen

Der Margaretenbrunnen ist einer der ersten, der in Wien gebaut wurde, datiert mit 1835/1936), gewidmet Franz Josef der I. Am 24. November 1836 wurde er feierlich eingeweiht.



Text: Carmen-Angelica Liewald

Bild 1 Quelle: <https://www.google.com/imgres?imgurl=https%3A%2F%2Fcdn-blob.austria.info%2Fcms-uploads>

Bild 2: Quelle : <https://www.google.com/imgres?imgurl=https%3A%2F%2Fwww.schick-seitenblicke.at%2Fwp-content%2Fuploads%2F2013%2F06%2FGangb>

Bild 3 Quelle : https://www.google.com/imgres?imgurl=https%3A%2F%2Faustria-forum.org%2Fattach%2FWissenssammlungen%2FSymbole%2FAustria-Brunnen_Wien%2FAustria_Freyung.

Bild 4: Quelle :

<https://www.bing.com/images/search?view=detailV2&ccid=Q2innqCv&id=C13E22251B35C8B658070D9FEB0D22D0A2D77E3D&thid=OIP.Q2innqCvtRRLzSauOkSICAAAA&mediaurl=https%3a%2f%2fwienbezirksbla>

Bild 5. Quelle :

<https://fotos.mediafreedom.at/techniken/sonstiges/xl/ein-paar-hydranten.jpg>

Bild 6: https://www.google.com/search?q=Margaretenbrunnen&client=firefox-b-d&source=lnms&tbn=isch&sa=X&ved=2ahUKEwi9ppbYUNX6AhWJRvEDHZypCIEQ_AUoAXoECAMQAw&biw=1536&bih=697&dpr=1.25#imgrc=Yi-8fXi8Ly-lwM

-8fXi8Ly-lwM

Fischstäbchen Verschwörung

Wir Wiener lieben unser Schnitzerl. Gebackenes, mit Mehl, Ei und Brösel, gibt es in Wien so vielen Varianten ob zu Hause oder im Lokal. Da läuft dir doch das Wasser im Munde zusammen, wenn du hörst, gebackene Champignons mit Sauce Tatar, Backhenderl mit Mayonnaisesalat, Emmentaler, Leberkäs und und und ...



Quelle: Bing Onlinebilder

Und wieder einmal stehe ich im Supermarkt vorm gläsernen Tiefkühlschrank. Linker oder rechter Griff? Wo geht's zur verpackten Köstlichkeit? Ich greife mir die vorderste Packung. 15 Stück Fischstäbchen um 5,99. Was für ein Preis! Wo man sonst ca. 30 Euro für 1 Kilo fangfrisches Fischfilet zahlt, ist das doch billig, oder? Dann schau wir mal auf die Verpackung. Alaska Seelachs. Ich muss lachen. Schon beim Namen wird gelogen, dass die Balken biegen. Was die Wenigsten wissen ist, dass Seelachs ein erfundener Name ist. Er entstand in den 70er Jahren. In echt heißt er Köhler. Im englisch-sprechenden Raum, Pollack. Doch das war damals zu unattraktiv.



Quelle: Bing Onlinebilder

Ich liebe Gebackenes und am Freitag den Fisch.

Als ich noch in die Volksschule gegangen bin, hat mein Opa am Freitag immer Fischstäbchen für mich gekocht. Viele Jahre sind seit damals vergangen und ich liebe noch immer mein Fischchen am Freitag. Bis ich mal genauer hingeschaut hab.

Lasst euch berichten von meinem letzten Einkauf. Ich bin Fischprofi und hab es gern genau, denn am ersten Blick erkenne ich eine „Fischstäbchen Verschwörung“.



Er verkaufte sich schlecht bis gar nicht. Darum gab man ihm den viel besser klingenden Namen „Seelachs“. Was soll ich sagen. Es funktionierte nicht nach Wunsch. Der schlechte Absatz blieb und der Name auch. Seelachs ist ein guter Fisch. Er wächst rasch nach. Ein Schwarmfisch also. Perfekt für Fischstäbchen aber der Produktname ist es eine Vorspiegelung falscher Tatsachen. Denn mit dem Lachs hat er nichts gemein. Hier müssen wir auf den lateinischen Namen setzen um zu erfahren, was ich mir zu essen gekauft habe.



Quelle: Manfred WILHELM

Theragra chalcogramma. Ah Ja. Ein Zungenbrecher. Aber jetzt bin ich am richtigen Weg. Es ist der Pazifische Pollack, der zur Familie der Dorsche gehört. Hier passt der Vergleich Äpfel mit Birnen. Jeder kennt den Unterschied am Geschmack. Genauso ist es mit den Lachsen und den dorschartigen Fischen. Sie schmecken einfach anders und das ist auch für jeden der kein regelmäßiger Fischesser ist leicht erkennbar.

Weiter im Text. Wo lebt unser Fischstäbchen? Es wohnt im pazifischen Norden. Gut so. Ich liebe Fische aus kalten Gewässer. Warum werde ich oft gefragt. Kalte Gewässer sind nährstoffreich. Einfache Regel, je kälter das Wasser umso besser die Qualität des Fischfilets.

Alaska Seelachs Fanggebiet FAO 67 und FAO 61. Alter Schwede, das ist groß. Wirklich groß. In jedem, der beiden Fanggebiete, passt ganz Europa rein und Alaska liegt in FAO 67 und nicht in FAO 61. Auf der Verpackung steht aber ALASKA und nicht Japan. Denn!!!



Quelle: Bing Onlinebilder



Quelle: Bing Onlinebilder



Quelle: Bing Onlinebilder

15 Stück Fischstäbchen wiegen 450 Gramm und kosten 5,99. Dann kostet 1 Kilo 13,31. Toll.

Die Panier wird mitgewogen. Schwer zu vergleichen mit anderen Filets. Ich mach die Verpackung auf und lasse ein Stäbchen antauen. Ein Fischstäbchen wiegt 27 Gramm. Ich trenne Filet und Panier. Das Ergebnis ist 14 Gramm Filet und 13 Gramm Panier. Fast die Hälfte. Oh, aha ja jetzt sehe ich die Angabe auf der Verpackung. 63 Prozent Fischanteil. Ist korrekt. Ist gleich 210 Gramm Fischfilet und nicht 450 wie angegeben. Analyse abgeschlossen. Was ist jetzt für uns Verbraucher wichtig?

Erinnern sie sich an Fukushima? Ja? Verstrahltes Gebiet. Fukushima liegt in FAO 61. Ich meide dieses Fanggebiet, aus Gründen wie die erhöhte Schwermetallbelastung, die natürlich noch im erlaubten Bereich liegt. Fisch aus diesem Gebiet ist billig und „Alaska Seelachs“ gehört zu den absolut billigsten Fischen.

Was uns zum Preis bringt.



Quelle: Manfred WILHELM



Quelle: Bing Onlinebilder



Im Fischfilet sind die Vitamine, die Nährstoffe, die Minerale. All das Wichtige für unseren Körper. Ernährungswissenschaftler empfehlen 250 Gramm Fisch pro Woche und das liefern die 15 Stück Fischstäbchen eben nicht.

Quelle: Bing Onlinebilder



Kurz noch ein paar Worte wie so ein Stäbchen produziert wird. In Bremen genauer gesagt Bremerhaven steht die Fischstäbchen Fabrik der Firma Iglo. Ich bekam einmal eine Führung durch diese heiligen Hallen. Sehr sauber, toller Geruch war der erste Eindruck. Die Filets werden entgrätet und hier sieht man gleich das hier schönes, frisches Filet verarbeitet wird. Von Fischabfall oder Resten keine Spur. Wie hier gearbeitet wird ist vorbildlich. Man kriegt Lust gleich in ein Fischstäbchen zu beißen. Darf ich? Auf einer Straße schießen die vielen Stäbchen vorbei und bei der nächsten Qualitätskontrolle darf ich mir endlich eines schnappen. Mit Erlaubnis versteht sich. Köstlich! Aber halb roh! Macht nix, schmecken tut´s.

Hier, in dieser sauberen, nach gutem Backfisch riechenden Fabrik, ist es toll. Wenn sie bedenken, dass Fischstäbchen zu den Lieblingsspeisen unserer Kinder gehört, muss genau so, gesäubert, filetiert, entgrätet, paniert und vorgebacken werden.

Es bleibt dabei, mir schmecken Fischstäbchen, aber selbst eine ganze Packung deckt nicht meinen wöchentlichen Fischbedarf.

Zum Produkt muss ich sagen, die Angaben sind schwammig und ungenau. Das Fanggebiet FAO 61 gefällt mir gar nicht aber für eine Verschwörung ist es zu wenig. Eigenverantwortung und Kontrolle sind aber dennoch immer wichtig. Ich hoffe euch hat mein kleiner Bericht Spaß gemacht.

Manfred WILHELM

Kaisermühlen - zwischen Dorfidylle und Weltmetropole

Spätestens seit Ausstrahlung der „Alltagsgeschichten“ und des „Kaisermühlen Blues“ im Fernsehen, ist dieser Bezirksteil weit über die Grenzen von Wien bekannt. Obwohl sich sein Charakter im Laufe der Zeit sehr verändert hat – vom Arbeiterbezirk hin zur trendigen Wohngegend mit internationalem Flair durch die UNO-City – hat Kaisermühlen doch seinen Charme bewahrt.



Hier kennen sich viele Leute, sie treffen sich beim Einkauf und unterhalten sich über die Neuigkeiten im Umfeld. Die Nähe zum Wasser und die vielen Grünflächen werden sehr geschätzt. Durch die zentrale Lage und die Nähe zur Innenstadt sowie die Entwicklung zu einem begehrten Freizeitparadies ist dies der Puls der Zeit. Kaum ein Stadtteil verbindet Erreichbarkeit, Lebensqualität und Zeitgeist so sehr wie Kaisermühlen. Superior-Hotel ARCOTEL Kaiserwasser befindet sich gegenüber den Büros der Vereinten Nationen in Wien und des Kongresszentrums Austria Center Vienna, gleich neben dem Kaiserwasser mit einem Badesteg.

Das Restaurant serviert typisch österreichische Spezialitäten sowie vegane Gerichte. Auch eine einladende Bar mit Aussicht auf der Dachterrasse erwartet Sie in der Unterkunft.



Wohl kaum ein Stadtteil in Wien hat sich im Laufe der Geschichte so stark verändert wie das Gebiet rund um die heutige Alte Donau. Diese ist ein Teil des ursprünglich hier verlaufenden Donaustroms mit seinen Nebenarmen. In den 1870ern wurde bei der ersten Regulierung ein neues Flussbett geschaffen, um die Hochwassergefahr zu bannen. Bei der zweiten Regulierung in den 1970er Jahren baute man die Donauinsel mit der Neuen Donau.

Das Kaisermühlner Wappen zeigt eine Schiffsmühle. Vor der Donauregulierung wurden diese zum Mahlen von Getreide und später für die Herstellung von Farbstoffen verwendet. In Orth an der Donau kann man solche eine – nachgebaute – Schiffsmühle besichtigen und dabei ein Stück Geschichte erleben.

Die Gegend rund um die Alte Donau war von jeher ein beliebtes Ausflugsziel für sonnenhungrige Wiener und Schwimmer aller Altersstufen.

Heute wird oft das Gewässer rund um das Gänsehäufel zum Wasser-Sport genutzt. Wie zum Beispiel können Ruderboote, Segelboote und seit ein paar Jahren auch Stand-Up-Paddling Boards beobachtet werden.

Vor allem in letzter Zeit hat sich ein einzigartiges Freizeitparadies mitten in der Großstadt entwickelt, das von immer mehr Menschen genutzt und geschätzt wird. Auch das einzigartige [Freibad Gänsehäufel](#) hat seit seiner Eröffnung als städtisches

Strandbad 1907 nichts von seiner Attraktivität verloren. Es bietet ein vielfältiges Angebot an Bade- und Sportmöglichkeiten.

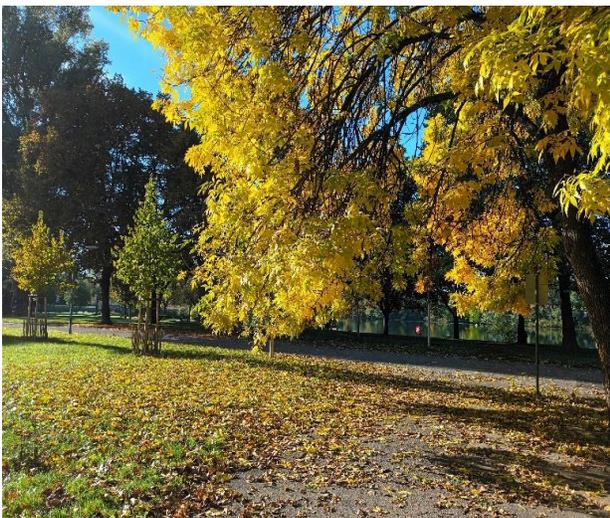
Wer gemütliche und kulinarisch befriedigende Stunden an der Alten Donau verbringen will, der besucht am besten das „Schinakl“. Dieses seit 3 Generationen als Familienbetrieb geführte Lokal bietet Fischspezialitäten und Wiener Schmankerln im Gastgarten direkt am Wasser, aber auch „indoor“ an.

Als besondere Attraktion können auch spezielle Boote für ein romantisches Essen zu zweit gemietet werden.

Sogar zur kalten Jahreszeit kann etwas unternommen werden.

Im Winter 2018, am 3. März war das Gewässer so stark zugefroren, dass ich und viele andere mutige Freizeit-Sportler vom Kaiserwasser zur Alten Donau eisgelaufen sind. Dabei konnte ich auch das ganze Gänsehäufel umrunden. An dem Tag wurde sogar eine Reportage für das Puls 4 Fernsehen gedreht, bei welcher ich auch teilgenommen habe. Ich engagiere mich in Kunst und Kultur, in dem ich verschiedene Veranstaltungen als bildende Künstlerin mitorganisiere.

Viel Wissenswertes zu Kaisermühlen und dessen Geschichte finden Sie in der Wohnpartner Bibliothek Band 5, für die mit viel Engagement zur Geschichte von Kaisermühlen recherchiert wurde.



Text und Fotos: JoAnna Wawschynsky



joanna.wawschynsky@gmx.at

Die Thematik der Menschenrechte und Umweltschutz habe ich mir seit vielen Jahren zum Ziel gesetzt. Durch meine Kunstwerke möchte ich es als eine Alternative miteinander verbinden. Veranstaltungen wie „5 Tage gegen Gewalt“ „Energie Wende“ „100 Jahre Frauentag“ „Europawahl 2009“ usw. führte ich für verschiedene Institutionen als freie Künstlerin in Wien aus.

Gemüse aus Wien

Wien wird international aber auch von der einheimischen Bevölkerung maßgeblich mit dem Weinanbau assoziiert. Was viele dabei vergessen, ist, dass Wien ein bedeutender Produzent heimischer Agrarerzeugnisse ist. Das liegt vor allem an den sehr guten geographisch/klimatischen Bedingungen.

Gelegen im Wiener Becken sind die Böden größtenteils durch die Donau geprägt. Es herrscht kontinentales Klima mit warmen bzw. heißen Sommern und relativ kalten Wintern. Durch den fortschreitenden Klimawandel verschieben sich die Temperaturgänge allerdings in den letzten Jahren in den wärmeren Bereich.

Besondere Boden- und Klimaverhältnisse in der Region liefern optimale Bedingungen für den Anbau von Gemüse im Freiland und im geschützten Anbau (Gewächshäuser, Folientunnel).

Auch die Niederschlagsmenge ist für die Landwirtschaft günstig.

In früherer Zeit spielten die Märkte eine zentrale Rolle in der Versorgung der Wiener.



Gemüse - pixabay- freie kommerzielle Nutzung

Ab dem 11./12. Jahrhundert existieren urkundliche Belege für den heutigen „Hohen Markt“, später den Neuen Markt. Der ursprünglich im Bereich des Karlsplatzes gelegene übersiedelt in weitere Folge auf die Wienflussverbauung (Naschmarkt).

Erwerbsgemüsebau gibt es in Wien mindestens seit dem 15 Jhd., vor allem durch zugezogene Bauern aus dem Waldviertel.

Obwohl die landwirtschaftlichen Flächen ab dem 19. Jahrhundert aufgrund des Raumhungers der rasch wachsenden Stadt zurückgingen, konnte eine Studie aus dem Jahr 2017 belegen, dass sich Wien als einzige Millionenstadt der Welt mengenmäßig selbst mit Gemüse versorgen kann.

Dabei wird hoher Wert auf die Qualität gelegt:

Es kommt nur gentechnisch unverändertes Saatgut zum Einsatz. Eine kleine Zahl von Unternehmen produziert auch nach biologischen Richtlinien.

Etwa 180 (meist) Familienbetriebe bewirtschaften durchschnittlich 1,5 Hektar Fläche und produzieren mehr als 40 verschiedene Gemüse.

Die am meisten produzierten Sorten sind dabei Tomaten, Gurken, Paprika, Blattsalate, Kräuter, Radieschen.



Durch die erwähnte Änderung des Klimas und der Nachfrage der Konsumenten nach neuen Produkten finden wir heute sogar „Exoten“ wie Ingwer und Kurkuma unter den Erzeugnissen.

Text: Thomas Menedetter

Mein Stammlokal im 3. Bezirk: das „Gmiatliches Eck“

Das Wiener Kaffeehaus



Geöffnet ist das „Gmiatliche Eck“ nur von Montag bis Freitag von 7 - 22 Uhr. Am Samstag, Sonntag und Feiertag ist das Kaffeehaus geschlossen.

Das Lokal befindet sich im Stadtteil Erdberg in Wien Landstraße in der Keinergasse 4, Ecke Hainburgerstraße.

Die Anfahrt ist mit der U3, Station Kardinal Nagelplatz, Ausgang Keinergasse, am leichtesten, weil Parkplätze in dieser Gegend schwer zu finden sind.

Das Lokal wird von der Gastronomin Anita L. betrieben, die ihr ganzes Berufsleben im Gastgewerbe tätig war und im Februar 2023 in den Ruhestand gehen möchte.

Mir wird mein Stammkaffee wirklich fehlen, da die Zukunft des Lokales noch in den Sternen steht und noch keine Nachfolge bekannt ist.

Ein beliebter Treffpunkt für Jung und Jung gebliebene, das gemütliche Ambiente im Innenbereich sowie der Gastgarten verführen manchen dazu eine Pause einzulegen.



Im Kaffeehaus

Einfach ein Platz, um sich mit Freunden und Bekannten zu treffen. Sich zu unterhalten, zu feiern, zu diskutieren oder einfach nur Spaß zu haben und die Zeit vergehen zu lassen.



Der Gastgarten

Der Tages-Teller wird täglich saisonal und regional frisch zubereitet, natürlich gibt es auch Torten und Kuchen. Auch andere Kleinigkeiten wie Toast, überbackene Brote, Würstel mit Krenn und Senf sowie Suppen je nach Saison erfreuen die Gäste. Zu meinen Favoriten zählen die überbackenen Schinkenfleckerl mit Salat, die Champignonsoße mit Semmelknödel und Hühnerschnitzel mit selbst gemachtem Erdäpfel Salat.

Ich genieße es, meinen Kaffee hier zu trinken, die Zeitungen durch zu blättern, etwas zu essen oder auch nur den Hund der Chefin, Katinka, zu begrüßen. Ein Lokal, in das man auch seinen lieben Hund mitnehmen kann, der natürlich mit einem Leckerli belohnt wird.



Katinka macht Pause

Wer zu den Stammgästen zählt, kann sich auch Pakete in das Kaffeehaus schicken lassen, eine einfache geniale Erleichterung für den Online Einkauf.

Eine unglaubliche Leistung von Frau Anita, die jeden Tag von früh bis spät selbst im Lokal für das leibliche Wohl ihrer Gäste sorgt. Sie hat nur eine geringfügig Beschäftigte, die einmal im Monat ihren Dienst übernehmen kann.

Es gibt in Wien viele Kaffeehäuser, dieses liegt mir aber besonders am Herzen, weil ich mich hier echt wohlfühle und es in meiner Nähe ist.

Text und Fotos von Josef Kaufmann

Die Geschichte des Wiener Schnitzels

(Das Wort Schnitzel leitet sich als Diminutiv snitzel vom mittelhochdeutschen Wort sniz für „Schnitt“ ab.)



Quelle: Taverna Kahof

Die ersten Belege für die Schnitzel-Technik finden sich im 12. Jahrhundert und zwar im Byzantinischen Reich! Die Herrscher dort ließen, damit alle sehen wie reich sie sind, Fleischstücke mit Blattgold panieren. Daher hatten die Menschen im Mittelalter die Idee, vor allem in Mailand, Fleisch zu panieren. Die Bezeichnung „Schnitzel“ bzw. „Schnitzlein“ für handtellergröße Fleischschnitten, war im 17. Jahrhundert gebräuchlich.

1798 scheint im „Kleinen Österreichischen Kochbuch“ erstmals das Gebackene Schnitzel auf. In den Jahren von 1879/1907 wurde unser „Wiener Schnitzel“ als „eingebröselte Kalbsschnitze“ bezeichnet. Der Begriff „Wiener Schnitzel“ hat sich im 20. Jahrhundert endgültig etabliert. Die für uns übliche Zitronenscheibe oder Spalte erwähnte 1913 die Kochbuchautorin Marie von Rokitansky in ihrem Kochbuch „Österreichische Küche“ mit folgenden Worten: „Man gibt eine Zitronenspalte zu jedem Schnitzel und etwas grüne Petersilie auf die Schüssel.“

Mit ihrer Säure ließ sich in der Vergangenheit oft über schlechtes Fleisch oder altes Fett hinwegtäuschen.

Ursprung der Panier:



Die Panier hat ihren Ursprung dort, wo begonnen wurde, Reste zu verwerten. In der vorchristlichen Zeit begannen die Menschen alte und harte Brote unter anderem zu Brösel zu verarbeiten. Diese wurden vorrangig dazu verwendet um diverse Speisen zu binden und einzudicken. Im 15. und 16. Jahrhundert ließen sich jene, die es sich leisten konnten, ihre Speisen mit Gold überziehen. Ärzte priesen das Gold damals als Medizin für das Herz an. Aber nicht nur für das Herz, sondern auch für die Figur soll Gold helfen und so wurde Gold auch aus diätischen Gründen gegessen. Natürlich wurde damit der Wohlstand hervorgehoben, da Blattgold zu dieser Zeit relativ teuer war. 1540 verbot der Rat von Venedig das Vergolden von Speisen und so wurde dem verschwenderischen Luxus Einhalt geboten. Jetzt musste ein Ersatz für Blattgold her und dieser wurde in der goldenen Panier gefunden.

1889 unterschied die Kochbuchautorin Katharina „Prato“ Pratobevera bereits eine Mehl-Ei-Brösel- und eine Ei-Brösel-Panier.

In den Kochbüchern jedoch wurden die in Brösel gebackenen Schnitzel erst sehr spät erwähnt.

Heute zählt in Österreich das „Wiener Schnitzel“ zu den beliebtesten Speisen! Der Österreicher verspeist 30,6 Schnitzel pro Jahr, das entspricht insgesamt 42 Millionen Kilogramm Fleisch!!

Der Kartoffelsalat:



In dem 1633 neuaufgelegten Werk, von englischen Botanikers John Gerard „The Herball Or Generall Historie of Plantes“ von 1597 findet man die ältesten bekannten Kartoffelsalat-Rezepte.

So um 1800 tauchen ähnliche, jedoch deutsche, warme Kartoffelsalate-Rezepte auf. Bis zum Ende des gleichen Jahrhunderts hatte beinahe jedes Land seine eigene Rezeptur von Kartoffelsalaten. Für Kartoffelsalat werden festkochende Kartoffeln (sogenannte Salatkartoffeln) bevorzugt. Der Vorteil von festkochenden Sorten ist, dass sie beim Vermischen mit den Zutaten nicht zerfallen. Um eine sämige Konsistenz zu erreichen, wird in manchen Rezepten empfohlen, einen kleinen Teil mehlig kochender Kartoffeln hinzuzugeben.

Text und Fotos: Peter Hofbauer