

Stephan Seiler

German Oral

Nun, ich werde als Wiener aus meiner eigenen Erfahrung in meiner Heimatstadt berichten, besonders, was die Eß-und Trinkkultur dort betrifft, weil ich die Wiener Kost einfach liebe. Ich habe aber natürlich auch einige konkrete Artikel darüber gelesen und auch Nachforschungen betrieben, um ein noch genaueres Bild darüber zu bekommen.

Nun, zuerst einmal ein bißchen über meine eigenen Erfahrung der Wiener Küche. Wann immer ich nach Wien komme, freue ich mich schon auf die Speisen und auch besonders auf die vielseitigen Lebensmittelgeschäfte dort. Es gibt ja soviel verschiedene Aspekte von einer ganzen Eßkultur, und was mich immer sehr beeindruckt, sind die vielen Brotsorten in Wien. In jeder Bäckerei findet man ganz viele verschiedenen Arten von Brot, die kunstvoll im Schaufenster ausgestellt sind. Da sind zum Beispiel, alle Schwarzbrotarten und die Kornspitz Weckerln, dann das Weißbrot und am liebsten habe ich die Semmeln.

Dann, was mich auch sehr beeindruckt, sind die Feinkostläden, das sind Geschäfte mit bestimmten Delikatessen. Man kann dort auch schnell seine eigene Semmeln bestellen, mit allem drinnen, was einem schmeckt. Dann genieße ich natürlich auch die warmen Mahlzeiten. Typisch Österreichische Vorspeisen sind: Backerbsensuppe, Frittatten oder Semmelknödelsuppe oder auch Leberknödelsuppe. Man hat fast immer eine Suppe vor einem Essen. Dann, typische Fleischspeisen sind:

Schweinsbraten, Kalbsbraten, Hendl und natürlich das berühmte Wiener Schnitzel!

Österreich, besonders Wien, ist eines der wenigen Länder, wo man eine Nachspeise als Hauptspeise essen kann, zum Beispiel: den berühmten Kaiserschmarren. Der Kaiserschmarren, eine duftige, köstliche Nachspeise aus zerrissenen Biskuitomeletts, hat trotz aller Legenden mit dem Kaiser nichts zu tun. Mag sein, dass es ihn auch an der Hof Tafel gab, aber Franz Joseph hatte kaum etwas davon gegessen und Elisabeth auch nicht, weil sie schlechte Zähne hatte.

International wird die österreichische Küche, besonders die Wiener Küche, hoch geschätzt. Wonach alle auf der Welt zwischen Japan und Kalifornien sich die Finger besonders lecken, wenn sie Österreich hören, das sind "unsere" kalten und warmen Mehlspeisen. Aber es muß gesagt werden, das obwohl die Österreicher ausgeprägte Naschkatzen sind in der Ernährungsgewohnheit überlegen die Fleischspeisen führen. Voran das Schnitzel, das aber bereits in der Jugendszene von Spaghetti und Pizza, den kulinarischen Aufsteigern im letzten Viertel des Jahrhunderts, hart bedrängt wird. Es kann sein, dass in zehn Jahren das Schnitzel den ersten Platz wird räumen müssen. Aber – und alle Schnitzeltiger schließen kämpferisch die Reihen – es wird sich verteidigen. Denn das Schnitzel und seine Freunde haben eine gemeinsame geheime Botschaft.

“Das Auffällige unserer Küche ist, dass so unzählig viele Lebensmittel – Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse, Käse, Obst – paniert und

ausgebacken werden, sei es in Bröseln oder in Backteig. Was kann das bedeuten? Was kann es uns erzählen und verraten? Es scheint so zu sein, als ob es die Österreicher lieben, den Dingen auf dem Teller ein nettes, ordentliches Hemdchen zu geben. Man will nicht unbedingt dem nackten Fleisch ins Auge sehen, man schätzt diese kulinarisch üppige Umhüllung, diese lustvolle Erotik des Versteckens. Aber auch die Ordentlichkeit, eben dieses Einkleiden, Einpacken und damit auch Uniformieren.”

Die Motivforscherin Helene Karmasin stellt dies als These in den Raum der Wiener Küche und insbesondere der Schnitzelwelt. In der Panier stecken also neben der lustvollen und kalorienträchtigen Veredelung des Nahrungsmittels auch alte Traditionen und Bewusstseinschichten aus der immer wieder zitierten “guten alten Zeit”, in der es klare Strukturen gab, Ober- und Untertanen, Pflichterfüllung und Gehorsam und selbstverständlich ständiges Verstecken und Behübschen der Wirklichkeit. Insofern ist das echte Wiener Schnitzel auch ein geheimes Denkmal unserer Lebenslügen. Es wird sich daher von Spaghetti und Pizze wohl nicht so schnell vertreiben lassen und ich bin ganz fest davon überzeugt, dass das Schnitzel immer auf Platz eins sein wird, da es ja auf der ganzen Welt schon so berühmt ist. Jeder Mensch kennt das “berühmte Wiener Schnitzel”. Und man darf ja auch nicht vergessen, dass es heute alle Arten von Wiener Schnitzeln gibt. Ich weiss, dass original Wiener Schnitzel von Kalbfleisch ist, aber die anderen panierten Schnitzel können auch von der Pute oder vom Schwein sein.

Es muss noch gesagt werden, dass die Wiener Küche eine aus sehrverschiedenen Ursprüngen erwachsene Küche ist. Sie ist eine “Wiener Melange”, eine Mischung geboren aus dem Vielvölkernstaat sie ist verbürgerlichte Hofküche, sie ist aber auch verfeinerte Bauernkost. Es gibt auch italienische Einflüsse, zum Beispiel Risipisi (kommt von Veneziainischen risi e bisi), oder Melanzani, Maroni und Zitrone. Dann gibt es auch den französischen Einfluss, zum Beispiel “Bouillon”, ein gehobeneres Wort für Suppe. Dann gibt es natürlich auch die Einflüsse aller Nachbarstaaten so wie Polen, Ungarn, und natürlich Böhmen. Das ist auch noch auf die Kaiserliche Monarchie zurückzuführen, zum Beispiel die berühmten Powidltascherln aus Böhmen.

Typisch für die Wiener Küche von heute sind: Tafelspitz mit apfelsammelkren, Schnittlauchsauce und Fisolen und wie schon besprochen, das Wiener Schnitzel!