

Erwin Steinhauer · Fritz Schindler

# AUFGEDECKT!

Kulinarischen Geheimnissen  
auf der Spur

ueberreuter

# Inhalt

## GESCHICHTEN

Vorwort .....	8
Aktuelle kulinarische Trends .....	12
Grillen im Schnitzzelland .....	15
Vegetarier aller Länder, vereinigt euch! .....	32
Molekularküche .....	43
Schluss mit dem Bio-Blödsinn .....	51
From Nose to Tail – von vorn bis hinten .....	60
Nach Promis benannte Genüsse .....	66
Die Filets der Gegner des Monsieur Bonaparte .....	67
Bella Venezia oder: Bar jeder Innovation .....	73
Die Küchenkompositionen des Opern-Tycoons .....	79
Die Suppe der Lady .....	83
Bismarck ist kein Russe .....	92
Die Lehrbuben-Torte .....	97
Mystisches und Historisches .....	105
Das Linsengericht .....	108
Das verwilderte Zicklein .....	112
Ein Festschmaus für den Flohbeutel .....	116
Butterbrot und Tafelspitz .....	124
Original oder Fälschung? .....	139
Multi-Kulti-Imbissstand .....	156
Droht die Dönerisierung des Abendlandes? .....	160
Ein Fleischlaberl aus God's Own Country .....	167
Am End geht's immer um die Würscht! .....	172
Statt eines Nachworts: Briefe unserer Leserinnen und Leser .....	187

## GEDICHTE

Sonett auf den gedünsteten Wadschunken . . . . .	11
Von die Japana und von die Kagrana . . . . .	26
Das Pilzgericht . . . . .	42
Kerngesund . . . . .	82
Frühlingserwachen . . . . .	104
Gegen die Dunkelheit . . . . .	115
Mackies Messer . . . . .	137
Schweindi ohne Beindi im Reindi . . . . .	155
Gansheitliches . . . . .	186

## REZEPTE

Rumpsteak „Sous-vide“ . . . . .	14
Kleine Rindersteak-Kunde . . . . .	27
Guacamole . . . . .	29
Tsatsiki . . . . .	29
Cocktailsauce '57th Chevy . . . . .	30
Peperonata . . . . .	30
Paradeisersalat . . . . .	31
Vegane Kürbissuppe . . . . .	40
Veganes Erdäpfelgulasch . . . . .	41
Melonencocktail mit Vanille-Eis . . . . .	41
Spargel-Espuma . . . . .	47
Gebratener Lachs . . . . .	48
Wasabi-Espuma . . . . .	48
Thunfischtartar mit roten Linsen . . . . .	49
Essiggurken-Espuma . . . . .	49
Rindfleischsalat . . . . .	50
Fischstäbchen „Fluch der Karibik 2“ . . . . .	58
Gedünstete Schweinsbackerln . . . . .	61
Linien mit Speck . . . . .	62
Semmelknödel . . . . .	63
Lammhals knusprig gebraten . . . . .	63
Kalbsnieren in Chardonnay . . . . .	64

Ochsenschlepp in Rotwein . . . . .	65
Filet Wellington (Old-School-Style) . . . . .	71
Carpaccio (Old-School-Style) . . . . .	78
Risotto alla Rossini . . . . .	81
Falsche Schildkrötensuppe . . . . .	90
Bismarckheringsalat . . . . .	96
Sachertorte nach Carla Sacher . . . . .	103
Morgenländische Linsensuppe . . . . .	111
Ziegenkitzbraten Waidmannsart . . . . .	114
Gebratene Kalbsstelzen . . . . .	123
Grißnockerlsuppe . . . . .	133
Gekochtes Schulterscherzel . . . . .	133
Erdäpfelschmarren . . . . .	134
Semmelkren . . . . .	135
Rahmkohlrabi . . . . .	135
Terlaner Weinsuppe . . . . .	146
Wiener Saftgulasch . . . . .	147
Suppe nach Kärntner Art . . . . .	148
Gebackener Waldviertler Karpfen . . . . .	149
Erdäpfelsalat . . . . .	150
Besoffener Kapuziner aus Oberösterreich . . . . .	150
Salzburger Bosna . . . . .	152
Montafoner Käsesuppe . . . . .	152
Steirisches Wurzelfleisch . . . . .	153
Burgenländisches Wein-Chaudeau mit Schneenockerln . .	154
Croque Monsieur . . . . .	159
Kefta im Pitabrot . . . . .	166
Wiener Kalbsbutterschnitzel . . . . .	171
Blutwurst mit Sauerkraut und Erdäpfelschmarren . . . . .	185

# Grillen im Schnitzland

*The best way to get husbands to barbecue something is to suggest,  
that perhaps they are too old to do it.*

*Die beste Möglichkeit, Ehemänner dazu zu bewegen,  
etwas zu grillen, ist, ihnen anzudeuten,  
dass sie möglicherweise zu alt dafür sind.*

Shirley MACLAINE  
US-amerikanische Schauspielerin und  
OSCAR-Preisträgerin  
geb. 1934

Wir geben es zu, wir beide haben das früher auch gemacht. Natürlich unabhängig voneinander – in der beginnenden Postdolezenz, für unsere Kinder, als sie noch klein waren. Ja, und eigentlich auch schon vorher, in unserer Jugend. Damals, bei Gartenfesten, wo wir gelegentlich illegale Berausungsmittel ausprobierten, aber auch wirklich gefährliche wie etwa Ribiselwein aus Königstetten – damals haben wir auch gegrillt.

Aber wirkliche Meister in dieser Disziplin waren wir beide, Erwin und Fritz, nie.

## Jugendsünden

Wenn man sich gedanklich um fünfzig Jahre zurückversetzt, können da schon schemenhaft erschreckende Erinnerungsbilder aus der Jugend auftauchen: kohlrabenschwarze Stöcklein, die einen strengen Duft von glühender Emmentaler-Lava und verbranntem Speck verströmen. Sie werden als gegrillte „Berner Würstel“ mit kräftigen Schlucken sommerwarmem „Schwechater“ Biers dem Organismus einverleibt, der sich dagegen heftig zur Wehr setzt. Dazu brüllt zur Freude aller anwesenden langhaarigen Knaben der gute Steve Marriot, der damals gerade von

den „Small Faces“ zu „Humble Pie“ gewechselt war, sein „Stone Cold Fever“ in den Äther. Steve tut das nicht lange. Die anwesende Girlie-Fraktion nimmt die Platte vom Teller.

Und wenige Sekunden später erzählt uns zum Leidwesen aller anwesenden Buben der kanadische Barde Leonard Cohen zum x-ten Mal, dass eine halb verrückte Suzanne uns zu ihrem flussnahen Unterschlupf mitnehmen will, um uns dortselbst mit chinesischen Orangen und Tee zu füttern.

Dann schon lieber halb verbrannte Berner mit „Schwechater“, denkt wohl jeder einzelne der männlichen Teens leise bei sich und zündet sich zur Nervenberuhigung eine „Hobby Filter“ an.

## Kugelgrillen auf den Balkonen

In den späten 1980er- und frühen 1990er-Jahren kam dann der legendenumwobene Kugelgrill aus den USA auch bei uns stark in Mode. In der unteren Hälfte der Kugel kann man verschiedene Grillzonen einrichten. Dann legt man den halbkugelförmigen Deckel darauf. Dies soll die heiße Luft drinnen so zum Zirkulieren bringen, dass es eine wahre Freude ist – so oder fast so ähnlich funktioniert die Sache angeblich.

Jedenfalls: Wer eine Kochlehre oder ein Doktorstudium der Physik abgeschlossen hat – empfohlen wird beides! –, der kann innerhalb dieser kugeligen Einrichtung sogar Truthähne „außen knusprig und innen saftig“ zubereiten.

Erwin und Fritz schafften das nie.

Aber dank des Holzkohlenanzünd-Kamins gelang es immerhin, ohne schwere Verbrennungen zu einem Kohlenfeuern zu kommen. Und den Kindern haben die Lamm- und Schweinskoteletts meist ganz gut geschmeckt, gelegentlich sogar die Forellen.

Aber von einer allgemeinen Grill-Mania konnte man damals nichts bemerken – es wurde nur so ein bisschen herumgegrillt. Junge Väter taten das gelegentlich, wie schon gesagt. Und in Schrebergärten grillte auch der eine oder andere gereifte Herr

für die Nachbarn; meist Käsekrainer und dicke Schweinsbratwürste, zu denen man als Sättigungsbeilage kalten Kümmelbraten auf Schwarzbrot verzehrte. Dabei trug der Gastgeber im Regelfall über der kurzen „Eduscho“-Hose und dem ärmellosen Athleten-Leiberl eine hässliche, hellblaue, aus einem Piefke-Versandhaus stammende Schürze mit der in Gelb gehaltenen Aufschrift „Heute kocht Vati!“.

Hip war Grillen damals also überhaupt nicht. Ganz im Gegenteil!

Die Gereifteren unter uns werden sich noch an einen gewichtigen Vorwurf erinnern, den man Anfang der 1990er in Wien und Umgebung den neu zugezogenen türkischen Gastarbeitern und ihren Familien machte:

„Die tun überall grillen! Sogar am eigenen Balkon!“

Die Gegenfrage, ob man es denn besser fände, wenn die Türken auf fremden Balkonen grillten, blieb im Regelfall unbeantwortet oder wurde mit der rhetorischen Frage quittiert: „Wüllst a Watschen?“

Grillen war, wie gesagt, nicht hip, aber auch nicht völlig out. Etwa bei Siedlungs-, Gassen- und Grätzl-Festen brachte man sein Schopfsteak mit oder auch das Lammkotelett und warf beides auf einen bereits vorbereiteten, glühend heißen Grillrost. Was die optimale Garzeit betrifft, ließ man sich von einem der wenigen anwesenden routinierten „Heute-kocht-Vati!“-Experten beraten.

Im 7. und 8. Wiener Gemeindebezirk, wo damals die Siedlungskolonie „Bobonien“ gerade im Entstehen begriffen war, wurde statt Schopf und Kotelett bereits gerne Veganes gegrillt – beispielsweise junge Maiskolben und zarte Zucchini Blüten. Erstere sollen häufig nach vollbrachter Grillaktion ähnlich ausgesehen haben wie die Berner Würstel unserer Jugend, die Zucchini Blüten hingegen verbrannten unverzüglich rückstandsfrei.

Denn Bobos und andere Intellektuelle konzentrierten sich, sofern sie Hobbyköche waren, in jenen Tagen nicht auf die Grillkunst, sondern auf das Sautieren im Sinne von Bocuse, auf die Fusionsrezepte des blutjungen Jamie Oliver oder auf flottes Wok-Pfannenrühren.

## BBQ-Wahn und Grill-Manie

Heutzutage ist das, jedenfalls im Sommer, völlig anders. Quer durch alle Schichten wird da in ganz Österreich emsig gegrillt und barbecued. Jede Supermarktkette bietet ab April unter eigenem BBQ-Label marinierte und nichtmarinierte Kalbs-, Rinder-, Lamm- und Schweinesteaks aller Art an, weiters Hendlteile, Spareribs und die üppige Vielfalt grillbarer Wurstwaren.

Ganze Heerscharen von Barbecue-Staats-, Europa- und Weltmeistern geben in Broschüren, Büchern, Blogs und auf YouTube höchst widersprüchlich darüber Auskunft, wie man das „ultimative Steak“ grillt.

Allein schon die Beantwortung von Schlüsselfragen wie vorher salzen, nachher pfeffern, vorher pfeffern, nachher salzen, beides vorher, beides nachher spaltet die Expertenschar in mehrere Fraktionen. Diese teilen sich weiter in die Verfechter der Extrem-Starthitze, die Anhänger eines sanften Grillens bei moderateren Temperaturen sowie die leidenschaftlichen Zweizonenhitze-Befürworter und jene Pragmatiker, die sagen:

„Ach was, ich lass mein Ribeye in der Alufolie rasten. Da gart es auch nach. Und zwar von rare auf medium rare, so, wie ich es gerne habe und meine Frau auch.“

Die Exponenten dieser unterschiedlichen Zubereitungsideologien gebärden sich ähnlich wie Sektenführer, die sich im Besitz der alleinig zum Heile führenden Wahrheit wissen. Oder anders formuliert: Jeder Grillpapst hat mindestens 32 Gegenpäpste, in jüngerer Zeit auch die eine oder andere Gegenpäpstin.

Trotzdem muss man sagen – und als notorische Anhänger der Frauenemanzipation tun wir dies ungerne: Grillen ist nach wie vor in all seinen Spielarten reine Männersache. Dies mag unter anderem daran liegen, dass die meisten „Barbecue Facilities“, zumal jene der gehobenen Preisklasse, im Design eher an Harley-Davidsons oder Moto Guzzis erinnern als an die wackeligen Blechkisten unserer Jugendzeit.

Sämtliche Baumärkte, Werkzeugtandler und Internetversand-Einrichtungen bieten selbstverständlich ein riesiges Spektrum einschlägiger Hardware an. Es reicht vom Einmal-be-



nutz-und-wegwerf-Grill um 2,99 Euro bis zu den absoluten Luxusgeräten so um die 1500 Euro.

Da gibt es klassische Kugelgrills, Smoker und extreme Oberhitze-Grills, die das Fleischstück auf 700 Grad erhitzen; darüber hinaus unterscheidet man Holzkohlen-, Gas-, Elektro- und Lavasteingeräte und solche, die mehrere Komponenten in sich vereinen.

Jüngeren Statistiken zufolge verfügen in Österreich 70 Prozent aller Haushalte über zumindest *ein* Grillgerät. Da aber nicht 70 Prozent über einen eigenen Garten verfügen, stellen sich inzwischen viele wertkonservative heimische Abendländer bange Fragen:

„Ist es wirklich schon so weit gekommen?! Tun inzwischen viele Österreicher das, was vor dreißig Jahren nur die Türken taten – nämlich auf dem Balkon grillen?! Hat der wackere Basti die Balkanroute zu spät geschlossen?! Ist die Islamisierung bereits so weit fortgeschritten?!!!“

Keine Angst, nein! Wir können Entwarnung geben.

Laut Zahlen der Statistik Austria, in die wir Einblick nehmen konnten, ist der durchschnittliche Schweinefleischverbrauch in den letzten Jahren mehr als doppelt so hoch gewesen wie Kalb- und Rindfleischverbrauch zusammen. Der heimische Lammfleischkonsum scheint so gering zu sein, dass wir dazu keine statistischen Daten finden konnten.

Fazit: Herr und Frau Österreicher mögen auf Balkonen grillen – ihr Grillgut ist aber überwiegend von schweinisher Herkunft und somit leitkulturkonform.

Gott sei Dank!

## Kobe-Rind und Bison-Burger

In den Kreisen der sich selbst als solche sehenden Bildungs- und Kulturelite ist das anders. Hier grillt zwar auch Vati. Der ist aber kein Tischlermasta, Elektrikermasta oder Schlossermasta, sondern ein **Master**. Ein **Master** (FH) zum Beispiel oder ein richtiger **Master** einer Wirtschaftsuniversität. Oft sind die dann