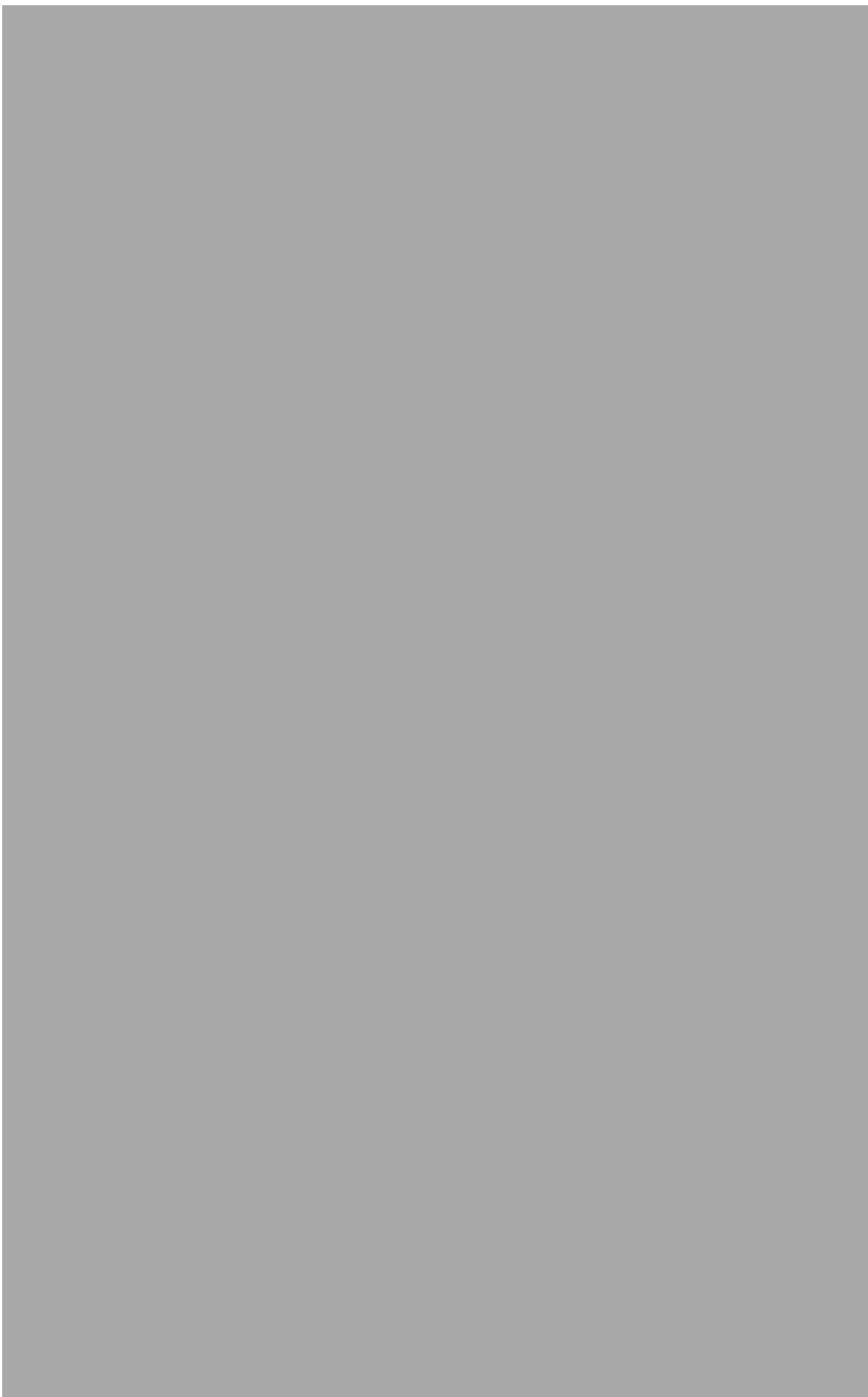


mandelbaum *verlag*



www.mandelbaum.at

ISBN 978-3-85476-465-6
© mandelbaum wien 2015
alle Rechte vorbehalten

2. Auflage 2015

Lektorat: Inge Fasan
Satz & Umschlaggestaltung: Michael Baiculescu
Umschlagbild: Linda Wolfsgruber
Druck: Interpress, Budapest

INHALTSVERZEICHNIS

- 7 Einleitung
10 Dank
- 11 Das gekochte Rindfleisch
Die österreichischen und ungarischen Ochsen
- 25 »Wer lang suppt, lebt lang«
Zur Geschichte der Suppe
- 36 Suppe
38 Suppeneinlagen
- 67 Tafelspitz und Fledermaus
Welche Fleischteile eignen sich für den Wiener Klassiker?
- 78 Rindfleisch-Rezepte
- 87 Rindfleischteller und Rindfleischwagen
Vom Servieren des gekochten Rindfleisches
- 95 Warme Soßen
- 105 Tafelstück und Tellerfleisch
Adelstafel und Bürgertisch
- 114 Kalte Soßen
- 118 Wiener »Rindfleischtempel«
Baanfleischhütt'n und Schwemm'
- 131 Gemüse
- 137 »Literarisches« vom Rindfleisch
Rindfleisch als Muse?
- 152 Sättigungsbeilagen
- 157 Anhang
160 Glossar
163 Quellen
166 Bildnachweis
167 Rezeptverzeichnis



»Gekochtes Rindfleisch ist die Seele der Wiener Küche.«
(Joseph Wechsberg, 1907–1983)

Gekochtes Rindfleisch und Rindsuppe: Bei diesen Spezialitäten der Wiener Küche ist es müßig zu fragen, was zuerst da war – so wie beim sprichwörtlichen Huhn und dem Ei. Suppe und gekochtes Fleisch haben eine lange Geschichte, aber die perfekte Ausformung mit einer unüberschaubaren Anzahl von Suppeneinlagen und Zuspeisen zum Rindfleisch (Soßen, Gemüse) erfolgte erst während der Hochblüte der Wiener Küche im 19. Jahrhundert. Allerdings ist die Bezeichnung »Tafelspitz« ganz generell für gekochtes Rindfleisch ein Phänomen der heutigen Zeit: In Wirklichkeit ist der Tafelspitz nur eines von vielen Fleischstücken des Rindes, die sich zum Kochen eignen, und in den Kochbüchern der alten Donaumonarchie finden sich viele Rezepte für gekochtes Rindfleisch. Dem individuellen Geschmack war es überlassen, welches Stück man vorzog.

Die Rindsuppe wurde zur Tafelsuppe schlechthin, wie bereits Anna Dorn 1886 in ihrem *Musterkochbuch* mit unverhohlenem Standesbewußtsein bemerkte: »Den Hauptbestandtheil einer jeden guten Fleischsuppe, sie sei auch noch so zusammengesetzt, liefert stets das Rindfleisch [...] Der Brühe von Schöpsen- und Schweinflisch bedient man sich bei uns wohl nie in bessern Häusern als Suppe.«

Das gekochte Rindfleisch hatte sich in Wien zu einer solchen Selbstverständlichkeit entwickelt, daß man es nicht einmal verurteilten Verbrechern vorenthielt. Als der bekannte Mörder Severin Jaroszynski am 30. August 1827 bei der Spinnerin am Kreuz (im heutigen 10. Wiener Gemeindebezirk) hingerichtet werden sollte, erhielt er tags zuvor seine Henkersmahlzeit. Sie bestand aus mehreren Gängen, unter anderem aus einer Lungenstrudelsuppe und gekochtem Rindfleisch mit zwei Soßen.

Der Wiener Schriftsteller und Rindfleischliebhaber Eduard Pötzl erklärte Anfang des 20. Jahrhunderts in einem Reiseführer für Touristen in einfachen Worten die große Vorliebe der Wiener: »Die breiten Volksschichten in Wien [...] leben insgemein frugaler als sonstwo [...] Nur daß der echte Wiener darauf hält, auch die einfachste Speise wohlschmeckend zuzubereiten, dafür ist z. B. sein ihm nicht minder oft vorgeworfenes Rindfleisch der nächstliegende Beweis. Nirgends auf der Welt will man gesottenes Rindfleisch essen. Aus gutem Grunde, weil man es eben nicht zubereiten kann. In Wien versteht man es so vorzüglich herzustellen, daß fast jeder Fremde entzückt ist, wenn er zum

erstenmal davon kostet. [...] Während anderwärts auf eine größere Zahl von Gerichten Wert gelegt wird, ist dem Wiener diese langwierige Art des Essens verhaßt. Er bleibt bei seiner eingekochten [mit Einlage versehenen] Suppe, seinem Rindfleisch mit Gemüse und seiner Mehlspeise jahraus, jahrein.«

Im 20. Jahrhundert bemühte sich vor allem Küchenchef Franz Ruhm um den Fortbestand und die Pflege der Wiener Küche. Seiner Meinung über Rindsuppe und gekochtes Rindfleisch ist nichts hinzuzufügen: »Die Rindsuppe dominiert in der Wiener Küche an erster Stelle und kommt ihr eine Bedeutung zu, wie dies in anderen Küchen kaum der Fall ist. Richtig gekocht, verdient sie auch die Wertschätzung und man soll sich an ihrer Pflege etwas angelegen sein lassen. [...] Sollte die Rindsuppe zu fett sein, schöpft man sie etwas ab, läßt aber soviel vom Eigenfett in der Suppe, um ihr die dem Wiener besonders teuren Fettsäuren zu erhalten [...] Die Verschiedenart der einzelnen Fleischstücke des Rindes lassen eine ungeahnte Auswahl in bezug auf fettes, mageres, weiches oder resches Rindfleisch zu. Wer fettes oder durchwachsendes Fleisch liebt, besorgt sich zum Kochen Kruspelspitz, Kavalierspitz, Rieddeckel, Hüferschwanzel, hohe oder gestutzte Rippe, Palissade, Brust oder Kügerl. Saftig mageres Fleisch ergeben vor allem der Tafelspitz, die Schulter, bis zu einem gewissen Grade das schwarze Scherzl, auch Bröselfleisch genannt. Trockenes Fleisch liefern das Ortscherzl oder Schwanzl, sowie das weiße Scherzl. Rindfleisch minderer Gattung bekommt man vom Drüstel, Riedhüfel, sehr weiches vom Ausgelösten.«

Der Zweite Weltkrieg brachte eine fundamentale Änderung der Wiener Küche: Sie wurde auf ein Minimum reduziert, schließlich gab es kaum mehr Fleisch. Nach dem Kriegsende stand die Grundversorgung der Bevölkerung im Vordergrund, Quantität hatte Vorrang vor Qualität. Eine förmliche »Freßwelle« setzte ein, denn viele Leute wollten sich nach Jahren des Mangels endlich satt essen. Auch die seit Beginn des 20. Jahrhunderts entwickelten künstlichen oder vorgefertigten Lebensmittel blieben im Angebot und fanden noch mehr Verbreitung. Die »Packerlsuppe« verdrängte schließlich die aufwendigere und teurere Rindsuppe und ohne Rindsuppe verschwand auch das gekochte Rindfleisch. Die Kochbücher der Nachkriegszeit forcierten das billigere Schweinefleisch, das in den bürgerlichen Kochbüchern der Wiener Küche nur in Form von Speck, Schmalz, Schinken und Spanferkel vorkommt.

Das vorliegende Buch bringt eine große Anzahl von Zitaten aus der Wiener Küchen- und Kochbuchliteratur. Die interessierten Leserinnen

und Leser mögen dies nachsehen, denn nur durch den Originalwortlaut – sei er aus dem 17., 18., 19. oder 20. Jahrhundert – ist es möglich, heute die ungewöhnliche Beziehung der Wienerinnen und Wiener zu *ihrem* gekochten Rindfleisch annähernd nachzuvollziehen. Selbst die Sprichwortkultur des Österreichischen wurde durch Rindfleisch und Rindsuppe bereichert: So kann jemand, der sich gerne einmischt, »überall seinen Kren dazugeben«, und eine Person, die sich gerne unentbehrlich macht, ist »der Schnittlauch auf jeder Suppe«. Darüber hinaus bedeutete »zwischen Suppe und Rindfleisch« etwas, das der Ausführende schlampig und ungenau gemacht hatte.

Die Rezepte für Soßen, Beilagen und Suppeneinlagen sind Originalrezepte aus den im Literaturverzeichnis angeführten Kochbüchern, sie wurden – aus historischen Gründen – weder vereinfacht noch sogenannten »modernen« Ernährungsgepflogenheiten angepaßt. Einige Rezepte wurden mir von Herrn Ewald Plachutta und Herrn Hermann Richetzky zur Verfügung gestellt. Da es sich um eine Kulturgeschichte mit beigeschlossenen Rezepten handelt und nicht um ein Kochbuch im landläufigen Sinn, sind bei der Zubereitung der Gerichte Grundkenntnisse im Kochen erforderlich. Da bei den Zitaten auf die alten Originale zurückgegriffen wurde, kann es ohne weiteres vorkommen, daß manche Bezeichnungen der Fleischteile des Rindes mit den heutigen nicht übereinstimmen. Im Kapitel *Rindfleisch-Rezepte* ist die Anordnung der Speisen nicht in alphabetischer Reihenfolge erfolgt, sondern nach Bekanntheit und Bedeutung der Gerichte.

Die Fleischteile sowie die Suppeneinlagen für die meisten Photos wurden von Hermine und Michael Weisshappel zubereitet. Ihrem Einsatz sowie der selbstlosen Hilfe von Herrn Mag. Harald Schmid verdanke ich das Zustandekommen des vorliegenden Buchs.

Ingrid Haslinger, im März 2015

DANK

Die Autorin dankt folgenden Personen besonders herzlich für ihre Unterstützung:

Dr. Gerda Barth
Christian Binder, *Hotel König von Ungarn*, Wien
Christof Czerwenka, Gourmet und Liebhaber von gekochtem Rindfleisch, Wien
Hans Eckel, Inhaber des *Restaurant Eckel*, Wien †
Prof. Ernst Faseth, Küchenchef i. R., Wien
Roman Keller, Chefkoch, *Schweizerhaus*, Wien
Christine Koza, *Hotel Sacher*, Wien
Pedro Masana, Inhaber von *Pedro's Landhaus*, Kasten (NÖ)
Ewald Plachutta, *Hietzinger Bräu*, Wien
Werner Renner, Restaurantbesitzer, Wien
Hermann Richetzky (ehemals Koch im *Meissl & Schadn*), Wien †
Franz-Karl Ruhm, Perchtoldsdorf
Mag. Harald Schmid, Lilienfeld
Dipl. Ing. Rudolf Stückler, AMA Wien
Hermine und Michael Weisshappel

DAS GEKOCHTE RINDFLEISCH

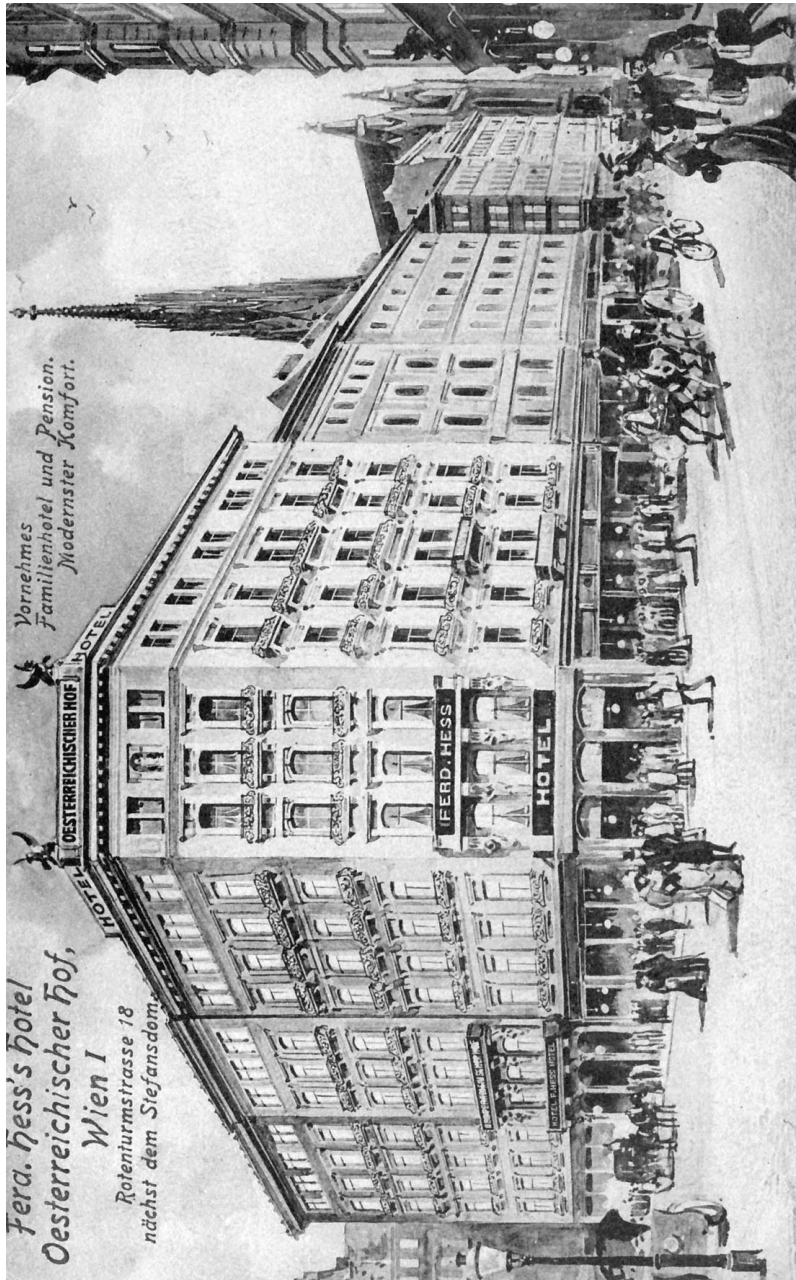
Die österreichischen und ungarischen Ochsen

Joseph Roth setzte in seinem *Radetzkmarsch* dem gekochten Rindfleisch ein Denkmal. Aus dem folgenden Zitat wird allerdings auch ersichtlich, wie heikel die Wiener sein konnten, wenn es um *ihr* Rindfleisch ging: »Nach der Suppe trug man den garnierten Tafelspitz auf, das Sonntagsgesicht des Alten seit unzähligen Jahren. Die wohlgefällige Betrachtung, die er dieser Speise widmete, nahm längere Zeit in Anspruch als die halbe Mahlzeit. Das Auge des Bezirkshauptmanns liebte zuerst den zarten Speckrand, der das kolossale Stück Fleisch umsäumte, dann die einzelnen Tellerchen, auf denen die Gemüse gebettet waren, die violett schimmernden Rüben, den sattgrünen ersten Spinat, den fröhlichen hellen Salat, das herbe Weiß des Meerrettichs, das tadellose Oval der jungen Kartoffeln, die in schmelzender Butter schwammen und an zierliche Spielzeuge erinnerten [...] Er machte sich nun, wie jeden Sonntag daran, den Spitz zu zerschneiden. Er stieß die Manschette in die Ärmel, hob beide Hände, und indem er Messer und Gabel an das Fleisch ansetzte, begann er, zu Fräulein Hirschwitz gewendet: ›Sehn Sie, meine Gnädige, es genügt nicht, beim Fleischer ein zartes Stück zu verlangen. Man muß darauf achten, in welcher Art es geschnitten ist. Ich meine, Querschnitt oder Längsschnitt. Die Fleischer verstehen heutzutage ihr Handwerk nicht mehr. Das feinste Fleisch ist verdorben, nur durch einen falschen Schnitt. Sehen Sie her, Gnädigste! Ich kann es kaum noch retten, es zerfällt in Faser, es zerflattert geradezu. Als Ganzes kann man's wohl mürbe nennen. Aber die einzelnen Stückchen werden wohl zäh sein, wie Sie bald sehen werden. Was aber die Beilagen, wie es die Reichsdeutschen nennen, betrifft, so wünsche ich ein anderes Mal den Kren [...] etwas trockener. Er darf die Würze nicht in der Milch verlieren. Auch muß er, knapp bevor er zum Tisch kommt, angerichtet werden. Zu lange naß gewesen. Ein Fehler!«

In dieselbe Kerbe schlug Joseph Wechsberg, der sich in seinem Buch *Forelle blau und schwarze Trüffel* an seine kulinarischen Lehrjahre erinnert. Er selbst entstammte einer gutbürgerlichen jüdischen Bankiersfamilie in Mährisch-Ostrau und blickte auf eine rindfleischgeprägte Eßkultur innerhalb der Familie zurück. Montags, dienstags,

mittwochs und donnerstags gab es zu Mittag immer klare Rindsuppe und anschließend gekochtes Rindfleisch mit Gemüse oder Soßen. Über den Rindfleischtempel Wiens, das Restaurant *Meissl & Schadn* am Neuen Markt, berichtete Wechsberg: In der Küche des renommierten Restaurants war ein fataler Fehler passiert. Ein gewisser Hofrat von B. bestellte dort wie schon seit Dezennien seinen heißgeliebten Tafelspitz. Es kam das Essen, hübsch arrangiert, aber die Kellner blickten betreten zu Boden. Schließlich faßte sich Oberkellner Heinrich ein Herz und servierte mit tiefem Bedauern eine Portion Hieferschwanzel. Der arme Hofrat war wie vom Schlag gerührt. Er verlangte Hut und Stock und verließ mit den Worten: »Mein lieber Heinrich, da hätten S' mir gleich ein Kalbskotelett anbieten können!«, das Lokal. Bei dieser Wertschätzung und dem Kult, der um die Speise betrieben wurde, könnte man sich beinahe zur Behauptung versteigen, daß im Wien der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts gekochtes Rindfleisch nicht bloß ein Gericht war – es war sozusagen ein Lebensstil.

Warum entwickelte sich gerade in Wien diese ausgeprägte Rindfleischkultur? Auf der einen Seite standen die Fleischhauer, die den Ochsen nicht bloß als simplen Fleischlieferanten verstanden, sondern ihr Handwerk beherrschten und genau erkannten, wie unterschiedlich das Muskelfleisch war. Die Wiener Zerlegung des Ochsen ist sicher die subtilste überhaupt. Auf der anderen Seite war Rindfleisch bereits im ausgehenden Mittelalter für die Ernährung der Wiener Bevölkerung von großer Bedeutung und wurde von allen Schichten gekauft. Das hatte zwei Gründe: Einerseits konnten die Rinder – in Ermangelung entsprechender Transportmittel – leichter von den Aufzuchtgebieten (Ungarn, Galizien, Bukowina, Marchfeld) nach Wien getrieben werden als kurzbeinige Tiere wie Schweine oder Schafe, von denen sich auf den langen Wegen viele die Beine brachen. Überdies nahm man im Wiener Magistrat beim Festsetzen des Rindfleischpreises auf die unterschiedlichen Fleischteile keine Rücksicht. Aus dem Jahr 1460 ist eine Verordnung überliefert, daß das Rindfleisch nach Pfund zu einem bestimmten Preis verkauft werden mußte. Um 1560 bezahlte man für ein Pfund Rindfleisch sechs Kreuzer (zu jener Zeit hatte ein Maurer einen Taglohn von zwölf Kreuzern), 1600 waren es bereits dreizehn. Nur die exquisitesten Fleischstücke wie Lungenbraten, Beiried und Rostbraten durften die Wiener Fleischer teurer verkaufen. In der Zeit von 1812 bis 1855 blieben die Rindfleischpreise relativ stabil. Der Kilopreis betrug zwischen sieben und fünfzehn Kreuzern (ein ausgelernter, nicht angestellter Hofkoch hatte damals ein Gulden fünfzig Kreuzer Taglohn). Nur die



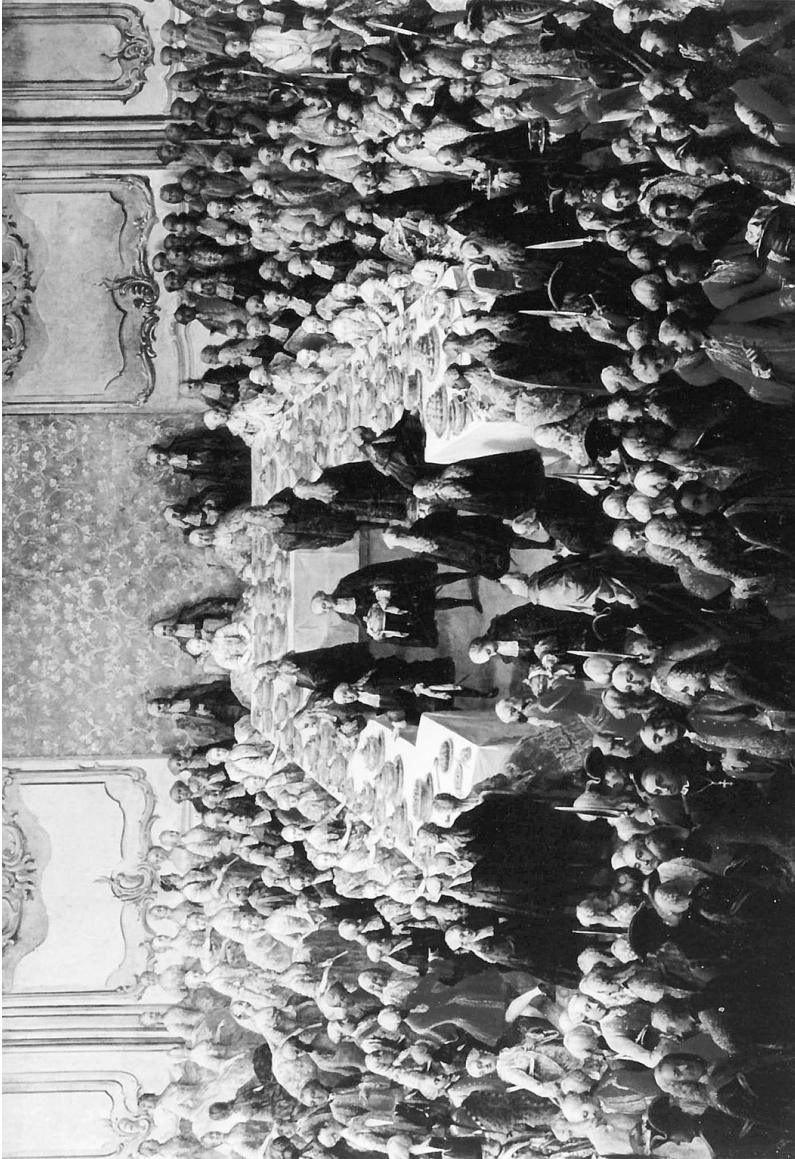
Hotel-Restaurant Österreichischer Hof von Ferdinand Hess. Hess besaß auch das Hotel-Restaurant König von Ungarn, in dem er die Wiener Küche pflegte. Ein Bruder Ferdinands, Adolf Hess, gründete die Wiener Gastgewerbeschule und brachte gemeinsam mit seiner Gattin Olga ein bedeutendes Kochbuch heraus.

Jahre des Wiener Kongresses (1814/15) und die Zeit unmittelbar danach brachten Erhöhungen bis zu vierzig Kreuzern. Bis 1855 pendelte sich der Kilopreis bei zweiundzwanzig Kreuzern ein. Rindfleisch war also für eine relativ breite Bevölkerungsschicht erschwinglich.

Eine Besonderheit des Wiener Fleischhandels war die sogenannte *Zuwaage*. Damit konnten die Fleischhauer Teile des Ochsen an den Mann bekommen, die ihnen sonst liegen geblieben wären. Um Mißbräuche zu verhindern, legte der Magistrat die Menge der Zuwaage fest. Im Jahr 1574 betrug die Zuwaage bei einem Pfund (560 g) Rindfleisch sechs Lot (106 g). Als Zuwaage wurden Knochen gegeben, was verständlich ist, denn Rindfleisch wurde in Wien eben vorwiegend gekocht und Knochen sind für eine gute Rindsuppe ebenfalls wichtig. Die Zuwaage wurde zum selben Preis verkauft wie das Fleisch selbst, d. h., das ausgelöste Fleisch war ohne Knochen nicht zu haben. Übrigens fand sich in den Verträgen des Wiener Kaiserhofs mit dem *Hofzuschrotter* (Hoffleischhauer) immer wieder der Passus, daß die Zuwaage unzulässig sei. Um 1800 wurden als Zuwaage folgende Menge festgelegt: Bis zwei Pfund Rindfleisch war die Zuwaage unzulässig; bei zwei bis fünf Pfund Fleisch wurden acht Lot Zuwaage gegeben. »Unter Zuwaage werden nur brauchbare Suppen-, Koepf- und andere Beine, mit Ausschluß der Flecksiederwaren, und lediglich Ochsenfleisch verstanden, daher ist die Unterschiebung von Theilen anderer Viehgattungen verboten«, legte eine Regierungsverordnung des Jahres 1812 fest. Bis in die fünfziger Jahre des 20. Jahrhunderts hielt sich der Brauch, Rindfleisch nur mit Zuwaage zu verkaufen.

Da das Rindfleisch von größter Bedeutung für die Verpflegung Wiens war, bemühte sich der Wiener Magistrat, die Fleischversorgung in entsprechender Menge aufrecht zu erhalten. Vor allem die Zeiten der Türkenkriege wirkten sich sehr nachteilig auf den Wiener Fleischmarkt aus. Zu jener Zeit wurden die Fleischhauer gezwungen, die Stadt mit Fleisch zu einem bestimmten, niedrigeren Preis zu versorgen. Damit dies auch reibungslos gelang, wurde aus der Gemeindekasse für jeden geschlachteten Ochsen eine Prämie gezahlt.

Auch die Speisentarife wurden in Wien festgelegt, wie eine *Notification* aus dem Jahr 1745 zeigt. Die Absicht dahinter war, »daß in Wirts-Häusern allhier in der königl. Haupt- und Residentz Stadt Wien um verschiedenen geringen Preiß die Kost für Distinktions-Personen sowol, als vor gemeine Leut zu bekommen sey, auch was und wie viel Gerichte man selben vor solchen Preiß aufsetze«. So gab es damals ein Menü zu vierundzwanzig Kreuzern mit sieben Speisen, das zu Beginn



Kaiserliche Tafel anlässlich der Hochzeit von Erzherzog Joseph (später: Kaiser Joseph II.) und Isabella von Parma (1760). Kaiserin Maria Theresia und ihre zahlreiche Familie schätzten Suppe und gekochtes Rindfleisch.