Tafelspitz – ein Klassiker der Wiener Küche

Er ist vielleicht nicht so bekannt wie das Wiener Schnitzel, aber ähnlich eng mit Österreich verbunden: der Tafelspitz. Das Gericht hat eine lange Geschichte und für viele Wienerinnen und Wiener hängen Kindheitserinnerungen daran. Ein Küchenchef eines Wiener Restaurant erklärt, wie Tafelspitz richtig zubereitet wird und was dazu passt.

Manuskript

SPRECHER:
Das Wiener Schnitzel gilt als **Aushängeschild** der österreichischen Küche. Aber wer Lust hat, mal etwas anderes zu probieren: Es gibt noch einen Klassiker!

FRAU:
Wenn er gut gemacht ist, mag ich ihn sehr gerne.

MANN 1:
Ein richtiger Klassiker. Also, für **Vegetarier** vielleicht nicht geeignet.

MANN 2:
Das hat's bei uns in der Familie recht oft gegeben als Sonntags-/Feiertagsessen bei der Oma.

SPRECHER:
Tafelspitz: **zartes** Rindfleisch, langsam in **Brühe** gekocht und **serviert** mit einer **Auswahl** an traditionellen **Beilagen**.

MARKUS WALDHÄUSL (Küchenchef Restaurant Meissl & Schadn):
Bei meiner Großmutter hat's das traditionell am Wochenende gegeben. Das sind schöne Erinnerungen an die Kindheit.

SPRECHER:
Küchenchef Markus Waldhäusl und sein Team sorgen im Restaurant „Meissl & Schadn" dafür, dass die Wiener Tafelspitz-Tradition **lebendig bleibt**.

MARKUS WALDHÄUSL:
Der Tafelspitz ist ein sehr mageres Stück Fleisch. Das Fett ist nur **oberflächlich**, das kann man wegschneiden, dadurch sehr **feines** Fleisch.

SPRECHER:
Falls ihr noch nie von diesem Teilstück gehört habt, seid ihr nicht allein: Es ist typisch Österreichisch und stammt aus dem oberen Teil der Rinder**hüfte**. Und was macht dieses Gericht sonst noch so besonders?

MARKUS WALDHÄUSL:
Wir verwenden die **Schalotten** mit der **Schale**. Die geben eine schöne Farbe und einen guten Geschmack für die Suppe ab. Eine gute Suppe soll einen **ausgewogenen** Geschmack haben zwischen Fleischgeschmack und natürlich Gemüsegeschmack. Die Gewürze unterstützen dabei, aber **hauptsächlich** soll's nach Gemüse oder Fleisch schmecken. Jetzt geben wir das Gemüse zum Fleisch dazu, in die kochende Suppe.
Das sind die typischen Gewürze, die dann in eine Rindsuppe hineinkommen. Pfeffer ist für die Schärfe. **Liebstöckel** ist für den typischen Suppengeschmack. **Knoblauch rundet** das Ganze ein bisschen **ab**. **Lorbeer**, **Wacholderbeeren** haben diesen **erdigen** Geschmack. **Muskatnuss** ist fürs **Sanfte**. Und der **Kümmel**, Kümmel ist immer gut für die **Verdauung**.
Ein paar **Knoblauchzehen**. Man kann natürlich sagen, wenn ich keinen Knoblauch mag, dann gebe ich weniger Knoblauch oder gar keinen Knoblauch dazu. Oder wenn ich einen Muskat nicht mag, dann lasse ich ihn weg. Ist **grundsätzlich** kein Problem. Es schmeckt einfach anders.

SPRECHER:
Geduld ist das Wichtigste: Fleisch, Gemüse und Gewürze müssen bis zu zwei Stunden lang **köcheln**. Während wir warten: Zeit für eine kleine Geschichtsstunde.
Um die Bedeutung von Tafelspitz zu verstehen, lohnt sich zunächst ein Blick darauf, wie Rindfleisch überhaupt zum festen **Bestandteil** der Wiener Küche wurde.
Jakob Lehne vom Wien Museum kann das am besten erklären.

JAKOB LEHNE (Kurator Wien Museum):
Ab dem späten **Mittelalter** wurden Rinder**herden** über verschiedene Wege durch europäische Länder **getrieben**, und einer der wichtigsten dieser **Triebwege** führte von Ungarn nach Süddeutschland. Wien lag auf dem Weg und war somit der erste wirklich große **Knotenpunkt**, an dem diese Tiere gehandelt werden konnten und an dem es einen großen **Vieh**markt gab. Und durch diesen **massiven Zustrom stand** auch viel Rindfleisch **zur Verfügung**. Das hat **sozusagen** die Wiener Rindfleischkultur **geprägt**.

SPRECHER:
Okay, Zeit, nach unserem Tafelspitz in der Restaurantküche zu sehen. Auch wenn das Fleisch **im Mittelpunkt steht**: Die traditionellen Beilagen runden das Gericht ab.

MARKUS WALDHÄUSL:
Und typische Tafelspitzbeilage ist der Apfel**kren**. Das sind frisch **geriebene** saure Äpfel, **mit** Zitronensaft und eben wieder frischem Kren **abgeschmeckt**.
Es wurde schon im 19. Jahrhundert das Rindfleisch im Meissl serviert, sehr viele verschiedene **Sorten** mit sehr vielen verschiedenen Beilagen. Und wir wollen diese Tradition **aufrechterhalten** und deshalb verwenden wir den Fleischwagen und fahren mit diesem Wagen zu den Gästen, und das Fleisch wird vor dem Gast geschnitten.

SPRECHER:
Und so können die Gäste Tafelspitz und andere traditionelle Rindfleischgerichte **genießen**. Tafelspitz ist vielleicht nicht so bekannt wie Schnitzel, aber für viele Wiener steht er für Tradition und eine Verbindung zur Vergangenheit der Stadt.

Glossar

Tafelspitz, -e (m.) – ein österreichisches Gericht aus Rindfleisch

Klassiker, - (m.) – hier: etwas, was auch nach langer Zeit noch sehr bekannt und beliebt ist/oft genutzt wird

Aushängeschild (n., nur Singular) – hier übertragen für: eine Person oder Sache, die vorbildlich für eine Gruppe stehen soll

Vegetarier, -/Vegetarierin, -nen – jemand, der kein Fleisch isst und sich größtenteils pflanzlich ernährt

zart – hier: weich; leicht zu kauen

Brühe, -n (f.) – eine würzige Flüssigkeit, für die man Fleisch, Knochen oder Gemüse mit Wasser aufkocht

etwas servieren – hier: Gästen etwas bringen (z. B. Essen oder Getränke)

Auswahl (f., nur Singular) – hier: die Dinge, die man wählen kann; die Zahl der angebotenen Möglichkeiten

Beilage, -n (f.) – hier: etwas, das man zum Hauptgericht isst (z. B. Gemüse oder Kartoffeln)

lebendig bleiben – hier: weitergeführt werden; nicht zu Ende gehen

oberflächlich – hier: nur an der Oberfläche; nicht im Inneren (einer Sache)

fein – hier: nicht grob; dünn; zart

Hüfte, -n (f.) – die Gegend am Körper, die Beine und Oberkörper verbindet

Schalotte, -n (f.) – eine Art Zwiebel

Schale, -n (f.) – die (oft härtere) äußere Hülle oder Schicht z. B. von einem Korn, einer Frucht oder einem Ei

ausgewogen – im Gleichgewicht; in Balance

hauptsächlich – vor allem

Liebstöckel, - (m. oder n.) – eine Pflanze, deren Blätter z. B. als Suppengewürz verwendet werden

Knoblauch (m., nur Singular) – eine Pflanze, deren Zwiebel stark riecht und als Gewürz verwendet wird

etwas ab|runden – hier: etwas hinzufügen und dadurch vollenden

Lorbeer (m., hier nur Singular) – ein Küchengewürz aus getrockneten Blättern eines Baumes

Wacholderbeere, -n (f.) – die blauschwarze runde Frucht eines kleinen Baumes mit nadelartigen Blättern; sie wird z. B. als Gewürz verwendet

erdig – hier: wie nach Erde schmeckend

Muskatnuss, -nüsse (f.) – ein Kern, der zu Pulver zerrieben als Gewürz (Muskat) verwendet wird

sanft – hier: nicht so stark: nicht so würzig

Kümmel, - (m., meist Singular) – ein kräftiges Gewürz, z. B. für Kohl oder Brot

Verdauung (f., nur Singular) – die Tatsache, dass etwas (z. B. Essen) im Körper (von Menschen oder Tieren) verarbeitet wird

Knoblauchzehe, -n (f.) – ein Teil einer Knoblauchzwiebel

grundsätzlich – eigentlich; im Prinzip

köcheln – bei schwacher Hitze leicht kochen

Bestandteil, -e (m.) – ein Teil von einem Ganzen

Mittelalter (n., nur Singular) – eine Epoche der europäischen Geschichte (um 500 bis 1500 nach Christus)

Herde, -n (f.) – hier: eine große Gruppe von Tieren, die zusammenleben

jemanden/etwas treiben – hier: dafür sorgen, dass jemand/etwas (z. B. ein Tier) läuft/weiterläuft

Triebweg, -e (m.) – der Weg, auf dem man z. B. eine Gruppe von Tieren führt

Knotenpunkt, -e (m.) – hier: ein Ort, an dem sich mehrere Verkehrswege treffen

Vieh (n., nur Singular) – Nutztiere wie Kühe, Schafe oder Ziegen

massiv – hier: sehr stark

Zustrom, Zuströme (m.) – die Tatsache, dass sehr viele Menschen zu einem Ort gehen

zur Verfügung stehen – benutzt werden können; da sein

sozusagen – wie man sagen könnte; in gewisser Weise

etwas prägen – hier: etwas bestimmen; einen großen Effekt auf etwas haben

im Mittelpunkt stehen – hier: am wichtigsten sein

Kren (m., nur Singular) – österreichisch für: der Meerrettich; die scharfe Wurzel einer Pflanzenart, die man als Gewürz nutzt

etwas reiben – hier: etwas (z. B. Nahrungsmittel wie Käse oder Früchte) mit einer Reibe in kleine Stücke teilen

etwas mit etwas ab|schmecken – etwas (z. B. eine Speise) mit etwas würzen, um den Geschmack besser oder feiner zu machen

Sorte, -n (f.) – die Art; der Typ

etwas aufrecht|erhalten – etwas bewahren; etwas nicht verlieren

etwas genießen – hier: sich etwas (z. B. ein Essen) schmecken lassen und sich wohl dabei fühlen

Autorin/Autor: Briana Ekanem, Achim Küpper