

Das Geheimnis des perfekten Kaiserschmarrn

Die Österreicher sind stolz auf ihre weltberühmte Mehlspeise, deren Geschichte bis zu Kaiserin Sisi zurückreichen soll. Doch damit der Kaiserschmarrn gelingt, genügt es nicht, Eier, Milch, Mehl und Zucker einfach zu einem Teig zu verrühren. Nur wenn man sich genau an das Rezept hält, gelingt das bekannte österreichische Gericht perfekt. Ein Wiener Küchenchef beschäftigt sich seit fast dreißig Jahren mit dem Kaiserschmarrn – und weiß genau, worauf man achten muss.

Manuskript

SPRECHER:

Der Wiener Kaiserschmarrn – unter seiner **Pudierzuckerschicht verbirgt sich** ein Stück österreichische **Identität**. Schon der Name sagt es: Es gibt kein Gericht, das so eng mit der **glanzvollen** Vergangenheit der österreichischen **kaiserlich und königlichen Monarchie** verbunden ist wie der Kaiserschmarrn. Gleich neben dem Wiener Stephansdom versteckt sich in einer kleinen Gasse „Heindls Schmarren & **Palatschinkenkuchl**“. Dort hat **sich** ein Koch schon seit fast drei Jahrzehnten diesem **kulinarischen Klassiker verschrieben**.

FRITZ SCHUBERT (Koch):

Ich bin der Fritz Schubert, Küchenchef in der Palatschinken-Küche. Mein Großvater hat schon Kaiserschmarrn gemacht. Ich mache ihn auch, weil für die österreichische Geschichte ist Kaiserschmarrn eines der besten Gerichte, die es gibt. Grundzutaten haben wir: frische Eier, **Weizenmehl**, Milch von der österreichischen Kuh, dazu etwas **Vanillezucker**.

SPRECHER:

Die Zutaten werden im Topf verrührt – bei Fritz Schubert **quasi im Dreivierteltakt**. Entstanden ist das Gericht 1854, als der **Hofkoch** in der Schönbrunner **Residenz** von **Kaiser** Franz Josef und Kaiserin Sisi ein neues Rezept ausprobierte.

FRITZ SCHUBERT:

Mein Kollege in Schönbrunn hat der Kaiserin eine Süßspeise gemacht. Die Sisi, ne, das war schon ... da sie sehr sportlich war, wollte sie immer **'ne schlanke Linie** und so

weiter, und da hat sie das Schöne, was **ihr** der **hergerichtet** hat, dem Kaiser gegeben. Der draufhin sagt: ‚Hmmm, **wos is des für a** Schmoarrn?‘ Er aß es, fand es für sehr gut. Und seitdem haben wir heute immer noch Kaiserschmarrn auf der Karte.

SPRECHER:

Vom „Schmarrn“ – also **Unfug** – zum berühmten Gericht: Ganz wichtig ist der **Eischnee**. Vom **Dotter** getrenntes Eiweiß wird mit **Prisen** von Salz und Zucker verfeinert und dann so lange gemixt, bis der Schnee die richtige **Konsistenz** hat.

FRITZ SCHUBERT:

Jetzt ist er fertig und er fällt nicht raus.

SPRECHER:

Vorsichtig wird der Eischnee **unter** den Kaiserschmarrn-Teig **gehoben**.

FRITZ SCHUBERT:

Jede Sache, die man macht, muss man mit Liebe machen und mit **Herzblut**. Sonst wird's nichts. Der ist uns gelungen. Man sieht, dass keine **Klümpchen** drin sind. Man sieht, dass die **Poren**, diese Luftblasen, das ist das vom Schnee ... das kommt jetzt hoch. Und das ist der perfekte Teig: ganz **flaumig, fluffig**.

SPRECHER:

Butterschmalz kommt in die sich drehenden Pfannen eines Spezialofens, der eigens für die Kaiserschmarrn-Produktion gebaut wurde. Auf dem kann man genau verfolgen, wie sich die zwei Zentimeter hohe Teigschicht bei 300 Grad Celsius entwickelt.

FRITZ SCHUBERT:

Wenn er innen noch flüssig ist, darf man ihn noch nicht wenden. Wenn man drauf greift, man spürt es: Es **federt** wieder **zurück**. Hier schaut's schon sehr gut aus. Ja, das ist schon eine perfekte Sache. Ja, na, der wird scho a bissl ... so, da, jawohl, den zerschneiden wir. So ist die perfekte Bräunung, schön **aufgegangen**. Da **jubelt** der Kaiser. Zum Wiener Kaiserschmarrn gehört natürlich dazu der **Zwetschgenröster**. Wir nehmen die **entsteinten Zwetschgen**. Dazu kommt der Zucker, also die **Nelken**, **Zimtringe**, etwas **Rum** und dann die **Zeste**.

SPRECHER:

Mit etwas Wasser wird der Zwetschgenröster – eine Art **Kompott** – 20 Minuten **auf kleiner Flamme** gekocht und dann zum **mit Puderzucker bestreuten** Kaiserschmarrn serviert.

FRITZ SCHUBERT:

Kaiserschmarrn ist eine **Philosophie**. Das ist eine Süßspeise, die **sättigt** – sehr – und fast süchtig macht. Isst man immer wieder, immer wieder, immer wieder. Das kann man als Hauptgericht essen oder als Nachspeise, am Sonntag oder von Montag bis Freitag. Da gibt's keinen Tag, wo man ihn nicht essen kann.

SPRECHER:

Und jeder **Bissen** erinnert auch an die **kuriose** Entstehungsgeschichte der kaiserlichen Lieblingsmehlspeise.

Glossar

Kaiserschmarrn, - (m.) – eine bekannte österreichische Süßspeise aus Mehl, Zucker und Eiern, die in einer Pfanne gebraten wird (auch: Kaiserschmarren)

Puderzucker (m., nur Singular) – ein Zucker, der sehr fein gemahlen ist (so fein wie z. B. Mehl)

Schicht, -en (f.) – hier: etwas, das auf einer Fläche etwas anderes bedeckt

sich verbergen – versteckt sein; liegen

Identität, -en (f., hier nur Singular) – hier: die besonderen Eigenschaften; das, was typisch für etwas ist und was man wiedererkennt

glanzvoll – hier: so, dass etwas mit Größe, Ruhm und Herrlichkeit verbunden wird

die kaiserlich-königliche Monarchie – der Name der österreichisch-ungarischen Doppelherrschaft (1867-1918); Abkürzung: k. und k. Monarchie

Palatschinke, -n (f., meist nur Plural) – eine Süßspeise aus sehr dünnem Teig, die in einer Pfanne gebacken wird und dem Pfannkuchen in Deutschland ähnelt

Kuchl (f., hier nur Singular) – österreichisch für: Küche

sich einer Sache verschreiben – sich sehr mit einer Sache beschäftigen und viel dafür tun; völlig für eine Sache da sein

kulinarisch – bezogen auf gutes Essen

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

Vanillezucker (m., nur Singular) – ein Zucker, der nach einer Gewürzschote schmeckt und zum Herstellen von Süßspeisen verwendet wird

quasi – sozusagen; gewissermaßen

Dreivierteltakt (m., nur Singular) – ein Takt in der Musik, der aus drei Viertelnoten besteht

Hof, Höfe (m.) – hier: der Sitz eines Herrschers

Residenz, -en (f.) – hier: ein Gebäude, in dem eine wichtige Persönlichkeit, zum Beispiel ein König, wohnt und Gäste empfängt

Kaiser, -/Kaiserin, -nen – eine Person, die in einer Monarchie regiert; der/die Herrscher/in

eine schlanke Linie – umgangssprachlich für: die Tatsache, dass man dünn ist

(jemandem) etwas her|richten – hier: (jemandem) eine Mahlzeit servieren

wos is des für a ... – österreichisch für: was ist das für ein ...

Unfug (m., nur Singular) – hier: Unsinn; Quatsch; dummes Zeug

Eischnee (m., nur Singular) – Eiweiß, das nach dem Schlagen weiß und locker ist

Dotter (m., nur Singular) – der gelbe Teil von einem Ei

Prise, -n (f., aus dem Französischen) – eine kleine Menge, die man zwischen den Fingerspitzen halten kann (meist Salz, Zucker oder Gewürze)

Konsistenz (f., nur Singular) – hier: der Zustand von etwas und wie es sich anfühlt

etwas unter etwas heben – etwas vorsichtig mit etwas anderem vermischen

Herzblut (n., nur Singular) – umgangssprachlich für: die Leidenschaft; die Tatsache, dass man mit vollem Herzen bei etwas dabei ist

Klümpchen, - (n.) – ein kleiner Bestandteil in einer Flüssigkeit, der fest geblieben ist und sich nicht aufgelöst hat

Pore, -n (f.) – eine sehr kleine Öffnung; ein kleines Loch

flaumig – weich und locker

fluffig – sehr leicht und locker

Butterschmalz (n., nur Singular) – ein haltbares Fett, das zum Braten verwendet wird

zurück|federn; etwas federt zurück – etwas gibt zuerst nach, wenn man darauf drückt, und kehrt dann zu seiner alten Form zurück

auf|gehen; etwas geht auf – hier: ein Teig bekommt die Ausdehnung, die er haben soll; auch: ein Plan funktioniert

jubeln – laut und offen zeigen, dass man sich freut

Zwetschgenröster, - (m.) – eine Süßspeise aus Steinfrüchten, die in Österreich traditionell als Beilage zu Kaiserschmarrn serviert wird

entsteint – so, dass eine Frucht keine Kerne oder Steine mehr hat

Zwetschge, -n (f.) – eine Steinfrucht; Pflaume

Nelke, -n (f.) – hier: ein Gewürz, z. B. für Weihnachtsgebäck oder Süßspeisen

Zimt (m., nur Singular) – ein Gewürz, das für Süßspeisen verwendet wird

Rum, -s (m.) – ein alkoholisches Getränk aus Zuckerrohr

Zeste, -n (f.) – ein kleines Stück von der Schale einer Zitrusfrucht (z. B. einer Zitrone), das in der Küche verwendet wird

Kompott, -e (n.) – das Mus; der Brei aus zerkleinerten Früchten

auf kleiner Flamme – so, dass etwas mit geringer Temperatur zubereitet wird

etwas mit etwas bestreuen – etwas mit einer lockeren Schicht bedecken

Philosophie, -n (f.) – hier: eine bestimmte Art zu denken

etwas sättigt – etwas macht satt

Bissen, - (m.) – das Stück Essen, das man zum Kauen in den Mund nimmt

kurios – seltsam; merkwürdig; sonderbar

Autoren: Gerhard Sonnleitner, Philipp Reichert