

Unter 20 Euro

MEHR KÜCHE FÜR WENIGER GELD



Im neuen **Vytopna Railway Restaurant** kommt das Bier mit der Modelleisenbahn, ebenso wie Steaks, Burger und ein paar tschechische Gerichte. **VON KARIN SCHUH**

Es ist dieser Tage nicht einfach, ein Restaurant zu empfehlen, wenn dieses dann – so wie alle anderen auch – nicht aufpassen darf. Es wäre dennoch schade, das neue Vytopna Railway Restaurant beim Wiener Naschmarkt zu verschweigen. Denn egal, ob man mit Eisenbahnen etwas anfangen kann oder nicht: Es ist ein Erlebnis und solche sind dieser Tage ohnehin rar.

Im Vytopna werden Getränke und Speisen zwar beim Servicepersonal bestellt, geliefert wird aber mit einer flotten Modelleisenbahn, die durch das ganze Restaurant – inklusive Zugbrücken – fährt. Das Konzept kommt aus Tschechien, wo es in Prag bereits ein solches Restaurant gibt. Jetzt also auch in Wien, an einem Standort, an dem zuvor eher düsteres Ritteressen geboten wurde. Das Vytopna macht optisch durchaus etwas her und sieht so aus, wie heutzutage Craft-Beer-Lokale aussehen.

Auf der Karte stehen neben einer großen Auswahl an Bieren die Klassiker Steaks und Burger (sympathisch ist dabei, dass der Bio-Fleischproduzent genannt wird) und auch ein paar Spezialitäten wie Bierfleisch, Huhn Suprême oder Rindsschnitzel. Zu Beginn sei ein „Bierzug“ empfohlen, da kommt die Eisenbahn mit vier unterschiedlichen Verkostungsbieren aus dem jeweiligen Tagesangebot, jeweils im Pfiß (9,50 Euro). Der Zug bleibt bei der jeweiligen Tischnummer stehen, man hat genug Zeit, um die Biere abzustellen. Bevor er wieder abfährt, wird kurz geblinkt. Vielleicht kindisch, aber lustig. Ebenso funktioniert das bei den Speisen, die alle in einem eigenen Speisewagenbehälter transportiert werden. So zum Beispiel die kräftige Rindsuppe, die lang köcheln durfte, mit reichliche Rindfleisch und Gemüse (5 Euro) oder dünn geschnittenes, fein mariniertes Rindfleisch (7 Euro) mit sehr gutem Brot. Ist das verputzt, kommt auch schon die Hauptspeise angefahren. Das Huhn Suprême mit Wurzelgemüse und Fenchel (14 Euro) war ausgezeichnet, ebenso das Bierfleisch (9 Euro) mit Selleriepüree. Eine Empfehlung für die Zeit danach.

Vytopna: Rechte Wienzeile 21/1, 1040 Wien, Mo. bis So. 11–24 Uhr, ☎ 0676/395 89 44, vytopna.at mit Bild: H. H. H. H.

diepresse.com/essen

Wo die Wurst wie im Mittelalter gemacht wird

Johannes und Julia Steiger halten im Nebenerwerb Schafe und machen Wurst wie früher – ohne Phosphate oder andere Zusatzstoffe. Ihr Wissen geben sie in **Workshops** weiter. **VON KARIN SCHUH**



Die Wurst hat heutzutage einen schlechten Ruf. Sie ist verantwortlich für so manche Zivilisationskrankheit und steht für billiges, schlechtes Essen. Was genau drinnen ist, wollen die meisten gar nicht so genau wissen. Man isst sie dennoch hin und wieder, als kleine gesundheitliche Sünde sozusagen und verschweigt das lieber seinem Hausarzt.

Dass man aber auch einen anderen Zugang zur Wurst haben kann, beweisen Produzenten wie Johannes und Julia Steiger. Sie sind schlicht deshalb zum Wurstmachen gekommen, weil es ihnen nicht egal ist, was ihre Kinder – und sie selbst – essen. Natürlich spielt auch der landwirtschaftliche, familiäre Hintergrund eine Rolle. Seine Eltern haben zuvor einen Bio-Betrieb geführt, mit Schweinen und Rindern. Sie wiederum stammt aus einer Gastronomie-Familie. Heute macht das Ehepaar Steiger Wurst – so, wie sie es für richtig halten. Und so, wie es im Mittelalter gemacht wurde. Mit Handwerk statt Chemie, mit guten Zutaten. Dass beide das im Nebenerwerb machen und davon

Das Wurstmachen bleibt ein Hobby. »Wirtschaftlich wäre es, die Tiere einzusperrern.«

nicht nur nicht leben wollen – „wir haben sehr fordernde Berufe, die uns Spaß machen“, sagt er – aber vielmehr nicht davon leben könnten, ist bezeichnend für den Stellenwert, den tierische Produkte heute haben.

Unwirtschaftlich, aber ökologisch. „Wir arbeiten eigentlich unwirtschaftlich. Wirtschaftlich wäre es, die Tiere einzusperrern, ihnen ja keinen Auslauf zu geben und bei der Wurstproduktion billige Zusatzstoffe wie Phosphat zu verwenden“, sagt Johannes Steiger. „Aber das passt nicht zu unserer Linie der Nachhaltigkeit.“ Seit ein paar Jahren halten die beiden Wollschafe, der englischen Rasse Shropshire, auf einer Weide neben ihrem Wohnhaus und

auf anderen Flächen. So dienen die Schafe in der Region etwa als Rasenmäher unter Fotovoltaikanlagen (wo Maschinen nicht gut hinkommen würden) oder auch bei befreundeten Bio-Winzern oder Christbaumproduzenten. Immerhin kann diese Schafzucht wenig mit Christbäumen anfangen.

Jeden Monat bekommt die Herde eine neue Weide, transportiert wird sie mittels mobilem Stall. Derzeit weiden zwölf Tiere neben dem Wohnhaus, es handelt sich um Schlachttiere. Inklusiv

AUF EINEN BLICK
Von der Weide auf den Teller
 Julia und Johannes Steiger halten im burgenländischen Pötsching Schafe, schlachten selbst und produzieren Wurst, Salami und Lamm-Leberkäse. Nächster Ab-Hof-Verkauf: 18., 19. 12. Sie bieten auch Workshops zur ökologischen Wurstherstellung an. Kontakt: Hauptstraße 80, 7033 Pötsching, ☎ 0664/8344 294, www.vonderweide.aufdenteller.at

Ein Schaf für die Familie. Begonnen hat alles vor ein paar Jahren, als das Ehepaar ein Schaf halten wollte, um für sich und die Kinder gutes Fleisch zu produzieren. „Es ging uns auch darum, Verantwortung für den elterlichen Betrieb zu übernehmen. Wir wollten das Fachwissen, das schon da war, festhalten. Und es ging uns um das Bewusstsein dafür, woher das Fleisch kommt und was in Fleischprodukten drinnen ist“, sagt er. Bei einem Schaf ist es natürlich nicht geblieben. Freunde haben das Fleisch gern abgenommen. Heuer gab es den ersten Frischfleischverkauf, der allerdings schnell über die Bühne gegangen ist. Anders ist das bei den hausgemachten Wurstwaren, die nach wie vor ab Hof verkauft werden. Haben sie doch den Vorteil, dass sie wesentlich länger haltbar sind als Frischfleisch.

Steiger hat lang daran getüftelt, wie man Wurst ohne

Hilfsmittel macht. Sieben Jahre hat er experimentiert. Einen Teil des Wissens hat er sich bei seiner Mutter angeeignet, die allerdings eher mit Schweine- und Rindfleisch vertraut ist, weniger mit Lammfleisch. In Deutschland hat er einige Kurse abgehalten. „Ich habe sehr viel ausprobiert, es ist auch viel danebengegangen. Wurstmachen ist eine Königsdisziplin.“ Heute gibt er das Wissen bei Wurstworkshops weiter. „Das wird auch gut angenommen“, sagt Julia Steiger. Die Kundschaft reiche von Jägern über Feinschmecker und Hobbyköche bis hin zu kritischen Konsumenten.

Einen Schlachtraum gab es schon am Hof, den haben die beiden ausgebaut – inklusive einer Wurstküche im Keller. Das Geheimnis einer guten Wurst beginnt für Steiger bei der Haltung der Tiere. Eine ökologische Wurst, wie er es nennt (eine Bio-Zertifizierung hat er nicht, auch wenn er biologisch arbeitet), könnte man nicht mit Fleisch von gestressten Tieren machen, weil die Fleischqualität nicht gut genug ist. Wichtig ist auch, dass das Fleisch noch warm verarbeitet wird. Warmbrätver-



fahren nennt sich das. „Dann spart man sich die Zugabe von Phosphat.“ Das schlichtwarme Fleisch kommt also mit Schweinefett von einem benachbarten Bio-Betrieb durch den Fleischwolf und wird mit Salz und Bio-Gewürzen vermischt. Dann wird es je nach Wurstsorte weiter verarbeitet. Steiger hat ein Dutzend Wurstsorten im Sortiment, von der Salami über eine Hauswurst, die er „Superfood“ nennt, bis zum Leberkäse. „Die Wurst schmeckt anders, intensiver. Für viele

Julia und Johannes Steiger lassen ihre Schafe weiden – sie dienen auch in Weingärten oder zwischen Christbäumen als Rasenmäher. /// Clemens Fabry

Das Rezept

VON KARIN SCHUH



Orecchiette Orientalisch

Zutaten: 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 3 EL Olivenöl, 400 g (Lamm-)Faschiertes, 2 Zweige Thymian, 80 g Datteln, 2 EL Sesam, 5–6 Stk. getrocknete Tomaten (in Öl), 250 g Kirschtomaten, Harissapaste, eine Prise Ras el Hanout oder Sumac, Pecorino im Ganzen, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 400 g Orecchiette
Zubereitung: Zwiebel schälen, fein hacken. Knoblauch schälen, pressen. Thymian abrebeln. Datteln halbieren, entkernen, in kleine Stücke schneiden. Getrocknete Tomaten in Streifen schneiden. Kirschtomaten vierteln. Sesam in einer Pfanne ohne Öl rösten, bis er zu springen beginnt. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig anschwitzen. Faschiertes und Thymian zugeben, so lang rundum braten, bis es eine krümelige Konsistenz hat. Getrocknete und frische Tomaten untermischen, ebenso die Datteln und den Sesam. Mit Salz, Pfeffer und Ras el Hanout (oder Sumac) würzen, mit Harissa schärfen. Auf mittlerer Hitze köcheln lassen. Orecchiette in Salzwater auf dente garen. Nudeln abseihen, etwas Pastakochwasser aufheben. Nudeln mit der Sauce vermischen, mit Pecorino bestreuen. (Quelle: Martina Hohenlohe)

Buchtipps

VON KARIN SCHUH

»Pasta«

Martina Hohenlohe, Kochsalon, www.martinahohenlohe.com, 19,90 Euro, 120 Seiten



Martina Hohenlohe hat in ihrem jüngsten Buch, das während des Lockdowns im Frühjahr entstanden ist, Pastarezepte vereint (siehe oben), wie Spaghetti mit Pastinaken und Speck oder sardisches Thunfischragout.

Die Presse Der Shop



Weingut Mützenrieder

Merlot Reserve Burgenland 2018

Ausgezeichnet bei der „Presse“-Weingenuß-Verkostung

Reife Dörrzweitschken mit feiner Kirschrucht unterlegt, tiefe Würze; dunkle Schokolade, sehr stoffig und vielschichtig, extraräufige rotbeerige Frucht, tolles Lagerpotenzial. Herkunft: Ried Neubruck, Boden: schottrige, schwarze Erde, Trinktemperatur: 16–20°C, Trinkreife: 2019–2029, 0,75 l, 14% Vol.

€ 12⁰⁰

DiePresse.com/shop

„Die Presse“-Podcast 1848

Qualitätsjournalismus zum Hören

Die Presse

ON AIR

1848

Alle „Presse“-Podcasts sind abrufbar in gängigen Podcast-Playern sowie unter

DiePresse.com/podcast

Die Wurst und ihr Register

Österreich hat eine besondere **Vielfalt** bei Wurstsorten, die auch streng geregelt ist. **VON KARIN SCHUH**

Die Wurst hat in Österreich eine besondere Tradition. Natürlich gibt es so gut wie in jedem Land einige Wurstspezialitäten, immerhin ist die Wurstproduktion eine der ältesten Methoden zur Konservierung und bietet die Möglichkeit das Tier im Ganzen (oder zu mindest fast) zu verarbeiten.

Aber kaum in einem anderen Land gibt es eine derart breite Palette an unterschiedlichen Wurstvarianten. „Wurst hat in Österreich eine sehr lange Tradition, es gibt ein irrsinnig buntes Sortiment, Hunderte verschiedene Wurstsorten“, sagt Rudolf Stückler, Produktmanager Fleisch und Fleischwaren bei der AMA-Marketing. Diese Vielfalt ist auch streng gesetzlich geregelt, konkret im Codex Alimentarius Austriacus, dem österreichischen Lebensmittelbuch. Darin finden sich weniger genaue Rezepturen als Vorgaben, wie hoch etwa der Anteil von magerem

Fleisch, Speck oder auch Schüttung, also Eis oder Wasser (beim Kuttner der Wurst), in den unterschiedlichen Wurstsorten sein darf. Und es ist geregelt, welche Wurst zu welcher Wurstkategorie gehört.

„Mengenmäßig sind die wichtigsten Würste die Brühwürste, die unterscheiden sich in zwei Gruppen: die Brätwürste und die Fleischwürste“, erklärt Stückler. Zu den Brätwürsten wiederum zählt die beliebteste Wurst Österreichs, die Extrawurst. Brät ist, wenn man so will, ein sehr fein zerkleinertes Fleisch-Speck-Eis-Gemisch (inklusive Salz und Gewürze), bei dem die einzelnen Bestandteile nicht mehr erkennbar sind. Sobald aber beim „Schnittbild“ – so nennt sich das im Fachjargon, wenn man eine Wurst anschneidet – Fleisch oder Speck erkennbar sind, spricht man von einer Fleischwurst. Die Polnische oder die Wiener Wurst gehören

dazu. Eine Untergruppe der Fleischwurst wiederum ist ein österreichisches Spezifikum: die Dauerwurst. „Erkennbar an der runzligen Oberfläche, die dadurch entsteht, dass sie lang gelagert oder abgehangen wird. Die Wurst verliert dadurch Wasser und wird haltbar“, so Stückler. Die Bergsteiger oder auch Cabanossi zählen dazu.

Mit und ohne Belag. Dann gibt es neben der Brühwurst noch die Kategorien Rohwurst und Kochwurst. Bei ersterer wird eben rohes Fleisch verarbeitet, wie etwa bei der Salami. Die Rohwurst gibt es „mit oder ohne Belag“, so Stückler. Damit ist aber keine Garnitur für belegte Brötchen gemeint, sondern vielmehr eine Art Ummantelung der Wurst, etwa mit weißem Edelschimmel, wie das bei der Salami der Fall ist. Rohwürste ohne Belag sind etwa die Kämtner

Hauswürstel oder die Jauntaler Salami. Um aber die Sache noch komplizierter zu machen, gibt es auch bei der Rohwurst die Unterteilung in schnittfeste und streichfähige Rohwürste, zu letzterer zählt etwa die Mettwurst.

Die dritte Wurstgruppe bilden die Kochwürste, bei der gekochtes Fleisch als Ausgangsmaterial verwendet wird (während bei Brühwürsten rohes Fleisch im Fleischwolf oder Kutter mit anderen Zutaten verarbeitet wird und erst dann gebrüht, gebacken – wie beim Leberkäse – oder gebraten wird). Auch hier gibt es schnittfeste (wie etwa Blutwurst oder Presswurst) und streichfähige (wie Leberstreichwurst, bei der ausnahmsweise ein geringer Anteil roher Leber verwendet werden darf).

Wie viele Wurstproduzenten es gibt, lässt sich nur schwer sagen. Stückler schätzt, dass die 20 großen Produzenten rund 80 Prozent der hierzulande produzierten Wurst herstellen. Die kleinen Produzenten fallen dabei nicht ins Gewicht. Aber, so Stückler: „Ich beobachte den Trend hin zu weniger ist mehr, was auch die E-Nummern betrifft. Es wird wieder ursprünglicher.“

LEXIKON

Das Österreichische Lebensmittelbuch unterscheidet bei Wurstwaren je nach Herstellungsart drei Kategorien.

Brühwürste werden aus Brät hergestellt und erhitzt. Man unterscheidet in Brätwürste (z. B. Extrawurst) und Fleischwürste (z. B. Polnische).

Rohwürste werden aus rohem Fleisch hergestellt. Hier wird in schnittfeste (z. B. Salami) und streichfähige (z. B. Mettwurst) unterteilt. Erstere gibt es mit Belag (etwa mit einer Ummantelung aus Edelschimmel) oder ohne (dazu zählt etwa auch die Dauerwurst, wie Bergsteiger).

Kochwürste werden aus vorgekochtem, teilweise gepökeltm Ausgangsmaterial hergestellt. Zu dieser Kategorie zählen Pasteten, aber auch schnittfeste (wie Blutwurst), streichfähige Kochwürste (z. B. Leberstreichwurst) und solche, die zum Braten bestimmt sind (Bratblutwurst).