



Bei der Buchpräsentation: Fritz Schindlechter, Erwin Steinhauer, Ueberreuter Verleger Georg Glöckler

Ossi Hejlek im Gespräch mit Fritz Schindlechter

»Oder hätten Sie etwa gewusst, was eine Kafka ist?«

Sie haben nebst höchst humorvollen Erzählungen auch ein paar kulinarische Gedichte für Ihr neues Buch verfasst?

Schindlechter: Ja, beispielsweise das Gulaschgedicht frei nach Preradovic. Aber auch Reime, wie Kagraner und Japaner, finden ihren Platz – wurzelnd in H. C. Artmanns Strukturen. Es sind letztendlich neun Gedichte geworden und beachtliche 49 Rezepte.

Die Rezepte sind auch alle nachkochbar?

Schindlechter: Natürlich. Die Rezepte stammen aus Erwins und meiner Rezipesammlung. Es ist auch ein

Sachertorten-Rezept verewigt, das angeblich vor Jahren versehentlich veröffentlicht worden war. Die vermeintlich dunklen Kanäle, über die dieses Rezept an die Öffentlichkeit gekommen sein soll, sind jedoch nicht belegt. Ausprobieren kann man es allemal. Der kulinarische Reigen spannt sich von der Molekularküche bis zu Omis geheimen Küchenschätzen. Wir haben alle Rezepte nachgekocht.

Wie sind Erwin Steinhauer und Sie zur Kulinarik als Thema gekommen?

Schindlechter: Wir essen und kochen beide gern (lacht). Und das Thema hat uns regelrecht verfolgt – bei jedem Buch, das wir bislang gemeinsam

geschrieben haben, kam immer wieder auch die Kulinarik vor. Jetzt wollten wir dem Thema ein eigenes Buch widmen. Das hat es sich verdient. Literarische Kochbücher gab es in der Geschichte immer schon – jedoch keines von uns.

Kommen auch Rezepte von Küchenklassikern vor?

Schindlechter: Das Wiener Schnitzel findet man nicht. Aber dafür mein Lieblings-Griesnockerl-Rezept. Das sind die besten überhaupt! Eigentlich widerspricht diese Rezeptur in ihrer Mengenzusammenstellung allen anderen. Es ist ein sogenanntes 1-1-2-System. Gleich viel Butter wie ein Ei mit Schale schwer ist, und doppelt so viel Gries. Leichter geht's nicht mehr. Besser auch nicht. Ich koche seit 15 Jahren die Griesnockerl so.

Wer wissen will, wo viele Speisennamen herkommen, der wird in Ihrem Buch mehrfach fündig...

Schindlechter: Natürlich war uns geläufig, dass Wellington der große Besieger Napoleons war, hingegen die Tatsache, dass Chateaubriand ein in London lebender Schriftsteller war,

weniger. Wir haben viel recherchiert. Das erste Filet Wellington beispielsweise war aus Pferdefleisch, da es nach einer Schlacht zubereitet worden sein soll, die Wellington in Spanien gewonnen hatte. So wusste ich auch nicht, dass Rossini im zarten Alter von 42 Jahren so viel Geld mit seinen Opern verdient hatte, dass er anstatt zu komponieren irgendwann nur mehr kochen wollte. Was er auch tat – und er engagierte die Kochstars seiner Zeit. So entstanden viele Rezepte à la Rossini – ganz oft mit Trüffeln und Gänseleber. Die Trüffel war regelrecht sein Heiligtum.

Was verbindet Erzherzog Franz Ferdinand mit einem Butterbrot und einem Tafelspitz?

Schindlechter: Das ist leicht erklärt. Von der Ankunft Franz Ferdinands und seiner Gemahlin Sophie Chotek in Sarajevo vergehen bis zur Verhaftung des Attentäters Gavrilo Princip ziemlich genau 90 Minuten. Ich wollte einen Film dazu schreiben. Gemacht wurde dann aber nur ein Hörspiel. Daher war mir dieser Stoff sehr geläufig. Das ganze Attentat war eine Verkettung von Zufällen. Es gab am selben Tag bereits ein gescheitertes Attentat. Alle Verschwörer gingen heim – nur einer von ihnen nicht, Gavrilo Princip. Er ging in die Franz-Josef-Straße in ein Lokal, weil er Hunger hatte, und bestellte sich ein Butterbrot. Irrtümlich bog das Auto des Thronfolgers in exakt diese Straße ein. Sie hielten an, um umzudrehen und reversierten dabei genau vor dem Café in dem Princip an einem Straßentisch saß. Der erkannte das Fahrzeug, zog seine Pistole und ermordete die beiden. Die kulinarische Tragödie: durch Princip's Butterbrot entging dem Thronfolger der auf ihn bereits wartende Tafelspitz ...

Sie schreiben auch über aktuelle kulinarische Trends – die da wären?

Schindlechter: Molekularküche ist in irgendeiner Form in der hohen Gastronomie immer dabei – Melonenkaviar,



Erwin Steinhauer, Ueberreuter Verlagsleiterin Birgit Francan und Fritz Schindlechter

Espuma ... Der Siegeszug des Espumas bescherte auch den etwas in die Jahre gekommenen Schlagobersflaschen wieder neue Jugend. Ein weiterer Trend ist weltweit das Grillen mit den absonderlichsten Geräten. Ich schaue ja wahnsinnig gerne Kochsendungen im Fernsehen. Lustig, dass jeder das ideale Steakrezept hat. Dabei werden gastrophilosophische Fleischgräben aufgerissen – vorher würzen, nachher salzen, hohe Temperaturen, Niedrigtemperatur-Garen ...

Welches Steakrezept haben Sie im Buch?

Schindlechter: Gar keines (lacht). Da kann sich jeder seines aussuchen. Aber wir haben gar köstliche Saucen und Beilagen im Buch.

Fast aufgelegt scheint es, dass auch kulinarisches Multikulti seinen Einzug ins Buch fand – bis hin zur Dönerisierung des Abendlandes ...?

Schindlechter: Interessant ist, dass die Stadt mit den meisten Döner-Buden Berlin ist – weit vor Istanbul. In Istanbul findet man zwar überall Kebab, den Döner Kebab im Weckerl muss man in der Türkei aber eher suchen. Und wer weiß, dass Deutschland Exportweltmeister ist, braucht sich nicht zu wundern, dass dieses Land die Döner Kebab Saucen hoch erfolgreich in die Türkei exportiert – gelesen auf einer türkischen Fremdenverkehrs-Website.

Welchen Stellenwert haben Würstelstände für Sie beide?

Schindlechter: Einen viel höheren, als wir jemals zugeben würden. Einmal wettete ich, dass es die Käsekrainer erst seit den 70er-Jahren gibt. Unsere Forschungsergebnisse belegen die These. Die Käsekrainer wurde in den 70ern in Oberösterreich erfunden und trug den weltmännischen Namen „Kasermandl“. Es gab in Linz sogar die „Kafka“. Das war eine Bosna – nicht mit Bratwurst, sondern mit einer Käsekrainer ...

Die Kulinarik beschäftigt auch immer wieder die EU?

Schindlechter: Im Moment diskutiert man, ob es einen Veggie-Burger geben darf, da die Bezeichnung Burger doch den Konsumenten in die Fleisches-Irre führen könnte ... große Themen ...

Was essen Sie am liebsten?

Schindlechter: Der Erwin ist durchaus als gemüseaffiner Mediterranesser zu klassifizieren. Ich esse das gerne, was es dort in guter Qualität gibt, wo ich gerade bin. In Kroatien einen Fisch, zu Hause in Langenlebarn halt ein Schweinsbraten.

Danke für das Gespräch!



Erwin Steinhauer, Fritz Schindlechter
AUFGEDECKT!
Kulinarischen Geheimnissen auf der Spur
2019, Ueberreuter, 180 S., HC mit Lesebändchen
ISBN 978-3-8000-7732-8, € 19,95