Edle Brände

Das neu eröffnete Hofstöckl in der Schloßgasse 21 entwickelt sich zum Eldorado für Schnaps-Liebhaber.

Im Hofstöckl werden seit kurzem 40 Edelbrände aus Österreich angeboten, darunter echte Raritäten wie Brände von der Maulbeere, Elsbeere, Brombeere, Weichsel, Johannisbeere und vom Dinkelweizen.

Die Destillate stammen von preisgekrönten Brennern und sind ausnahmslos Brände aus vergorenen Früchten, durchwegs mild und sortentypisch.

Für Schnaps-Freaks gestaltete Architekt Klaus Becker in der Schloßgasse 21 ein wunderschön gestyltes Extrazimmer – ideal zum Genießen in beschaulicher Atmosphäre. Selbstverständlich gibt's auch Faßbier, vier Dutzend Weine und eine reichhaltige Auswahl von Speisen.

Im Mittelpunkt stehen freilich die Schnäpse – in einer Reichhaltigkeit und Qualität, die anderswo nicht zu finden ist. Das Hofstöckl wird damit zum Pionier des neuen Trends zu hochgeistigen Getränken.

"Genüsse sind eine Musik, bei der die Hauptsache die Pausen sind", schrieb der Dichter Carl Ludwig Schleich. Getreu diesem Motto führen immer mehr Liebhaber hochgeistiger Getränke mundgeblasene Kelche zur Nase, saugen mit Andacht aromatische Düfte ein, stellen das Glas wieder hin und ergötzen sich wenig später schlückchenweise am vollreifen Fruchtgeschmack kristallklarer Obstwässer.

Scharf-fuselige Bauernschnäpse haben ausgedient. Gefragt sind milde, sauber gebrannte Destillate. Am schönsten ist der "neue" Edelbrand dann, wenn man ihm den Alkohol gar nicht anschmeckt.

Klar, daß dieser Trend zu höchster Qualität auch etwas kostet: Für seltene Brände verlangen die Bauern mitunter weit mehr als 2000 Schilling pro Liter. Aber: Für einen Liter Himbeerbrand etwa braucht man bis zu dreißig Kilogramm vollreife Früchte; rechnet man 40 Schilling pro Kilo Frucht (ein Betrag, der auf Großmärkten zur Erntezeit als günstig gilt), so betragen allein die Materialkosten 1.200 Schilling pro Liter; addiert man dazu Arbeitszeit fürs Destillieren und Alkoholsteuer (die Anfang dieses Jahres verdoppelt wurde), so erscheinen die hohen Preise nicht mehr überzogen.

Handelsübliche Brände dagegen sind um bis zu zwei Drittel mit Monopolsprit – also reinem Alkohol aus Kartoffeln oder Getreide – gestreckt. Weil Monopolsprit deutlich billiger ist als ein Destillat aus Obst oder Beeren, verkaufen die großen Brennereien fast ausschließlich Ver-

3. ADVENT-BAZAR in der Schloßgasse 21

Samstag, 12. Dezember, ab 14 Uhr

Ein Dutzend Freunde des Schloßviertels bieten auch heuer wieder vielerlei Kunsthandwerk, handgemachte Spielwaren und schöne, kleine Weihnachtsgeschenke an. Der Advent-Bazar findet bei jedem Wetter statt und dauert bis in die Abendstunden.

Einige Verkaufsstände befinden sich im Hof des Hauses Schloßgasse. Dort wird auch heißer Punsch ausgeschenkt, falls es den Gästen zu kalt wird.

Der Erlös aus dem Verkauf von Punsch und Brötchen wird vom Lokal "Schloßgasse 21" verdoppelt und für einen wohltätigen Zweck verwendet.

Wir freuen uns auf Ihr Kommen!

schnitte, die um 70 bis 300 Schilling pro Flasche auch deutlich weniger kosten.

Und sogenannter Himbeergeist ist nur deshalb wohlfeiler als Himbeerbrand, weil er nicht aus dem Alkohol vergorener Früchte, sondern aus Weingeist besteht, der mit einigen Kilo Himbeeren pro Liter Alkohol angesetzt und destilliert wurde.

Höchstens Kenner sind imstande, einen Himbeergeist von einem Himbeerbrand treffsicher zu unterscheiden. Weshalb sich streiten läßt, ob der – mitunter um ein Vielfaches höhere – Preis für echte Edelbrände gerechtfertigt ist.

Aber auch der Umstand, daß ein vergoldeter Ring nicht anders aussieht als ein solcher aus purem Edelmetall, hat Liebhaber noch nie davon abgehalten, für hundertprozentige Qualität entsprechend tiefer in die Tasche zu greifen.

Selbst ungenießbare Früchte wie die Vogelbeere ergeben übrigens "etwas höchst Aromatisches von ganz eigenem Geschmack", wie Illa Andreae in dem Buch "Alle Schnäpse dieser Welt" meint. Guter Kirschbrand wiederum hat eine blumige Geschmacksnote, mit einem feinen Bittermandelaroma unterlegt, das dem frischen Obst fremd ist. Es kommt vom Bittermandelöl, welches sich aus dem im Kirschkern enthaltenen Amygdalin bildet.

Einige Brände, die im Hofstöckl angeboten werden, sind mehrere Jahre im Eichenfaß gelagert und haben dadurch eine leicht gelbliche Farbe. Das Holz verleiht ihnen einen vollmundigen Charakter. Die Frage, ob ein klarer Schnaps als solcher genossen werden solle oder nach mehrjähriger Lagerung im Eichenfaß, läßt sich am besten mit Honoré de Balzac beantworten: "Das ist wie bei den Frauen", schrieb der Dichter; "die Zwanzigjährige und die Vierzigjährige bescheren unterschiedliche Genüsse. Beide von höchstem Reiz".

Für Feste und Firmenfeiern

Für exklusive Feiern bietet das Hofstöckl einen idealen Rahmen für bis zu 30 Personen. Das Hofstöckl hat Mo bis Fr von 18–24 Uhr geöffnet. Geschlossene Veranstaltungen am Wochenende oder tagsüber sind nach Vereinbarung möglich.

Hofstöckl und Schloßgasse 21 bieten über die Speisekarte hinaus zahlreiche Menüs, darunter zwei speziell für die Weihnachtszeit komponierte:

Weihnachtsgans

Legierte Grießsuppe

Weihnachtsgans, im Ganzen gebraten, mit Apfelrotkraut und Kartoffelknödel

Tannenhonigparfait mit Schokoladesauce und Schlagobers

ab 6 Personen, pro Person 250,–

Weihnachtskarpfen

Salzburger Käsesuppe

Weihnachtskarpfen gebacken mit Mayonnaisesalt

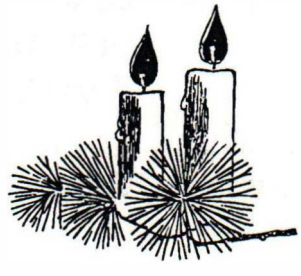
Erdbeerknödel mit Fruchtmark

ab 6 Personen, pro Person 230,–

BAR GARTEN RESTAURANT
Schloßgasse 21

hofstöckl
WIEN 5., SCHLOSSGASSE 21
TEL. 55 07 67

Frohe Weihnachten und ein erfolgreiches Neues Jahr!



Impressum:
Eigentümer, Herausgeber und Verleger: Dr. Stefan M. Gergely
Postfach 103, 1052 Wien
Layout: Alois M. Göschl, 1050
Erscheinungsort: Wien

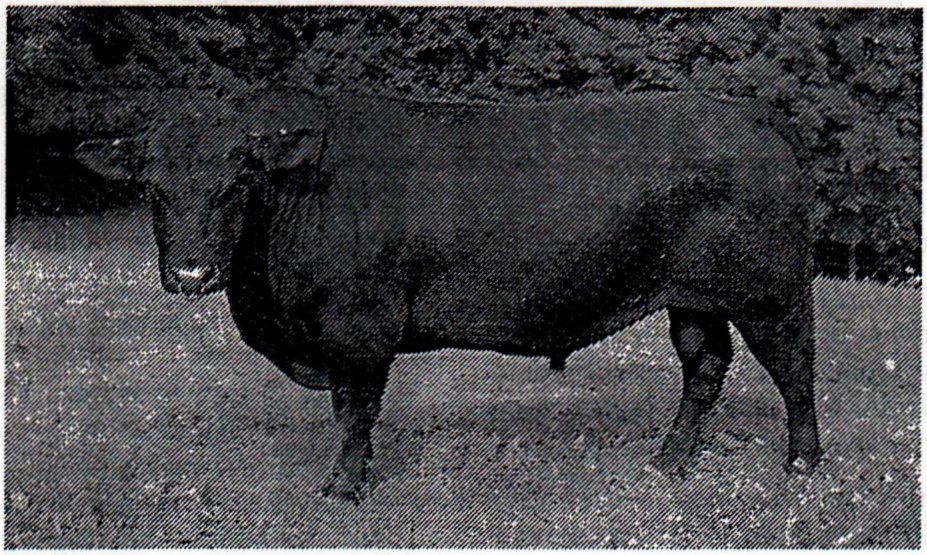
SCHLOSSVIERTLER

SEPTEMBER • 1993 UNABHÄNGIGES GRÄTZLBLATT NR. 6

Die **Schloßgasse 21** informiert:

Steak & Co

Angus-Rind



Erstmals in Österreich bietet die Schloßgasse 21 saftige, butterweiche Steaks von Angus-Jungrindern, Styria Beef und vom schottischem Hochlandrind; diese Rassen sind für eine besonders hohe Fleischqualität bekannt. Im folgenden informieren wir über die Hintergründe des neuen Steak-Konzepts für die Steak-Wochen vom 13. bis 24. September.

Jede Hausfrau und jeder Hausmann – und natürlich auch jeder Wirt – hat schon mal ein Steak aus der Pfanne genommen, das sich spätestens beim ersten Bissen als zäh und hart entpuppt. In amerikanischen oder argentinischen Steak-Häusern dagegen ist das Fleisch in aller Regel saftig und weich.

Warum können, so haben wir uns gefragt, heimische Züchter nicht eine vergleichbare Qualität bieten? Wir haben uns im vergangenen Sommer auf niederösterreichischen und steirischen Bauernhöfen umgesehen. Das Ergebnis: Sie können.

Derzeit sind es erst wenige Pioniere, die auf Intensiv-Mast verzichten und ihre Kälber statt dessen mit Milch der Muttertiere ernähren. Bei dieser sogenannten Mutterkuh-Haltung ist es selbstverständliche Bedingung, daß die Jungtiere auf der Weide frei herumlaufen können.

Unter diesen Umständen liefern die Tiere das beste Fleisch. Für die aktuellen Steak-Wochen ausgesuchte Jungrinder wurden Ende August geschlachtet, die Rinderhälften hingen zwei bis drei Wochen im Kühlhaus am Knochen ab (das bringt die beste Reifung). Danach wurde der »Englische« (Fleischteil mit Rostbraten und Filet) nach unseren Vorgaben zerteilt.

Auf der Tageskarte der Steak-Wochen bieten wir Steaks vom Filet, dem wertvollsten Teilstück, saftige Rib-Steaks (von der Hochrippe, mit Knochen) und T-Bone-Steaks samt Filetstück.

Es stehen Steaks von drei verschiedenen Rassen zur Auswahl, und zwar vom:

- Styria Beef
- Angus Jungrind
- Schottischen Hochlandrind

Das Styria-Beef schmeckt feinaromatisch. Angus hat ein ausgewogenes, harmonisches Fleischaroma. Das Schottische Hochlandrind ist im Geschmack am intensivsten. Zum Vergleich gibt's Filet-Steaks, die aus den USA importiert wurden.

Am Teller sind die Steaks mit Fähnchen markiert: Grüne Fahne (Styria Beef), schwarze Fahne (Angus), gelbe Fahne (Schottisches Hochlandrind) und rote Fahne (US-Filet).

Alle Steaks können »rare«, »medium« oder »well-done« bestellt werden (siehe Kasten auf der nächsten Seite). Dabei ist zu beachten, daß das Fleisch von Styria Beef von sehr jungen Rindern stammt; es weist nicht die typisch dunkelrote Farbe älterer Mastrinder auf – daher ist es auch dann, wenn es »rare« gebraten wurde, im Kern weitgehend rosa.

Jedes Steak wird mit Gurkerl, Zwiebeln und zwei verschiedenen Saucen serviert. Die klassischen Beilagen – wie Folienkartoffel oder Maiskolben – können nach Belieben dazubestellt werden.

Guten Appetit wünscht

Ihr **Schloßgasse 21**-Team

Eine kurze Geschichte vom Rind

Nach der ägyptischen Mythologie, berichtet der US-Autor Jeremy Rifkin, habe ein Mondstrahl die Kuh geschwängert, die den Bullen gott Apis hervorbrachte. Er wurde zum Symbol für Kampfesmut und Stärke. Fortan mußten die Priester einem Bullen dienen. Die schönsten Frauen wurden ihm nackt vorgeführt, um seine Kraft zu stimulieren. Nach Ablauf des Jahres wurde der Bulle rituell geschlachtet, einbalsamiert und wie ein König in einem Monument begraben.

Auch die Höhlenmalereien in Lascaux, das goldene Kalb der Hebräer, der kretische Minotaurus oder der gehörnte Dionysos erinnern an die kultische Bedeutung des Bullen.

Erst die Neuzeit hat die heiligen Bullen vom Thron gestürzt und aus dem Tiergott eine Futtermaschine gemacht: Bereits im 16. Jahrhundert weitete sich die Viehwirtschaft in Europa aus. Nach den dunklen Jahrhunderten der Pest waren Arbeitskräfte knapp, die Fürsten mußten ihren Untertanen mehr Fleisch zubilligen, um ihre Ländereien bestellen zu können.

Inzwischen hatten die Spanier mit ihren Eroberungszügen nach Westen auch die ersten Viehherden nach Amerika gebracht. Sie verbreiteten sich bald bis nach Argentinien.

In der Alten Welt stieg das Rind unterdessen zum Symbol für die Opulenz des bürgerlichen Reichtums auf. Maler fertigten Ölgemälde preisgekrönter Zuchtbullen an. Die Züchter sahen ihren Ehrgeiz darin, vor allem fette Rinder zu selektieren.

Eines Tages kam die Nachricht, im amerikanischen Mittelwesten gebe es unermeßliche Weidegründe. Reiche Europäer transferierten ihr Kapital nach Amerika, um sich ihren Anteil an dem erhofften Wachstumsmarkt zu sichern.

Der plötzliche Geldfluß beschleunigte den Aufschwung Amerikas, die Regionen des Neuen Kontinents wurden immer schneller besiedelt.

Im selben Tempo, in dem die einheimischen Büffel ausgerotten wurden, breiteten sich die Viehbesitzer mit ihren Cowboys und Herden auf dem fruchtbaren Weideland aus. In den Ranches des Mittleren Westens standen bald Hereford-Rinder aus England und Angus aus Schottland, später auch Holsteinische Schwarzbunte Rinder. Sie wurden und werden noch heute vorwiegend mit Mais gemästet.

Schon damals hatte das amerikanische Rindfleisch offenbar eine überlegene Qualität. Ende des 19. Jahrhunderts klagte der US-Schriftsteller Mark Twain während einer Reise durch Europa, daß es hier kein gutes Frühstück mit Kaffee und Beefsteak gebe. Er träume von einem Engel, notierte Mark Twain, der mit einem mächtigen Porterhouse-Steak herabschwebe, »eineinhalb Inches dick, so heiß vom Grill, daß es noch brutzelt, und kräftig gepfeffert«.

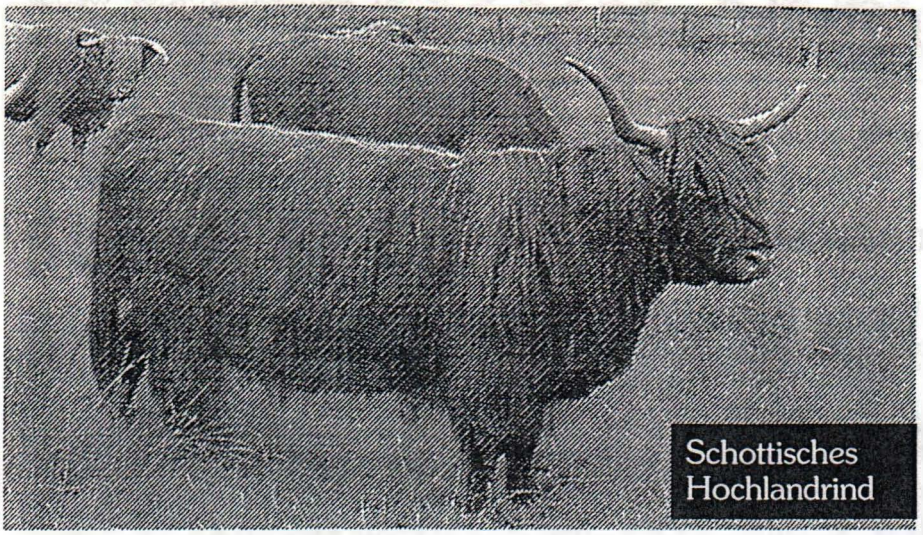
Das Rindergeschäft war im vergangenen Jahrhundert allerdings durch den Umstand behindert, daß das Fleisch bald verbraucht werden mußte. Zusätzlichen Aufschwung brachte erst der Amerikaner John Bates mit der Erfindung der Kühlung. In abgedichteten Räumen befächerte er Fleisch mit eisgekühlter Luft. Im Jahr 1877 gelangten auf diese Weise monatlich schon 1.400 Tonnen Rindfleisch von Amerika nach England.

In der Zwischenkriegszeit verstärkte sich in den USA der Konzentrationsprozeß in der Viehwirtschaft. Und die Schlachthäuser waren die ersten Fabriken, die erfolgreich Technik und Arbeitsteilung der Massenproduktion kombinierten: Das erste

Medium oder rare?

Steaks werden je nach Wunsch des Gastes mehr oder weniger lang gegart. Man unterscheidet:

englisch	französisch	Erklärung
rare	saignant	blutig. Achtung: Bei Steaks von Jungrindern ist das Fleisch von Natur aus nicht so dunkelrot und blutig wie bei älteren Masttieren.
medium	à point	halb durch gegart
well-done	bien cuit	ganz durch gebraten



Schottisches Hochlandrind

Fließband der Welt transportierte geschlachtete Kühe an den Arbeitern vorbei.

In Europa setzte man erst in den vergangenen drei Jahrzehnten vermehrt auf Intensiv-Tierzucht. Die Folgen sind bekannt: Fleischberge, Milchseen, Skandale um hormon-gedopte Kälber und heftige Kritik durch Tierschützer.

Erst in jüngster Zeit beginnen einzelne Bauern, die weitgehend vergessene Weidehaltung wieder einzuführen. Sie besinnen sich auf traditionelle, fast ausgestorbene Rassen und verzichten dafür auf Kraftfutter.

Das Fleisch dieser Tiere kann sich ohne weiteres mit besten ar gentinischen Steaks messen. Denn auch dort läßt man die Tiere in den Pampas grasen.

Wichtig ist auch die Rasse: Früher gab es in den einzelnen Bundesländern zahlreiche verschiedene Rindertypen. Die meisten von ihnen wurden Ende der sechziger Jahre vom Fleckvieh verdrängt, das eine hohe Milchleistung hat. Bis heute wird in Österreich vorwiegend das sogenannte Zweinutzungsrind gezüchtet, das sowohl Milch als auch Fleisch liefert. Von den nahezu drei Millionen Rindern sind 80 Prozent Fleckvieh, 12 Prozent Braunvieh und jeweils rund vier Prozent Pinzgauer und Schwarzbunte. Von alten Rassen wie dem Waldviertler Blondvieh gibt es nur mehr einige wenige Herden.

Die beste Steak-Qualität bringen Rassen, die ausschließlich für die Fleischgewinnung gezüchtet werden und deren Milch nur der Aufzucht ihrer Kälber dient: Am bekanntesten sind das schwarze, hornlose Angus und das Schottische Hochlandrind, rotbraun, mit zottigem Haarkleid und nach oben geschwungenen Hörnern. Die von Muskeln strotzenden französischen Charolais-Rinder liefern auch sehr gutes Fleisch, die Tiere werden üblicherweise aber auf ein hohes Mastendgewicht getrimmt.

Welcher Wein zum Steak paßt

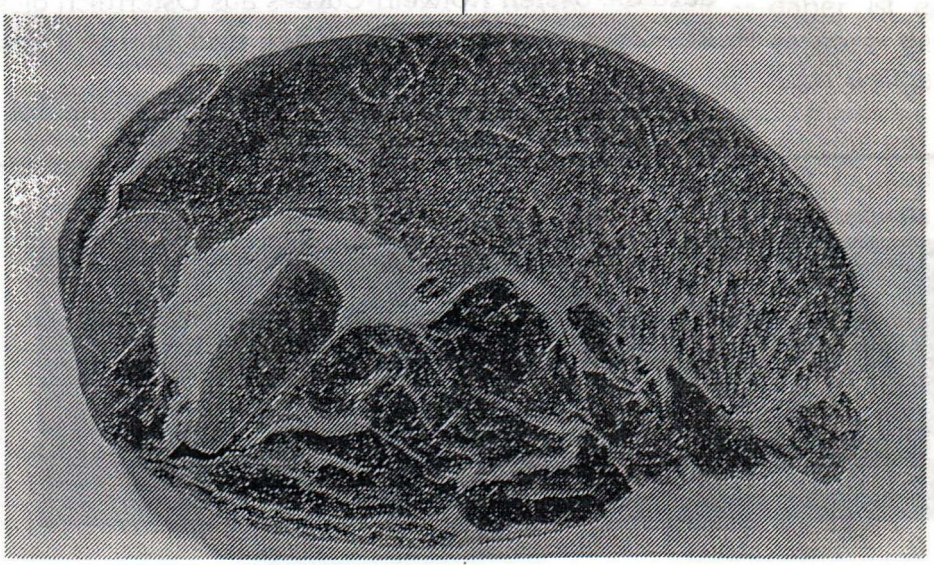
Zu Steaks empfehlen wir kräftige, gehaltvolle Rotweine.

Entweder glasweise:
- Cabernet Sauvignon '91 vom Weingut Gager
- Blaufränkisch Barrique '90 vom Weingut Iby

oder als Flaschenwein:
- Pannobile '90 vom Weingut H. Nittnaus
- Cabernet Sauvignon – Merlot '90 vom Weingut Triebaumer
- Chateau Pujeaux '85
- Barbaresco '85

Für die Rindermast wird genau dosiertes Kraftfutter eingesetzt. Es soll möglichst schnelle Gewichtszunahme – und daher möglichst hohen Ertrag – bringen.

Kälber aus der sogenannten Mutter-Kuhhaltung dagegen werden von einem Muttertier gesäugt. Nach 8 bis 10 Monaten sind die Tiere – ohne jegliches Kraftfutter – schlachtreif, ihre rosarotes, reifes Fleisch ist dann so zart wie Kalb und so aromatisch wie Rind.



Rinder-Anatomie für Steakfreaks

Rinder werden in Österreich anders zerteilt als in Deutschland, der Schweiz oder den USA. Die einzelnen Fleischteile werden jeweils auch anders bezeichnet, was die Orientierung erschwert. Im folgenden einige kurze Erläuterungen:

Rib oder Ribeye-Steak:
Stammt aus der sogenannten Hochrippe (oberhalb des Roastbeefs, etwa ab der 6. Rippe, vom Hals weg gerechnet).

T-Bone-Steak:

Wird nach der US-amerikanischen Schnittmethode aus der Lende (auch Roastbeef oder Rostbraten genannt) gelöst. In der Mitte liegt ein T-förmiger Knochen, auf der einen Seite der Rostbraten, auf der anderen ein Stück Filet. Dieses wird in vielen Lokalen vorher weggeschnitten (weil's dem Wirt Geld spart). Die Schloßgasse 21 serviert T-Bone-Steaks selbstverständlich mit Filet. Die T-Bone-Steaks wiegen bei uns zwischen 42 und 45 Deka.

Filet (Lungenbraten):

Das beste und wertvollste Teilstück vom Rind. Stammt von der inneren Lendenmuskulatur. Der ganze Lungenbraten von Jungrindern wiegt nur rund 2 Kilo, bei ausgewachsenenen Mastrindern dagegen doppelt soviel.

Neue Weine

Ab sofort gibt's in der Schloßgasse 21 drei neue exzellente Weine glasweise:

- Chardonnay '92, Weingut Gernot Heinrich (Gols)
- Sauvignon Blanc '92, Weingut Elsnegg (Gamlitz)
- Cabernet Sauvignon '91, Weingut J. Gager (Deutschkreutz)

Aktion: Die Schloßgasse stürmt

Am 21. September werden in der Schloßgasse 21 ab 21 Uhr
100 Liter Sturm frei ausgeschenkt.

Im Oktober:

- 11.–22. Oktober: **Wild-Wochen**
  dazu die besten Rotwein-Cuvèes aus Österreich glasweise
- 25.–28. Oktober: Aktion **„Käse und Wein"** (Hofstöckl)

Öffnungszeiten: Täglich von 18 bis 2 Uhr. Tel. 55 07 67

BAR GARTEN RESTAURANT
Schloßgasse 21
hofstöckl
WIEN 5., SCHLOSSGASSE 21
TEL. 55 07 67

Impressum:
Eigentümer, Herausgeber und Verleger: Dr. Stefan Gergely
Postfach 103, 1052 Wien
Layout: Alois M. Göschl
1050 Wien, Schloßg. 21/10
Erscheinungsort: Wien

SCHLOSSVIERTLER

APRIL • 1994 UNABHÄNGIGES GRÄTZLBLATT • NR. 7 Postgebühr bar bezahlt

Selamat datang

So heißt »willkommen« auf indonesisch. Der Gruß gilt allen Besuchern der Schloßgasse 21 – denn dort ist im April das fernöstliche Inselreich zu Gast.

Wien hat chinesische, mexikanische, indische und japanische Restaurants. Nur indonesische Spezialitäten sucht man vergeblich. Das ist schade, denn die Küche von Sumatra, Java und Bali hat einen unvergleichlichen Charme. Wer jemals eine indonesische Reistafel genossen hat, weiß ihn zu schätzen.

In Holland bekommt man die Reistafel übrigens in hervorragender Qualität. Die Schloßgassen-Köche Rudi Kirschenhofer und Karl Mayrhöfler reisten daher eigens nach Amsterdam, um die indonesische Küche zu verkosten.

Seither werden Rezepte ausprobiert, Gewürzmischungen verfeinert und Marinaden gemixt: Ab 5. April ist Indonesien zu Gast in der Schloßgasse 21 – mit Nasi Goreng, Saté, Gado Gado und anderen süß-pikanten Speisen aus dem fernöstlichen Inselreich. Sie sind nach klassischen Rezepten zubereitet (was in der Praxis gar nicht so einfach ist, weil man die erforderlichen Zutaten hierzulande nur schwer bekommt).

Im Mittelpunkt des Angebots steht ein großer indonesischer Teller mit sechs Spezialitäten. Dazu werden mehrere kleine Beilagen gereicht.

Ab vier Personen wird im Extrastüberl, dem Hofstöckl, auch indonesische Reistafel serviert – eine Komposition aus zwei Dutzend Leckerbissen, jeder auf einem kleinen Teller angerichtet. Die Reistafel muß man mindestens einen Tag im voraus bestellen (Tel. 55 07 67).

Gegen den Durst schenken wir übrigens auch asiatisches Bier aus und zum Verdauen ein Stamperl Reisschnaps.

Selamat datang!

Liebe Leserin, lieber Leser

Die aktuelle EU-Diskussion vernachlässigt einen wesentlichen Aspekt. Er hängt mit der Grätzl-Idee zusammen, die der Schloßviertler vermitteln will.
Das Grätzl hat Grenzen, die überschaubar sind. Diese Überschaubarkeit vermittelt Geborgenheit, ähnlich wie das Leben in einem Dorf.
Die nächsten natürlichen Grenzen sind nicht die Staatsgrenzen von Österreich, nicht die Grenzen der EU, sondern die Grenzen unserer Welt. Diese gewinnen dramatisch an Bedeutung, seitdem klar geworden ist, daß zentrale Fragen des Umweltschutzes und der wirtschaftlichen Entwicklung nur global lösbar sind.
Der größte Stolperstein für globale Lösungen sind in aller Regel nationalistische Eigeninteressen. Diese Hürde wird durch die EU freilich nicht beseitigt. Die EU will zwar Grenzen abschaffen, errichtet aber gleichzeitig neue Barrieren: Der angepeilte staatsähnliche EU-Block wird sich bald mit einem Nafta-Block in Nordamerika messen, und später mit einem »gelben Block«.
Solche Blöcke verstellen den Blick auf die Welt als »globales Dorf«. Wir sollten daher auf das Leben im Grätzl ebenso wenig vergessen wie auf unsere globale Verantwortung – sie liegt jenseits der EU.

Stefan M. Gergely