

**Chef's Table**

EMPFEHLUNGEN  
MIT LEISER KRITIK



**Warum sich Konstantin Filippou nicht auf Jubel verlassen sollte und Kritiker manchmal Büßerhemd tragen sollten.** **VON HANS BRENNER**

In der kleinen kulinarischen Welt Österreich und nicht schon schmalere der Restaurantkritik(er) ist stets klar, wer gut und böse ist. Wobei mehr gut als böse sind. Oder falsch: Wer böse ist, wird zwar in kleinen Runden besprochen, aber selten geschrieben. (Also etwa Toni Mörwald oder Heinz Hanner, weil die beiden tatsächlich manchmal in Seitenblicken zu sehen sind.) Konstantin Filippou aber lieben alle. Und zwar, weil er sympathisch ist und gut kochen kann. Die Eröffnung seines gleichnamigen Restaurants (*Dominikanerbastei 17*) geriet zum kollektiven Kulinarik-Kritik-Softporno. „Ein Tempel (...) jener Sorte, bei der die Gläubigen eingeladen sind, ihrem Hohepriester bei der Liturgie beizuwohnen.“ Oder: „Kaum vorstellbar, mit welcher Brachialkraft so ein zartes Gericht sich im Glückszentrum der Hormone einzuparken versteht!“ Da ging es um eine kleine Gemüsepflanze mit Artischocken, Kerbelknollen, Kaffee-Aromen und Käse obendrauf. Das erinnerte mich, dass ich es offenbar nicht so gern bäuerlich mag. Unter Kulinarik-Experten kommt diese Aussage dem Bekenntnis zum Mittelalter gleich, aber meiner bescheidenen Meinung nach wird die Skandinavien-Rohkost bald ein ebenso abgehaktes Kapitel sein wie die Molekularküche. Apropos: Das Konstantin Filippou ähnelt optisch verblüffend dem Kopenhagen-Gourmet-Feger Cadeau. Aber das bedeutet nicht Kupfern, sondern zeigt nur, wie ähnlich junge begabte Köche denken und geschmacklich ticken. Konstantin Filippou jedenfalls war im Novelli großartig und werkt auch wieder an der wahrscheinlichen Michelin-Stern-Eroberung. Nach einigen Wochen bilde ich mir ein, Klarheit und Linie in der Detail-Mis-en-Place-Schnitzkunst zu entdecken. Wenn er Lammbrühe mit geräucherter Karotte, grünen Mandeln und Kardamom mutig und beiläufig kombiniert. Vielleicht wären ein wenig Reduktion und mehr Mittelmeer-Einschub gut, aber großes Handwerk ist das zweifellos und in dieser Form selten in Wien.

Zumal ich feststellen dürfte, wie sehr man mit Kritik danebenliegen kann: Das hierorts mit leiser Kritik begrüßte Mochi (*Praterstraße 15*) hat mir die beste Aubergine des Lebens beschert: Ein zartes Exemplar, gegürtelt und mit schmelzenden Bonito-Flocken (getrockneter und geräucherter Thunfisch) serviert. Fast würde ich schreiben: „Kaum vorstellbar, mit welcher Brachialkraft ...“ Aber so etwas fällt mir dann beim Essen nie ein. Jedenfalls gehe ich ab sofort mit Büßerhemd ins Mochi. Das sollten Kritiker immer wieder angeden. Auch nach lautem Jubel und Enttäuschung der Leser nach eigenem Test. Passiert aber hier seltener. /// Stanislaw Jans

# Ein Kotelett mit Stammbaum

Bei ihnen haben die Tiere nicht nur einen Namen, sondern sogar einen Stammbaum. Im Waldviertel züchten Bauern **alte Rassen**, wie das Turopolje-Schwein oder das Waldviertler Blondvieh. **VON KARIN SCHUH**

Jutta nimmt Anlauf und lässt sich genüsslich in den Schlamm fallen. Bis zum Wassertrog hat es nicht gereicht, Ricki war schneller und badet bereits in dem kleinen Becken. Das würde sich für Jutta aufgrund der beachtlichen Leibestülle ohnehin nicht ausgeben. Um sie herum tummeln sich Lucy, Wini Wichtel, Nicki, Ella und Lisa. „Die Ricarda hab ich daheim zum Decken und die Gerda ist schon weg, die hab ich verkauft“, sagt Gerhard Bergmaier, der seinen Schweinen dabei zusieht, wie sie in der prallen Mittagshitze herumtollen. Die 36 Grad

**Um die Inzuchtquote niedrig zu halten, haben die Schweine einen eigenen Stammbaum.**

machen ihnen dank der dicken Fettschicht wenig aus. Ein bisschen stolz wirkt Herr Bergmaier, wenn er über seine Tiere spricht. Kein Wunder, sie haben etwas Sympathisches, irgendwie kindlich Verspieltes. „Die machen immer Faxen. Manchmal büchsen sie aus und laufen im Dorf herum, vor allem im Winter, wenn der Schnee den Zaun runter drückt.“ Knapp 30 Schweine hat Herr Bergmaier, allerdings keine gewöhnlichen Hausschweine, sondern Turopolje-Schweine, eine kroatische Rasse, die – ähnlich wie das Mangalitzaschwein – vor ein paar Jahren hierzulande wiederentdeckt wurde und von einigen Bauern gezüchtet wird. Immerhin sind die gefleckten Schweine, die vom mitteleuropäischen Wildschwein abstammen, sehr robust und resistent gegen Kälte und Krankheiten.

**Arbeiter und Selbstversorger.** „Ich war mein Leben lang Arbeiter, aber nebenbei immer Selbstversorger mit Hühnern, Kaninchen, Schafen und Pferden“, sagt Bergmaier, der im niederösterreichischen Senftenberg im Kremstal zehn Hektar Land bewirtschaftet. Zu den Turopolje-Schweinen



ist er über einen jungen Heurigenwirt gekommen, der sie züchtete. „Ich verarbeite alte Pferde. Für Wurst und Leberkäse“ hab ich immer etwas vom Schwein zukaufen müssen.“ Wirklich zufrieden war er aber erst mit dem kompakten und muskulösen Fleisch vom Turopolje-Schwein. „Begonnen hab ich 2008 mit vier Stück, jetzt hab ich zirka 30.“ Ein paar verarbeitet er selbst, mithilfe seines Neffen, einem Fleischhauer. Der Rest wird gezüchtet und weiterverkauft – etwa an Heurigenbetriebe mit eigener Fleischermessei oder an andere Züchter.

Bergmaier ist zufrieden, das Geschäft läuft gut. 5,50 Euro verlangt er für das Schlachtgewicht, die Industrie macht das für 1,80 Euro. Seine Kunden fragen nicht nach dem Preis. Immerhin bekommt man bei ihm auch gleich einen Stammbaum mitgeliefert. „Es gibt ja nicht mehr so viele, man muss

aufpassen mit der Inzucht. Ich beschäfigt mich viel mit der Blutlinie.“ Den Schweinen wird dazu eine Probe aus dem Ohr entnommen, die von der Arche Austria, einem Verein zur Erhaltung seltener Nutztierrassen, gentechnisch untersucht wird. Bergmaier macht die Arbeit Spaß, auch wenn er den einen oder anderen bockigen Eber in Kauf nehmen muss. „Ich habe einen Eber aus Kärnten, der hat anscheinend zu viele Wildschweinegene. Der war in Salzburg mit seiner Angertrauten auf einer Weide, da hat er niemandem Respekt zollen müssen. Der ist mit Vorsicht zu genießen. Aber ich brauch ihn für die Blutlinie, sonst hätte ich ihn schon längst verputzt.“

**Weide gegen Hochwasser.** Dieses Problem hat Willi Klaff nicht – zumindest nicht mit seinen Waldschafen, die

er im Kamptal weiden lässt. Bockiger ist da schon eher das Waldviertler Blondvieh, das ebenfalls auf dem einstigen Hochwassergebiet weidet. „Da schlägt man gleich zwei Fliegen mit einer Klappe, man erzeugt hochwertige Lebensmittel und gibt der Natur das zurück, was sie braucht“, sagt Klaff. Denn indem die Tiere die Pflanzen rund um den Fluss fressen, hat das Wasser bei starkem Regen die Möglichkeit, sich auszubreiten. „Bei einem Damm steigt es in die Höhe und geht irgendwann über“, sagt Klaff. Auch er war sein Leben lang nebenberuflich Bauer und Selbstversorger. Hauptberuflich hat der gelernte Maschinenbauer bei der Münze Österreich gearbeitet.

„Jergendwann hat das Land aber jemanden gesucht, der das Hochwassergebiet beweidet. Mir hat meine Arbeit immer Spaß gemacht, aber ich hab mir überlegt: Entweder ich mach das wei-



Nachher und vorher: Schaffirte Willi Klaff und Schweinezüchter Gerhard Bergmaier essen nur noch ihre eigenen Tiere. /// Andreas Hofler/Portella, Clemens Fabry (2)

**Waldviertler Blondvieh weidet im Kamptal – und hilft damit beim Hochwasserschutz.**

wild wuchernde Wiese aus. Klaff aber kommt ob der unterschiedlichen klimatischen Zonen gar nicht aus dem Schwärmen heraus. „Ich bin der Meinung, dass Pflanzenfresser kein Getreide oder Soja aus Südamerika brauchen. Das, was hier wächst, ist das beste Futter, das es gibt. Gerade für die al-

ten Rassen, die hatten ja mehr als 2000 Jahre Zeit, sich an die Umgebung anzupassen“, sagt Klaff, dem seine zwei Border Collies bei der Hirtenarbeit helfen. Die zwei Hunde hören übrigens auf englische Rufe. „Ich habe so abgerichtet. ‚Back‘ klingt freundlicher und manierter als ‚zurück‘. Und es ist einfacher“, sagt er, während die Hunde die Schafe auf seine Pfeif- und Rufkommandos exakt dorthin positionieren, wo er es gern möchte.

Genauso wie sein Kollege Bergmaier – beide sind übrigens Mitglied im Verein Turopolje-Blondvieh Waldviertel – würde er kein hochgezüchtetes Industrietier, wie er es nennt, essen. „Niemand. Nachdem meine Frau zweimal Krebs gehabt hat, kauf ich nichts mehr im Supermarkt, die wollen uns vergiften“, meint Bergmaier und beobachtet, wie Jutta die Küchenabfälle verpestet – genüsslich. ///

**Kochhistorie** VON ANNA BURGHARDT



**Mandelmilchsuppe**

100 Gramm abgezogene und fein geschnittene süße Mandeln werden mit 6 Eigelb, etwas Zucker und einer Prise Salz in 2 Liter kalter Milch klargelquirt, etwas Zitronenschale hinzugefügt, dann das Ganze unter stetem Umrühren zum Aufkochen gebracht, vom Feuer genommen und vor dem Anrichten das inzwischen zu Schnee geschlagene Eiweiß daruntergerührt.

**Anmerkung:** Von wegen vegetarische Kochbücher sind etwas Neues: Dieses Rezept stammt aus dem „Vegetarischen Kochbuch für Freunde der natürlichen Lebensweise“ von Eduard Baltzer – aus dem Jahr 1903. Als Motto führt Baltzer einen Satz von Hippokrates auf Seite 1 an: „Alles Zuviele ist der Natur zuwider.“ Der Hinweis, dass es süße Mandeln sein sollen, ist bei heutigen Rezepten natürlich hinfällig, Bittermandeln sind ohnehin im Handel so gut wie nicht zu bekommen.

**Einkaufstipps** VON KARIN SCHUH

**Eis – einmal anders**  
Eis passt immer, vor allem jetzt. Drei Adressen für Eis abseits von Schoko, Vanille und Erdbeere. Allzu viel Chemie erkennt man übrigens daran, dass das Eis in der Vitrine einen besonders hohen und kunstvollen Guß hat.

**1** Lepantos, Ballgasse 4, 1010 Wien; Mi, Do, Fr 13–19.30 Uhr, Sa 12–19.30 Uhr, So 14–18 Uhr  
Peter Kail ist ein kulinarischer Tüftler. Was dabei herauskommt, überzeugt auch die Spitzengastronomie. Seine Kreationen sind zwar etwas teurer, schmecken dafür aber nicht nach Chemie, sondern nach den Inhaltsstoffen: etwa Veilchen und Gin, Rosenwasser und Pistazie, Minze-Granatapfel-Himbeer oder Basilikum.

**2** Eissalon Tuchlauben, Tuchlauben 15, 1010 Wien; Mo bis Sa 10–23.30 Uhr, So 11–23.30 Uhr  
Sie werben zwar mit dem eher verdächtigen Slogan „Das beste Eis der Welt“. Bei manchen Sorten stimmt es aber. Etwa bei der Spezialität Nougat oder bei den eher ungewöhnlichen Sorten Kornelkirsche (Dirndl) und Topfen-Zwetschke.

**3** Eis-Greissler, Rotenturmstraße 14, 1010 Wien, täglich 11–23 Uhr; Sporgasse 10, Graz, täglich 11–22 Uhr  
Seit ein paar Jahren in Wien, mittlerweile auch in Graz mit einer Filiale vertreten. Die Biomilch stammt – ebenso wie die Inhaber – aus der Buckligen Welt, die Sojamilch zumindest aus Österreich. Die Sorten reichen von Ziegenkäsesorbet oder Graumohn bis zu Alpenkaramell. Vegan gibt es etwa Holunderblütensorbet, Apfel oder Brombeere.

**Unter 20 Euro** VON ERICH KOCINA

**Toma tu tiempo**  
Zieglergasse 44, 1070 Wien, ☎ 0660 81 92 590; Di–Fr 12–23, Sa 10–24 h; [www.tomatutiempo.at](http://www.tomatutiempo.at)



Es gibt Lokale, in die man zum Essen geht. Und es gibt Lokale, in denen man einfach gern sitzt. Und lange. Zu welcher Kategorie das „Toma tu tiempo“ gehört, erklärt sich schon aus dem Namen – „nimm dir deine Zeit“ lautet die deutsche Übersetzung. Die Voraussetzungen dafür sind jedenfalls da, ein liebevoll eingerichteter Innenraum mit hübschem Fliesenboden, alten Holzstischen und Ziegelwänden – und draußen mit Gartentischen, Liegestühlen und dem, was man gemeinhin Atmosphäre nennt. Lucia Zelikovics, eigentlich studierte Juristin, hat mit dieser Tapas-Bar eines jener Lokale kreiert, in dem sich das späte Frühstück oder der Brunch bis in den Nachmittag dehnen darf. Dazu werden etwa Albondigas (Fleischbällchen in Tomatensauce; 3,50 Euro) serviert, durchaus gute Tortillas mit Kartoffeln (3,50 Euro) oder Salmorejo, eine dickflüssige Suppe (3 Euro). Zum Frühstück hat man unter anderem Tostadas mit verschiedenen Belägen im Angebot, aber auch Süßigkeiten (Medialuna) und Joghurt mit Müsli. Zwei kleine Nachteile hat das Lokal dann aber doch: Erstens: Man muss früh da sein, um einen Platz zu bekommen. Zweitens: Am Sonntag ist geschlossen.

Bevor die Tiere geschlachtet werden, übernachten sie bei Fleischermeister Roman Schober, um sich vom Transport zu erholen. /// Clemens Fabry

## Stressfrei geschlachtet

Roman Schober betreibt in siebenter Generation seine **Fleischermeisterei**. **VON KARIN SCHUH**

Manchmal wundert sich Roman Schober. Dann etwa, wenn er zu einer Verkostung seiner Fleischspezialitäten in die Burgruine Gars am Kamp lädt, wo er seinen Räucherkerler hat. „So etwas Gutes habe ich noch nie gegessen“, bekommt er dann oft zu hören. Nicht, dass ihm seine eigenen Produkte nicht auch schmecken würden. „Aber ich denk mir dann schon: Du bist jetzt 40 Jahr alt und hast noch nie was Gutes gegessen. Eigentlich traurig“, sagt der Fleischermeister.

Schober betreibt die gleichnamige Fleischeri mittlerweile in siebenter Generation. „Ich bin damit aufgewachsen, ich hab das mehr oder weniger im Blut.“ Dennoch hat er zuerst einmal fünf Jahre lang „in der Industrie“ gearbeitet, wie er es nennt. Zur Orientierung – und um zu wissen, was er nicht will. „Die Größe und der Umgang mit den Tieren, das war einfach nicht mei-

nes.“ Also hat er die hauseigene Schlachtereier, die – im Gegensatz zum Geschäft – stillgelegt war, wieder aufgenommen. 1997 war das, 1998 ist er auf biologische Ware umgestiegen. „Selbst zu schlachten ist einfach wichtig. Wenn man nicht stressfrei schlachtet, kann man gutes Fleisch sehr schnell zerstören.“ Zur viel zitierten stressfreien Schlachtung gehört auch eine Übernachtung. „Ich sag immer, die Tiere schlafen bei uns. Es ist wichtig, dass sie sich vom Transport erholen können.“ Geschlachtet wird dann jeweils dienstags ab 2.30 Uhr.

**Wurstkreationen statt Papierkram.** Warum man eigentlich immer noch so früh beginnt? „Weil da kein Telefon läutet“, sagt Schober, der sich lieber mehr mit der Kreation neuer Wurstsorten beschäftigen würde als mit dem „Papierkram“. Nach drei bis vier Stun-

den hat er zehn bis 15 Schweine, zwei Rinder und vier bis fünf Lämmer geschlachtet. Dann werden die Stücke an den Biogroßhandel verkauft oder zu Schinken, Osso Collo, Speck oder Salami verarbeitet, die dann anschließend im Keller der aus dem 11. Jahrhundert stammenden Burgruine reifen. Die Rohware bezieht Schober aus der Umgebung, gern auch alte Rassen. Er ist auch beim Verein Turopolje-Blondvieh Waldviertel. An die 160 Tonnen Fleisch verarbeitet er im Jahr. „Wir gehören zu den Kleinen und sind mit Bio eine Nische.“

Er glaubt, dass sich das nicht so schnell ändern wird. „Ja, es stimmt schon, dass sich ein paar Leute mehr Gedanken darüber machen, wo das Fleisch herkommt.“ Aber der Großteil nicht. „Er mache oft Verkostungen in Supermärkten. „Da steht

man auf verlorenem Posten.“ Denn entweder wollen die Kunden den höheren Preis nicht in Kauf nehmen oder es mangelt an der Glaubwürdigkeit. „Gerade ältere Leute finden Bio einen Blödsinn. Die haben nicht mitbekommen, wie heute produziert wird.“

Er lässt sich dennoch nicht abbringen. „Ich will Fleisch nicht als gesund verkaufen, aber gerade die alten Rassen, die viel draußen sind, produzieren eigenes Vitamin D und haben auch mehr Omega-3-Fettsäuren.“ Vor allem Städter ließen sich davon überzeugen. Deshalb baut er gerade mit der Wiener Firma Le Foodink, die kulinarische Projekte initiiert und betreibt, einen Onlineversand auf. In ein paar Wochen soll über Porcella Biofleisch von seltenen Rassen bestellt werden können. Denn: „Um eine Rasse zu erhalten, muss man sie vermarkten, sonst verschwindet sie.“ ///



**165** JAHRE  
Die Presse  
JUBILÄUMS- AUSGABE AM 29.6.  
UNABHÄNGIGE TAGESZEITUNG FÜR ÖSTERREICH  
DiePresse.com/165jahre