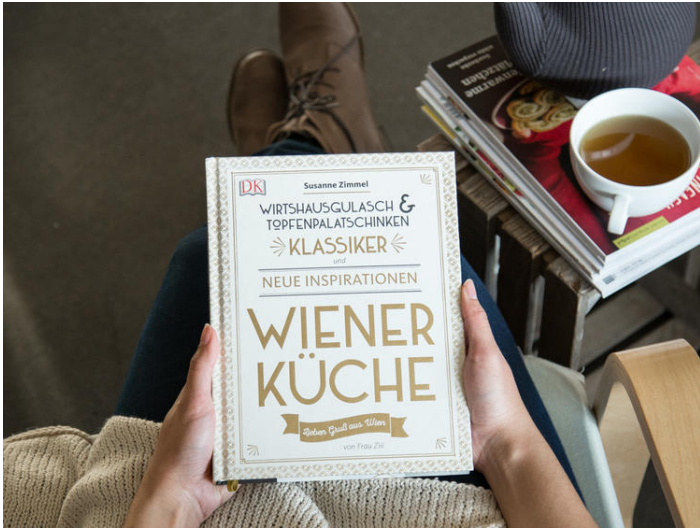


Lust auf Wiener Küche? Lerne Frau Ziis Kochbuch kennen



Wiener Küche? Für mich der Inbegriff von köstlichen Strudelgerichten, heiß frittiertem Backhendl, schaumiger Melange und feinen Mehlspeisen. Das kulinarische Wien hat viel zu bieten, wie Susanne Zimmel alias Frau Ziii in ihrem ersten eigenen Kochbuch „Wiener Küche“ beweist.

Die erfolgreiche Foodbloggerin teilt ihre Leidenschaft für gutes Essen auf ihrem Blog „[Ziii kocht...was](#)“ und bietet ihren Lesern frische Rezepte und persönliche Einblicke in ihr Leben mit Herrn und Fräulein Ziii. Nun gibt es Frau Ziis Wortwitz auch offline auf 240 Seiten zu genießen. Ich habe mir „Wiener Küche“ genauer angeschaut und durfte Frau Ziii auch gleich noch ein paar Fragen zu ihrem Kochbuch stellen - mit dem sie sich offenbar einen lang gehegten Traum erfüllt hat:

„Weil ich mich nicht entscheiden konnte, was ich einmal werden wollte, stellte mir meine Mutter einst die pathetische Frage: „Was wünschst Du Dir, das von Dir bleibt, wenn Du einmal gehen musst?“ - Und ich wusste damals schon: „Einen Haufen Enkelkinder, einen schönen Garten und ein Kochbuch!“ An den Enkelkindern arbeite ich zwar noch und der Garten braucht auch noch ein bisserl, aber was vor einigen Jahren als Foodblog begann, wurde jetzt ein Kochbuch.“

Wiener Kochtradition und wieso das „Reparaturseidl“ einer Erklärung bedarf



Eingestreut zwischen einer bunten Vielfalt an Rezepten bietet das Buch auch persönliche Anekdoten und Erklärungen zu Wien, Wiener Kochtradition und österreichischer Küchensprache. Charmant wie eh und je schreibt Susanne Zimmel über Wiener Kaffeehauskultur und böhmische oder ungarische Einflüsse, die Wiens Küche nachhaltig prägten. Auf diese Weise erfahre ich nicht nur, wie man Frau Ziis sehr spezielle Krautwickel zubereitet, sondern auch, dass sie ihren Ursprung am Balkan haben und dort mit reichlich Knoblauch zubereitet werden.

Aber das ist natürlich längst nicht alles, was die Wiener Küche auszeichnet - wie Frau Ziii zu berichten weiß:

“Die maßgeblichsten Einflüsse stammen zweifellos aus der Zeit der Donaumonarchie, als das Reich groß war und sich viele Länder unter einer einzigen Krone vereinten. In der Hauptstadt des multikulturellen Vielvölkerstaates trafen die unterschiedlichsten Kulturen aufeinander und jede hinterließ ihre Spuren. Die berühmte Wiener Mehlspeisküche wäre ohne den böhmischen Köchinnen, die zu dieser Zeit in den großbürgerlichen Küchen ihre Dienste verrichteten, um viele Gerichte ärmer. Auch der Einfluss mancher südosteuropäischer Länder ist unverkennbar und reicht von Kroatien über Serbien bis hinunter in die Türkei. Besonders eng verwoben ist die Wiener Küche mit jener Ungarns. Viele typische Gerichte wurden adaptiert, modernisiert und an die Geschmäcker der hiesigen Bevölkerung angepasst.“

Lust auf Wiener Küche? Lerne Frau Ziis Kochbuch kennen

Da sich Nicht-Österreicher mit „Kukuruz“ (Mais) und „Reparaturseidl“ (das Bier zum Katerfrühstück) schwer tun, ist das Kochbuch mit Glossar und Begriffserklärungen ausgestattet, die zum Schmökern und Schmunzeln einladen.

Wusstest du zum Beispiel, dass der Wiener angewidert von „schlatzig“ redet, wenn seine Eierspeis nicht richtig stockt?

Von Wirtshausgulasch bis Topfenpalatschinken



Über 90 Rezepte hat Susanne Zimmel für ihre „Wiener Küche“ ausgesucht – übersichtlich eingeteilt in „Frühstück und Jause“, Suppen, Hauptspeisen, Beilagen, Salate und Eingemachtes sowie Mehl- und Süßspeisen. Ausführliche Schritt für Schritt Anleitungen und Hintergrundgeschichten weihen beispielsweise in das Geheimnis eines wirklich guten Wirtshausgulasch ein oder wieso ausschließlich der Topfenpalatschinken im Ofen überbacken werden darf.

Bei ihrer Rezeptauswahl setzt Frau Zii auf eine gelungene Mischung aus traditionellen Gerichten in ihrer Ursprungsform und modernen Interpretationen. Beim Blättern leuchten mir auf einer Seite goldgelb gebackene Dukatenschnitzerl mit Kartoffeln und Thymian-Salz entgegen. Ein paar Seiten weiter ist der klassische Kaiserschmarrn vertreten und sieht mit reichlich Puderzucker bestäubt so hübsch und lecker aus, dass mich heftiger Mehlspeisen-Heißhunger überkommt.



Übrigens: Die zahlreichen Farbfotografien hat Susanne Zimmel selbst in die Hand genommen:

„Das war eine der schwierigsten Aufgaben, doch die Erfahrungen auf meinem Foodblog haben mir dabei sehr geholfen. Es gab einige Rezepte, die einfach hinein mussten, weil sie bei meinen Bloglesern sehr beliebt sind, wie zum Beispiel das Wirtshausgulasch, andere wiederum sind so untrennbar mit der Wiener Küche verbunden, dass sie einfach nicht fehlen durften wie Rindsuppe, Zwiebelrostbraten, Kaiserschmarrn oder Buchteln. Bei manchen Rezepten habe ich versucht einen etwas zeitgemäßeren Zugang zu finden. Aber auch meine persönlichen Vorlieben spielten bei der Auswahl eine große Rolle. Es gibt kein Gericht im Buch, das ich selbst nicht essen mag.“

Ein kleines Fazit

Susanne Zimmels Kochbuch bietet nicht einfach nur eine Rezeptsammlung zur österreichischen Küche, sondern nimmt den Leser auf eine Reise ins kulinarische Wien mit. Lieblingsorte, Geschichten und nicht zuletzt der charmante Ton der Wahlwienerin machen „Wiener Küche“ zu einem Kochbuch, das Lust aufs Ausprobieren und Entdecken macht.

Und welches Rezept ist nun Frau Ziis persönlicher Favorit?

„Da fällt mir die Entscheidung schwer. Manche Vorlieben sind situationsbezogen. Aber schon als Kind habe ich Gefüllte Paprika in Paradeiserause geliebt. Auf das Gefüllte Huhn ‚Alt Wien‘ nach dem Rezept meiner Schwiegermutter bin ich auch sehr stolz und das Gulasch

Lust auf Wiener Küche? Lerne Frau Ziis Kochbuch kennen

ist schon so etwas wie mein Signature-Dish. Ach ja, und dann wären da noch die Palatschinken, der Kaiserschmarrn und die Buchteln...“

Bleibt also nur eins: sich am besten selbst einmal quer durch die "Wiener Küche" kochen.

Das Buch von Susanne Zimmel „Wiener Küche. Wirtshausgulasch & Topfenpalatschinken - Klassiker und neue Inspirationen“ ist im DK Verlag erschienen und kostet 24,95 Euro.