

A GULASCH-UND A SEIDLBIER

TEXT: ACHIM SCHNEYDER

FOTOS: PHILIPP HORAK

Das Gulasch im Steirereck genießt einen legendären Ruf. Der Mann, der es zubereitet, ist Wiederholungstäter. Und heißt *Peter Panzer*.



Die Messer wollen wohl gewetzt sein, wenn es gilt, 40 Kilo Rindswangerl in Würfel zu schneiden...

Als Peter Panzer, ein 1971er-Jahrgang, am 10. Jänner 1994 im alten Steirereck in der Rasumofskygasse seine Karriere im Hause Reitbauer startete, hieß der Chefkoch noch Helmut Österreicher und Peter Panzer war für Beilagen zuständig. Drei Jahre lang. Dann zog es den damals noch kinderlosen Junggesellen ins Ausland, doch bereits nach einem Jahr an einem portugiesischen Herd hatte sich die Sache mit dem Fernweh wieder erledigt. Zurück in Österreich, stand dem gebürtigen Niederösterreicher die Tür zum Steirereck ein zweites Mal offen. Fisch war von nun an sein Metier. Bis 2006, da lockte abermals eine neue Herausforderung. Da alte Liebe aber nicht rostet, heißt die berufliche Heimat seit 15. Februar 2010 zum dritten Mal Steirereck. „Ich bin“, sagt Peter Panzer, „ein Wiederholungstäter“.

Erst Beilagen, dann Fisch, heute Herr über Gulasch und Beuschel. Und nebenbei auch noch hauptverantwortlich für den frühmorgendlichen Einkauf auf dem Markt. „Dienstag und Donnerstag läutet mein Wecker bereits um halb vier“, erzählt Peter Panzer. Auf dem Markt kauft er dann nicht zuletzt die Zutaten für seine beiden Spezialgebiete. Spitzpaprika etwa, wenn Ende August Spitzpaprikazeit ist. Und das in rauen Mengen. Was raue Mengen sind? Naja, 600 Kilo zum Beispiel. Doch dazu später...



ALS DAS GULYÁS WIEN EROBERTE

Wer hat's erfunden? Die Ungarn. Und zwar schon im Mittelalter. Damals freilich handelte es sich noch um eine einfache Suppe, bestehend aus Wasser, geröstetem Fleisch und Zwiebeln, zu Beginn noch ohne Paprika und zubereitet von Rinderhirten, die auf Ungarisch Gulyás heißen. Gegen Ende des 18. Jahrhunderts wurde Gulyás-hús, was wiederum nichts anderes bedeutet als Rinderhirtenfleisch, zum – inzwischen paprizierten – ungarischen Nationalgericht erklärt. Man wollte die vaterländische Eigenständigkeit in Österreich-Ungarn untermauern.

„Zum Wiener Gulasch kam es Anfang des 19. Jahrhunderts, als das 39. Ungarische Infanterieregiment in Wien stand und sich das sup pige Gulyás mit der bekanntlich recht saucenfreudigen böhmischen

Küche fusionierte“, berichtet Peter Panzer von der kulinarischen Invasion. „Und das, was bei uns heute Gulasch heißt, heißt in Ungarn Pörkölt.“

Das Gulasch im Steirereck ist ein Klassiker. Wenngleich es kein ganz klassisches Rindsgulasch ist. Das liegt nicht zuletzt am Fleisch, denn während in nahezu allen Wirtshausküchen Wadschunken, also das Fleisch von der Wade verarbeitet wird, schwört Peter Panzer auf ebenfalls leicht durchgezogene, aber deutlich feinere Rindswangerl. Dafür verzichtet er sowohl auf Schweineschmalz als auch auf das Anbraten des Fleisches.

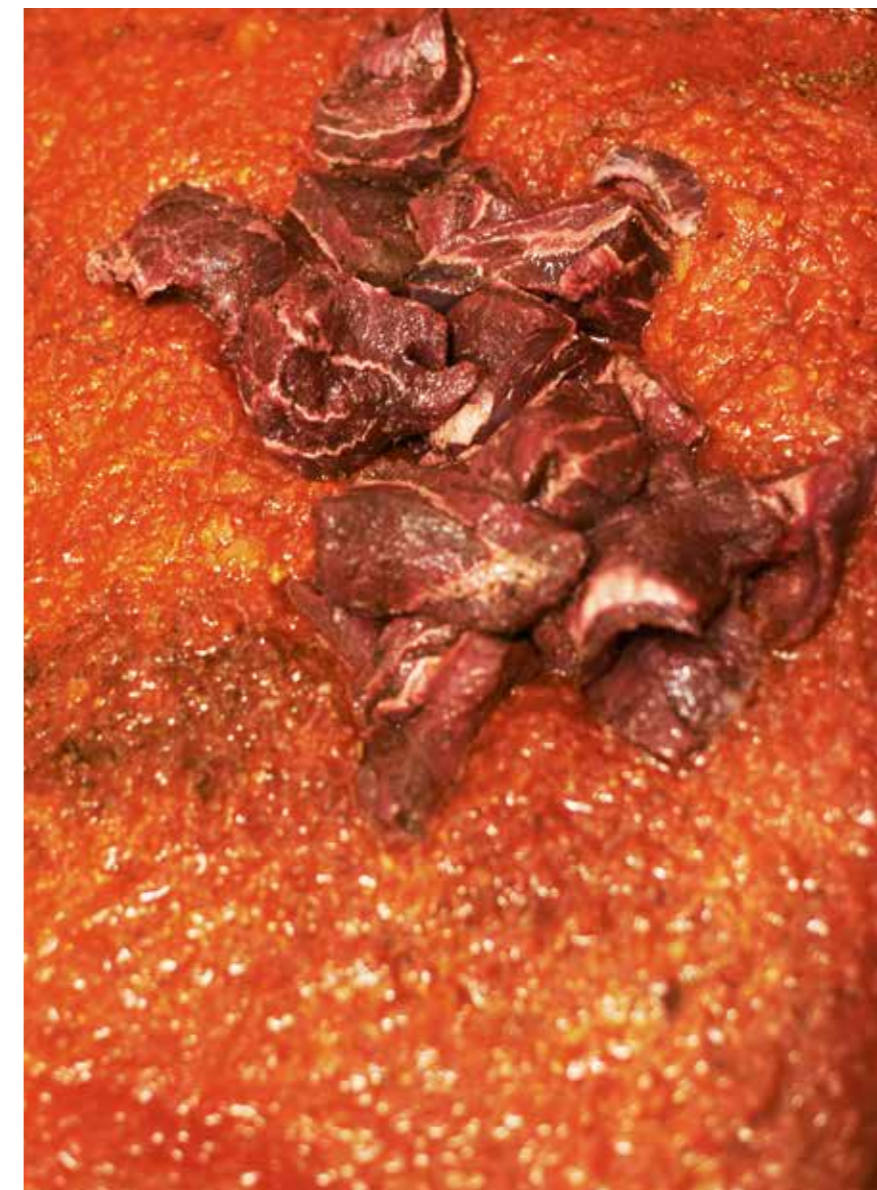


DIE SACHE MIT DEM ANBRATEN

Wenn Peter Panzer einmal pro Woche zur Gulaschtat schreitet, liegt da zu allererst einmal ein ziemlich gewaltiger Fleischberg vor ihm: 40 Kilo zugeputzte Rindswangerl, Rinderbäckchen wie man in Deutschland sagt, geschnitten in ungefähr vier mal vier Zentimeter große Würfel. „Die werden mit einer Mischung aus gerebeltem Majoran, gemahlem Kümmel und Rapsöl mariniert. Und dann müssen sie rasten.“

Gulaschkochen ist in gewisser Weise Ansichtssache. Der eine Koch schwört auf das Anbraten des Fleisches in Schweineschmalz, der andere verzichtet aus Überzeugung darauf. Peter Panzer zählt zur Fraktion der Nicht-Anbrater. „Weil es sich bewährt hat. Beim Anbraten verliert das Fleisch an Substanz“,

lautet die schlichte Erklärung des Experten. Und so geht er also wie folgt vor: 40 Kilo Zwiebeln, genauso viel wie Fleisch, werden nicht ganz klein, sondern fingernagelgroß gewürfelt, weil andernfalls beim Anrösten zu viel Wasser austreten würde. Bei der Wahl des Öls darf es übrigens durchaus ein mehr oder weniger geschmacksneutrales sein. Und dann wird angeröstet. Wobei man die Zwiebeln beim Anrösten auch ein wenig salzen darf, was ihnen eine appetitlich goldbraune Farbe verleiht. Und dann? Und dann ist im Steirereck so manches ein bisschen anders als in den meisten privaten Küchenhaushalten...



WARUM IM GULASCH EIN TEE-EI SCHWIMMT

„Meist wird dem Zwiebel in normalen Haushalten, wenn er angeröstet ist, Paprikapulver untergerührt. Aber speziell bei so riesigen Mengen wie bei uns ist die Gefahr besonders groß, dass das Paprikapulver anbrennt“, erklärt Peter Panzer. Aus dieser drohenden Not heraus wurde im Steirereck eine Tugend angerührt. In Form einer Paste. Diese Paste besteht aus Paprikapulver, selbst hergestelltem Ketchup, Paradeismark, herkömmlichem Hesperidenessig und Rindsuppe. „Und wenn diese Paste schließlich gut mit dem Zwiebel vermischt ist, kommt das marinierte Fleisch dazu.“

Getan ist es damit freilich noch lange nicht. Knoblauch und Chili müssen noch rein in den überdimensionalen Topf, und auch beim Majoran wird

nicht gespart. Wobei Peter Panzer, man könnte ihn augenzwinkernd auch als Koch gewordene Gulaschkanone bezeichnen, stets aufs Neue nach Gefühl würzt. „Mal sind's beim Majoran zwei, dann wieder drei Handvoll.“ Zu (fast) guter Letzt versenkt Peter Panzer dann auch noch ein fast honigmelonengroßes Tee-Ei im vor sich hin köchelnden Gulasch. In dem befinden sich zu gleichen Teilen Lorbeerblätter und Wacholderbeeren. „Weil es beim Essen wenig grauslichere Dinge gibt, als auf eine Wacholderbeere zu beißen.“ Aufgegangen ist ihm das Tee-Ei in all den Jahren übrigens noch nie...



EIN MISSGESCHICK, DAS KEINES IST

Geheimnisse dienen ja eigentlich dazu, nicht verraten zu werden. Peter Panzer allerdings macht eine Ausnahme und verrät zumindest eines. Zumal es unter Gulaschköchen ja ohnehin längst ein offenes ist. Und damit wären wir bei den eingangs erwähnten Spitzpaprika. Wenn also Ende August, Anfang September die Zeit für die Spitzpaprika gekommen ist, kauft Panzer über eine halbe Tonne, um sie zu Paprikamark zu verarbeiten. „Weil Paprikamark einem Gulasch nicht nur farblich gut zu Gesicht steht, sondern dem Gericht überdies den letzten Frischekick verleiht.“

Das war's dann. Jetzt schmort es also vor sich hin, das Gulasch, zwei Stunden mindestens. Eventuell wird es noch ein wenig mit Mehl gestaubt und

auf diese Weise gebunden und hin und wieder wird abgeschmeckt. „Wobei ich gerne Kollegen kosten lasse, denn wenn man das so lange macht wie ich, wird man ein bisschen betriebsblind. Die Kollegen sagen manchmal Sätze wie ‚Das verträgt noch einen Schuss Essig‘ oder ‚Gib noch eine Idee Majoran rein‘ und daran halte ich mich dann. Oder auch nicht.“ Und wenn das Gulasch anbrennt? „So richtig anbrennen sollte es natürlich nicht, aber wenn es sich ein klein wenig anlegt, ist das kein Missgeschick. Im Gegenteil, das gibt sogar Geschmack.“ Apropos Geschmack: Aufg'wärmt schmeckt's, das ist bekannt, am allerbesten...



AUF HERZ UND NIERNDLN GEPRÜFT

Wenn Peter Panzer Essen geht, bestellt er hin und wieder gern ein Gulasch. Oder ein Beuschel. „Man muss ja auf dem Laufenden bleiben“, sagt er. Kurzum: Satt gegessen an seinen beiden Spezialfächern hat er sich noch lange nicht. Wobei ihm die Liebe nicht nur zum Gulasch, sondern auch zum Beuschel und überhaupt zu sämtlichen Innereien quasi in die Wiege gelegt wurde. „Wenn mein Vater, ein Förster, beispielsweise Reh mit nach Hause gebracht und meine Mutter dann Rehherz mit Erdäpfelknödeln zubereitet hat, hätte ich mich darin eingraben können. Auch wenn das für ein Kind nicht unbedingt typisch ist. Aber mein Geschmack wurde sozusagen schon in ganz jungen Jahren auf Herz und Nierndln geprüft – und hat diese Prüfung bestanden...“

„Ein gutes Gulasch ist eine gute Unterlage für einen richtigen Rausch.“ Dieses Zitat stammt von niemand Geringerem als von Heinz Reitbauer. Aber wo er recht hat, hat er recht. Und was das Gulasch außerdem ist: ein Heilmittel für den Tag danach. Vor allem in Verbindung mit einem Reparatur-Seidl. Wie hat der etwas in die Jahre gekommene Wolfgang Ambros einst so schön gesungen? „A Gulasch und a Seidl Bier, des is a Lebenselixier bei mir, des taugt ma und wia...“ Da kann man durchaus miteinstimmen.