



ÖSTERREICH

Ein perfekter Themenabend

Mit klassischen Rezepten, Gesprächsstoff,
stimmungsvoller Dekoration, beschwingter Musik
und allem, was dazugehört ...

Inhalt



*Guten Abend, gnädige Frau!
G'schamster Diener, der Herr!
Die Österreich-Menütheke
für einen genussvollen Abend.*

Österreich zum Verspeisen

15 *Menüvorschläge für einen gemütlichen Abend*

Gesprächsstoff für zwischendurch

26 *Woher das Wiener Schnitzel seinen Namen hat*

32 *Kleines Land – große Weinkultur*

46 *Grantige Kellner und die Kunst, Kaffee zu machen*

70 *Alles Walzer! Eine kurze Geschichte im Dreivierteltakt*

So holen Sie sich Österreich ins Land

58 *Tischkultur: Tischleindeckdich auf hohem Niveau*

64 *Wohnstil: Österreich zieht ein*

74 *Stimmungsmacher: Auch die Musik ist eine Melange*

78 *Die Kunst des Kleidens: Zeitgeist auf Österreichisch*

82 *Erinnerung: Ein Dankeschön für die Gäste*

86 *Mit dem Essen spielt man nicht. An diesem Abend schon!*

88 *Gebrauchsanleitung Österreich: Buch- und Filmtipps*

90 *Stilvoll: Die Einladung für Ihre Gäste*

92 *Die Menütheken*

94 *Bildnachweis*

95 *Bezugsquellen*

95 *Dank*



Lebenskünstler

„Man soll die Feste feiern, wie sie fallen“, heißt es in Österreich oft. Es scheint, als sei der Alltag ein kleines Fest, als verstünde man hier zu leben. Und als wüsste man mit den Unwegsamkeiten des Lebens auf eine entspannte Art und Weise umzugehen. Der Kabarettist Hugo Wiener hat einmal so schön gesagt: „Das Leben ist eine Tragödie – zusammengestellt aus vielen Komödien.“ In Österreich beschäftigt man sich lieber mit den Komödien.



*Die kulinarischen Spezialitäten sind
Wahrzeichen ihres Landes, die viel über
die Seele seiner Bewohner verraten.*



Österreich

zum Verspeisen

*Wiener Schnitzel
mit Kartoffel-Vogerlsalat*

Rindssuppe mit Frittaten

*Tafelspitz
mit klassischen Beilagen*

*Fiakergulyás
mit Gurkerl und Spiegelei*

Krautfleckerln

*Kaiserschmarrn
mit Zwetschkenröster*

Marillenknödel

Marillenknödel

Für ca. 4 Personen (12 Stück)

Zubereitungszeit (ohne Ruhezeiten) ca. 50 Minuten

100 g Brösel

140–160 g Butter

500 g Marillen

Würfelzucker

Schale von 1 Biozitrone

etwas Salz

250 g Topfen

180 g Mehl

1 Ei

etwas Staubzucker

1. Die **Brösel** in 80–100 g **Butter** hellbraun anrösten. Die **Marillen** entkernen und mit je einem Stück **Würfelzucker** füllen.

2. Für den Teig 60 g **Butter** mit **Zitronenschale** und **Salz** glatt rühren, die restlichen **Zutaten** unterrühren und zu einem glatten Teig verarbeiten. Im Kühlschrank mindestens 30 Minuten ruhen lassen. Bevor der Teig weiterverarbeitet wird, einen Probeknödel formen und in siedendem Wasser kochen. Ist der Teig zu weich, etwas Mehl zugeben, ist er zu fest, kommt mehr Butter dazu.

3. Passt alles, den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle von ca. 4 cm Durchmesser walzen. Davon dann fingerdicke Stücke abschneiden. Mit der Hand flach drücken. Je eine Marille auf einen Teigtaler legen und mit

dem Teig ummanteln. Dann gut verschließen und zwischen den Handtellern zu runden Knödeln formen.

4. In kochendem **Salzwasser** etwa 10 Minuten eher ziehen als kochen lassen. Herausnehmen, abtropfen und in den Butterbröseln wenden. Mit **Staubzucker** bestreut und eventuell mit etwas gebräunter **Butter** beträufelt anrichten.

Weinempfehlung Zu den Marillenknödeln passt auf jeden Fall ein guter Schluck Wasser. Und dann eine jugendliche Beerenauslese oder ein Eiswein, vor allem der Eiswein wieder nicht zu süß. Hier eignen sich die Sorten Riesling oder Sämpling mit ihrer fruchtigen Steinobstaromatik besonders gut.





*Das Gute am Tafelspitz: Die Rindssuppe,
die dabei entsteht, kann gleich als Vorspeise
verkostet werden.*







Tafelspitz



Fiakergulyás





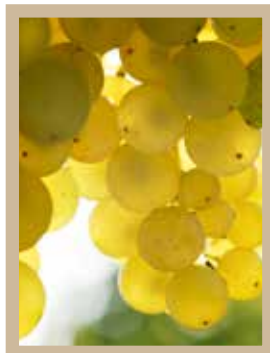
Kaiserschmarrn



Kleines Land, große Weinkultur

Für einen gelungenen Abend braucht es einige gute Zutaten. Das fängt dabei an, welche Stimmung Sie in Ihren vier Wänden verbreiten, wie Sie das Menü aufeinander abstimmen, welche Gesprächsthemen Sie sich überlegen. Und natürlich auch, welche Getränke Sie kredenzen, um Ihren Gästen damit den Abend zu versüßen.

Wein aus Österreich ist ein kleines Phänomen: Er ist auf jeder guten Weinkarte zu finden. Denn so klein das Land auch sein mag, die Tradition des Weinbaus ist tief verwurzelt. Weinreben gehören zum Landschaftsbild, zur Kultur im Alltag. Hier einige Winzer und Weinkenner, deren Weine Sie an diesem Abend zu Tisch bitten sollten.





Thomas Huber

Das Enkerl vom ehemaligen großen Fuhr-gassl-Huber ist die spannendste Neuentdeckung in der Wiener Weinszene.

www.fuhrgassl-huber.at

Franz Michael Mayer jun.

Mayer entstammt jener Winzerfamilie, die seit 1683 keltert. Seine Weine tragen eine unverwechselbare Handschrift.

www.fm-vitkultur.at

Weinand's Kostbarkeiten

Martin Weinand ist Kommunikationsberater mit ziemlich gutem Geschmack. Er hat sich mit Kurt Feiler, einem der besten Winzer, zusammengetan, um seine eigenen Weine zu kreieren.

kostbarkeiten.weinands.at

Leo Sommer

Tief verwurzelt im Urgestein an den Südosthängen des Leithagebirges macht Familie Sommer seit 1698 Wein. Und was für einen!

www.weingut-sommer.at

Mathias Jalits

Bodenständigkeit, Ehrlichkeit und Authentizität zeichnen die Weine von Mathias Jalits aus. Und das schmeckt man auch.

www.jalits.at

Peter Skoff jun.

Als jüngster Spross der Weinbauerfamilie Skoff sieht er die Weine als Botschafter der Region, die das einzigartige Terroir der Südsteiermark widerspiegeln.

www.peter-skoff.at

Stephan Mehofer

Seine Weine sind seine ganz persönliche Art, einen Liebesbrief an die Natur zu schreiben.

www.mehofer.at

Johann Gisperg jun.

Seit 1820 dem Weinbau verschrieben, beginnt mit jedem neuen Spross der Familie die Leidenschaft zum Wein auf ein Neues.

www.weingut-gisperg.at



Grantige Kellner und die Kunst, Kaffee zu machen

„Grantscherben“ – den Namen hat sich so mancher Wiener verdient. Allen voran die Ober in den Wiener Cafés, allen voran das „Café Bräunerhof“. Denn das wird seinem grantigen Ruf auch heute noch gerecht. „Man fragt sich, was es mit der Unfreundlichkeit von Kellnern in altehrwürdigen Wiener Cafés auf sich hat.

Vermutlich mussten die Ober mehrsemestrige Grantseminare und Muffigkeitskurse absolvieren, um uns Gästen so zu begegnen, dass wir geneigt sind, bei jeder Bestellung um Verzeihung dafür zu bitten“, schrieb einst Daniel Glattauer, österreichischer Schriftsteller, in der Tageszeitung „Der Standard“.

Ein Kellner im „Café Bräunerhof“, nach dem grantigen Ruf der Belegschaft

gefragt, hat gleich eine Antwort parat: „Na ja, es gibt hier schon einen Ober, der ist recht launisch“, meint er und schaut in die Richtung eines anderen Kellners, um auch wirklich jede Schuld von sich zu weisen. Und dann versucht er sein Bestes: „Schauen Sie, das ist so“, holt er aus, „die Ober hier sind wie Krankenschwestern – immer freundlich. Aber wenn einer fünfmal hintereinander klingelt, dann kann es schon sein, dass sie leicht grantig werden.“ Und spricht über jene Menschen, die hereinkommen, ohne zu grüßen, ohne ein freundliches Wort. Die hat er dann schon mal „gefressen“.

Tja, keine leichte Kost – das Grantln. Aber zum Glück gibt es ja auch Kaffeehäuser ganz ohne Grantscherben.





Rot-Weiß-Rot

Österreich nimmt Platz

Rot-Weiß-Rot ist das Thema des Abends. Nichts ist leichter, als mit diesen beiden Farben den Tisch hübsch zu schmücken. Vor allem, wenn man sein Augenmerk auf feine Textilien, kleine Tischläufer mit Spitze und Stoffservietten, die den guten Ton angeben, lenkt. Dazu hochwertiges Porzellan, das durch seine Form besticht. Und dann braucht man nur mehr die weiße Wunderwelt, die man gerade geschaffen hat, durch ein paar rote Farbtupfer unterbrechen.

Die Farbe Weiß darf in diesem Fall ruhig die Vorherrschaft übernehmen, denn sie macht den Tisch elegant und nobel. Rot hat die Aufgabe, Akzente zu setzen und die weißen Flächen kurz zu unterbrechen: rote Bänder um die weiße Stoffserviette geschlungen. Rote Blumen wie Ranunkeln, Rosen oder die Japanrose – die es in Weiß und Rot gibt – in Gemeinschaft mit weißen Blüten der Freesien, von Wicken, Schleierkraut oder Zierlauch. All diese schönen Dinge laden zum Tafeln mit Freunden ein.



Jedes Stück Augarten-Porzellan ist nicht nur ein Stück Kunst, sondern auch österreichische Tradition, die seit 300 Jahren besteht.

www.augarten.at

Wohnstil

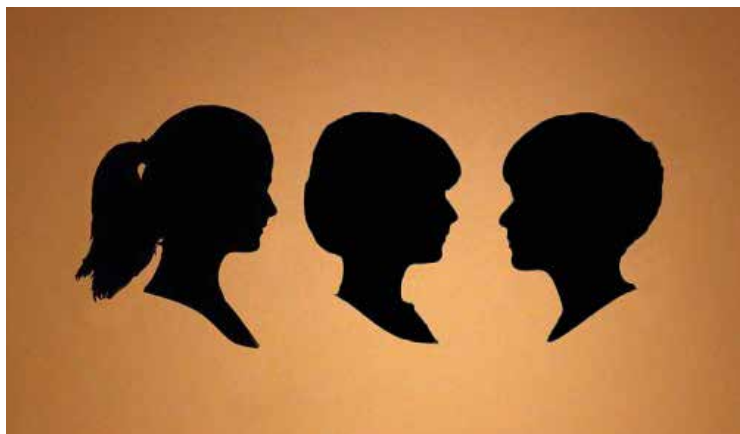
Österreich zieht ein

Nicht jeder von uns wird sich einen Stoff von der Designerin Susanne Bisovsky leisten können, dazu einen Tapezierer und die Stunden, die er braucht, einen schönen alten Fauteuil mit dem schönen neuen Stoff zu überziehen. Nicht jeder von uns wird seine Stühle über Bord werfen und sie durch Thonet-Stühle ersetzen. Oder seine Decke mit einem Luster von Lobmeyr schmücken. Macht nichts! Es gibt noch genug andere Möglichkeiten, seiner Wohnung einen Österreich-Touch zu verleihen.

Auch bei der Gestaltung der Wohnung kann das Thema „Silhouetten“ aufgegriffen und zum Beispiel mit Musik in Verbindung gebracht werden. Denn so hat man schon etwas ganz

typisch Österreichisches zu Hause. Beispielsweise mit einer kleinen Scherenschnittgalerie österreichischer Musiker – allen voran Wolfgang Amadeus Mozart.

Die Scherenschnitte machen sich besonders gut in alten Bilderrahmen unterschiedlicher Größe und Formen – zu sehen auf Seite 69. Dazu kann man dann sein eigenes Konterfeischmuggeln. Oder das seiner Gäste. Silbensalon (www.silbensalon.de) bietet die Möglichkeit, persönliche Schattenrisse anfertigen zu lassen. Auch bei DaWanda (de.dawanda.com/product/3169130-Scherenschnitt-von-eigenem-Bild) kann man sich selbst in einen Scherenschnitt verwandeln lassen.





Menütafel de luxe

Stück aus Styropor sowie Goldspray aus dem Baumarkt besorgen. Dünne Holzplatte mit rotem Samt beziehen und auf der Rückseite antackern. Stück zusammenkleben und besprühen, dann auf die Samtplatte kleben. Das Menü auf einem stärkeren Papier ausdrucken und darauf befestigen.



Kristallzauber

Glasprismen in verschiedenen Formen und Größen verzaubern den Tisch. Einfach auf dem Tisch verteilen. Glasprismen gibt es bei eBay, der Creativ Company (www.cchobby.de) oder bei Etsy im Shop „Crystalprismworld“.

Edle Stoffe

Edle Brokatstoffe sammeln – gibt's in Online-Shops, auf Flohmärkten und im Stoffladen – und daraus passend zum Geschirr Stoffservietten schneiden. Auch Stoffe aus Spitze machen sich am Tisch hübsch. Dann einfach als Platzdeckchen verwenden.

Schnipp, schnapp – selbst gemacht

Der Scherenschnitt ist wieder da! Mit ihm lässt sich viel anfangen, vor allem mit ein bisschen Fantasie und Fingerspitzengefühl. Was man dazu braucht: eine Portion Muse und eine spezielle Scherenschnittschere. Hier ein paar Anregungen.



Tablett mit Scherenschnitt

Auf dem Flohmarkt gibt's immer die besten Fundstücke. Wie ein schönes altes Tablett zum Beispiel, groß genug, damit bis zu sechs Champagnerflöten daraufpassen, mit denen Sie Ihre Gäste dann gleich begrüßen können. Scherenschnittmotiv einfach mit Sprühkleber befestigen – fertig.



Besteck mit Botschaft

Noch eine bezaubernde Idee, die leicht umzusetzen ist: Sie suchen altes Silberbesteck auf dem Flohmarkt zusammen und beschriften es auf der Vorderseite mit österreichischen Ausdrücken wie „Lausbua“, „Zucker-goscherl“ etc. www.menuethek/oesterreich



Ahnengalerie

Hier sind Mozart und Konsorten an der Reihe. Ihre Scherenschnitte findet man zuhauf im Internet. Auf etwas stärkerem Papier ausdrucken, ausschneiden und in unterschiedliche alte Bilderrahmen setzen.

Musik aus Österreich? Da hat alles Platz – von klassisch bis Volksmusik über Austropop und das echte Wienerlied bis zu cooler Lounge-musik. Wie gesagt: Die Mischung macht's.

VIOLINO.



Hohe Klassik, edle Musik

Österreich, das Land von Mozart, Strauss und Haydn – hier ist die Auswahl unermesslich. Ein guter Anfang ist die CD „Famous Austrian Composers“ von Naxos oder die CD „The Great Austrian Composers“ von OMP Classics.

Echte Volksmusik

Natürlich: Einer der größten Exportartikel Österreichs ist die Volksmusik. Doch hinter allen Ötzi, Zillertalern und Alpenrockern gibt es noch unverfälschte, pure Volksmusik.

Sie trägt Namen wie „Stroblener Stubenmusi“, „Loferer Viergesang“ oder „Geschwister Himmel-freudpointner“ – und sind nur auf CD-Compilations für Eingeweihte zu finden. Hier einige Alben: **Echte Volksmusik aus Österreich, Vol. 1–2 // Stubenmusi, Festliche Volksmusik aus dem Kaisersaal Ottobeuren.**

Ganz neue Töne kommen von: **Hubert von Goisern**, „Hearst es net“, „Brennen tuat's so guat“ und „Abend spat“ // **Ausseer Hardbradler**, „Hoamweh nach B.A.“ // **Stubnblues**, „Heazliabs, schens Diandl“



Gemütlichkeit, Schmä und Raunzen – neues und altes Wienerlied

Das Wienerlied tarnt sich mit eingängigen Harmonien und Weinseligkeit, es verbreitet gern Gemütlichkeit und Humor. Seine Facetten allerdings reichen von lustig bis traurig, von romantisch bis bitterböse – und von alt bis modern: **Anton Karas**, „Der dritte Mann“ // **Hans Moser**, „Die Reblaus“ und „Briefträgerlied“ // **Roland Neuwirth und die Extremschrammeln**, „Ein echtes Wienerlied“ // **Ernst Molden**, „Rudschduam“ // **Paul Hörbiger**, „Der alte Sünder“, „Hallo, Dienstmann“, „Erst wann's aus wird sein“



Die Kunst des Kleidens

Zeitgeist auf Österreichisch

Der Österreich-Abend steht vor der Tür, die Gäste vor ihrem Kleiderschrank und rätseln. Dirndl und Lederhose, Trachtenanzug oder Janker fallen diesmal aus. Es braucht etwas mit mehr Chic und Internationalität. Einen Spritzer Frechheit, einen Touch Selbstbewusstsein. Am besten, man begibt sich an diesem Abend in die Hände der Designerin Susanne Bisovsky. Sie setzt auf Beständigkeit statt auf Trends und trifft damit den modebewussten Nagel auf den eigenwilligen Kopf. Die Designerin arbeitet seit Jahren an ihrer gloriosen Modelfantasie, dem „Wiener Chic“. Ihre „schönen Wienerinnen“, einmal Mädels, einmal Dame, muten im ersten Moment adrett und aufgeräumt an, zeigen dann aber ihre wahre Identität: freche Kleider, die auf traditionellen Schnitten und Dekors

fußen. Ein Bekleidungsstil für eine moderne Weltstadt. Und für einen gelungenen Abend. Mindestens einen.

Die Haute Couture von Susanne Bisovsky wird es den Männern an diesem Abend nicht leicht machen, noch etwas von der Aufmerksamkeit auf sich zu ziehen. Ein guter Weg ist, sich damit abzufinden, die Gesellschaft der Damen zu genießen und sich elegant in Schwarz zu kleiden. Und wer den Damen doch ein bisschen die Show stehlen möchte, orientiert sich am Label „Tiberius“ von Marcos Valenzuela, hier besonders an den Kollektionen „Tiberius Conquest“ und – für alle mutigen Männer – „Tiberius Epilogue“.

www.bisovsky.com

www.tiberius.at

Mit dem Essen spielt man nicht

An diesem Abend schon!

Gibt es etwas Schöneres, als sich einen Abend lang mit gutem Essen zu beschäftigen? Sich spielerisch einem Land zu nähern und dabei einiges über seine Seele und seine Offenheit gegenüber anderen Kulturen zu erfahren? Gerade die Österreicher sind seit jeher Meister darin, verschiedenste Kulturen auf dem Teller zu vereinen und in die österreichische Speisekarte zu integrieren. Jene Rezepturen, die wir heute als österreichische Spezialitäten betrachten, wären ohne interkulturellen

Dialog niemals zustande gekommen. Warum also nicht damit spielen?

Das Memospiel „Austrian Food“ besteht aus zweimal 24 Kärtchen, auf denen je ein österreichisches Gericht zu sehen ist. Wer sein Pendant findet, hat zumindest ein gutes Gedächtnis. Wer dann auch noch weiß, wie es heißt, ist schon unter den Gewinnern. Und wer noch eine Geschichte zu dem Gericht zu erzählen hat, ist der Sieger.

www.totakeaway.at





Vor-Freude!

Die Einladung zum Österreich-Abend

Eine Einladung kann ein wunderbarer Auftakt für eine schöne Zeit unter Freunden sein. Vor allem, wenn man ein bisschen Zeit in die Gestaltung investiert. Und daraus ein kleines Meisterwerk macht. Einen exklusiven Touch verleihen Sie Ihrer Einladung, wenn Sie das Kuvert auf der Rückseite mit einem Siegel schmücken.

Aber auch das Innenleben, also die Einladung selbst, hat Stil. Und so gelingt es: ein rotes Blatt Papier im A4-Format in der Mitte falten. Auf der Vorderseite das Motiv platzieren und mit einer speziellen Scherenschnittschere ausschneiden. Motive finden sich viele online, Sie können für diesen Abend vom Konterfei von Wolfgang Amadeus Mozart bis zu komplexen

Scherenschnitten wählen und vielleicht für jeden Gast ein eigenes Motiv aussuchen, das sich dann in der Tischdekoration wiederfindet.

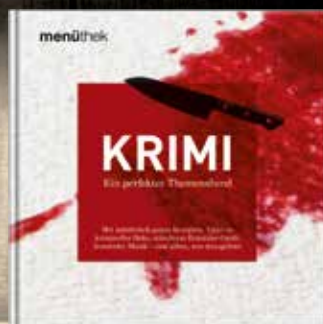
Dann ein weiteres Blatt Papier, diesmal in Weiß, falten und auf einer Innenseite den Einladungstext schreiben. Stilvoll ist hier, Tusche und Feder zu verwenden, eine Füllfeder geht natürlich auch. Nun beide Blätter ineinanderstecken und mit einem dünnen, weißen Bändchen zusammenhalten.

Weitere Einladungsideen – auch zum Download – finden Sie unter:

www.menuethek.de/oesterreich









Österreich – Ein perfekter Themenabend

Gabi Weiss

Ein Abend mit Kaffeehauskultur, Wiener Schnitzel und Walzer.



Selbstverständlich gibt es sie, die Klischees, wenn man an Österreich denkt. Und genau sie machen einen Österreich-Abend zu Hause mit Freunden zu einem spaßigen Déjà-vu-Erlebnis. Das ehemalige Kaiserreich lässt grüßen – mit festlich gedeckten Tischen und Speisen, die verschiedenste kulturelle Einflüsse auf den Teller bringen, zum Beispiel Tafelspitz, Frittatensuppe, Krautfleckerl, Marillenknödel und Kaiserschmarren. Warum die Kellner in den Kaffeehäusern mit hoher Zuverlässigkeit grantig sind? Was ein Einspänner ist? Diese Menütheke liefert Ihnen Insiderwissen. Und Tipps von österreichischen Haubenköchen, damit Schnitzel, Kaiserschmarren und Co. gelingen. Neben den Rezeptklassikern gibt es auch Musik- und Filmtipps, Spiele, Deko- und Bastelanleitungen mit Bezugsquellen und vieles mehr, was einen Österreich-Abend mit Freunden unvergessen macht.



**BECKER
JOEST
VOLK
VERLAG**

www.bjvv.de

ISBN 978-3-95453-091-5