

Berliner Morgenpost

10.01.2005

Die Morgenpost testet „Wiener Schnitzel“ in Berlin

Auf der Liste der ewigen Lieblingsgerichte steht unverrückbar das Wiener Schnitzel. Und auch wenn es mancherorts zum Kinderteller degradiert wird, findet es sich in Berlin selbst auf den Speisekarten der etabliertesten Restaurants. Zu Recht - schließlich soll das berühmte Stück Fleisch in Panade einst aus Angeberei in Norditalien erfunden worden sein. Als dort 1514 das Vergolden von Speisen verboten wurde, erinnerte man sich des Brauchs, Lebensmittel in ein goldenes Bröselkleid zu hüllen. Wieso es dann „Wiener“ Schnitzel heißt? Weil Feldmarschall Radetzky das Rezept mit in seine österreichische Heimat brachte. Heute ist die Bezeichnung „Wiener Schnitzel“ geschützt. Wenn sich auf dem Teller nicht Kalbfleisch findet, darf es sich nur „Schnitzel Wiener Art“ nennen, was allerdings nicht heißen muss, dass das Ergebnis weniger gut schmeckt.

Engelbecken: Top-Spezialität

Im Restaurant Engelbecken am Lietzensee wird eine gelungene bayerisch-österreichische Mischung mit gelegentlichen italienischen Kostproben angeboten. Das Wiener Schnitzel vom Milchkalb (15,50 Euro) gehört zu den Top-Spezialitäten. Gleichbleibend 180 Gramm schwer (zwei bis drei Stücke je Portion), kross paniert und dezent gewürzt, ist es überaus zart. Hauchdünn geklopft wird das Fleisch in Mehl gewendet, paniert und in einer speziellen Ölmischung „souffliert“, eine spezielle Art, es zu braten. Serviert wird das 15,50 Euro große Stück mit Kartoffel-Gurken-Salat und Zitrone. Das Ambiente -eine Kombination aus Tradition und Moderne. Einfaches Mobiliar, massive, blank gescheuerte Tische in den beiden hohen, hellen Räumen, karierte Stoffservietten - typischer Brauhausstil. Unbedingt reservieren.

Witzlebenstraße 31, Charlottenburg, geöffnet Mo.-Sbd., 16-1 Uhr, So., 12-1 Uhr, Tel. 6152810.