



JOHANNAS FEST

JOHANNA ZUGMANN_AUTORIN UND GASTROSOPHIN

Alle Menschen tragen Maulkorb

Vergangenen Dienstag griff ich nach dem Aufwachen zum Handy. Es war 08.30 Uhr. Ich tippte auf den Kalender. „Heute keine Ereignisse“, meldete das Mobiltelefon. Ein Blick aus dem Fenster verschaffte keine Klarheit darüber, was die Großwetterlage über unserem Aufenthaltsort betraf. Die Hügel rechts waren grün, jene links des Ybbstals angezuckert. Direkt über unserem Dach zeigten sich dicke graue Wolken, gegen Osten zu war der Himmel makellos blau. Ich überlegte, ob ich schon aufstehen oder doch noch eine Runde schlafen sollte. Na ja, auch wenn es keine Business-Termine gibt, Hund Amy will auch heute zweimal Gassi und einmal richtig laufen gehen. Im Schubladenschrank fand sich ein weißes T-Shirt mit der schwarzen Aufschrift „Today I choose Happiness“. Das hat mir meine liebe Freundin Gabi vergangenes Jahr ins Spital gebracht, in dem ich nach einer Operation ein paar Tage lag. Dort trug ich es einmal und dann nie wieder. Die Schenkerin ist eine ewige Frohnatur. „Man kann nur die Gefühle managen“, lautet das Credo der Geschäftsfrau. Ich nahm mir vor, den Dienstag unter die auf dem T-Shirt aufgedruckte Devise zu stellen.

Die Macht der Gedanken

In vierpföiger Begleitung erklomm ich einen steilen Berg. Während des Aufstiegs bei leichtem Schneefall überlegte ich mir, ob es derzeit etwas zu feiern gibt und ob man eigentlich ohne Gäste feiern kann. Während meine Begleiterin über die grünen Wiesen tollte, legte ich eine Positiva-Liste an: Wir sind gesund. Wir haben Freunde, auch wenn wir sie derzeit nicht treffen. Auto, Geschirrspüler und Waschmaschine funktionieren. Wir haben Arbeit und können die Miete, Strom und Gas zahlen. Wir leben in Österreich. Das ist derzeit jedenfalls viel besser als ein Wohnsitz in Italien, Spanien, Deutschland oder gar in New York. Als ich die Anhöhe erreichte, kam die Sonne durch. Ich begegnete dem freundlichen Milchbauern, der gerade die Weidezäune reparierte. Auf Vier-Meter-Distanz unterhielten wir uns eine Weile. Noch seien von der Molkerei keine Signale bei ihm angekommen, dass er weniger produzieren solle, erzählte er mir. Und sollte das später eintreffen, müsse man es auch nehmen, wie es ist. Im Management würde man seine Gelassenheit als Wu-Wei-Prinzip bezeichnen. Das stammt aus dem Taoismus und steht für die Enthaltung eines gegen die Natur gerichteten Handelns. Am Rückweg genoss ich die Landschaft, den Panorama-Blick auf die grünen Hügel des Mostviertels und den weißen Ötscher. Daheim angekommen zelebrierte ich eine Telefonstunde. Viele Freunde, die in der Vergangenheit zu beschäftigt waren, um einfach nur zu plaudern, melden sich derzeit. In den Gesprächen geht es fast ausschließlich um Emotionen. Und sie dauern deutlich länger als jene, in denen Termine für Treffen vereinbart wurden. Danach sichtete ich die zahlreichen Mails, SMS und WhatsApp-Meldungen zur Lage der Nation. Mona hatte mir eine wegen der gerade beschlossenen Masken-Verordnung hochaktuelle Bildnachricht geschickt. Drei Hunde – eine Dogge, ein Beagle und ein Weimaraner – waren darauf mit vor Staunen weit aufgerissenen Augen abgebildet. Darüber eine Sprechblase: „Was ist los? Alle Menschen tragen Maulkorb!“ Ich musste schmunzeln. – Nach kurzem Nachdenken erweiterte ich meine Positiva-Liste. Und dann feierte ich, dass wir auch nicht in

Ungarn oder in der Türkei wohnen, wo der Maulkorb noch eine ganz andere Funktion als den Virenschutz erfüllt.



Mayonnaisenmacher

Roland Singer rettete eine Tradition, indem er sie kaufte. Jetzt ist er Mayonnaisen-Experte und erklärt, warum sie oft mit noch mehr Ei kombiniert wird und dass die Gemüseversion zum Osterschinken passt

VON AXEL N. HALBHUBER

A

abhängig davon, welcher Theorie man glauben will, leitet sich der Begriff „Mayonnaise“ vom französischen Verb „mäiller“ ab, das „schlagen“ bedeutet, oder von der menorquinischen Stadt Mahón, wo die Engländer den Franzosen unterlagen und die Einwohner zur Siegesfeier eine neue Sauce kreierten. So oder so wurde das Eier-Öl-Gemisch zu einer der wichtigsten Grundsoßen der klassischen Küche in Frankreich.

In Ottakring ging es aber eigentlich um den Fisch. Denn das Delikatessengeschäft Rösel wurde dort im Jahr 1924 gegründet, um Fische zu verkaufen. Die Mayonnaise gab es nur als Beilage dazu. Deshalb nahm auch der Unternehmer Roland Singer zu seinem Heilig-Abend-Fisch immer eine Gemüsemayonnaise dazu. Als er dann vor über einem Jahr hörte, dass „die Rösel“ zusperrt, fragte er die Inhaberin. Die jammerte, dass der Fisch nicht mehr geht, nur mehr die Mayonnaisen. Und weil der Roland Singer ohnehin gerade seinen Pensionsrückzug aus dem eigenen Unternehmen mit 500 Mitarbeitern vorbereitete, und Angst vor aufkommender Fadesse hatte, kaufte er den Laden und stellte komplett auf Mayonnaisen-Manufaktur um.

KURIER: Ist man nach einem Jahr Mayonnaisen-Experte oder lernt man noch?

Roland Singer: Ich weiß schon eine ganze Menge, habe mittlerweile auch Tonnen Mayonnaise gerührt, aber „Experte“ wäre anmaßend. Einer, der das vierzig Jahre macht, hat vielleicht noch ein paar Geheimnisse. Aber ich weiß, was gut schmeckt. Als ich überlegt habe, das Geschäft zu kaufen, ging ich zuerst in den Supermarkt, kaufte mir alle Mayonnaisen und habe sie mit der von Rösel verglichen. Industriemayonnaise ist oft mit Gasen geschäumt statt geschlagen und hat viele Inhaltsstoffe, die werden dann meist mit Essig überlagert, daher kommt ein leicht säuerlicher Geschmack. Also dachte ich mir: Das kann nicht sein, dass so ein gutes Produkt untergeht, das wäre schade.

Was macht gute Mayonnaise aus? Jeder kochende Mensch versucht sich einmal daran, aber die meisten denken sich dann: na ja, auch nicht besser.

Es ist auch nicht zwingend notwendig, es würde ja auch niemand Ketchup und Senf selber machen. Wir machen sie so, wie es die Oma gemacht hat: Eidotter, Senf und Öl, abgeschmeckt mit Salz, Zucker

und Essig – das ist es. Auf den Industrieprodukten steht auf der Verpackung eine ganze Litanei. Dafür muss unsere im Kühlschrank gelagert werden, hat drei Wochen bis zum Ablaufdatum, ist dann aber sicher auch noch drei Wochen haltbar. Da sind eben frische Zutaten drin. In unserer Gemüsemayonnaise verarbeiten wir zum Beispiel frische Karotten, wir putzen sie, wir kochen sie, dafür ist sie frischer und knackiger. In die Mayonnaise werden sie händisch – mit schulterlangen Handschuhen – einmassiert, eine Maschine würden das Gemüse zerfetzen. Die Gemüsemayonnaise passt übrigens perfekt zum Osterschinken. Wer bis Dienstag auf unserer Website so.gut.at bestellt, bekommt die Ware noch bis Ostern zugestellt – ab drei Gläser zu je 300 Gramm in Wien ohne Zustellkosten.

Tipps vom Profi

Krenrest Bleibt nach dem Essen vom frisch erlebten Kren zu viel über, kann man ihn unter Mayonnaise mischen, bevor er grau wird. Ergibt einen wunderbaren Krenaufstrich für Brot oder Schinken und hält mehrere Tage im Kühlschrank

Knoblauch Nach Geschmack Knoblauchzehen mit der Knoblauchpresse in Mayonnaise drücken. Ergibt eine herrliche Aioli

Shrimpsalat Mayonnaise und Ketchup (Verhältnis 8:2) lassen sich mit Shrimps und einigen Ananasstücken zum köstlichen Shrimpsalat machen. Oder mit Cognac, Schlagobers (geschlagen) und eingelegtem grünen Pfeffer zum American Dressing

Delikatessen, Manufaktur, Gemüsemayonnaise – klingt, mit Verlaub, schon alles etwas vergilbt, oder?

Aber nein! Die Schinkenrolle (Gemüsemayonnaise in ein Blatt Schinken gerollt), hat schon längst wieder Hochblüte, ein echter Wiener Klassiker. Ein Top-Gastronom kauft bei mir pro Woche zwanzig Kilo davon und macht nur Schinkenrollen daraus – in eine kommen 60 Gramm. Es ist halt so, dass die Menschen sagen: Wenn ich Mayonnaise esse, dann aber eine gute. Menschen, die etwas Gutes schätzen.

Aber die Trends der Zeit liefern gegen Mayonnaise: fettig, viel Cholesterin ...

Aber das sind ja schon die vorletzten Trends. Dann kam Low Carb, also keine Kohlenhydrate, und das hat Mayonnaise. Und unsere Gemüsemayonnaise besteht zu achtzig Prozent aus Gemüse. Auch die russischen Eier – keine Kohlenhydrate.

Interessant, dass Mayonnaise so gerne mit noch mehr Ei kombiniert wird – das Cordon-bleu-Phänomen.

Ja, unser größter Renner nach der Gemüsemayonnaise ist Ei-Salat.

Sagen Sie eigentlich immer „Mayonnaise“ oder entkommt ihnen manchmal ein ordinäres „Mayo“?

Ich bin allergisch dagegen. Es ist zwar mühsam, immer „Mayonnaise“ zu sagen, aber ich wehre mich gegen „Mayo“. Das passt nicht zu einem Wiener Traditionsunternehmen. Die Tradition ist wichtig, sie ist ein Qualitätszeichen. Es zeigt, dass man gut sein muss, sonst hätte man nicht so lange überlebt.