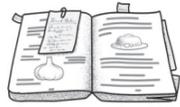


Das Rezept

VON KARIN SCHUH



Mayonnaisesalat

„Zunächst die Mayonnaise zubereiten: Hierfür 3 Dotter mit 1 Prise Salz und etwas Estragon-Essig verquirlen, dann tropfenweise 250 ml Öl einarbeiten. Wenn die Mayonnaise fast fertig ist, wird mit Zitronensaft nach Geschmack, etwas scharfem Senf sowie noch etwas Salz gewürzt. Die fertige Mayonnaise kann zudem mit 1 Prise Zucker verfeinert werden.“

1,25 kg Kipfler in Salzwasser kochen, noch warm schälen und in Scheiben schneiden. Die Erdäpfel in eine Schüssel füllen, salzen und leicht mit Essig benetzen, man kann auch noch fein gewiegte Schalotten hinzufügen. Danach Mayonnaise dazugeben und alles gut vermengen.“

Garnierung: Das Rezept stammt aus Gerd Wolfgang Sievers „Wiener Beisel Kochbuch“ (Metroverlag, 2012). Sievers gibt darin folgenden Hinweis: „Zur Geschmacksverbesserung wurden früher einige Tropfen Bertramessig darübergeträufelt.“ Für einen sogenannten Rahmsalat wird ein Teil der Mayonnaise durch gerührten Rahm ersetzt.

Einkaufstipps

VON KARIN SCHUH

Kulinarische Geschenke online kaufen

Onlineshops, die sich auf hochwertige Lebensmittel spezialisiert haben, gibt es derzeit viele. Eine Auswahl für das ein oder andere kulinarische Geschenk.

1 Schön & Gut, www.schoenundgutessen.at

Verena Stummer und Patricia Stamm kochen seit 15 Jahren ein und betreiben mittlerweile unter Schön & Gut einen Onlineshop mit kulinarischen Produkten. Hier gibt es etwa Mühlviertler Kräuterbitter, Kräutermischungen, Senf, Pesto oder auch hübsch bedruckte Geschirrtücher. Die Produkte können auch nett verpackt direkt an die Beschenkten geschickt werden. Bis 23. September ist Schön & Gut auch bei diversen Pop-ups vertreten (Modelpalast Concept Store im Gerngroß und in der SCS sowie im im Weihnachts-Pop-up von The Mall).

2 Pressmayr, Eva und Klaus Haselgruber, Schwackerreith 3, 4170 St. Oswald bei Haslach, © 0664/124 33 60, www.pressmayr.at

Familie Haselgruber verarbeitet auf dem Pressmayrhof im Mühlviertel Obst, Gemüse und Kräuter zu Chutneys, Sirup, Marmeladen oder Kräutersalzen. Im Onlineshop finden sich neben den einzelnen Produkten auch hübsche Geschenkpakete oder Vier-Jahreszeiten-Abos.

3 Sandras süße Konfektion, Gartenstraße 30, 2492 Zillingdorf (kein Ab-Hof-Verkauf), © 0699/1717 2776, office@sandras.at, sandras.at

Alexandra Kopp produziert im burgenländischen Zillingdorf Pralinen, Schokoladenprodukte und Fruchtaufstriche. Verkauft wird ausschließlich via Onlineshop. Auch hier werden weihnachtliche Geschenkboxen angeboten.



Roland Singer produziert mit einem Mitarbeiter unter anderem frische Gemüsemayonnaise, die für Schinkenrollen verwendet wird. // Clemens Fabry

Der Mayonnaisemacher

Der langjährige Kunde Roland Singer hat in der Pension die **Delikatessenmanufaktur Rösel** gekauft und produziert nun Mayonnaise und andere Produkte. ➔ VON KARIN SCHUH

Andere versuchen sich in der Pension als Winzer, widmen sich dem Kaffeerösten oder werden Barista. „Aber Mayonnaise macht keiner“, sagt Roland Singer, der vor eineinhalb Jahren die Wiener Manufaktur Rösel übernommen hat.

Nachdem er mehr als 40 Jahre lang als Manager in der Schädlingsbekämpfung und Gebäudereinigung tätig war (bei der 1878 von seiner Familie gegründeten Firma Assa), wollte er etwas machen, was positiv besetzt ist. „Ich habe jahrelang etwas verkauft, was die Leute nicht haben wollten, aber kaufen mussten. Jetzt wollte ich etwas machen, was sie nicht kaufen müssen, aber haben wollen“, sagt Singer, der sich nun auf das Mayonnaisemachen spezialisiert hat.

Wobei Singer selbst jahrzehntelanger Kunde des Wiener Traditionsunternehmens Rösel war. Der Betrieb wurde 1924 in Ottakring als Fischhandlung Johanna Rösel gegründet und hat ab den 1960er-Jahren auch Mayonnaise hergestellt. Zuletzt wurde das Unternehmen von Andrea Kopeinigg geführt, einer ehemaligen Mitarbeiterin der Familie Rösel. Singer und seine Frau haben regelmäßig in dem damaligen Fischgeschäft in Ottakring eingekauft, vor allem zu Weihnachten. „Dabei hat mir die Inhaberin einmal erzählt, dass das Fischgeschäft nicht besonders gut geht, Mayonnaise schon.“

„Ab ins kalte Wasser“. Im November 2018 hat er dann in der Nachfolgebörse der Wirtschaftskammer gelesen, dass ein Fischhändler mit Mayonnaiseproduktion in Ottakring einen Nachfolger sucht. „Da bin dann ich statt meiner Frau vor Weihnachten Fisch kaufen gegangen und habe die Inhaberin gefragt, ob sie das ist“, erzählt Singer. Sie war diejenige, die inseriert hat. Weil sich ihr Sohn dazu entschieden hat, Tennisprofi

in Deutschland zu werden, ist sie mit ihrer Familie dorthin gezogen und wollte das Geschäft verkaufen. „Ich habe ihr gesagt, ich will nicht verhandeln, sie soll mir einen Preis nennen, der für sie in Ordnung ist. Ich will auch danach noch mit ihr befreundet sein, weil wir eben schon 30 Jahre lang Kunden sind.“ Genau so war es dann auch, die beiden haben sich rasch geeinigt. Zweimal haben sie gemeinsam Mayonnaise gemacht. „Dann ging's ab ins kalte Wasser.“ Da Kopeinigg das Geschäftslokal schon gekündigt hatte, musste schnell ein neuer Standort her. Heute wird die Mayonnaise im neunten Bezirk, im Erdgeschoß eines Wohnhauses hinter der Volksoper produziert.

Andere werden in der Pension Winzer, Roland Singer macht jetzt frische Mayonnaise.

Singer hat sich auch deshalb für die Mayonnaise entschieden, weil sie ihm so gut schmeckt. „Ich habe das probiert, aber es gibt nichts Vergleichbares, weil sie frisch gemacht ist. Das ist wie der Unterschied zwischen einem handgefertigten Maßanzug und Billigmode“, vergleicht er seine Ware mit jener aus dem Supermarkt. „Wie bei Oma“, sagt er oft, wenn es darum geht, sein Produkt zu beschreiben. Das höre er auch oft von seinen Kunden. Singer ist stolz darauf, dass hier vieles händisch gemacht wird und die Mayonnaise eben frisch ist und ohne Konservierungsstoffe auskommen muss.

Mittlerweile hat er auch einen Mitarbeiter, Herrn Gregor, der regelmäßig produziert. Heute steht die besonders aufwendige Gemüsemayonnaise, die auch in der Gastronomie gern für Schinkenrollen verwendet wird, auf dem Programm. Da am Vortag die Ka-

rotten gekocht werden, dauert die Produktion zwei Tage. Die Karotten werden ebenso wie Essiggurkerln klein geschnitten und dann - händisch - in die frische Mayonnaise gerührt. Auf die Frage, wie die Mayonnaise gemacht wird, meint Singer nur: „Wie daheim: Senf, Eidotter, dann langsam das Öl dazu und zum Schluss wird alles mit Essig, Salz und Zucker abgeschmeckt. Wie bei der Großmutter.“ Weil keine Konservierungsstoffe dazukommen, hält die Mayonnaise nicht allzu lang. Singer orientiert sich dabei am Mindesthaltbarkeitsdatum der Eier. Die Eier muss er aber nicht selbst aufschlagen. „Was mache ich sonst mit dem ganzen Eiklar?“ Also kauft er bereits pasteurisierten Dotter von österreichischen Eiern.

Vegane Mayonnaise. Neben den schon zuvor bestehenden Produkten wie Gemüsemayonnaise, Eisalat, Schwarzwurzelsalat, Sauce Tatar oder Heringssalat sind unter Roland Singer zwei neue Produkte dazugekommen. „Eine vegane Mayonnaise, die wurde gemeinsam mit Kim von Kim kocht entwickelt, und eine Chili-Mayonnaise, die hat Marco Simonis von der Bastei 10 abgeschmeckt. Er serviert sie zu seinem Beef Tartar.“

Normalerweise wird einmal die Woche produziert. Hochbetrieb ist üblicherweise vor Weihnachten bis zum Aschermittwoch. Da Singer neben dem Delikatessenhandel aber einen Großteil an die Gastronomie verkauft, hat auch er Umsatzeinbußen, „von etwa 60 Prozent“. Derzeit produziert er für Endverbraucher, die die Produkte über den Online-Shop bestellen oder gegen Vorbestellung vor Ort abholen.

Auch neue Produkte sind schon in Planung, etwa ein Thunfischaufstrich oder Aioli, die er gemeinsam mit einem spanischen Lokal entwickelt. //



Gemüsemayonnaise wird händisch gerührt. Es gibt auch eine vegane Mayonnaise. // Clemens Fabry



Die Presse Der Shop



Stillsegler

Babyoverall Kaschmir

€235⁰⁰ statt € 264⁹⁹

DiePresse.com/shop

AUF EINEN BLICK

Delikatessenmanufaktur Rösel

Der Betrieb wurde 1924 als Fischhandlung Johanna Rösel in Ottakring gegründet. In den 1960ern kam die Mayonnaiseproduktion dazu. 2018 hat der langjährige Kunde Roland Singer den Betrieb gekauft und sich nur auf Mayonnaise spezialisiert. Sie wird via Onlineshop und im Delikatessenhandel verkauft. so-gut.at