



STARCHIEFS

Old Swiss House: Oma Idas Schnitzel-Rezept

Parmesan in der Panade? Grossmutter Ida hat's erfunden.
Schnitzel sind im Old Swiss House Luzern der Renner.

01. März 2021



Text: Urs Heller Fotos: Thomas Buchwalder

DER PARMESAN-SHITSTORM. Der GaultMillau veröffentlicht während des Shutdowns auf dem eigenen Kanal und auch auf blick.ch täglich ein Rezept zum Nachkochen. Klassiker sind besonders beliebt, werden tausendfach geklickt. Beim Wiener Schnitzel aus dem «Old Swiss House» gab's Ärger. Weil die Gastgeber im Luzerner Traditions- und Kultrestaurant draussen beim Löwendenkmal Parmesan in die Panade geben. «Geht gar nicht», sagen Schnitzel-Puritaner auf Facebook. «Geht wunderbar», findet Besitzer Philipp Buholzer. Der Erfolg gibt ihm recht: Monat für Monat werden im «Old Swiss House» über 1000 Wiener Schnitzel verkauft. Der Schnitzel-Marktanteil im noblen Restaurant? An guten Abenden bis 70 Prozent!



1000 Schnitzel im Monat: «Old Swiss House»-Geschäftsführer Oli Vaglio.

PARMESAN STATT MEHL. Boss Buholzer erklärt es so: «Wir verwenden Parmesan statt Mehl. Das führt zu einem salzigeren und besseren Geschmack. Und unsere Schnitzel haben so die gewünschten Wellen, ohne dass wir das Fleisch in heisses Fett geben müssen.» Und wer hat's erfunden? «Meine Grossmutter Ida Martina. Sie hat nach dem Krieg im Old Swiss House gekocht, und zwar ausgezeichnet. Sie liess sich für ihr Wiener Schnitzel-Rezept von der Piccata inspirieren.»



Parmesan ist drin! Das Schnitzel wird in der Panade gewendet.



Das Schnitzel wird von freundlichen Servicemitarbeiterinnen am Tisch zubereitet.



Das Werk ist vollbracht, die Gäste im «Old Swiss House» sind begeistert.

Gault&Millau

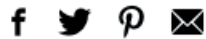
BUTTER, BUTTER, BUTTER! Die Old Swiss House-Schnitzel sind riesig, knusprig, saftig. Weil sie von den freundlichen Servicemitarbeiterinnen in alten Kupferpfannen direkt vor dem Gast zubereitet werden, ist kein Geheimnis, was reinkommt: Butter, Butter und nochmals Butter. Und damit die Waage am nächsten Tag auch wirklich anschlägt, gibt es noch knusprige «Brösmeli» (aus Paniermehl) und buttrige Nüdeli dazu. Die Zeiten ändern sich. Aber deswegen hat man im «OSH» Oma Idas Rezept nicht umgekrempelt.



Das «Old Swiss House» ist geschlossen. Schnitzel gibt es trotzdem: Mit Pita-Brot im Take-away.

SCHNITZEL IM TAKE-AWAY. Die vielen Schnitzelwagen stehen momentan still im «Old Swiss House»: Shutdown! Aber aufs Schnitzel verzichten müssen die Luzerner Gäste trotzdem nicht. Schnitzel gibt es im Take-away, im aufgeschnittenen Pita-Brot, mit Tatarsauce oder Preiselbeeren. Selbst die Brösmeli fehlen nicht: Sie gehen zusammen mit dem Schnitzel zum «Finish» unter den Salamander. Gastgeber Oli Vaglio hat noch mehr im Angebot: Tafelspitz, Champagner, trendige Drinks. Die Nachfrage ist vor allem bei einem jungen Publikum riesig.

So geht das perfekte Wiener Schnitzel



Fabian Ballosch

Ins «Old Swiss House» geht man vor allem wegen des Wiener Schnitzels. Chef Fabian Ballosch hat aber auch andere Klassiker im Griff.

Zutaten

2 Kalbsschnitzel, ca. 130 g, vom Bäggli
200 g weisses Paniermehl (leicht getrocknetes Toastbrot ohne Rinde)
80 g Butter
4 Eier
30 g Parmesan

Zubereitung

1. Das Fleisch mit dem Plattiereisen schön dünn klopfen (kann auch der Metzger machen).
2. Die ganzen Eier verquirlen und mit dem Parmesan mischen. Das Schnitzel in die Eier-Panade tauchen, dann im Paniermehl wenden.
3. Etwas Butter in die Pfanne geben und schmelzen lassen. Das Schnitzel auf beiden Seiten langsam goldgelb braten. Immer wieder etwas Butter beifügen.
4. Gleichzeitig in der Pfanne kleine Brösmeli aus Paniermehl und Eimasse mitbraten.
5. Schnitzel mit einer halben Zitrone auf einen Teller geben. Die Brösmeli auf den Nüdeli verteilen, die zu dem Wiener Schnitzel gereicht werden.

Old Swiss House
Löwenplatz 4
6004 Luzern
+41 41 410 61 71
www.oldswisshouse.ch



 **GaultMillau Schweiz** ✓
am Donnerstag 

Tägliches Shutdown-Rezept: Schnitzel-Fans, aufgepasst!



GAULTMILLAU.CH
Rezept: Wiener Schnitzel

👍 135 💬 24 ➦ 11