



abo+ DER GROSSE SCHNITZEL-REPORT

Lust auf Wiener Schnitzel? Wir haben neun Restaurants im Kanton Luzern getestet

Das Wiener Schnitzel. Ein Klassiker schlechthin, der bevorzugt auswärts genossen wird. Journalistinnen und Journalisten unserer Zeitung gingen Testessen – lassen Sie sich inspirieren.

30.09.2022, 05.00 Uhr

10 Kommentare

Merken

Drucken

Teilen

Herrlich knusprig-goldene Panade, darin hauchdünnes Kalbfleisch, darüber vielleicht ein paar Tropfen Zitronensaft: Das Wiener Schnitzel gehört zu den Klassikern in vielen Wirtshäusern. Und wo könnte man besser wissen, was ein echtes, ehrliches Wiener Schnitzel ausmacht als im Gasthaus Figlmüller in Wien, gemeinhin bekannt als «Heimat des Schnitzels». Auf Anfrage lässt das Haus ausrichten, was denn die Schnitzel-DNA ist: «Seine geheimnisvolle Kombination von Saftigkeit und Knusprigkeit bescherte dieser Speise ihren Weltruhm. Im österreichischen Lebensmittelcodex wird genau definiert, was ein «Original Wiener Schnitzel» ist, und zwar ein Kalbsschnitzel. Was das Gesetz nicht erwähnt, in Wien allerdings jeder weiss: Übung macht den Meister.»



So sieht laut den Spezialisten im Wiener Gasthaus Figlmüller, der «Heimat des Schnitzels», das perfekte Wiener Schnitzel aus.

Die Wiener-Schnitzel-Päpste aus Wien definieren das perfekte Schnitzel

Das perfekte Wiener Schnitzel geht laut den Figlmüller-Spezialisten so: «Jede der drei Panierschichten (Mehl, Eier, Semmelbrösel) muss lückenlos erfolgen, je schneller man vorgeht, desto besser gelingt die Panier.» Auf jeden Fall beachtet werden müsse weiter: «Beim Wenden die Schnitzel nicht mit einer Gabel oder Ähnlichem anstecken, denn dann werfen sich nicht die typischen Wellen und Blasen, die das Schnitzel erst zum Schnitzel machen.»

Die Wellen und Blasen also machen es aus. Wie gelingt das den Küchenteams in Luzerner Gaststätten? Wir besuchten neun Restaurants im Kanton Luzern, die Wiener Schnitzel auf der Karte haben – unsere Journalistinnen und Journalisten berichten nun über ihre kulinarischen Erlebnisse, die sie dabei gemacht haben. Wichtig: Natürlich gibt es im Kanton Luzern auch andere gute Wiener-Schnitzel-Beizen, die hier fehlen. Unsere Auswahl ist auch nicht im Sinne eines Ratings zu verstehen, sondern als Schnitzelinspiration. En Guete!



Das Wienerschnitzel liegt locker auf den Nudeln mit Brösel.

Bild: sam

Nun gehöre ich auch zu denen, die gemäss diversen Onlinebewertungen das «weltbeste» Wiener Schnitzel im «Old Swiss House» verköstigt haben. Dies allein, an einem Mittag, draussen bei eitlem Sonnenschein und freiem Blick auf die Kochstation mit den Kupferpfannen, in denen das Schnitzel knusprig gebraten wird. Doch bevor es so weit ist, wird es mir auf dem Silbertablett präsentiert. Danach geht es in einer Schale mit zerklopften Eiern, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Parmesan und einem Geheimnis baden. Als nächstes landet es in der Panade aus randlosem Toastbrot. Und dann kommt es in die Kupferpfanne, in der bereits ein gutes Stück geschmolzene Butter darauf wartet, dem Schnitzel seine Knusprigkeit zu verleihen.

Derweil wird mir frisches Brot und eine eisgekühlte Muschel mit Butterröllchen serviert. Das Hahnenwasser kommt in der kleinen Karaffe. Zum Wienerschnitzel werden Nüdeli mit Panaden-Brösmeli und Preiselbeerkompott serviert. Die Zitrone ist mit einem Häubchen versehen, damit keine Kerne und nur Saft aufs Essen kommt. Der erste Biss fühlt sich buttrig knusprig an und so bleibt es auch bis zum letzten Bissen. Serviert wurde es mir laut Rechnung von Ruth. Sie erzählt mir, dass das Wiener Schnitzel nach wie vor seit Jahrzehnten der Renner ist, dass es zwischen 1200 und 1400 Mal pro Monat serviert wird und das Servicepersonal bekomme dafür einen Extra-Einführungskurs. Hier weiss das Personal, was auf den Tisch kommt – und auch woher. *(sam)*



Das Fleisch ist luftig von der Knusperpanade umhüllt.



Panade

Knusprig, mit Parmesan statt Mehl.



Kalbfleisch

Vom «Bäggli» aus der Region, dünn geklopft.



Flachheit

Perfekt, in gutem Verhältnis mit der Panade.



Grösse

Für mich ideal und gut sättigend.



Geschmack

Sehr schmackhaft, ein zarter Genuss, der lange anhält und die Preiselbeeren dazu geben dem Gericht das gewisse Etwas.



Preis/Leistung

59 Franken, mit Blick auf Service und Qualität vertretbar - es ist und bleibt ein exklusives Essen.



Gesamteindruck

Essen wird hier zelebriert, es stimmt alles: Freundlich herzliche Bedienung, kompetenter Service und gute regionale Qualität.

[Restaurant Old Swiss House Luzern](#) 

Löwenplatz 4

6004 Luzern

041 410 61 71

