

Unter 20 Euro

MEHR KÜCHE FÜR WENIGER GELD



Eckige Pizzaschnitten abseits vom nächtlichen Verlangen nach Kohlenhydraten und Fett: Das Cocore macht gute »Pizza al taglio« mit recht lustigen Belägen.

VON ERICH KOCINA

Früher nannte man die Technik, bei der man die Skispitzen vorn zusammenbringt und die hinteren Enden nach außen zeigt, den Skipflug. Mittlerweile bezeichnet man das so entstehende V als Pizzaschnitt. Das geht halt nur bei einer runden Pizza. Bei einer eckigen schaut eine Schnitt anders aus – eckig halt. Der Begriff dafür ist „Pizza al taglio“, also geschnittene Pizza. Diese in Rom erfundene Art der rechteckigen Pizza bietet auch das Cocore (das heißt so viel wie „mit Herz“) am Alsergrund an. An der Ecke Berggasse/Liechtensteinstraße, wo zuletzt eine alte Drogerie beheimatet war, bietet das Team um Gianluca Alfano nun also Pizzaschnitten an. Allerdings nicht ganz so profan wie manch Pizzabude, in der man spät nachts sein Verlangen nach Kohlenhydraten und Fett auslebt, sondern mit Stil. Das beginnt schon damit, dass es neben den klassischen Belägen wie Margherita (3,60 Euro pro Schnitt) auch ausgefallener gibt (4,60 Euro). Das kann etwa Champignon-Pesto mit Walnüssen sein, mariniertes Radicchio, Karfiol, ein Belag aus verschiedenen Kartoffeln oder einer mit Salsiccia, aber auch eine Focaccia mit Grünkohl und Granatapfelkernen (3,60 Euro). Und: Die Pizzas werden mit Biga gemacht – einem Vorteig mit wenig Hefe, der dafür knapp 40 Stunden ruhen muss.

An der Theke kann man die Schnitten auswählen. Am besten ist es natürlich, wenn gerade eine neue Pizza aufgeschnitten wird, ansonsten werden die Schnitten aufgewärmt. Aber keine Angst, so lang, dass sie vertrocknen könnten, bleiben sie nicht liegen. Drei Schnitten entsprechen etwa einer normal großen Pizza, man wird also durchaus satt. Und wenn nicht, kann man immer noch ein Stück nachholen. Abgerechnet wird am Ende nach den Schnitten. Das ist eine Form des Pizzasassens, die all jenen entgegenkommt, die gern mehr als nur eine Sorte probieren wollen. Und Spaß macht es obendrein. Abends will man aber auch à la carte anbieten – da wird die Pizza dann rund. Und die Pizzaschnitte wieder ein Schneepflug.

Cocore. Berggasse 14, 1090 Wien, Mo-Sa 11-20 Uhr, ☎ 0660/597 91 03, www.cocore.at

Die Presse am Sonntag

diepresse.com/essen

Senf, Ketchup, Mayonnaise – oder einmal alles?

Das Wiener Unternehmen **Spak** produziert heute in Niederösterreich – mithilfe der ältesten Senfmühle – und Tschechien. Neben Mayonnaise und Senf gibt es nun auch regionales Ketchup.

VON KARIN SCHUH

Die Produkte, die Familie Spak produziert, haben eine fix vorgegebene Rolle: Die Nebenrolle. Die Hauptrolle spielt gemeinhin immer noch das Fleisch, hin und wieder auch Fisch oder Gemüse. Daneben haben Saucen und Würzmittel Platz, in die der Hauptdarsteller gern getunkt wird. Aber auch wenn es nur eine Nebenrolle ist, ohne sie würde es nicht gehen.

Wir können uns nämlich zwar mittlerweile eine Ballsaison ohne Bälle vorstellen, nicht aber Frankfurter ohne Senf. Eben so wenig Pommes ohne Ketchup. Und für viele funktionierender Wurstsalat, Burger oder Fischbrötchen schlicht nur mit Mayonnaise. Das weiß Hans Peter Spak nur zu gut, der Teil des Wiener Traditionsunternehmens Spak ist – das allerdings längst nicht mehr in der Stadt produziert, sondern im Laufe seiner Geschichte an den Stadtrand und schließlich nach Niederösterreich gewandert ist.

„Mein Vater hat das Unternehmen 1935 gegründet, in der Lerchenfelderstraße 52. 1957 sind wir nach Simmering übersiedelt.“

Gezündet wurde Spak 1935 in der Josefstadt, dann wurde nach Simmering übersiedelt.

ring übersiedelt. Damals war Simmering noch Land, gleich neben uns gab es einen Viehmarkt“, erinnert sich Hans Peter Spak, der den Betrieb heute mit seinem Sohn Peter Spak führt. Irigendwann war das Gebiet in Simmering verbaut, der Viehmarkt musste Wohnungen weichen. Ein produzierendes Unternehmen hatte es da nicht so leicht. „2007 sind wir dann hierher, nach Gallbrunn in Niederösterreich, gezogen“, sagt Spak.

Sein Vater Fritz Spak hat in den 1930ern mit Mayonnaise begonnen und auch Feinkost, wie Gabelbissen, produziert. 1982 wurde die Senfmühle Albatros gekauft und diese ein paar Jahre später von Meidling nach Simmering übersiedelt. Die 1866 gegründete Marke Albatros wurde beibehalten.



ten. Spak produziert auch heute noch unter diesem Namen unterschiedliche Senf-Sorten – und arbeitet dafür mit bis zu 60 Jahren alten Senfmöhlen. „Wir haben mit dem Senf vor allem im Osten Österreichs regionale Bedeutung. Wir beliefern gut 70 Prozent der Wiener Würstelstände, im Westen kennt man uns weniger.“

Heute wird nicht nur in Niederösterreich produziert, sondern seit gut 30 Jahren auch in Tschechien. „Wir waren der erste ausländische produzierende Betrieb in Tschechien.“ 1990 hat

AUF EINEN BLICK

Die Firma **Spak** wurde 1936 von Fritz Spak in der Josefstadt gegründet. 1957 ist sie nach Simmering, 2007 nach Gallbrunn (NÖ) übersiedelt. In den 1980er-Jahren wurde Albatros Senf gekauft. Seit 1991 wird auch in Tschechien produziert. Auch die Pastetenmanufaktur Hink gehört zur Familie Spak. Heute werden Senf, Ketchup, Mayonnaisen, Saucen und Marinaden produziert.

Spak in Tschechien gegründet, seit April 1991 wird dort produziert: „Das hat sich nur ein mittelständiges Unternehmen mit viel Bauchweh trauen können. Ein Großer hätte das nicht gewagt, das waren spannende Zeiten.“

200 verschiedene Produkte. Produziert wird an beiden Standorten, jener in Tschechien sei zwar, was die Mengen betrifft, doppelt so groß (dort wird vor allem Ketchup produziert). Innovationen und neue Produkte werden aber eher in Niederösterreich entwickelt. Hier mache die Mayonnaise mittlerweile gut zwei Drittel der Produktion aus, der Anteil der Senf-Sorten liege bei 15 Prozent, der Rest mache Saucen, regionales Ketchup und Marinaden aus. Von der Feinkost habe man sich vor rund 15 Jahren getrennt. Rechnet man die unterschiedlichen Packungsgrößen zusammen (vom kleinen Portionsbecher, in dem Marinaden im Flugzeug serviert werden, bis zum Fünf-Kilo-Kübel Mayonnaise für die Gastronomie), komme man auf gut 200 Produkte, rechnet Geschäftsführer Alexander Müller vor. Aber genug der Historie und



Hans Peter Spak (ganz links) und Geschäftsführer Alexander Müller im gut gefüllten Lager am Standort Gallbrunn. Hier wird mit rund 60 Jahren alten Senfmöhlen Senf produziert, aber auch Mayonnaise und Saucen. // Clemens Fabry

Im Homogenisator werden also Öl, Wasser und Ei gemeinsam mit Zucker, Salz, Gewürzen und Maisstärke gemischt. „Da passiert eigentlich das, was Sie zu Hause auch mit dem Stabmixer machen. Zwei große Zangen in der Maschine sorgen dafür, dass sich zwei feindliche Rohstoffe – nämlich Wasser und Öl – miteinander verbinden, in dem sie die Moleküle aufbrechen“, erklärt Spak. Drei Minuten dauere dieser Vorgang. Würde man zu lang mischen, falle das ganze zusammen. Pro Charge werden 450 Kilogramm verarbeitet. Pro Stunde können vier bis fünf Chargen produziert werden.

Frisch könnte man den Senf nicht essen, weil er so scharf ist. Er muss 14 Tage reifen.

Weiter geht es in den Senf-Raum, den man schon von Weitem riecht. Dort dauert es ein bisschen länger, bis aus den Zutaten der fertige Senf wird. Dazu werden Senfkörner, die aus Österreich (vorwiegend Niederösterreich und dem Burgenland) stammen, zuerst

einmal geschrotet. Dann kommen sie über Nacht mit Wasser in einen Mischebehälter, um dann mit Essig, Zucker und Gewürzen in den beinahe historischen Senfmöhlen gemahlen zu werden. Mit solchen Mühlen arbeite heute kaum noch jemand, erklärt Spak. Er hat mittlerweile eine Firma in der Steiermark damit beauftragt, die dazupassenden Steinplatten zu produzieren. Die Senfmöhlen sind in den Mühlen nämlich mit speziellen Steinplatten zermahlen. Das ist nicht nur ordentlich laut, Dampf raucht aus den Maschinen und die Schärfe des Senfs ist auch in den Augen zu spüren. „Den könnte man frisch nicht essen, der wäre viel zu scharf“, sagt Spak. Mindestens 14 Tage müsse der fertige Senf also reifen, erst dann wird er verkauft.

Tomatenmark aus Österreich. Und noch ein drittes Produkt hat Spak, das zwar an diesem Tag nicht produziert wird, auf das er aber besonders stolz ist. Seit 2019 werden unter dem Namen „Das Österreicher“ Saucen auf Paradebasis, wie Chili-Sauce, BBQ-Sauce oder eine Steak-Sauce produziert. Seit 2020 ist auch ein eigenes „Das Österreicher“-Ketchup auf dem Markt, mit Tomaten aus Österreich, wie Spak stolz sagt. „Die Hauptchallenge war es, österreichisches Tomatenmark zu bekommen, das meiste kommt nämlich aus Chile oder den USA.“ Er hat das nun so gelöst, dass er Tomaten aus Österreich organisiert und ein Partnerbetrieb daraus das Tomatenmark herstellt. Es habe ein bisschen gedauert, die richtige Sorte (nämlich kleine Paradeiser) zu finden. Bei den ersten Experimenten war das Tomatenmark zu flüssig, weil die Tomaten zu viel Wasser enthalten haben. Aus diesem Tomatenmark kann nun das ganze Jahr über, je nach Bedarf, Ketchup produziert werden. Auch das Design des Etiketts stammt aus Österreich. Dafür hat sich Spak mit der Donau Uni Krems zusammengetan und Design-Schüler mit der Entwicklung beauftragt.

Auf die Frage nach seinem Lieblingsprodukt schmunzelt Herr Spak und schickt den Geschäftsführer um ein spezielles Produkt. Es handelt sich um eine pikante Sauce Tartar, die derzeit nur für Tschechien produziert wird. „Die kaufen in Österreich leider zu wenig, ich weiß auch nicht warum. Aber Sie haben recht, wir müssen die wieder mehr produzieren.“

Das Rezept



Lauwarmer Karottensalat mit Safran-Vinaigrette

Zutaten: 1 TL Salz, 4 bis 5 Karotten (verschiedene Sorten), 2 EL Olivenöl. Für die Vinaigrette: 4 Safranfäden, 4 EL Olivenöl, 1 rote Zwiebel, 1 TL Dijonsenf, 1 Msp. Kurkumapulver, 1 TL Honig, Salz, 1 Zweig frischer Estragon, 1 TL Orangenzesten, 2 EL Weißweinessig; Feldsalat zum Garnieren

Zubereitung: In einem kleinen Topf ausreichend Wasser mit Salz zum Kochen bringen. Die Karotten waschen, schälen und schräg in Scheiben schneiden und 5 Minuten kochen, bis sie bissfest sind. In ein Sieb abseihen, in eine Schüssel füllen und im Olivenöl schwenken.

Vinaigrette: Die Safranfäden in 1 EL des Olivenöls einlegen. Für die Vinaigrette die Zwiebel abziehen und sehr fein hacken. Die restlichen 3 EL des Olivenöls in einer kleinen Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen. Das Safran-Öl zugeben und alles zusammen in eine kleine Schüssel gießen. Den Dijonsenf, das Kurkumapulver, den Honig und das Salz zugeben und mit einem Schneebesen verrühren. Den Estragonzweig und die Blätter fein hacken. Mit den Orangenzesten zum Öl geben und einrühren. Zum Schluss den Essig zugeben und die Vinaigrette abschmecken.

Die Karotten mit einem Großteil der Vinaigrette marinieren. Mit dem Feldsalat anrichten, die restliche Vinaigrette darüberträufeln und servieren.

Garnierung: Das Rezept stammt aus dem Buch „Gefühle, für die es Rezepte gibt“ (siehe unten).

Einkaufstipps VON KARIN SCHUH

Senf aus Österreich
Es gibt einige Traditionsbetriebe, die seit Jahrzehnten Senf und andere Würzpasten herstellen – aber auch ein paar neue Anbieter.

1 Dazu, Hoffladen: Liechtensteinstraße 73/3, 1090 Wien, Mi, Do 11-18 Uhr, Fr 9-18 Uhr, Sa 9-16 Uhr, www.dazu.at, ☎ 01/922 01 56

Annenmarie und Georg Rohrauer produzieren im burgenländischen Lackendorf Senf, Ketchup, Saucen und Marmeladen. All das also, was „dazu“ gegeben wird, weshalb sie ihre Bio-Manufaktur auch so genannt haben. Verkauft werden die Produkte, wie kömiger Honigsenf, Apfel-Kren-Senf oder Feigen-Senf, über ihren Onlineshop, am Markt der Erde in Parndorf und in ihrem Hoffladen.

2 Senferei Anna Max, St. Agatha 38, 4822 Bad Goisern, Di bis Sa 9-14 Uhr, ☎ 06135/50 723, www.senferei.at
Rainer H. Baumgartner produziert in Bad Goisern rund 20 verschiedene Senfsorten, zum Beispiel Ananas Chili, Nuss, Marille oder Preiselbeere. Außerdem legt er Senfkörner in Marinaden ein und verkauft diese als Senfkaviar. Auch er hat einen Onlineshop, verkauft aber auch ab Hof.

3 Lustenauer Senf, Rheinstraße 15, 6890 Lustenau, Mo bis Mi 8-12 Uhr, 13:30-17 Uhr, Do, Fr 8-12 Uhr, ☎ 055 77/ 82077, www.lustenauer-senf.com
Seit 1911 besteht das Voralberger Familienunternehmen. Neben Klassikern in Tuben werden ebenso eingelegte Senfkörner und Spezialitäten wie Birnensenf, Senf mit Preiselbeere oder Bärlauchsenf verkauft (Onlineshop). Hier sind auch Betriebsbesichtigungen gegen Voranmeldung möglich.

Buchtipps VON KARIN SCHUH

Gefühle, für die es Rezepte gibt
Eva Kamper-Grachegg, Christian Verlag, 224 Seiten, 36 Euro



Eva Kamper-Grachegg betreibt den Foodblog „Mei liebste Speis“ und hat nun ein Kochbuch herausgebracht. Sie übersetzt Soul Food mit dem charmannten Titel „Gefühle, für die es Rezepte gibt“. 48 Rezepte, unterteilt in die vier Jahreszeiten, gibt sie darin zum Besten. Den oben erwähnten lauwarmer Karottensalat übersetzt sie mit dem Gefühl „der Stolz, die Aufgabe bewältigt zu haben“, die vegetarische Linsen-Bolognese steht bei ihr für „die Freude, einen zweiten Blick zu riskieren“ und Bratapfel-Marzipan-Schnecken sind kein schlechtes Gewissen, sondern „die Kraft, es mit Humor zu nehmen“.

P Eine für alles

In der Nachrichten-App der „Presse“ lesen Sie hochwertige Information in jener Form, die Ihrem Leseverhalten am besten entspricht!

- ausgewählte Push-Nachrichten
- Autor:innen folgen
- News-Ticker
- Artikel-Merkliste
- integrierter Podcast-Player
- ePaper



Die Presse

Würzpaste aus bunten Senfkörnern

Senf ist ein besonders altes Würzmittel – und wird auch in Österreich angebaut.

VON KARIN SCHUH

Senf ist eines der ältesten Würzmittel der Welt. Noch bevor hierzulande mit Pfeffer nachgeschärft werden konnte, wurde (neben Kren) mit Senf für Schärfe gesorgt. In China soll Senf schon seit gut 3000 Jahren verwendet werden, in Europa ist er im vierten Jahrhundert angekommen. Allerdings dürften die alten Römer Senf vorerst weniger aus kulinarischen Gründen, sondern vielmehr als Heilmittel verwendet haben. Schon damals sollen die Senfkörner zerstoßen worden sein, um mit Honig, Essig und Olivenöl vermischt zu werden.

Heute ist Senf ein weit verbreitetes und vielfältiges Produkt. Wobei bei Senf kaum jemand an die namensgebende Grundzutat, nämlich das Senfkorn, denkt, sondern vielmehr an die daraus gewonnene Würzpaste. Aus weißen (oder gelben), braunen und schwarzen Senfkörnern wird eine Viel-

zahl an unterschiedlichen Produkten hergestellt, deren Namen oft Rückschlüsse auf die Herkunft der Rezeptur geben, wie etwa der Dijon Senf, der Kremser oder auch der Englische Senf. Wobei sich letzterer auf ein spezielles Herstellungsverfahren bezieht, das auch in Österreich angewendet wird.

Die Art des Senfkornes ist ebenso wie der Mahlgrad, mit dem das Korn zerrieben wird, die Flüssigkeit, mit der gemischt wird (Traubenmost, Verjus, Essig oder Wasser), und auch die zugegebenen Gewürze entscheidend, welches Produkt daraus hergestellt wird.

1300 Hektar, in Niederösterreich, der Rest im Burgenland (110 Hektar), der Steiermark (30 Hektar) und in anderen Bundesländern. Auf insgesamt 470 Hektar wird Bio-Senf angebaut. Pro Hektar liegt der Ertrag im Durchschnitt bei 1000 Kilogramm. Für die heimische Produktion ist das aber zu wenig, weshalb viele Hersteller auf Senfkörner aus dem Ausland, allen voran Russland, die Ukraine, Nepal oder Kanada – die größten Anbaugelände für Senf – zurückgreifen müssen. In der EU sind Frankreich, Deutschland und Tschechien wichtige Anbaugelände.

In Österreich werden pro Jahr rund 8500 Tonnen Senf (als Würzpaste) produziert, davon allerdings 1400 Tonnen exportiert. Verbraucht werden insgesamt 8700 Tonnen, wovon rund 1600 Tonnen aus dem Ausland zugekauft werden. Was die hierzulande consu-

mierten Sorten betrifft, ist eine Sorte besonders beliebt. Gut die Hälfte des in Österreich konsumierten Senfs macht die Sorte Estragon aus. Sie wird traditionell aus gelben, manchmal auch braunen Senfkörnern hergestellt und verdrank ihren Namen dem zugegebenen Würzkraut Estragon. Danach folgt der Kremser Senf, der beim Konsum auf rund 16 Prozent kommt. Bei ihm werden die (gelben und braunen) Senfkörner nur grob vermahlen, weshalb auch Schalentteile sichtbar sind. Er wird mit Zucker oder Honig gesüßt. Wobei es beim Kremser Senf ein Ost-West-Gefälle gibt. Je näher Richtung Bayern, desto öfter ist der süß-würzige Kremser Senf anzutreffen. Die anderen Senf-Sorten, wie Dijon, Grill-Senf oder Englischer Senf, haben je einen Anteil von rund fünf Prozent.

Pro Kopf wird in Österreich rund ein Kilo Senf konsumiert – und der stammt zu 90 Prozent aus der Tube. Sie ist die beliebteste Verpackung, die sich im Zweiten Weltkrieg aus einer Not etabliert hat. Wegen Lieferproblemen bei Glas ist man kurzerhand auf die Tube umgestiegen. Und dabei geblieben. //

LEXIKON

SENF

Die Gewürzpaste Senf wird aus den Körnern von weißem (bzw. gelbem), braunem und schwarzem Senf hergestellt. Die Pflanze gehört ebenso wie Kren, Raps und Radieschen zur Gattung der Kreuzblütengewächse.

In Österreich wird auf rund 1500 Hektar Senf angebaut, allen voran in Niederösterreich, gefolgt vom Burgenland und der Steiermark. Pro Kopf wird in Österreich ein Kilogramm Senf jährlich konsumiert. Den Großteil macht dabei der Estragon Senf aus, gefolgt vom Kremser Senf. Die Würzpaste Senf wird, je nach Sorte, unterschiedlich hergestellt. Die Auswahl der Senfkörner ist dabei ebenso entscheidend wie der Mahlgrad oder die Flüssigkeit, mit der die gemahlene Körner gemischt werden, sowie die Zugabe von Gewürzen.