

WILLY ZWERGER

Da woame
Hansl

Gschichtln ausn Wirtshaus

Verlag: edition barrique
www.editionbarrique
Herausgeber: Alfred Koholek
alfred.koholek@chello.at
Autor: Willy Zwerger
willy.zwerger@chello.at
Coverfoto: Markus Wache
Art Direktion und Satz: Christian Huttar
Lektorat: Susanne Drexler
Druck und Vertrieb:
Buchschniede von Dataform Media GmbH, Wien
www.buchschniede.at

Logo Buchschniede

ISBN:
Paperback: 978-3-99152-286-7
eBook: 978-3-99152-285-0

Logo Printed in Austria

Das Werk, einschließlich seiner Teile, ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung ist ohne Zustimmung des Verlages und des :Autors unzulässig. Dies gilt insbesondere für die elektronische oder sonstige Vervielfältigung, Übersetzung, Verbreitung und öffentliche Zugänglichmachung.

Wien 2023

INHALT

Amuse-Gueule	10
Zum Aperitif	12
Ein Gruß aus der Küche	14
Da woame Hansl	16
Rezeptfehler	18
Grüß Sie, ich bin der Herr Franz	20
Der Ober-Arzt	22
Der Suppenkaspar	24
Viel Zeit beim Wirten	26
Die Teigtascherl-Tante	28
Als es noch Kongresse gab	30
Der Herr Ober	32
Meine Begleitung	34
Brathering ohne Ramen	36
Das Rebhendl	38
Woher isn des Schnitzel?	40
Essensfeuerwehr	42
Herrengulasch	44
Alkoholfrei	46
Smoking Dudes	48
Der Ballbub	50
Der Feuerzangen-Pole	52
Dinner fia an	54
Nur Pech?	56
Gondelkabarett	58
Glernt is glernt!	60
Unvergleichliches Gesamtkunstwerk	62
Hereinspaziert!!	64

Trottelhotel!	66
Beim Wirtsarzt	68
Brust oder Keule?	70
Ab ins Hinterzimmer!	72
Sicher nicht!	74
Alles nur geklaut	76
Schnitzel mit Tunke	78
Bitte, bitte!	80
Ode an den Würstelstand	82
In weniger als 5 Minuten	84
Nur kein Bio!	86
Food-Porn-Pic-Verbot?	88
Camping einmal anders	90
Inländer rein!	92
Bier her!	94
Es kommt drauf an	96
Holidays at home	98
Super Raulack Lumumba	100
Deltaflieger	102
Ein Sommer wie damals	104
Gediegener Gästeverleih	106
Patientenschicksal	108
Auf Aufholjagd	110
Essen auf Rädern	112
Nichts gelernt?	114
Damals im Wirtshaus	116
Woss ois gibt!	118
Nudeldrucker	120
Ein echter Traum	122
Schaumschläger gesucht!	124
Österliches Beisl-Hopping	126
Aufwachen!	128

Ärztlich willkommen!	130
Auf nach Malle!	132
Toi, toi, toi!	134
Mutig in die neue Zeit!	136
Bibermania	140
Fasching wie damals	142
Look we paint!	144
Prost zum Trost!	146
Das legitimierte Coronamenü	148
Kulissenhotellerie	150
Zu Besuch im Rehab	154
Jobchance Impfung Controller	156
So a Dodel mit der Rodel	158
Weihnachtsgansl to go	160
Im Corona-Café	164
Ein Experiment	168
Falsch abgebogen	170
Winterschlaf als Lösung?	172
Werden Sie Stundenhotel!	176
Verlorene Unschuld	178
Martofu- und Seitinigansl	180
Financial Distancing	182
Kalte Kuchl	184
Zweifارbenampel	186
Endlich weniger	188
Mickey Mouse was here	190
Silent Single Restaurant	192
Das Trostbiertschi	194
Und zum Schluss noch ein kleiner Absacker	196



AMUSE-GUEULE

**Von Tom Schweighofer
Willys Worte schmecken**

Das zu sagen ist zuletzt leider unpopulär geworden, aber die Wissenschaft begeistert immer wieder aufs Neue. Kluge Köpfe haben herausgefunden, dass sich bereits in der achten Schwangerschaftswoche beim künftigen Menschen die ersten Geschmacksknospen bilden, ab der 14. Woche funktioniert der Geschmackssinn. Das Neugeborene schmeckt dann süß, sauer und bitter, wobei ihm nur Ersteres richtig Freude macht. Etwas später kommen salzig und auch umami – also der Geschmack von eiweißreichem Essen – dazu und sorgen für die große weite Geschmackswelt, die es zu entdecken gilt. All diese Entwicklungsschritte sind evolutionär gut erklärbar. Süß zum Beispiel signalisiert uns, das da in deinem Mund sind energiereiche Kohlenhydrate. Bitter, pass besser auf, könnte eine giftige Pflanze sein. Der Geschmackssinn hilft uns zuallererst beim Überleben. Ein Säugling besitzt übrigens doppelt so viele Geschmacksknospen wie ein Erwachsener. Aber nur ein kleiner Teil der Zunge dient dem Schmecken, erst in Kombination mit dem Geruchssinn entfaltet sich die ganze Herrlichkeit. Ob uns etwas schmeckt, das entscheidet sich also ganz früh: Schon die Ernährung der Mutter während der Schwangerschaft prägt uns; was wir als Kinder vorgesetzt bekommen, sozialisiert uns in unseren Vorlieben.

Willy Zwerger muss eine köstliche Kindheit in Reichenau an der Rax erlebt haben. Das Gespür für den Wert guter Produkte, gekonnt und ehrlich zubereitet, hat er wohl mit der Muttermilch aufgesogen. Anders kann nicht erklärt werden, dass er der

Spur des guten Geschmacks sein ganzes Leben lang auf den Fersen geblieben ist. Wenn er davon schreibt, wie sehr er köstliche Suppen aller Couleurs, mit jedweder Einlage oder einfach nur herrlich cremig liebt oder „Gfüde Nudln“ von der Oma in ihm heimelige Erinnerungen an einfachere, bessere Zeiten wecken, schmatzt man mit. Er ist ein Bewunderer der variantenreichen Küche Österreichs und gibt sich genauso gern den Verlockungen hin, die anderswo in aller Herren Länder in den Töpfen brodeln. Der Journalist, Autor und Künstler Willy Zwerger findet auch Geschmack an schönen Worten. Unvergleichlich ist seine Art zu schreiben, Satz an Satz mariniert mit ganz viel Schmä, der an klassische österreichische Kabarettisten erinnert. Dabei gräbt er keineswegs wie ein Trüffelschwein in staubiger Erde auf der Suche nach dem nächsten tiefen Witz, sondern serviert kluge Gedanken fein gehobelt über dem Wesentlichen für das Gesamtkunstwerk. Kritik ist bei ihm kein stilistischer Selbstzweck, sondern hat Grund und Zweck. „Willys Gastro-Wochenrückblick“ auf unserer Plattform hotel & tourismik begeistert die Leser, weil er Unangenehmes an- und Wahrheiten ausspricht. Weil er weiß, dass ein veganer Räucherlachs aus dem 3D-Drucker genauso ein Unsinn ist, wie die „vertrottelte Sperrstunde“ in der Pandemie eine war. Er klopft den Schlawinern in der Branche auf die Finger, weil es manchmal sein muss. Willy Zwerger liebt die österreichische Wirtshauskultur, die mehr ist als Speis und Trank. Willys Worte schmecken und verlangen nach einem Nachschlag. Zum Beispiel in Form eines Buches. Guten Appetit beim Lesen.



ZUM APERITIF

Werte Leser!

Zuallererst mag ich Ihnen mitteilen, dass ich nicht gendere, dass sich aber selbstverständlich auch alle Leserinnen angesprochen fühlen dürfen – wie früher halt auch. Ich mach da ganz bewusst keinen Unterschied zwischen Männlein, Weiblein und allem, was dazwischenliegt.

„Über den Tellerrand“ ist eine gediegene Sammlung von Kolumnen, die ich im Lauf der letzten drei Jahre für das tolle Gastroportal stammgast.online publiziert habe. An dieser Stelle auch ein herzliches Dankeschön an Brigitte Löffler für die Namensfindung, an Tom Schweighofer für seinen grandiosen Support, an Markus Wache für sein geniales fotografisches Auge und an meinen Herausgeber und Mentor Alfred Koholek für seine nicht immer wirklich kompetenten, aber stets witzigen Anmerkungen.

Als begeisterter Lokalbesucher habe ich im Lauf meiner nun doch schon einigen Jährchen einiges erlebt in den diversen Gastrostuben. Bei Weitem nicht alles, aber sehr vieles habe ich in diesen Kolumnen niedergeschrieben. Positives wie Negatives, Trauriges wie Lustiges, Absurdes wie Paradoxes und noch viel mehr. Vor allem bin ich Gast in allen Gastrogenres gewesen, und immer noch fühle ich mich in klassischen Kaffeehäusern genauso wohl wie in Mehrhaubenlokalen, einfachen Wirtshäusern und selbstverständlich auch bei Würstelständen und anderen Imbissbuden. Und ich bin ein deklariertes Fan der Köche und Kellner, die es wahrlich nicht leicht haben, weder in Coronazeiten wie diesen noch in früheren oder jenen, die da noch kommen werden.

An dieser Stelle ein spätes, aber ehrliches Outing: Ich traure ganz massiv jenen Zeiten nach, als man als junger Student

stundenlang im Bräunerhof, im Sperl oder im Landtmann sitzen konnte, beim doppelten Espresso diverse Tageszeitungen durchstöbernd und nebenbei ein fesches Pfeiferl mit whiskeygeflavourten Borkum Riff genießend. Den Geruch des mich einhüllenden Duftwolkerls werde ich genauso wenig vergessen wie die zumeist durchaus wohlwollenden Reaktionen an den Nachbartischen. Was im Übrigen bei Zigarettenrauchern ganz anders war. Da kam es schon ab und zu zu heftigen Protesten. Zu Studentenzeiten und viele Jahre danach bis heute benutzte und benutze ich oben genannte Kaffeehäuser und noch viele mehr sehr oft und sehr gern als kreativen Ort für niedergeschriebene Gedanken für meine Kolumnen, Kommentare, Bücher und Theaterstücke. Mein kleines rotes Notizbüchlein ist somit nicht nur in Kellnerkreisen bestens bekannt. Ob ich mich jetzt in die illustre Runde der legendären Kaffeehausliteraten einreihen darf, mögen andere entscheiden, aber Peter Altenberg, Anton Kuh, Hermann Bahr, Egon Friedell oder aber auch Thomas Bernhard, Helmut Qualtinger und H. C. Artmann waren mir stets große, unerreichbare Vorbilder.

In jedem Fall wünsche ich Ihnen viel Vergnügen mit diesem Buch, seinen Gschichtln und Protagonisten. Und wenn Sie bis dato – aus welchen Gründen auch immer – keine Gelegenheit hatten, das eine oder andere Lokal persönlich aufzusuchen und deren Kreationen samt Service zu genießen, dann sehen Sie es durchaus als Anstoß, es endlich zu tun. Und die, die ohnehin stets irgendwo in der Gastro zu finden sind, werden Ähnliches wie ich sowieso schon des Öfteren erlebt haben. Betrachten Sie diese Gschichtln einfach als das, was sie sind – vergnüglicher Lesestoff mit wohldurchdachter Menüfolge.

Ihr
Willy Zwerger

EIN GRUSS AUS DER KÜCHE

Werte Leserschaft!

Mit dem oiden Zwerger in ein Lokal zu gehen, ist stets eine atemberaubende Challenge, zumal er sich in Kaffeehäusern stets abkapselt und in Speiselokalen beinahe manisch immer hinterfragen muss, woher die Nahrungsmittel, die er da grad zu bestellen im Begriffe ist, kommen. Was mir wiederum völlig blunzn ist, führt bei ihm sehr oft zu Peinlichkeiten



setens der Kellner oder gar der Köche und Patrons. Weil die meisten leider keine Ahnung haben, es sie nicht interessiert oder weil sie nicht zugeben wollen, nur das billigste Tiefkühl-
Glumpat aus dem Ausland zu verwenden.

Sei es, wie es sei, Zwergers Gschichtln sind in jedem Fall authent und beruhen auf wahren Begebenheiten. Sagt zumindest der oide Zwerger. Das heißt, er sagt es nicht nur, sondern behauptet es auch steif und fest. Aber ihr kennt ja den Vergleich mit dem geduldigen Papier. Eben.

Dennoch ist es mir persönlich eine große Ehre, zum insgesamt vierten Mal bei einem Buch vom Zwerger als Herausgeber fungieren zu dürfen. Zumal ich die Gschichtln vom Zwerger ja seit Jahren akribisch verfolge und mittlerweile auch schon mit seinen etwas komischen Gedanken umgehen kann. Er denkt lieber vier Mal oder sogar noch öfter ums Eck als notwendig, aber seine Ergebnisse haben etwas. Zumindest etwas Eigenständiges, um nicht zu sagen Einzigartiges, und im Endeffekt ist es ja auch das, was bei einem Autor zählt – neben seiner Begabung, interessant schreiben zu können. Und das hat er ja bereits

des Öfteren bewiesen. Schauen Sie einfach auf editionbarrique.at vorbei, dort sind seine bisherigen Werke aufgelistet und kurz beschrieben. Ach ja, und meine selbstverständlich auch.
In diesem Sinne
Haben Sie viel Vergnügen!

Ihr
Alfred Koholek

DA WOAME HANSL

Nein, es geht nicht um den schwulen Oberkellner Johann, sondern um einen schönen Begriff aus alten Zeiten. Heutzutage ist ja das Aussaufen der sogenannten woamen Hansln, also der Alkoholreste, die die Gäste leichtsinnigerweise in ihren Gläsern zurücklassen, nur mehr in Sandlerkreisen und vereinzelt eventuell auch noch bei völlig entarteten Kindern salonfähig. Aber früher, damals als Werbung noch Reklame hieß, war das weitaus öfter gang und gäbe, als man sich heute vorstellen kann. Da konnte man definitiv den einen Ober oder die andere Kellnerin beobachten, die beim Abservieren mit blitzschnellen Schüttbewegungen in sich hinein für stets leere Gläser sorgten, was selbstverständlich in der Küche bei den Abwäschern unterschiedlich gut ankam. Die einen freuten sich, weil ihnen dadurch die eher lästige Tätigkeit des Wegschüttens erspart blieb, und die anderen neigten eher zum Angefressensein, weil ihnen der Servierschlitten vorher bereits alles weggesoffen hatte. Doch nicht nur Ober und Kellnerinnen sowie Abwäscherinnen delectierten sich an bereits Zimmertemperatur angenommen habenden Biernoagerln und mit Lippenstift und Speichel zu bemerkenswerten Cuveerückständen mutierten Reminiszenzen an die durchaus vielfältige Weinkarte. Nein, auch so mancher Gast selbst hoffte inständig, dass die an sich trinkfeste Maurerpartie am Nachbartisch das dreizehnte Achterl dann doch nicht mehr zur Gänze schaffen würde, und spekulierte somit auf einen kostengünstigen Nachschlag für die eigene Kehle. Ein kurzer Gang Richtung Toilette und – schwupps – die Gläser waren wieder leer wie anfänglich. Sehr zur Verblüffung der ohnehin schon leicht bedienten Handwerker.

Was mich betrifft, so war ich da schon wesentlich wählerischer und eleganter, sowohl im Auftritt als auch im Abgang. Denn ich

pfl egte allein sitzende und Alkohol konsumierende Damen zu beglücken in der zumeist richtigen Annahme, sie ertränkten gerade irgendeinen Kummer im Valpolicella oder im hellen Hopfenstangerl. Und ja, es gab Tage, da ernährte ich mich überhaupt nur von woamen Hansln, schwirrte dabei von Tisch zu Tisch wie die Biene von Blüte zu Blüte und kam sogar des Öfteren genauso betrunken heim. Was für ein Leben damals in freier Wildbahn.

Anmerkung von Alfred Koholek:

I hob jo ois klana Bua die woamen Hansln von den Kaffeekränzchen meiner Mutter gaunz bsundas gern ghobt. Vua oim des gaunz siaße Gschloda.

REZEPTFEHLER

Ist es Ihnen auch schon aufgefallen? Mir letzte Woche wieder. Unsere Herren und Damen Küchenchefs sind ganz schön raffiniert. Ja, mit dem Kreieren von grandiosen Rezepten und dem Verfeinern von traditionellen Klassikern sowieso, aber vor allem sind sie raffiniert beim Testen ihrer Leser.

Es gibt nämlich kaum ein Kochbuch eines Hauben-, Sterne- oder sonst eines Mützerlkochs, in dem nicht mindestens ein Fehler eingebaut ist. Jetzt nicht ein Vertippsler, ein Verheber, ein vom Lektor übersehener Rechtschreibfehler, sondern in der Rezeptur, also mittendrin im Eigentlichen.

Und wenn wir Kochambitionierten dann voller Freude eines der allesamt ziemlich edel und wertvoll gestalteten Kochbücher erwerben und in unserer überschwänglichen Euphorie irgendein Rezept so quasi aus dem Stand nachkochen wollen, kann es mitunter passieren, dass wir gerade jenes erwischt haben, in das der Herr Mehrfachhaubi einen Fehler eingebaut hat. Dem Warum nachgehend ergaben sich ad hoc gleich mehrere Antwortmöglichkeiten. Weil er nicht will, dass wir all seine Kreationen genauso gut nachkochen wie er und wir dann den Eindruck bekommen, dass wir das daheim genau so gut könnten, und nicht mehr wiederkommen. Weil er die Konkurrenz hinter das Licht führen will und davon ausgeht, dass sich die anderen Multahaubis denken: „Ah, der also auch. So ein Gankerl, bin ich also doch nicht allein mit dem Fehlereinbauen.“ Oder aber weil ihm ganz einfach nur ein Gedankenfehler, eventuell auch ein Lesefehler seiner fürchterlichen Handklaue passiert ist. Ich gehe jetzt nicht davon aus, dass er den Fehler aus reiner Boshaftigkeit eingebaut hat. Viel eher um uns Leser wirklich zu testen und diesbezüglich auf Feedback hoffend. Eventuell sogar mit dem Hintergedanken spielend, aus dem Kreise der aufmerk-

samen Leserschaft künftige Mitarbeiter lukrieren zu können. Nichtsdestotrotz mag ich diese Art von Fehlersuche sehr. Und ich hab's unumwunden zu, ich habe auch schon Fehler gefunden, dort wo gar keine waren. In etwas komplizierteren Rezepturen zum Beispiel, bei denen der eine oder andere Bestandteil ohnehin jederzeit durch einen anderen ersetzt werden könnte, ohne dass sich am geschmacklichen Grundcharakter der Speise viel ändert. Ich hätte halt etwas anderes reingegeben anstatt das vorgegebene. Okay, da haben sie recht, sowas muss noch lange kein bewusst gesetzter Fehler sein, aber wenn man bei einem Vinaigretterrezept den Emulgator weglässt und nur Essig, Öl und Kräuter angibt, dann muss ich mich sehr wohl ärgern. Oder wenn in einer Rezeptur steht, man möge Pasta jedweder Art im Kochwasser al dente kochen und dann mit den geschmackstragenden Elementen vermengen, detto. Und wenn der Kochbuchautorkoch meint, man möge doch bitte erst nach dem Garen würzen und abschmecken, noch mehr. Wissen wir doch schon lange von unseren Großmüttern, dass sich die meisten Gewürze erst beim Mitschmurgeln so richtig entfalten und nicht erst ganz zum Schluss, wenn geschmacklich bereits ohnehin alles vorbei ist.

Nein, Sie werden jetzt von mir keine Namen bekommen, denen ich auf die Schliche kam, also diejenigen, die es betrifft, dürfen sich ruhig ertappt fühlen. Und wenn wir uns irgendwo treffen, reicht ein vielsagendes Lächeln.

Anmerkung von Alfred Koholek:

*Was i imma sog, trau kan Rezept,
bevua dus net söwa obgewandelt hast.*

GRÜSS SIE, ICH BIN DER HERR FRANZ

Unlängst blieben meine umtriebigen Augen bei einer Studie hängen, die mir unter anderem mitteilte, dass Kellnerinnen, Ober und andersartiges Servierpersonal immer dann mit Trinkgeld überhäuft werden, wenn sie sich bei der jeweiligen Erstbegegnung mit dem Gast höflich und brav mit ihrem Namen vorstellen. Soll heißen: Der anonyme Herr Ober oder das namenlose Fräulein bleiben bei der Vergabe des Trinkgelds irgendwie auf der Strecke, ist der Zusatzverdienstbeutel ein lange nicht so prall gefüllter wie jener der namensmäßig zuordenbaren Kolleginnen und Kollegen. Kleiner Sidestep: Wir kennen das ja vom Bankschalter respektive von einigen Behördenbesuchen. „Sie sprechen mit Herrn Pospischil“ steht da sehr oft laut und deutlich auf einem Schild. Den Zusatzsatz „Aber er nicht mit Ihnen“ trauen sich mittlerweile nur mehr jene hinzuzufügen, deren wichtigste Mahlzeit der Clown ist. Aber das nur so nebenbei.

Das höfliche Vorstellen mit Namen, gepaart mit einem freundlichen Lächeln, wirkt sich jedoch nicht nur positiv aufs Trinkgeld aus, sondern in den meisten Fällen auch auf den Umsatz. „A Kaffetscherl geht no“, denken sich da sicher viele Gäste, wenn der Herr Franz fröhlich fragt „Haben gnä Herr noch ein Wunscherl?“ oder Frau Beate, ob sie noch irgendetwas bringen dürfe. Kommunikationstechnisch hat im Übrigen das Vorstellen mit – wohlgemerkt merkbarem und aussprechbarem – Namen einige weitere Vorteile. Also, wer sich mit Wrtlbrnft vorstellt, wird bei den Gästen etwas weniger gut ankommen als einer, den man ruhig Tobi nennen darf, obwohl er Thorsten-Hans-Friedrich heißt. Oder eben Franz.

Die Reaktion der Gäste ist nach der begrüßungstechnischen Vorstellungsrunde ziemlich ähnlich. Sie fühlen sich bemüßigt,