

Das neue Kochbuch von Radatz: Ein Plädoyer für Wadschunken und Knacker

Als „Nachschlag“ zum 60. Firmenjubiläum erscheint das Wurst- und Fleischkochbuch „Der große Radatz“. Wie es zur Auswahl gerade dieser 100 Rezepte kam, erklären Franz Radatz und Thomas Zedrosser. Denn das Fleischer-Duo führt mit 7.000 Menüs täglich auch einen gewaltigen Gastro-Betrieb.



Es kommt einiges zusammen, wenn man 60 Jahre Fleisch- und Wurstkompetenz zwischen Buchdeckeln abbilden will. 320 Seiten sind es bei „Der große Radatz“ geworden, der im Grunde drei Bücher in einem darstellt. Zum einen ist der Band dem heuer leider verstorbenen Firmengründer **Franz Radatz sen.**

gewidmet.

Das neue Wurst- und Fleischkochbuch: Der große Radatz

Wie er aus der kleinen Fleischerei in Alt-Erlaa eine Konstante im Wiener Stadtbild und Ernährungsplan machte, wird anhand nostalgischer Bilder und mit einem Augenzwinkern geschildert. Die Geschichte der Käsekrainer darf da nicht fehlen, aber auch die neben den besten Mitarbeitern nötigen „drei Dekka Hirn“ – so ein Motto Radatz' – werden angesprochen. Womit man beim Hausverstand wäre, dem Teil 2 des Buchs auf die Sprünge hilft: Mit einer Warenkunde, die diesen Namen verdient und auch g'standenen Fleischern einige Details der Ausbildung wieder in Erinnerung rufen wird.

Den breitesten Raum aber nehmen die Rezepte ein. Wurstsalat, Backhenderl, Blunzengröst oder Majoranfleisch lesen sich schon wie ein Almanach der „fleischigen“ Seite der Wiener Küche. Welche Lieblingsgerichte man in den Filialen serviert und wie Rindsgulasch der Schönheit hilft, erzählen anlässlich der Buch-Premiere die Geschäftsführer Thomas Zedrosser und Dr. Franz Radatz.



Das erfolgreiche „Buch-Team“: Dr. Franz Radatz und Thomas Zedrosser (r.) fungieren als Herausgeber des neuen Kochbuchs. © Beigestellt

Fleisch & Co: Herr Radatz, Ihre 7.000 „Bons“ täglich machen Sie zu einem der größten Gastrobetriebe Wiens. Was „geht“ momentan am besten beim heißen Mittagstisch?

Franz Radatz: Generell lebt unser Mittagstisch von Gerichten, die unsere Gäste schon gerne bei ihrer Oma gegessen haben.

Eigentlich alles, was früher im Wirtshaus unter „Fertige Speisen“ firmierte.

Thomas Zedrosser: Unsere beliebtesten Mittagsgerichte sind seit vielen Jahren der Faschierte Braten und das gekochte Rindfleisch. Unser Küchenchef Johann Horvath kommt zwar aus dem Burgenland, ist aber ein Experte in der Wiener Küche und sorgt dafür, dass unsere Gäste nicht nur gut, sondern auch in sehr kurzer Zeit essen können.

Fleisch & Co: Einiges davon findet sich auch im Kochbuch. „Der große Radatz“ überrascht aber auch mit viel technischen Informationen bis hin zur Wurstbrühtemperatur. Warum war Ihnen dieser Einblick wichtig?

Franz Radatz: Uns war wichtig, zu zeigen, wie viel Liebe und Handarbeit für das Gelingen von Wurst und Schinken notwendig sind. Einerseits jahrzehntelange Erfahrung, andererseits auch ausgeklügelte Digitalisierung, damit ja nichts ausgeht und alles nach Programm abläuft. Was gerade die Temperaturen betrifft, wird es wohl einige überraschen, dass ein Kochschinken nicht gekocht wird, sondern ganz sachte bei Dampfbad-Temperaturen seiner Saftigkeit entgegen „chilled“.

Thomas Zedrosser: Wir sind nicht nur eigentümerseitig ein Familienbetrieb, sondern auch unter unseren Mitarbeitern gibt es ganze Familienclans, von denen zum Teil schon die dritte Generation mit an unserem Erfolg beteiligt ist. Das Buch soll zeigen, dass unsere Produkte nicht nur mit großer technischer Präzision, sondern jeden Tag auch mit viel Liebe und Freude hergestellt werden.

Fleisch & Co: Die umfangreiche Warenkunde spricht einen Punkt an, den Köche gern beklagen („Keiner kann mehr ein ganzes Tier zerlegen“). Muss heute der Fleischer den Unterschied zwischen Weißem und Schwarzen Scherzel erklären?

Franz Radatz: Unbedingt. Wir teilen seit den 1990er-Jahren auch das Schwarze Scherzel je nach Zartheit noch in mehrere Teile auf, sodass beim Kochen nichts schiefgeht.

Thomas Zedrosser: Unsere Fleischer in den Fleischereien sind nicht nur die Meister mit Messer und Beil, sondern stellen auch in der Kochberatung ihre Frau bzw. ihren Mann. Immer mehr geht bei den Konsumenten das Wissen über die unterschiedlichen Vorteile und Qualitäten der einzelnen Teilstücke verloren. Denn es sind nicht immer der Rindslungenbraten und die Kalbsschale die beste und einzige Wahl.

Fleisch & Co: Wie kam es zur Rezept-Auswahl, die z. B. vier Gerichte mit Grammeln, aber keines mit Schweinsleber vorsieht?

Franz Radatz: Die Schweinsleber ist uns wohl „durchgerutscht“ und die Grammeln sind halt eines unserer vielen Lieblingsprodukte. Sie sind übrigens bei Weitem nicht so fett, wie man meinen möchte.

Thomas Zedrosser: Bei der Rezeptauswahl war uns wichtig, einerseits die wichtigsten Gerichte der Wiener Küche zu zeigen, andererseits aber auch jene Rezepte zu bringen, die man kaum mehr in Kochbüchern findet. So gibt es im „Großen Radatz“ z. B. auch Wurst- und Schinkenrezepte und auch die Innereien-Küche kommt nicht zu kurz. Gaby Halper erstellt und erprobt unsere Rezepte schon seit mehr als zwanzig Jahren, betreut unsere vielen Mitarbeiter-Kochkurse und sie hat jedes Rezept zumindest dreimal zubereitet. Wir hätten noch mindestens weitere 100 Rezepte im Köcher, mussten uns am Ende aber auf eine Auswahl einigen und so hat es zum Beispiel leider auch die Schweinsleber nicht ins Buch geschafft. Aber vielleicht gibt es ja noch eine Fortsetzung!

Fleisch & Co: Es schwingt auch viel Nostalgie mit

bei den Rezepten - Knacker und Haluska muss man einem 14-Jährigen heute wohl erst erklären?

Thomas Zedrosser: Bei der Haluska muss ich ihnen leider recht geben, bei den Knackern bin ich da schon weniger zukunfts pessimistisch. Gleichzeitig mit der Internationalisierung unserer Essgewohnheiten hat auch ein neues Bewusstsein für unsere eigenen kulinarischen Traditionen Raum gewonnen: Sie finden heute immer häufiger auf Speisekarten regionale Gerichte, die vor zehn Jahren noch absolute Raritäten waren. Wir finden es richtig und schön, diesen wunderbaren und meist einfachen Gerichten einen Platz geben zu dürfen.

Fleisch & Co: Für viele Kunden ersetzt die gute Beratung beim Fleischer die mangelnde Kochpraxis. Ihre beste Anekdote dazu?

Franz Radatz: Es begab sich in einer Radatz-Filiale in einem Wiener „Nobelbezirk“. Eine sehr schlanke und sehr modisch gekleidete Dame erkundigte sich nach einem guten Fleisch für Rindsgulasch und deutete ganz gezielt auf einen ganz mageren Lungenbraten. „Ich glaub’, das wäre schön mager und zart. Weil Flachsen und Fett, das essen wir nicht so gern.“ Der Fleischer wies sie auf den gehobenen Preis des Stücks hin und pries seinen herrlichen Wadschunken als den „Cut“ fürs Gulasch an. Wenn auch nicht sofort überzeugend: „Aber diese Flachsen ...!“ Dann fiel dem Fleischermeister eine Erklärung ein, die ihm mein Vater, Franz Radatz senior, einst gegeben hatte. „Die Flachsen sind kollagenes Bindegewebe, das löst sich beim langsamen Garen und beim Aufwärmen auf. Und dann komme der ‚Kosmetik-Effekt‘ ins Spiel. In ihrer Hautcreme, gnä’ Frau, ist Kollagen für außen drin, das macht die Haut zart und schön. Bei uns kommt das Kollagen dann von innen, das macht das Gulasch zart und saftig, den Saft sämig UND Ihre Haut schön!“ Das hat die Dame überzeugt - „Gulaschkosmetik“ vom Feinsten für gutes Essen und schöne Köche und Köchinnen ;-)

Fleisch & Co: Ein Motto von Firmengründer Franz Radatz sen. lautete: „Damit die Leut’ was G’scheites zum Essen haben, das sie sich auch leisten können.“ Wie schwer lässt sich das heute, bei volatilen Preisen und individuellen Vorlieben (Unverträglichkeiten) noch umsetzen?

Franz Radatz: Wir haben immer knapp kalkuliert und die Rezepte niemals verwässert – das bedeutet, dass wir notwendige Preiserhöhungen schnell umsetzen müssen.

Thomas Zedrosser: Wir haben ein so unglaublich breites Sortiment, dass für jeden Gusto und Vorliebe und jede Briefftasche etwas dabei sein sollte. Natürlich sind die Preisentwicklungen der letzten Monate eine große Herausforderung! Wir produzieren täglich frisch und werden uns – wie schon in den letzten 60 Jahren – mit unserem tollen Team allen diesen Herausforderungen stellen. Im Miteinander liegt unsere Stärke. Und bei uns gibt's dazu auch noch was Feines zum Schnabulieren. Was will man mehr?



Kochrezept: Majoranfleisch

Zutaten (für vier Portionen)

800 g Schulterscherzel oder Hinteres Ausgelöstes
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Salz
5 Zwiebeln, geschält, halbiert und in feine Streifen geschnitten
4 Esslöffel (EL) Öl oder Schweineschmalz, 1 EL Apfelessig
1 EL getrockneter Majoran, 400 Milliliter (ml) Rindsuppe
150 ml Sauerrahm, 2 EL Mehl

Zubereitung: Das Fleisch etwa eine Stunde vor der Zubereitung aus der Kühlung nehmen. Das Fleisch dickblättrig schneiden, kräftig pfeffern und etwas salzen.

Öl oder Schmalz in einem großen, breiten Topf erhitzen, die Zwiebel darin unter mehrmaligem Rühren goldgelb anrösten, das Fleisch in mehreren Etappen hinzufügen und kurz anbraten. Mit dem Essig ablöschen, den Majoran zugeben, alles gut durchmengen, mit der Suppe aufgießen und bei mittlerer Hitze etwa 50–60 Minuten dünsten, bis das Fleisch weich und mürbe ist.

Während des Dünstens mit etwas Suppe auffüllen, das Fleisch soll immer mit Flüssigkeit bedeckt sein.

Den Sauerrahm mit dem Mehl und 2 EL Wasser glattrühren, den Topf von der Hitze nehmen, das Sauerrahm-Mehl-Gemisch in das Majoranfleisch einrühren und weitere 10 Minuten köcheln lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Autor: Roland Graf

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at