

*Von
Hand
gemacht,
in Form
gebracht*

Strudel



Tipp vom Küchenprofi:
„Geben Sie beim nächsten Mal einen Schuss Essig in Ihren Strudelteig.
Sie werden sehen, wie leicht er sich dadurch arbeiten lässt!“

*Küchenmeister und stellvertretender Küchenchef Christian Schiechl
in Reiters Allegria Hotel Stegersbach*



Es knackt leicht und leise. Der Staubzucker spritzt ein wenig weg. Ein kleines bisschen Gewaltanwendung ist oft notwendig, um die oberste, knusprige Teigschicht mit der Gabel zu durchbrechen. Aber dann hat man es geschafft – durch die weiche, flaumige Fülle lässt sie sich leicht bewegen und man kann sich dem Genuss des Strudels völlig hingeben.



Das Wort „Strudel“ wird abgeleitet vom althochdeutschen Begriff „stredan“, was so viel bedeutet wie „wallen, strudeln“. Gemeint dürfte zunächst eine schneckenförmige Mehlspeise gewesen sein. Möglicherweise hängt der Name auch damit zusammen, dass ein aufgeschnittenes Stück Strudel an einen „Strudel im Fluss“ oder an „wallendes Wasser“ erinnert.

Ob als Nachspeise oder zum Kaffee, der Strudel zählt weit über Österreichs Grenzen hinaus zu den beliebtesten Mehlspeisen. Ganz vorne im Ranking: der klassische Apfelstrudel – so wie er auch in den Reiters Hotels im Burgenland serviert wird.

Jedem sein Strudel...

„Wenn olle Tog Strudltog war, dann war ma lustge Leit“, heißt es in einem alten Volkslied. Galt beispielsweise der Apfelstrudel früher als einfaches und schmackhaftes Arme-Leute-Essen, so präsentiert er sich heute als edle, elegante und dennoch bodenständige Mehlspeise. Geliebt und geschätzt, damals wie heute – kein Wunder bei der Fülle an Füllungen.

Ob Äpfel, Marillen, Topfen, Kirschen oder Birnen als süßes Innenleben oder Erdäpfel, Kraut, Fleisch oder Gemüse für die Fans von pikanten Zutaten, natürlich gibt es in Sachen Strudel für jeden etwas. Geschmäcker sind verschieden und Strudel auch – einzig die Qualität ist immer gleich gut, wenn man in einem der Reiters Hotels ein Stück Apfel- oder Topfenstrudel bestellt.

Ein Feldzug für den Strudel - vom Schlachtfeld in die Küche

„Es ist alles für etwas gut“, könnte man heute etwas unverfroren behaupten, wenn man von der Herkunft des Strudels spricht. Nach Österreich ist die Speise aus hauchdünnem Teig nämlich durch die Feldzüge der Türken und deren Belagerung Wiens gekommen. Wegen seiner guten Haltbarkeit diente der Strudel in der Armee – als Marschverpflegung.

Seinen Ursprung dürfte er im Orient haben. 1696 wird der Strudel in Österreich erstmals schriftlich erwähnt. In Maria Theresia findet er seine Fürspre-

cherin, die ihm den Einzug in adelige Salons und die Wiener Mehlspeisenküche ermöglicht.

Vorsicht, Liebe und ein Schuss Essig

Bei manchen wirkt es eher wie ein Kampf, nicht wie eine Zubereitung – das Ausziehen des Strudelteigs. Und dieser Vorgang ist wohl auch die größte Kunst und gleichzeitig einschüchternde Herausforderung am Strudelbacken. Möglichst dünn soll der Teig sein (im Idealfall so dünn, dass man darunter eine Zeitung lesen kann) und möglichst keine Löcher soll er haben. Klingt einfach, ist es auch – zumindest für geübte Omas in diesem Land und Küchenchef Stellv. Christian Schiechl vom Reiters *Allegria* Hotel Stegersbach. Sein Geheimnis: ein Schuss Essig in den Teig und „dann braucht’s Vorsicht und Liebe“, sagt er. „Die Hände in Mehl tauchen und am besten zu zweit ganz langsam und vorsichtig ziehen. Und mit viel Liebe natürlich, ohne Liebe reißt er. Wenn du also weißt, was du machen musst, ist es gar keine Hexerei mehr!“, offenbart uns der Küchenprofi.

„Ein Tag ohne Strudel ist wie ein Himmel ohne Sterne...“

Dieser, zugegeben etwas kitschige, Ausspruch soll aus dem Habsburgerhaus stammen. In unseren Reiters Hotels im Burgenland hätten Maria Theresia und Co heute jedenfalls ihre Freude! Frischen, saftigen Apfelstrudel und frischen Topfenstrudel gibt es hier täglich! Kaiserlicher Genuss inklusive!

Bleibt dann nur noch die Frage nach dem „Dazu“: Schlagobers, Vanillesoße, Eis...? Aber das ist eine andere Geschichte... □