



## Mida õigupoolest kujutab endast tõeline viini šnitsel?

Tõeline viini šnitsel (*Wiener Schnitzel* saksa k) on oma nime saanud pealinna Viini järgi, kuid ajapikku on sellest kujunenud kogu Austria köögi-kunsti uhkus ja tunnusmärk. Ning kuigi võib juhtuda, et olete viini šnitslit elus varemgi maitanud, saate selle tegelikust väärtusest, õigest maitsest ja serveerimiskunstist täielikult aru alles Viinis. Kui teil on aga eelarvamusi, siis teadke, et ehtne viini šnitsel pole kindlasti mitte üks toekas lihatükk ega ka mitte mõttetult õrnõhukeseks klopitud (ehk olematu) lihaollus, mida on keerutatud rohkes riivsaias ja mis tilgub võist.

Viini šnitsel on austria kokkade tõeline meistriteos ja seda peab oskama nii valmistada kui ka nautida. Austerlased soovivad viini šnitslit võtta täpselt nii, nagu see on – küllusliku kaloripommina või üldse mitte süüa. Kõige jubedam kulinaarne mõrv ja koka solvamine olevat viinlastele see, kui klient munast, jahust ja riivsaiaist krõbeda kasuka lihatükilt ära koorib, selle põlglikult taldrikuservale kuhjab ja siis hirmõhukesest, alasti jäetud lihatükist vaevalt ampsu sõandab võtta.

Tõsi ta on, et viini šnitsel on kosutav ja kaloriterohke toit, mille valmistamisel pole võiga koonerdatud. Kuldse värvusega ja krõbedat paneeringut ei saa lihatükile aga kuidagi muudmoodi kui ohtra või sees praadides, ning vaid tänu sellele saavutab šnitsel erakordselt head maitseomadused.

Kui hea *steak* peab olema nii paks kui võimalik, siis viini šnitsliga on lood vastupidised – vasikalihale tuleb lihahaamriga vasardada nii õhukeseks kui võimalik. Selle õige paksus on käes siis, kui läbi klopitud lihatüki saab lugeda ajalehte (!). Viini kokkade piibel «Klassische österreichische Küche» («Klassikaline austria köök» – toim) ütleb siiski, et klopitud vasikalihale ideaalne paksus on 4 mm. Olgu kuidas on, aga lõppude lõpuks peab lihatükk olema nii suur, et katab ühe korraliku praetaldriku servast servani.

Teine oluline reegel on, et kunagi ei riputata maitseaineid šnitsli peale, vaid klopitakse liha sisse. Samuti on õige šnitsli munast, jahust ja riivsaiaist paneering krõbe, mullitav-õhuline ja kuldse värvusega. See saavutatakse lihatükki järjekorras lahtiklopitud munasse, jahusse ja riivsaia kastet ning seejärel kuumas võis või äärmisel juhul õlis (kuid kindlasti mitte oliivõlis!) kiirelt mõlemalt poolt kuldpruuniks praadides. Šnitsel serveeritakse eelsoojendatud taldrikul koos lusikatäie (ürdi)võiga, sidruniviilu ja värske salatiga. Eriti peen on serveerida šnitslit valgesse, erikujulisse salvrätти pakituna.

Allikas: Austrian Skyline

Viinlastele pole kohvik ainult lõunase supi või viini šnitsli kiire sissevuhkimise ega ükskõik-millise-koogi allakugistamise paik. Nendele pole kohvik paik, kuhu sisse põigatakse, et hiljem n-ö eluga edasi minna, viinlasele ongi kohvik osa tema elust. Sest elu käib siin – kohvikus. Kohvikus arutatakse läbi kõik maailma asjad, vaieldakse selgeks kõik vaidlemist vajavad küsimused, siia kogunevad kokku linnaudised ja kõmu.

Viini kohvikute eripära on ka selgelt välja kujunenud klientuur. Läbi sajandite on siin tooni andnud intellektuaalid ja kunstnikud ning kohvikujutt keerleb enamasti just neid huvitavate teemade ümber.

Kuigi viinlased armastavad hullu-pööra muusikat ja kunsti, ei alustanud selle nautimist enne, kui on esmalt mõnes kohvikus mõtteid kogunud, plaane täpsustanud... ja kokku leppinud, millisesse kohvikusse seejärel minna. Selle väite kinnituseks vaadake lahtiste silmadega ringi muuseumide, teatrite ja kontserdisaalide juures asuvates kohvikutes ja restoranides – need on täis nii enne kui ka pärast etendust.

## Turistilõks versus turukohvik

Kuigi iga turismibrošüür soovib teil Viini kohvikute kuldset esiviisikut: Weimarit, Sacherit, Mozartit, Diglast ja Demelit, siis uskuge mind – seal te põlisviinlasi peaaegu ei kohta ja õiget kohvikuid fluidumi neis paigus ka ei ole. On küll peenus, hea teenindus, vaimustavad koogid, hea kohv, kuid ka peadpöörivad hinnad – ning lõppkokkuvõttes võib teile jääda täiesti vale mulje nii Viini kohvikutest, inimestest kui ka hindadest.

Viinlased ei istu oma «päris kohvikutes» tikksirge seljaga kiiskavvalgete linade taga ega maksa tassi kohvi ja koogi eest hingehinda. Neile ei meeldi ka see, et tammuv järjekord ukse taga teeb olemise ebamugavaks ja püstitab iseenesest küsimuse: ega ma ometi liiga kauaks ei jäänud? Aga just kaua tahab viinlane oma kohvikus istuda.

Mis puutub hindadesse, siis ütlevad viinlased, et nende kohvikud ei oleks tänaseni vastu pidanud, kui

nad poleks panustanud eelkõige kodulinlastele ja hoidnud au sees head traditsiooni: soodsat päevalõunat. See meelitab kohvikud paksult rahvast täis ka tööpäeviti, sügisel ja talvel, kui turistide vähem.

## Palun mulle kohv ja see lamp sealt...

Samas tahaksin teid õrritada ühe küsimusega: kas teie tunneksite näiteks kihku laupäeval Balti jaama turul sisseoste teha ja seejärel klaasputkas oma mõnusat laupäevalõunat süüa? Ah et ei tule mõttesegi! Muidugi – asi algab sellest, et meil pole isegi pealinnas tõeliselt korralikku turgu ega turuhoonet.

Viinis on selline mõnus, puhas ja väärikas turg – Naschmarkt – olemas, käige seal kindlasti ära. Viinlased armastavad oma vana Piimaturgu väga, sest siit saab linna kõige värskemad toidukraami, ning kuna siin käivad põlised viinlased, on suur tõenäosus turukohvikus pärast ostutuuri sõprade-tuttavatega trehvata.

Eriti armastatakse turukohvikuid hõrgutav-värskete ja eksootiliste toorainete pärast – vaatepilt, kus kokaabiline üle vahekäigu kimbu peterselli või värskete leiva järele silkab, on väga tavaline.

Üks vahva kohvikuliik on Viinis veel: pood-kohvikud, kus ühes osas müüakse midagi vahvat ning teises osas pakutakse head-paremat kohvihatüki. Pole mingi haruldus, et satute kohvipoodi (vaat siin on sel sõnapaariil tõesti õige tähendus!) ja istute toolil, millel ripub hinnasilt, või valgustab lauda lamp, mida kanges-ti endale ihkate. Siis saategi tellida nii kohvi kui ka lambi, sest selleks ta seal ripubki!

Palju on raamatute, disainmööbli ja *vintage*-kohvikuid, neid on eriti tihedalt noorte kunstnike uues lemmikpaigas, otse muuseumikvartali juurest üle Mariahilferstrasse minnes.

## Šokolaadita pole elu

Õeldakse, et viinlased ei saa läbi nelja asjata: kohvi, maiuse, muusika ja ajalehtedeta. Te võite kolm korda arvata, kas nende ootused ja vajadused on Viinis täidetud või mitte.