## Unter 20 Euro

MEHR KÜCHE
FÜR WENIGER GELD

**Unweit der Mariahilfer Straße schafft Daniel's Bistronomie das Kunststück, auch die Wiener für ein Hotelrestaurant zu begeistern – mit köstlichem Döner.** VON KARIN SCHUH

Hotelrestaurants haben es in Wien bekanntlich schwer. Während in anderen Städten Einheimische kein Problem damit haben, in Hotels zu speisen, haben die Wienerinnen und Wiener eher Berührungsängste – zumindest in großen Häusern, die deshalb stets darum bemüht sind, mit speziellen Angeboten auch die Hiesigen anzulocken.

Dass das auch ganz anders gehen kann, zeigt die jüngste Neueröffnung in einer Seitengasse der Mariahilfer Straße. Das Ecklokal Daniel's Bistronomie hat sich nämlich innerhalb kurzer Zeit zu einer Art Nachbarschaftstreff entwickelt, dessen kleiner Schanigarten gut besucht ist. Wobei der Vergleich mit klassischen Hotelrestaurants ein bisschen hinkt. Denn das Daniel's ist viel eher ein nettes Bistro, das im ehemaligen Frühstücksraum des kleinen Hotels Time Out untergebracht ist. Den typisch anonymen Hotelcharme gibt es hier nicht. Lediglich wenn man die Toiletten aufsucht, wird einem bewusst, das hier auch ein Hotel untergebracht ist.

Betrieben wird das Lokal von Namensgeber und Küchenchef Daniel Hnolik sowie Bar-Chef Sebastian Tiefenbacher. Hnolik hat zuvor u. a. im Motto am Fluss, beim Artner oder im Park Hyatt gekocht, Tiefenbacher war in bekannten Wiener Hotels.

Das Daniel's Bistronomie ist ein nettes Lokal, in dem frisch und gut gekocht wird. Die thailändische Hühnersuppe Tom Ka Gai (klein 4,90 Euro) schmeckt zwar wenig thailändisch, aber trotzdem gut. Das Rote-Rüben-Tatar (6,50 Euro) ist auch eine nette Vorspeise. Bowls (10,50 Euro) gibt es in asiatischer und orientalischer Variante, die mit Feta, Tofu, biologischem Pulled Pork oder Lachs verfeinert werden können. Definitiv eines der besseren Exemplare, die derzeit angeboten werden. Besonders zu empfehlen ist Daniel's Edeldöner, etwa mit Pulled Pork (7,50 Euro) in Bioqualität, Jackfruit und Räucherlachs stehen auch zur Auswahl. Da passt wirklich jede Komponente, vom knusprigen Lavasteinbrot über das zarte Fleisch bis zu Humus, Paradeisern, Röstzwiebeln und Saucen. Dazu gibt es Schremser vom Fass, ein paar Weine, hausgemachte Cocktails und Limonaden. So speisen auch die Wiener gern im Hotel.

*Daniel's Bistronomie: Capistrangasse 6, 1060 Wien, Mo–Do, 10–24 Uhr, Fr, Sa, 10.30–24 Uhr, ✆ 0664/307 61 67, www.danielkocht.at* //// Aram Voves

diepresse.com/essen

# Die Wachteleier aus dem Bregenzerwald

Familie Baldauf hat vor sechs Jahren die ruhigen und **zahmen Vögel** entdeckt, heute leben 250 Wachteln auf ihrem Hof. Aus den Eiern, so sie nicht verkauft werden, werden Nudeln. VON DUYGU ÖZKAN

Etwa 200 Eier legen die Wachteln im Wachtelhof Baldauf täglich. Dominik und Karin Baldauf gemeinsam mit ihren Kindern vor dem Stall in ihrem Hof (rechts oben). //// Frederick Sams/Sams-foto.com

Als es sich die ersten Wachteln am Hof gemütlich machten, nahm Familie Baldauf am Rande des Stalles Platz und schaute erst einmal zu. Was wollen sie? Wie verhalten sie sich? Die Wachteln waren jetzt zwar da, aber sonst gab es in der Umgebung nicht viele Menschen, die Karin Baldauf über das Wesen der Wachteln aufklären hätten können. „Man muss sich eben auf das Tier einlassen können", sagt sie heute. Recht schnell war klar, dass es sich um eher ruhigere Tiere handelt. Zahme. In ihren Ställen herrschte nicht diese hektische Aufregung, die die Hühner in ihrem Gehege nebenan veranstalteten.

Es war also vor sechs Jahren, als die ersten Exemplare auf dem Hof Baldauf in Doren, Bregenzerwald, einzogen. Das ruhige Gemüt des Vogels nahm die Familie ganz ein. Es sind auch erstaunliche Wesen, ihr Gefieder ist undefinierbar schön gemustert, sie erinnern an schlaue Fabelwesen aus Kinderbüchern. Recht bald begannen Karin und Dominik Baldauf mit dem Brüten, dann mit der Zucht. Heute leben in den Ställen des Wachtelhofes rund 250 Tiere. Im ersten Raum des Stalles, in den Karin Baldauf führt, befindet sich das Brutzimmer. „Der Hahn ist sehr aktiv", sagt die Bäuerin, „deswegen sind nicht sehr viele männliche Tiere hier." Vier bis fünf Weibchen auf ein Männchen, das ist die Rechnung, die schließlich aufging; sonst entsteht zu viel Radau.

> In einer Phase der Flaute stellte sich für die Familie die Frage: Was tun mit den Eiern?

Die Wachtel hat es eilig mit dem Erwachsenwerden. Nach etwa 18 Tagen Brütezeit kommt das Tier in das Zimmer mit anderen „Kindern und Jugendlichen". Schon acht Wochen später legen die weiblichen Wachteln Eier. Es seien durchaus anspruchsvolle Tiere, sagt Hofleiter Bernhard Baldauf und zeigt nochmals in die Stallräume. „Sie brauchen Beschäftigung, Möglichkeiten zum Verstecken." Meistens werden die Eier, die ja auch klein sind und laut Bernhard durchaus gesucht und ausgegraben werden müssen, auch in den Verstecken gelegt. Nur ein paar wenige Exemplare landen gut sichtbar in der Mitte. Das hat die Natur den Tieren so mitgegeben; zum Schutz der Brut vor den Raubtieren wird ein Ei quasi geopfert.

**Trocknende Spirelli.** Der Hof der Familie liegt in einem hügeligen Gebiet mit ungefiltertem Blick auf die Bregenzerwälder Landschaft. Die Wachteln sind ein Zusatz für den Hof mit „handelsüblicher Ausstattung", sprich: Milchkühe, Hühner. Karin Baldauf sagt, sie schätze beim Verkauf der Wachteleier den direkten Kontakt mit den Kunden. Im Gegensatz zu der Milch, die abgeholt wird, steht sie selbst in den Märkten oder verteilt die Produkte. 200 Eier legen die Tiere am Tag, die meist dann auch in Eiform den Hof verlassen.

Als die Familie am Anfang der Wachtelzucht eine Phase erlebte, in der kaum jemand Interesse an den kleinen Eiern zeigte, stellte sich die Frage: Was tun? Dominik Baldauf probierte Nudelteige aus, zunächst nur für die Familie, wie er erzählt. Sie kamen durchaus gut an. Später, mit einer größeren Nudelmaschine, experimentierte er mit diversen Pastaformen. Alles sei „learning by doing" gewesen, sagt Baldauf in einem Raum des Hauses, der für die Nudelproduktion adaptiert wurde. In einzelnen Schubladen trocknen gerade die Spirelli, bei der Produktion von Spaghetti weichen die Schubladen kleinen, runden Balken, an denen die dünnen Nudeln zum Trocknen aufgehängt werden.

> Während der Pandemie wollten viele plötzlich Wachteln im Garten haben.

Zeitweise kam er mit der Produktion gar nicht mehr nach, erzählt Baldauf. Vor allem während der Hochzeit der Coronapandemie rissen die Konsumenten den Baldaufs die Wachteleiprodukte aus der Hand, momentan sei jedoch wieder etwas Flaute. Der Konsument, das unbekannte Wesen. Überhaupt: Während der Pandemie sei der Verkauf der Tiere selbst plötzlich ein Thema gewesen. Familien aus der gesamten Dreiländerregion seien gekommen, um sich ebenfalls mit Wachteln einzudecken.

Warum, darüber können die Baldaufs selbst nur rätseln. Vielleicht, weil es doch kleine und zahmere Tiere sind im Vergleich zu Hühnern. Weil die Menschen doch viel Zeit zu Hause verbracht haben und tierische Gesellschaft wollten.

Draußen, vor dem Stall, haben die beiden Kinder für ihre jeweils adoptierten Wachteln einen Parcours aufgestellt. Adler, so heißt die Wachtel des Sohnes Tobias, steht auf einem Balken. „Mit den Wachteln gibt es für die Kinder immer etwas zu tun", sagt Karin Baldauf, „alle beschäftigt!" Neben ihrem Futter fressen die Tiere gern Gemüse, von Zucchini und Salat bis Melone – aus dem eigenen Garten – wird alles verwertet. Die Wachteleier selbst werden etwa drei Minuten gekocht, anschließend wird die Schale kurz angeknackst und mit der Handfläche auf einem Brett gerollt, damit sich die Schale gleichmäßig löst. So zeigt es der elfjährige Tobias vor, er ist natürlich ein Profi. Geschält landet das Ei rasch im Mund, dann geht es über die Wiese weiter zu den nächsten Abenteuern mit Adler. ////

**KONTAKT**

Familie Baldauf betreibt in Doren im Bregenzerwald den **Wachtelhof Baldauf** und verkauft Wachteleier sowie daraus gefertigte Nudeln. Erhältlich sind die Produkte im Onlineshop und über Vertriebspartner. www.wachtelhof-baldauf.at

## Kochhistorie

VON KARIN SCHUH

### Wachteln

„Man bereite sie ohne Abliegen sobald wie möglich nach dem Schießen, steckt sie nach dem Herrichten und Salzen quer an Spießchen, die man auf das Bratgeschirr legt, und begießt sie fleißig mit Suppe und dem Abgetropften. Wachteln, welche nicht fett sind, bindet man dazu mit Speckschnitten ein. Mit dem Abgetropften dünstet man Reis zur Garnierung oder man gibt es mit den Wachteln auf Schnitten von Polenta oder auf dünne, mit Butter und Käse gemischte Macaroni."

**Garnierung:** Diese Anleitung, Wachteln zu braten, stammt aus dem Kochbuch-Klassiker „Die gute alte Küche" von Katharina Prato (aus dem 19. Jahrhundert), der 2017 im Pichler Verlag neu aufgelegt wurde. Prato empfiehlt, ältere Wachteln ein paar Tage in Beize mit weißem Wein zu geben und beim Braten nebst diesem mit Fett und Suppe zu begießen.

## Buchtipp

VON KARIN SCHUH

**Nachhaltig kochen unter 1 €**
**Hanna Olvenmark, Südwest Verlag, 160 Seiten, 18,50 Euro**

Rezepte für Wachteln oder Wachteleier findet man in diesem Kochbuch nicht. Im Gegenteil: In Hanna Olvenmarks neuem Kochbuch lautet das Motto, günstig und nachhaltig zu kochen, weshalb viel Gemüse und Hülsenfrüchte zum Einsatz kommen. Die Kochbuchautorin und Bloggerin gibt auch Tipps für die Vorratshaltung und einen gut geplanten Wocheneinkauf, womit es eine Parallele zu historischen Klassikern wie jenen von Katharina Prato gibt.

REISETHEK
Eine Marke der COLUMBUS Gruppe

LEBEN WIE GOTT IN NIZZA

Reisetermin: 22.01. – 25.01.23
Preis p.P.: ab € 1.950 im DZ / ab € 2.150 im EZ
reisethek.at

# Die kleine Delikatesse

Im 19. Jahrhundert wurden **Wachteln** als »wilde Zugvögel« verspeist, heute werden sie gezüchtet.

Sie gelten als kleiner Luxus, der so manche Speise aufwertet, aber dennoch das Kunststück schafft, nicht zu dekadent zu sein. Wachteleier sind allein aufgrund ihrer kleinen Größe, ihrer hübsch gefleckten Schale und des doch intensiveren Geschmacks eine Besonderheit – eine, die auch hierzulande immer öfter erhältlich ist, selbst in Supermärkten.

Wobei das Wachtelei oder vielmehr die Wachtel früher gar nicht so selten war wie heute. Ein Blick in den Kochbuchklassiker „Die gute, alte Küche" von Katharina Prato aus dem 19. Jahrhundert macht deutlich, dass Wachteln (und dabei vorwiegend ihr Fleisch) früher doch häufiger auf dem Speiseplan standen. In der von dem (2010 verstorbenen) Kochbuchautor und Gourmet-Journalisten Christoph Wagner überarbeitet Neuauflage ist zu lesen, dass damals die Wachtel – der kleinste unter den europäischen Hühnervögeln – sehr oft als „wilder Zugvogel" in der Küche verarbeitet wurde: „Zu Katharina Pratos Zeit zählte man in Österreich 90.000 Abschüsse pro Jahr." Heute hingegen kommen Wachteln ausschließlich in gezüchteter Form zum Einsatz. Da Zuchtwachteln meist eher schlecht gerupft sind, empfiehlt Wagner die Mühe des Abflämmens von Federkielen.

**Das Ei in der Küche.** Das allerdings tut sich heute kaum mehr jemand an. Stattdessen kommt Wachtelfleisch meist nur in der gehobenen Gastronomie auf den Teller. Anders hingegen beim Wachtelei, das doch vielen vertrauter ist. Immerhin kann es relativ ähnlich wie ein klassisches Hühnerei verarbeitet werden, man muss nur die kleinere Größere einberechnen. Um etwa ein hartes Wachtelei zu bekommen, reicht eine Kochzeit von vier Minuten. Ein Spiegelei wird genauso wie ein Hühnerei gebraten, es ist nur natürlich schneller fertig (und passt von der Größe her übrigens gut in eine Raclettepfanne). Auch sonst kann man es genauso wie ein Hühnerei verwenden, auch wenn wohl meist Zubereitungsarten, bei denen die charakteristische kleine Größe erkennbar bleibt, der Vorzug gegeben wird. Um ein rohes Wachtelei aufzuschlagen, empfiehlt es sich, ein spitzes Messer zur Hand zu nehmen. Die Schale an einem Schüsselrand aufzuschlagen, wie es oft bei Hühnereiern gemacht wird, ist wegen der zähen Eihaut eher schwierig.

Und Wachteleier sollen auch der Gesundheit sehr dienlich sein. Sie enthalten Mineralstoffe, Eisen, Zink und Vitamine, weshalb ihnen auch eine immunsystemstärkende Wirkung zugesprochen wird. KS ////

„Die Presse" GESCHICHTE

Die Ukraine
Eine Nation in Europa

Die Ukraine steht in einem existenziellen Kampf um ihre Zukunft. Über Nacht wurde uns durch den Kriegsausbruch bewusst, wie wenig wir eigentlich über den Osten Europas wissen. Das neue „Presse"-Geschichte-Magazin erzählt über den Weg der ukrainischen Nation durch die Jahrhunderte. Im Fokus stehen dabei die traumatischen Erfahrungen der Ukraine mit dem übermächtigen russischen Nachbarn und die Wurzeln eines Krieges, der die Welt verändert.

Jetzt bestellen zum Preis von 10 Euro,
für Abonnent:innen der „Presse" um nur 8 Euro!

DiePresse.com/geschichte

Die Presse