

Gigerer-G'schichtln



Ältere Semester bezeichnen ihn noch heute mit einem ebenso herzhaften wie altmodischen Begriff des Wiener Vokabulars: Der geradezu liebevoll als „Pepi-Håcka“ titulierte Pferdefleischer gehörte einst ebenso zum Stadtbild wie der Fiaker, nicht zuletzt, weil in vergangenen Dekaden eine - sagen wir - naturgegeben harmonische Wechselbeziehung zwischen beiden bestand. Bis in die 1960er-Jahre gab es in Wien angeblich noch einige hundert Pferdefleischer und der letzte Equide wurde im Jahre 1997 im Schlachthof St. Marx ins Rennen um die Gunst der Hausfrauen geschickt.



Abbildung 1: Fahr ma Euer Gnad'n - wir wean uns scho net streit'n!

Dennoch, der Aufstieg in höhere gastronomische Sphären schien dem ROSS lange Zeit verwehrt. Den „Gigerer“ in der Küche umwölkte der dumpfe Geruch von Kohlaudünstungen und Mietskasernenmief. Pferdefleisch galt als sozial stigmatisiert, es war die wohlfeile Protein-Quelle unterer Klassen. Eines der Vorurteile, die bis in unsere Tage so manchen davon abhalten, sich dieser kulinarisch heimlichen Spezies unbefangen anzunähern - abgesehen von schier unüberwindlichen emotionalen Hürden. Dass es anno dazumal vielleicht nicht jene hochwertige Qualität aufwies, die es heute zu einer diätetisch geradezu empfohlenen Spezialität erheben, liegt auf der Hand. Denn längst sind es nicht mehr die letzten Plätze vom Gallopper Derby oder der klapprige Gaul, der vor dem Verenden *g'rad noch für die Würscht* passt. Doch woher kommen all die Pferde, deren Bestimmung als Burenhäutl, Roast Beef, Kümmelbraten oder - klassisch nach Wiener Tradition - als Leberkäs vorgezeichnet ist?



Abbildung 156. Wiener Straßentypen. Der Würstelmann.

Abbildung 2: Der Wiener Würstelmann, er verkaufte "haße Krampfadern"

Schlacht-Ross einmal anders

„Meistens sind es Pferde - Haflinger und Noriker - mit denen nicht gezüchtet wird“, erklärt *Margarete Gumprecht* die Herkunft ihrer „Schlachtrösser“. Die *Gumprechts* betreiben in Enns den letzten artspezifischen Schlachthof Österreichs und besitzen selbst ein Gestüt mit rund 30 Tieren.

Seit 1926 gibt es den Betrieb und als 1992 die alteingesessene Firma *Horn* zusperre, übernahmen die Oberösterreicher deren Filialen in Wien. Frau *Gumprecht* leitet in der Buchengasse das Logistikzentrum - von dort verteilen sich all die Spezialitäten, die der eingefleischte *Gumprecht*-Kunde schätzt. „Vom Pferd gibt es eigentlich alles, was man auch vom Rind kennt“, beteuert die bekennende *Hippophagin* und eigentlich ist es ja logisch. Mit einem Unterschied: Ernährungsphysiologisch betrachtet, ist der *Gigerer* ein wahrer Siegertyp. Dass jenes wertvolle Fleisch keine Skandale kennt, ist ein unschlagbares Argument. Jedes Pferd, das geschlachtet wird, muss vorher seinen *Equiden-Paß* vorweisen. Die Deklaration als Nutztier ist entscheidend. Sportpferde stehen nämlich meist unter erhöhter Medikation, was dem Fleischgenuß nicht zuträglich wäre.

Geteilte Reiche

Übrigens, empfohlen vom Fohlen: die Leber. Zubereitet als Schnitzel oder Natur, überrascht diese Innerei mit kernigem Biß und einem wohldosiert dezenten Eigengeschmack dieses Organs.

Fohlenleber, eine vergessene Köstlichkeit, die *Johann Schuller* erst gar nicht anbietet, „meine Kunden fragen nie danach, das bleibt alles im Schlachthof.“ Er ist einer der beiden alteingesessenen Wiener



Abbildung 3: Der Wasserer sorgte auch für g'waschene Gigara

Pferdefleisch-Erzeuger. Sein Betrieb in der Schwaigergasse in Floridsdorf versorgt 120 Würstelstände und er *braucht eigentlich keine Werbung*, bekräftigt der passionierte Fischer. Seine bodenständigen Wurzeln reichen bis in das Jahr 1916 zurück und er sorgt dafür, daß beide *Glaubensrichtungen* kulinarischer Pferdeliebhabe lustvoll praktiziert werden können. Denn zwischen *Gumprechtianern* und *Schullerianern* tobt ein stiller, streng philosophischer Disput und besonders am Leberkäse scheiden sich die Geister: „*wer unseren gewöhnt ist, wird selten auf den vom Gumprecht umsteigen, oder umgekehrt*“, schmunzelt der *transdanubische Herrscher* über eine eingeschworene Gemeinde bekennender *Hippophagen*. Seine Pferde finden übrigens von zwei

Schlachthöfen in Niederösterreich aus ihren Weg auf den Teller. Daß nur dieses Duo bis heute überlebt hat, erscheint laut Schullers Meinung plausibel: „*in den 1960er-Jahren haben die Bauern auf den Traktor umgestellt, plötzlich gab es Pferde im Überfluß.*“ Doch dann waren offenbar alle aufgeessen - und die Gattung der Pepi-Hacker war vom Aussterben bedroht. *Schullers* Vater hatte diese Krise erkannt und gemeinsam mit der Firma Horn mit Tiefkühlimporten *auf's richtige Pferd gesetzt*.

Brauchtum im Schlachthaus

Jeder Berufsstand pflegt seine Traditionen, deren Zelebration fast an heidnische Riten erinnert. Bei *Gumprecht* treffe ich einen auskunftsfreudigen Veteranen des Gewerbes: Der *Bauer Hansl* war früher selbstständiger Pferdeschlächter und weiß einiges zu berichten. „*bei uns war es seit jeher üblich, daß am ersten Arbeitstag im neuen Jahr ein Schimmel geschlachtet wurde*“, schmunzelt er. Die Chefs der Fleischereien kauften eigens für diesen abseitigen Neujahresbrauch ein weißes Roß, um



Der echte Wiener

Sie finden uns 6x in Wien und Schwechat
und in 120 Würstelständen in Wien und Niederösterreich

Wien:

- 1050, Reinprechtsdorferstraße 9
- 1210, Anton-Störck-Gasse 86
- Floridsdorfer Markt, Stand 60/69
- Frauenstiftgasse 12
- 1220, Schiffmühlenstraße 68

Schwechat:

- 2320, Wiener Straße 19

Wir sind Wien's einziger noch produzierender Familienbetrieb und garantieren für höchste und gleichbleibende Qualität. Rufen Sie uns an, informieren Sie sich und urteilen Sie selbst!



Rudolf Schuller – Pferdefleischer
1210 Wien, Tel. 01/271 15 51

über die Zukunft zu orakeln. „*Da sind wir schon um drei Uhr früh hin und haben farbige Band'In in die Mähne eingeflochten*“, erinnert er sich an diese Zeiten. Einem kultischen Opfer gleich, sollte man aus der Fallrichtung deuten, ob es ein gutes, oder schlechtes Jahr wird. Kippt es nach links, sank mit dem Schlachtroß auch der Optimismus. Freilich, das Schicksal ließ sich korrigieren - je nach Trinkgeld, wie er heute lächelnd zugibt.

Zwischen Volksmedizin und Volksmund

„wenn der *Hansl* Husten hat, löffelt er das Pferdefett direkt aus dem Becher“, erzählt Frau Bauer über ein Hausmittel nach Pferdeschlächterart. Das soll nützen. Auch betagte



Gewährsleute bestätigen diese „*Hippo-Therapie*“ der anderen Art. Pferdefett, scheinbar ein Widerspruch, bedenkt man, daß dieses Fleisch sich gerade dessen „*Armut*“ rühmt - „*das stammt vom Nacken*“, erklärt *Gumprecht* diese Rarität. Nierenfett gibt es nur bei sehr feisten Pferden - und nur auf Bestellung. „*meistens kaufen es Ausländer, die wissen noch, wofür es gut sein kann*“, bestätigt auch *Karl Koglbauer*, ein langjähriger *Gumprecht*-Partner am Karmelitermarkt in Wien. Seit elf Jahren ist der gelernte Pferdefleischer, der noch unter der Familie Horn begonnen hatte, auf jenem Markt vertreten, der zwischen *Hendl* und *Döner* eine unbestrittene Bastion des *Rösslfleischs* darstellt. „*Schwein oder Rind hat mich nie interessiert*“, sagt er, „*aber als Pferdefleischer habe ich einen besonderen Status*“, gibt er selbstbewußt zu.

Pferdespezialitäten vom Feinsten

Sie finden uns in Wien:

- 1100, Viktor-Adler-Markt, Stand 38-43
- 1200, Brigittenauer Lände
(gegenüber Haus Nr. 38, Ecke Friedensbrücke)
- 1150, Herklotzgasse 1, Ecke Gürtel
- 1160, Wilhelminenstraße 81
- 1120, Meidlinger Markt, Stand 134+135
- 1210, Floridsdorfer Markt, Stand 79-80
- 1020, Klaus Koglbauer
Karmelitermarkt, Stand 41-42

www.gumprecht.at | Tel. 01/604 31 83 | Fax: 01/606 38 08



Gumprecht und *Koglbauer* sind sich einig: „*Krapfen oder anderes Gebäck wird in dem Fett, das nicht danach schmeckt, besonders bekömmlich und es eignet sich hervorragend zum Frittieren, ich habe eine Konditorei, die mir das abnimmt*“, bestätigt auch *Johann Schuller*. Doch wie kommt der nach Pferdefleisch lechzende Volksmund zu dem Begriff *Pepi-Håcka*? Dazu gibt es eine Theorie: alles wurde verwertet - auch Mähne und Schweif, der

abgehackt wurde. Daraus wurden nicht nur Polsterfaltungen hergestellt, sondern auch preisgünstige Perücken - die der *g'standene Wiener* immer noch als *Pepi* bezeichnet. Ein Berufsstand, gleichsam vom Schwanz aufgezümt.

Kuriosa

Die Geschichte der Hippophagie reicht tief zurück in die Anfänge der Menschwerdung. Die Höhlenmalereien von Lascaux belegen eindeutig: *bevor man sich über die arbeitsteilige Beziehung von Roß und Reiter Gedanken machte, hatte man die Ernährung im Sinn, das Pferd war Beutetier.* Anno 732 sollte die christliche Welt nun, nach dem Verbot Papst Gregor den III., dem Pferdefleisch entsagen. Einige Experten sind der Meinung, daß der *Pontifex Maximus wenig Neigung zeigte, wertvolle Schlachtrösser den hungrigen Mägen seiner Schäfchen zu opfern.*

Von Rüdiger Martin, aus „Genuss Fleisch.pur“, Nr. 01/2010, Österr. Agrarverlag Druck- und Verlagsges.m.b.H.NFg.KG

*Überarbeitet von Wolfgang E. Schulz
Wien im September 2010*