



La Cocotte - Servus Österreich

Servus:

Der traditionelle, freundschaftliche Gruß in großen Teilen Mitteleuropas (Saarland, Rheinland-Pfalz, Bayern, Hessen, Franken, Österreich, Slowenien, Kroatien, Ungarn, Slowakei, Rumänien, Südtirol, Polen).

Lateinisch servus der Sklave, der Diener und bedeutet ich bin dein Diener, zu Diensten.

Servus kann als Begrüßung als auch zur Verabschiedung verwendet werden. Servus ist vor allem unter Freunden und Bekannten die sich duzen üblich.

Das „Servus Österreich“:

Seit 2007 gibt es das Lokal auf der Stammheimer Straße 51. Eröffnet von den Inhabern Jörg und Gitta Kirsten. Eigentlich ein Laden mit Imbiss für 16 Gäste, in dem es viele österreichische Spezialitäten gibt, wie Rohmilchkäse, Speck, Marmelade Essig, Öl. Alles frisch vom Bauern. Das Sortiment wurde vor Ort in Österreich in verschiedenen Regionen ausgesucht.

Im Restaurant wird alles frisch zubereitet, vom Kesselgulasch über den Germknödel bis zum Kaiserschmarrn. Und anschliessend kann man sich dann die Köstlichkeiten im Laden für zu Hause kaufen.



Österreich, die Alpenrepublik:

Fläche:	rund 84.000 km ²
Einwohnerzahl:	8,3 Mio
Hauptstadt:	Wien, 1,68 Mio Einwohner
Amtssprache:	Deutsch
Staatsform:	Parlamentarische Republik
9 Bundesländer:	Burgenland, Kärnten, Niederösterreich, Oberösterreich, Salzburg, Steiermark, Tirol, Vorarlberg, Wien
Staatsoberhaupt:	Bundespräsident Heinz Fischer
Regierungschef:	Bundeskanzler Alfred Gusenbauer
Währung:	Euro
Nationalhymne:	Land der Berge, Land der Strome
KFZ-Kennzeichen:	A
Internet-Kennung:	.at



Berge:

Großglockner 3798 m

Wildspitze 2774 m

Weißkugel 3738 m

insg. 24 Berge über 3.000 m

(Piz Buin 3312 m im Silvretta Gebirge – kein Sonnenschutzmittel)

Seen:

1. Neusiedlersee

2. Attersee

3. Traunsee

weitere bekannte Seen

Wörthersee, Wolfgangsee, Millstättersee, Weissensee

Flüsse:

Donau, Lech, Inn, Rhein

Urlaub in Österreich:

Sommer wie Winterregion. Für den Wintersport unzählige Skigebiete, darunter einige Gletschergebiete, die ganzjährig Wintersport ermöglichen. Im Sommer ebenso viele Bergwander- und Kletterregionen.

Mountenbiking, Drachensegeln und Surfen gehört ebenso zu den Sommersportarten.



Essen in Österreich

Österreichische Küche wird oft gleichgesetzt mit der Wiener Küche. Die Traditionelle Kochkunst bietet jedoch viele regionale Ausprägungen, die oft im Zusammenhang der Kochtradition der k. u. k Monarchie Österreich/Ungarn stehen. Vor allem die Küchen Ungarn, Böhmen und Italien haben die Österreicher beeinflusst. Gerichte und Zubereitungsarten wurden in die regionale Küche übernommen, integriert und angepasst. Den Gulasch als Beispiel.

Bekannt sind die Österreicher für ihre zahlreichen Mehlspeisen und Süßwaren, sowie das Wiener Schnitzel.

Typische Gerichte

Suppen:

Frittatensuppe, Leberknödelsuppe, Backerbsensuppe

Hauptspeisen:

Wiener Schnitzel, Backhendl, Gulasch

Dessert, Mehlspeisen:

Sacher Torte, Marillen-, und Germknödel, Topfenstrudel, Mozartkugel, Kaiserschmarrn, Palatschinken



Getränke

Kaffee:

Verlängerter, Melange, Kapuziner, Einspänner, Großer-, Kleiner Brauner

Bier:

Das Volksgetränk Nummer 1. Es gibt etwa 600 verschiedene Biersorten. Österreich hat die höchste Brauereidichte der Welt. Auf 56.000 Einwohner kommt eine Brauerei. Bekannte Biersorten sind Märzen (helles), Zwickelbier (naturtrüb), Weizen und zu Festtagen das Bockbier.

Wein:

Der Weinanbau hat eine über 2000 Jahre alte Tradition. Die Hauptanbaugebiete liegen im Osten und Süden Österreichs in Wien, Niederösterreich, Burgenland und der Steiermark. Der junge Wein wird „Heuriger“ genannt und in gleichnamigen Lokalen in und um Wien ausgeschenkt.

Rotweine (Zweigelt, St. Laurent, Blaufränkischer)

Rosé (Schilcher, Uhdler)

Weißweine (Grüner Veltliner, Welschriesling, Chardonnay)

Alkoholoische Getränke:

Most/Obstmot (vergorener Saft aus Apfel/Birne)

Schnäpse und Edelbrände werden gerne nach einer Mahlzeit getrunken.

Alkoholfreie Getränke:

Almdudler, Spezi (Cola/Fanta)



Geräucherte Wurstspezialitäten, die Chefin Gitta Kirsten hier präsentiert, gehören auch zum alpenländischen Angebot. BILD: RAKOCZY

Zur Brotzeit auf die Alm nach Riehl

Laden mit Imbiss: Angebot von „Servus Österreich“ kommt frisch aus den Bergen

Käse, Speck, Kaiserschmarrn, Kesselfulasch – die Wahl fällt schwer.

VON HARIETT DRACK

Man stutzt erst einmal, wenn man die Stammheimer Straße in Riehl mit ihren liebevoll restaurierten Jugendstil-Fassaden entlangflaniert, ein Maklerbüro, eine Schneiderwerkstatt und ein Gymnastik-Studio passiert und mittendrin, in Haus Nr. 51, auf ein Lokal stößt, das in Köln seinesgleichen sucht. „Servus Österreich“ heißt das Projekt von Gitta und Jörg Kirsten, die sich im April 2007 damit ihren „Traum vom Chef im eigenen Laden“ erfüllt haben. Der Preis dafür ist hoch, denn leben können der Kfz-Schlosser und die gelernte Kauffrau von ihrem Alm-Laden

(noch) nicht. Die Einnahmen decken gerade mal die Kosten, deshalb arbeiten beide als Angestellte noch Teilzeit. Die übrige Zeit verbringen sie in ihrem Lokal mit dem stattlichen Hirsch-Kopf an der Wand und den rotweiß karierten Tüchern auf rustikalen Holztschen: in der Küche und hinter der Ladentheke, auch am Wochenende. Nur Mittwoch ist Ruhetag, dann müssen die Regale aufgefüllt und die Buchführung gemacht werden.

„Es gibt so viele Spezialitätenläden, aber keinen mit alpenländischen Schmankerln“, strahlt Chefin Gitta Kirsten (41). Beim Aufzählen ihrer Produktpalette gerät sie ins Schwärmen: „Rohmilchkäse, Speck, Marmelade, Essig, Öl, alles frisch vom Bauern und 1-a-Qualität.“ Vor zwei Jahren haben

die Eheleute, passionierte Österreich-Urlauber, Nägel mit Köpfen gemacht. Sie suchten sich im Internet – potenzielle Lieferanten, Bauernläden, Alm-Betriebe und stellten ein Sortiment zusammen.

Zeit mitbringen

Dann ging es los. Gitta Kirsten: „In einer Woche sind wir 2500 Kilometer quer durch Österreich gefahren und haben jeden Tag fünf bis sechs Lieferanten abgeklappert. Dann stand das Sortiment.“ Einmal pro Woche steht der Kühl-laster vor der Tür und bringt 3,6 Prozent fetthaltige Frischmilch direkt von einer Sennerei aus dem Zillertal.

Damit der Gast die Katze nicht im Sack kauft, hat Gitta Kirsten mit ihrem Mann in dem 70 Quadratmeter großen Ladenlokal 16

Sitzplätze eingerichtet, wo man sich Kesselfulasch, Kaiserschmarrn, Germknödel oder eine Jausen-Platte schmecken lassen kann. Zufriedene Kunden greifen anschließend gern ins Regal, um sich die Spezialitäten auch zu Hause zu gönnen. Kirsten: „Man sollte Zeit mitbringen, ein Kaiserschmarrn braucht schon 20 Minuten. Ich reiße schließlich keine Türen auf, sondern bereite alles frisch zu.“ Die Kundschaft weiß es zu schätzen. Mittags kann es schon mal eng werden. In zwei Jahren will das Ehepaar es geschafft haben, dann soll der Laden so viel abwerfen, dass es davon leben und vielleicht ein zweites Geschäft eröffnen kann (geöffnet Mo. bis Do., 11 bis 21 Uhr, Fr., 11 bis 23 Uhr, Sa., 9 bis 23 Uhr).

www.servus-oesterreich.de