

# Unbeirrt vom Lärm der Welt

Vor 400 Jahren wurde das Schwarze Kamel eröffnet. Heute schmeckt es dort fast so gut wie noch nie, der Kaiser bedient die Gäste und der Chef ruft die Egalité aus. Was ist da los?

PETER GNAIGER (TEXT)

PHILIPP LUBLASSER (BILDER)

WIEN. Bognergasse 5. Polizisten errichten erste Absperrungen. In ein paar Stunden beginnt der Akademikerball. Drinnen, im ehrwürdigen Schwarzen Kamel, blickt Johann Georg Gensbichler gelangweilt aus dem Fenster und sagt: „Jedes Jahr dasselbe Theater.“ An diesem Haus ist schon viel vorübergezogen. Hier wird seit 1618 bewirtet. Damals brach gerade der Dreißigjährige Krieg aus.

Es wäre eine Untertreibung, das Schwarze Kamel „nur“ als Lokal zu bezeichnen. Es ist zugleich Restaurant, Bar, Café, Mythos und deshalb auch natürlich ein Shop. Kurz: Das Schwarze Kamel ist eine Art Freilichtmuseum für freilaudende Wiener, das nicht einmal jene kaltlässt, die noch nie dort waren. Entweder es wird hysterisch verehrt – oder aus Prinzip links liegen gelassen.

Peter Friese gesellt sich zu uns. Seine Eltern übernahmen das Kamel in den 1950er-Jahren. Der Name geht auf jenen Mann zurück, der hier im Jahr 1618 zunächst eine Gewürzkrämerlei einrichtete: Johann Baptist Cameel verlieh seinen Namen ganz uneitel an seinen Betrieb, indem er diese humorvolle Assoziation mit einem Kamel zuließ.

Es ist jetzt 17 Uhr. Im Barbereich ist die Hölle los. Für die Kellner gibt es fast kein Durchkommen und für die Gäste sowieso kein Einkommen mehr. Im Restaurant herrscht noch die Ruhe vor dem Sturm. Servietten werden gefaltet und Gläser poliert.

Gensbichler deutet auf die historischen Holzvertäfelungen, den Stuck und die Filiesen: „Sieht noch genau so aus wie 1902.“ Stimmt. Wenn jetzt Karl Kraus, Friedrich Torberg, Gustav Klimt und Bertha von Suttner am Nebentisch Platz nehmen würden – keiner würde sich wundern. Die spannende Atmosphäre sei sehr wichtig, sagt Friese. „Die Salzburger Wirre haben es leichter. Da sind viele der Gäste Urlauber. Die kommen schon entspannt ins Lokal.“ Die Wiener wiederum betreten ein Lokal nicht selten in einem Zustand höchster Verzweiflung, die natürlich nur auf feindliche Lebensumstände des Wiener Alltags zurückzuführen seien.

Dann ist der Kellner-Kaiser Gensbichler gefragt. Zunächst verschenkt er eine Art „Erste-Hilfe-Lächeln“, dann wendet er sich jedem Gast mit ehrlichem Interesse an dessen Gemütszustand zu. „Man sollte sich auch alle Namen und Gesichter merken können“, sagt er. Denn im Schwarzen Kamel sei man nicht irgendwo: Das ist eine Hochburg einer generationenübergreifenden Stammgaskultur. Und ganz wichtig: „Bei einem Gast sind es immer die ersten drei Minuten, die zählen – und die letzten beiden Sekunden, bevor er uns verlässt. Das muss ein Service-Team im Griff haben.“

Man spürt, hier geht es um mehr als um Speisekarten auflegen und Teller servieren. Als Gast fühlt man sich fast schon spirituell berührt. Was aber auch an den glanzvollen

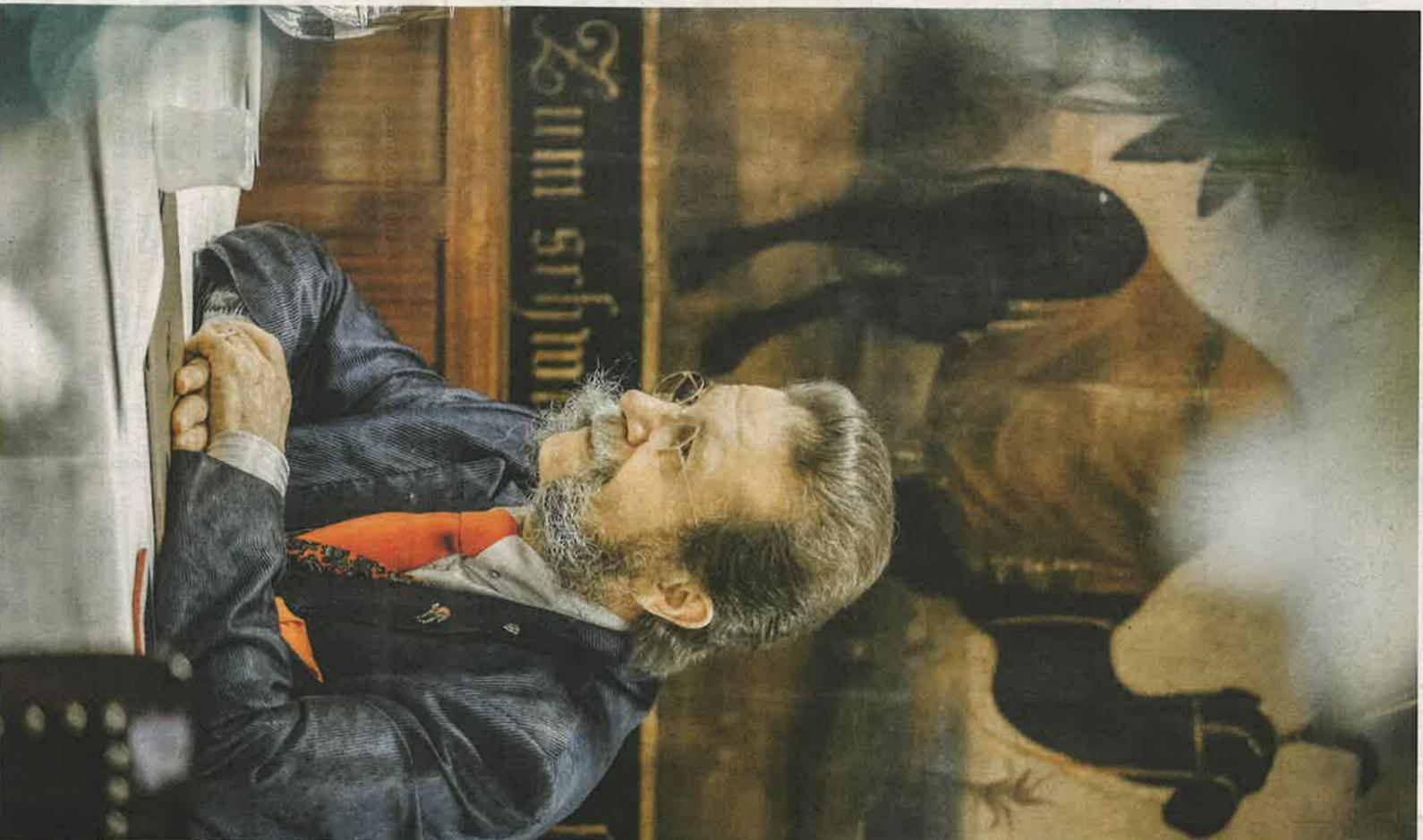


BILD: SN

„Brötchen für alle!  
Vom Arbeiter bis  
zum Bundeskanzler.“  
Peter Friese, Unternehmer

Arbeiten des Restaurateurs Thomas Mahn liegen könnte. Außer dem Schwarzen Kamel hat Mahn auch in der Basilika von Mariazell, in der Karlskirche und in Schönbrunn Hand angelegt. Das klingt elitär. Peter Friese sieht das anders: „Bei uns herrscht die Egalité, also die Gleichheit“, sagt er mit dem Bruston einer Überzeugung, die auch einem Revolutionär während des Sturms auf die Bastille zur Ehre gereicht hätte.

Tatsächlich ist der gesamte Bar-Bereich bis in die Abendstunden ein Abbild der Wiener Gesellschaft. Zwar nur jener, die im noblen



Johann Georg I. in seinem Reich. Das Logo im Hintergrund schuf Georg Ferdinand Waldmüller.

immerhin. Arbeiter und Studenten genehmigen sich erste Biere, ein paar Anzugträger belagern Touristinnen, die sich in Sitzstühlen zurückgezogen haben, der Rest frönt dem Wein und den famosen belegten Brötchen, die nach „Bauplänen“ von Maria Friese gefertigt werden. Die Brötchen sind auch „draußen“ sehr beliebt. „Wir machen Caterings. Allerdings zu 90 Prozent nur für Stammgäste“, sagt Friese. Kaum ein Ministerium kommt bei offiziellen Anlässen oder Arbeitsitzungen ohne diese „Jause“ des Schwarzen Kamels aus. Auch unter den Stammgästen seien viele Politiker. „Vom Altbundespräsidenten bis zum Neubundeskanzler.“

Eine charmante Anekdote kann Friese über einen ganz Großen der heimischen Liedkunst berichten: „Vor ein paar Jahren sah ich plötzlich Udo Jürgens auf dem wohl schlechtesten Platz unseres Restaurants sitzen. Ich fragte ihn: ‚Herr Jürgens. Hat man Ihnen keinen besseren Platz angeboten?‘ Er antwortete glücklich und zufrieden: ‚Herr Friese, mir ist es lieber, ich habe den schlechtesten Tisch im schönsten Restaurant als den besten Tisch in allen anderen.‘“

In der Küche gibt seit dem Abgang von Christian Domschitz die junge Salzburgerin Segyi Haratl den Ton an. Sie macht ihren Job ausgezeichneter. Haratl passt allein schon deshalb so gut ins Schwarze Kamel weil auch

dass der Star in der Küche des Schwarzen Kamels seit 400 Jahren ein übergeordnetes Ganzes ist. In diesem kulinarischen Reich halten es Egoisten nicht lang aus.

Diesen einzigartigen Mythos des Schwarzen Kamels erklärt Friese so: „Wenn ein Vater mit seinem Sohn erstmals auf ein Kalbsrahmgulasch in das Kamel kommt, dann ist das wie eine Initiation, die ja auch der Vater schon mit dem Großvater erlebt hat. Da reißen die Wurzeln ganz tief.“ Diese Liebe zur Tradition erinnert ein wenig an Gustav Peichl. Der sagte einmal: „Wer sich mit der Mode verheiratet, der wird schnell Witwer.“

Gensbichler nimmt sein Glas Weißwein zur Hand und sagt: „Ich sollte ja eigentlich schon in Pension gehen.“ Aber der Chef habe ihn überredet, noch ein paar Zugaben anzuhängen. Seine Nachfolge ist schon geklärt. „Meine Kollegin Natascha Quester arbeitet sich schon ein“, sagt er. Es sei aber nicht davon auszugehen, dass sie im Sisi-Kostüm auftreten wird. Und so schnell wird Johann Georg Gensbichler ohnehin nicht abtreten. „Ich bin jetzt wöchentlich aber nur noch 40 Stunden für meine Menschen da“, sagt er.

Da fällt uns ein Satz von Franz Joseph I. ein. Er sagte einmal zu Theodore Roosevelt: „Ich bin der letzte Monarch der alten Schule. Es ist meine Aufgabe, meine Völker vor ihren Politikern zu schützen.“

Zwei Klassiker aus dem  
Schwarzen Kamel



## Zart schmelzend

Rostbraten vom Zander mit  
verführerischem Gemüse

Zutaten: 180 g Zanderfilet (pro Person)  
100 Gramm Schalotten, 100 Gramm Ingwer, 10 Gramm Knoblauch, 20 Gramm brauner Zucker, 1/8 l leichter Rotwein.

### Ingwerschalotten

Schalotten klein würfelig schneiden, in einem EL Olivenöl anschwitzen, Ingwer hineinreiben und mit dem braunem Zucker leicht karamellisieren. Zum Schluss mit dem Rotwein ablöschen und mit Knoblauch, Salz und Pfeffer abschmecken.

### Zander

Die Zanderfilets in der Pfanne (mit der Hautseite beginnend) mit mittlerer Hitze in Öl knusprig braten.

### Mascarponeblattpinac

Auch hier etwa 100 Gramm Schalotten in Olivenöl kurz anschwitzen, gewaschene und geputzte Spinatblätter kurz mitgären, mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss einen Löffel Mascarpone unterheben. Besonders gut schmeckt dieser Spinat mit „Salzitronen“, die es im Schwarzen Kamel zu kaufen gibt. Sie sollen bereits mit den Schalotten angeschwitzt werden.

### Korianderkarotten

200 g Babykarotten, 50 g Koriander (Blätter und Stängel getrennt), 1/8 l Weißwein, 2 EL Olivenöl.

Die geputzten Babykarotten in Olivenöl langsam anbraten, Korianderstängel dazugeben, mit Weißwein ablöschen, weich dünsten, Stängel entfernen und geschnittene Korianderblätter dazugeben.

Auf einem gewärmten tiefen Teller den Spinat anrichten, darauf den Zander mit den Ingwerschalotten platzieren und die Korianderkarotten seitlich platzieren.



## Fein knusprig

Der Urmeter des  
Wiener Schnitzels

Zutaten für vier Personen  
600 Gramm Kalbskarreose (pariert),  
2 Eier, Salz, Mehl (glatt), Semmelbrösel,  
Öl, Butterschmalz.

### Zubereitung

Karreose in Schnitzel schneiden. Mit Klarsichtfolie bedecken und vorsichtig klopfen, bis das Fleisch zwei bis drei Millimeter dick ist, dann salzen. Die Eier mit einer Gabel verschlagen, Schnitzel im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abschütten, durch die Eier ziehen, danach in Semmelbrösel wenden, zart andrücken, wieder leicht abschüttein.

In einer Pfanne reichlich Öl mit etwas Butterschmalz erhitzen. Schnitzel einlegen. Unter wiederholtem Schwingen die

Schnitzel in der Pfanne bräunen und, vorsichtig wenden, fertig backen und mit einer Patscherhaufl Paradenbrotbacken abdecken