

Eine Hommage an Wiens knusprigste Panier – BILD

ID: LCG20436 | 20.11.2020 | Kunde: Figlmüller | Ressort: Chronik
Österreich | Medieninformation

„Die Wiener Küche & Das berühmteste Schnitzel der Welt“ lüftet gut gehütete Geheimnisse aus der Figlmüller-Küche. Genussstradition zum Nachkochen für Liebhaber der Wiener Köstlichkeiten. Das Kochbuch ist ab sofort im Handel und online erhältlich.

Bilder zur Meldung in der [Mediendatenbank](#)

Wien (LCG) – Vor 115 Jahren legte **Johann Figlmüller** den Grundstein für das Traditionshaus und eröffnete die ersten Weinhäuser in Wiens Vorstädten. Bereits 1920 übernahm die Familie das Gasthaus zwischen Wollzeile und Lugeck und schaffte daraus ein Weinhaus im Herzen Wiens. Seither ist die Familie bekannt für ihr legendäres und stets über den Tellerrand reichendes Figlmüller-Schnitzel, das zum kulinarischen Wahrzeichen Österreich avancierte.

Mit ihrem neuen Kochbuch „Die Wiener Küche & Das berühmteste Schnitzel der Welt“ geben die Brüder **Hans** und **Thomas Figlmüller** exklusive Einblicke in ihre Küche, verraten mit dem „Schnitzel-Einmaleins“, wie jedes Schnitzel zum puren Genuss wird und erzählen die eine oder andere Geschichte hinter den köstlichen Rezepten. Den Anfang macht die traditionelle Rote-Rüben-Suppe Borschtsch. Sie wird von der ursprünglich aus Polen stammenden Mutter, **Ursula Figlmüller**, stets höchstpersönlich zubereitet und ist neben dem Figlmüller-Schnitzel das Familienrezept schlechthin.

Gemeinsam mit Restaurantkritiker und Autor **Florian Holzer** laden die Gastronomen zu einer inspirierenden Reise durch Wien und die Geschichte der Familie. Kulinarisch spannt das neue Figlmüller-Kochbuch den Bogen vom gutbürgerlichen Festtagsbraten bis hin zum Besten aus den Resten. Wie das Figlmüller-Schnitzel selbst, blickt

auch das Buch über den – wenngleich geografischen – Tellerrand hinaus: ist die Wiener Küche doch stark von den Küchen der ehemaligen k.u.k. Kronländer inspiriert.

„Das legendäre Figlmüller-Schnitzel ist so viel mehr als das kulinarische Wahrzeichen der Stadt. Es steht für eine über einhundertjährige Familiengeschichte und Wiener Tradition. Für mich Anreiz genug, hinter die Fassaden zu blicken und sowohl die Geschichte der Familie als auch die legendären Rezepte in einem Buch zu vereinen“, so Autor **Florian Holzer** .

„Unser Kochbuch ist ein spannender Band über Wien und unsere Familiengeschichte. Gerade in Pandemiezeiten möchten wir Menschen einladen, sich typische Wiener Köstlichkeiten zuhause schmecken zu lassen“, sagen **Hans und Thomas Figlmüller** .

Schnitzel-Einmaleins bringt Wien auf den Teller

Neben Rezepten für Wiener Klassiker wie Zwiebelrostbraten, Kaiserschmarren, Tafelspitz und Co. lädt das neue Figlmüller-Kochbuch auch zum Wiederentdecken des „Wiener Soulfoods“ – beispielsweise klassisches Reisfleisch, Augsburger mit Kochsalat oder Bröselfisolen. Nicht zuletzt gibt Holzer die wahre Geschichte hinter dem berühmtesten Schnitzel der Welt preis, während die Figlmüller-Brüder mit dem „Schnitzel-Einmaleins“ aus dem gastronomischen Nähkästchen plaudern und den Lesern offenbaren, wie die Einser-Panier garantiert auch zu Hause gelingt.

Überraschende Einblicke in die 115-jährige Geschichte des Wiener Familienunternehmens, persönliche Anekdoten und Rezepte, die die Traditionsgrastronomen weit über die Grenzen des Landes hinaus berühmt gemacht haben, lassen „Die Wiener Küche & Das berühmteste Schnitzel der Welt“ zu einem Kochbuch für die Wiener Seele werden,

das Lust auf eine kulinarische Expedition in die Küche der Donaumetropole macht.

Ob das mit dem „Schnitzel-Einmaleins“ selbstzubereitete Figlmüller-Schnitzel mit dem Meister mithalten kann, kann ganz einfach getestet werden: Über den Lieferservice [Mjam](#) kann das originale Figlmüller-Schnitzel jederzeit online nachhause bestellt und das eigene Können auf Herz und Nieren getestet werden.

„Die Wiener Küche & Das berühmteste Schnitzel der Welt“ (ISBN 978-3-222-14046-4 ist im Verlag Pichler erschienen und ab 25 Euro im Handel sowie über den [Figlmüller-Onlineshop](#) erhältlich.

Aktuelle Informationen finden sich auch in der digitalen Heimat des Schnitzels auf [figlmueeller.at](#), [Facebook](#) und [Instagram](#) sowie unter [#iloveschnitzel](#).

Über Florian Holzer

Florian Holzer ist 1966 in Mistelbach an der Zaya geboren worden und in Wien aufgewachsen. Seit 1988 bespricht er in der Wiener Stadtzeitung „Falter“ neu eröffnete Lokale, Cafés und Beisln. Im Laufe der Jahre tat er dies auch für zahlreiche weitere Zeitungen und Magazine und verantwortet seit 2005 die wöchentliche Restaurantkritik im „Kurier“.

Über die Figlmüller Group

Seit 1905 setzt die Figlmüller Group gekonnt Akzente in der Wiener Gastronomieszene und verfolgt einen konstanten Expansionskurs. In den Restaurant-Konzepten spiegeln sich die Werte wider, die tief in der Unternehmenskultur verankert sind: höchste Qualität, stetige Innovation und Tradition. Heute vereint die international bekannte Figlmüller Group sechs Gastronomiebetriebe in Wien. Das LUGECK, in dem die gute alte Wiener Wirtshauskultur zu neuem Leben erweckt wurde. Das FIGLS, ein Bierlokal inmitten der Grinzinger Weinberge. Das JOMA, eine gelungene Mischung aus Café, Brasserie und Bar. Das DAILY ROAST, die beste Kaffeebar am Wiener Flughafen.

Und natürlich die beiden weltbekannten Figlmüller-Restaurants,
die Heimat des Schnitzels. Weitere Informationen auf [figlmueller-
group.at](http://figlmueller-group.at) .

+ + + BILDMATERIAL + + +

Das Bildmaterial steht zur honorarfreien Verwendung im Rahmen der
redaktionellen Berichterstattung zur Verfügung. Weiteres Bild-
und Informationsmaterial im Pressebereich auf leisure.at.

(Schluss)