Es kann nur eine geben

Best-of. Die klassische Brettljause besteht aus Wurst, Fleisch, Aufstrichen und Bauernbrot

FOTOS: VIENNASLIDE/STOCKFOOD, HETIZIA CHLESIAK/FOTOLIA, PRIVAT, GERALD STUTZ

Eigentlich ist die Brettljause ja die Visitenkarte eines jeden Gastbetriebes, denn darauf sollte nur das Beste und vor allem Hausgemachtes zu finden sein. „Neben der Qualität der Produkte ist es auch die Vielfalt, die eine gute Brettljause ausmacht. Es sollten mindestens sechs verschiedene Fleisch- und Wurstsorten dabei sein und zwei bis drei selbst gemachte Aufstriche", erklärt Gerald Stutz, Kenner und Freund einer guten Brettljause. Er hat bis jetzt 168 unterschiedliche Brettljausen diverser Heuriger, Jausenstationen und Gastbetriebe fotografiert und dokumentiert, die man alle auf seiner Homepage anschauen kann. Und das Thema scheint zu interessieren, an die 3000 Besucher zählt die Seite pro Monat.

In dieser Saison möchte sich der 53-Jährige besonders der Hofkultur widmen. „Das ist mehr als Bio, da wird auch darauf geschaut, dass die Tiere ein gutes und artgerechtes Leben haben", erklärt Stutz und so schmeckt der Speck gleich noch viel besser.

Wie kommt man eigentlich auf die Idee, Brettljausen zu sammeln? „Ich bin viel unterwegs und jausne gerne. Da hab' ich das eine mit dem anderen verbunden", so der Bankangestellte. Mittlerweile ist er für sein Hobby so bekannt, dass er schon viele Tipps bekommt, welcher Heurige oder welcher Buschenschank Besonderes zu bieten hat.

Tradition

Entstanden ist die Brettljause aus der traditionellen Brotzeit der Bauern, die untertags gleich am Feld aßen. Mit dabei hatten sie dann Wurst, Speck, Brot, Messer und ein Holzbrett. Genau aus diesem Grund gehört auch nur Hausgemachtes auf den Teller sowie ein Essiggurkerl, dazu gibt's kräftiges Bauernbrot.

Käse spielt nur eine untergeordnete Rolle, wenn, dann sollte es ein kräftiger, würziger Hartkäse sein wie der Bergkäse oder der Emmentaler. Ganz sicher nichts verloren auf dem Brettl zur Brotzeit haben Süßes, Obst und Knabberzeug wie Chips und Soletti – das verdirbt dem echten Jausn-Connaisseur ganz schnell den Appetit.

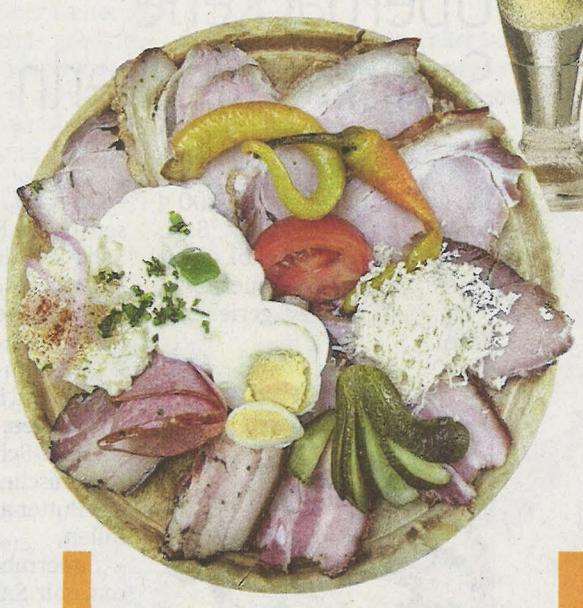
– DOROTHE RAINER

Für weitere Informationen zu **Gerald Stutzs Homepage** die Seite mit der Gratis-App „Shortcut Reader" scannen

Gerald Stutz steht auf Brettljausen

Eine Auswahl, was aufs Brettl darf

– Geselchtes
– Lendbratl
– Schweinsbraten
– Trockenwürstel
– Speck
– Käse nach Wahl, vorzugsweise kräftiger Hartkäse
– Liptauer
– Kürbiskernaufstrich
– Leberstreichwurst
– Verhackertes
– Grammelschmalz
– Grammelaufstrich
– Bratlfett
– hartgekochte Eier
– frisch geriebener Kren
– Gemüse (Tomaten, Paprika, Gurkerln, Radieschen ...)
– Bauernbrot
– dazu passen am besten Bier, Wein, Most, ein G'spritzter oder ein Apfelsaft



KOCHLEXIKON

Marende

Dabei handelt es sich um die (Süd-)Tiroler Version der Brotzeit. Typischerweise werden dazu Schüttelbrot, Speck, Kaminwurzen, Essiggurken sowie Rotwein gereicht. Der Begriff „Marende" leitet sich von dem mittellateinischen Begriff merenda für die nachmittägliche Zwischenmahlzeit ab.