

Lohninger: Deutschlands beste Pastrami

Neues von New Yorks Kult-Delikatesse

Von Ludwig Fienhold

Die legendäre New Yorker Delikatesse Pastrami ist jetzt auch in Deutschland zum Trend geworden. Angesichts der meist wenig gelungenen Interpretationen mag man aber den Hype nicht so recht verstehen. Umso besser, dass jetzt endlich ein Spitzenkoch wie Mario Lohninger (Bild rechts) Pastrami in Bestform anbietet. Dies hat seinen guten Grund, denn der Österreicher arbeitete viele Jahre in New York und führte dort mit dem Danube eines der besten und schönsten Restaurants der Stadt. Wir haben uns landauf landab durchprobiert und die Backen rund gemacht – in Frankfurt, Berlin, München und Hamburg in den unterschiedlichsten Lokalen, doch nur ein Pastrami-Sandwich erreichte das Niveau Weltklasse und konnte mit dem Original in New York City mitziehen. Mario und Vater Paul Lohninger haben auch lange daran getüftelt, bis sie es nun mit großer Überzeugung in ihrem Restaurant in der Schweizer Straße in Frankfurt servieren können.



Lohninger Pastrami mit geröstetem Weißbrot

Meist ist Pastrami in Deutschland banal, fett, völlig übergepökelt oder ähnelt eher einem mittelmäßigen Schinken. Bei Lohninger wird sie wieder zu der Delikatesse, mit der sie ihren hohen Stellenwert in NYC begründet. Die hausgemachte Lohninger-Pastrami ist mit faunischer Raffinesse gewürzt, saftig, zart und so animierend, dass man sich mit ungebremsster Lust durchbeißt. Ein solch archaisches Stück Lebensfreude vermitteln nur wenige Gerichte. Das US-Beef kommt bei Lohninger aus dem Schulterscherzel, also jenem Gustostück von der Rinderschulter aus dem besonders gute und saftige Fleischgerichte entstehen. Und das etwas teurer als andere Metzger-Zuschnitte ist. Bei Lohninger wird es mit Koriander, Piment, Schwarzem Pfeffer und anderem mehr gewürzt, wobei auch Sherryessig und Honig zum Einsatz kommen. Die Pastrami wird lauwarm geräuchert und danach im Ofen gegart. In den USA wird meist krosses Roggen-Toast zum Deckeln benutzt, die Lohningers experimentieren mit verschiedenen Versionen.



Lohninger Pastrami mit Vinschgauer

Die mit dünn geschnittenem selbstgebackenem und (Glutenfreiem) Vinschgauer ist die eleganteste Variante, zumal diese Fladenbrötchen leicht nach Koriander und Fenchel schmecken und damit sehr gut zur Pastrami passen. Etwas puristischer und ebenso gut geht aber auch das geröstete Weißbrot dazu, dass die Pastrami noch etwas mehr zum Hauptakteur macht. Senior

Paul Lohninger, der aus einer Bäckerei kommt, legt Wert auf solche Details, wobei im Falle der Pastrami das Brot nicht nur den Zusammenhalt der dünn geschnittenen Pastrami-Scheiben garantiert, sondern auch geschmacklich einen Beitrag leistet, sei es durch eigene Würze oder Zurückhaltung einer solchen.

Wer in New York ein Pastrami-Sandwich essen will, muss ein so großes Maul wie das von Donald Trump haben – oder es mit Messer und Gabel essen. Ein Pastrami-Sandwich sollte aber aus der Hand gegessen werden, weil es einfach Spaß & Geschmack fördert. Bei Lohninger kann man das Pastrami-Sandwich ganz lässig mit der Hand essen, was es noch besser macht. Es wird ganz dünn mit etwas Senf bestrichen und außerdem mit einem ausgezeichneten und schön kümmeligen kühlen Spitzkohl als Begleitung aufgefrischt sowie von einer knackigen Gurke begleitet. Die Standardversion der Pastrami beträgt 140 Gramm, die man sich jedoch aufstocken lassen kann. Das Pastrami-Sandwich wird mittags (14 €) und inzwischen auch abends (16 €) angeboten.

Das dünn geschnittene, warme Mastochsenfleisch mag harmlos wie Carpaccio aussehen, schmeckt aber weit ausdrucksvoller. Die drei besten Adressen dafür sind in New York Carnegie Deli, Stage Deli und Katz's, wo die berühmte Stöhnszene der Schauspielerin Meg Ryan im Film Harry & Sally für allgemeines Entzücken sorgte. Dort, in der Lower East Side, wo einst das Zentrum der jüdischen Gemeinde Manhattans lag, begann in schweinefleischloser Gesellschaft im Jahre 1888 die Erfolgsgeschichte des Pastrami-Sandwichs. Mit der Lohninger-Pastrami haben auch wir endlich Grund zum lustvollen Stöhnen.



Lohninger, Frankfurt, Schweizer Straße 1, Tel. (069) 247 557 860. www.lohninger.de