

Wie kent hem niet? Tegenwoordig in allerlei verschillende smaken en uitvoeringen, maar bij velen toch wel bekend als de traditionele schnitzel met het klassieke stukje citroen erop. Bij menig wintersport liefhebbers komt dit stukje vlees gegarandeerd voorbij en tegenwoordig is hij in velen delen van de wereld dan ook te verkrijgen.

- Maar.. hoe ontstond de schnitzel eigenlijk?
- En wat is een schnitzel nu eigenlijk precies?

Geschiedenis.

Voor de geschiedenis van dit gerecht moeten we terug naar Noord-Italië. In 1134 had men een banket georganiseerd ter ere van de basiliek van Sint Ambrosius. Daar werd een gerecht geserveerd genaamd Cotoletta alla Milanese, oftewel kotelet op zijn Milaans. Dit gerecht was vergelijkbaar met de schnitzel. Het gerecht bestond uit een stuk fijn gesneden kalfsvlees, geplet en gepaneerd en geserveerd met citroen.

De term Wiener Schnitzel kwam pas veel later. In 1862 kwam dit pas naar voren. Het gerucht gaat dat een beroemde Oostenrijkse edelman die veel tijd in de buurt van Milaan doorgebracht heeft, het gerecht in Oostenrijk heeft geïntroduceerd. Hierdoor werd kalfsvlees de norm voor alle schnitzels.

Echter het idee om taai vlees mals te maken door middel van plat te slaan en er schnitzels van te maken is duidelijk één van de oudste overblijfselen van de geschiedenis van de mens op culinair gebied. De Romeinen waren de eersten die deze techniek toepasten. Er is een recept teruggevonden van een dun stukje gepaneerd en gebakken vlees in een van de kookboeken van Apicius. De Romeinse legers brachten hun culinaire vaardigheden mee naar de Germaanse landen. Marcus Gavius Apicus heeft dus zeer waarschijnlijk veel te maken gehad met de ontwikkeling van het gerecht. In de middeleeuwen was het een zeer populair gerecht in zowel Noord-Italië en het hedendaagse Oostenrijk.

Wat is een schnitzel nu eigenlijk precies?

Een schnitzel is een zeer dunne kotelet zonder bot. Schnitzels worden gemaakt van kalfsvlees, varkensvlees, rundvlees of kip. Een schnitzel wordt bereid door het stuk vlees wel of niet gepaneerd te bakken in olie. De meest bekende schnitzel is de wienerschnitzel. Deze variant wordt traditioneel van kalfsvlees gemaakt en wordt gepaneerd met paneermeel. Vroeger werd er soms goudstof aan het meel toegevoegd om een mooie goudbruine kleur te krijgen. Het wordt geserveerd met citroen. In Oostenrijk wordt de term Wiener Schnitzel tot op de dag van vandaag beschermd door de wet. Elke schnitzel in Oostenrijk die wienerschnitzel heet, moet van kalfsvlees gemaakt zijn.

De Wiener Schnitzel en de Oostenrijkse wet.

De Schnitzel is niet via een klassieke wetgeving van het parlement bij wet verankerd, maar via het officiële Oostenrijkse levensmiddelenboek: de [Codex Alimentarius Austriacus](#). Hierin is vastgelegd dat de naam 'Wiener Schnitzel' **exclusief** is **gereserveerd** voor vlees van een kalf.

Wat de Oostenrijkse regels zeggen

Andere vleessoorten: Wordt dezelfde bereidingswijze toegepast op varkensvlees of gevogelte, dan is de benaming Wiener Schnitzel misleidend volgens de consumentenbescherming. Men spreekt dan officieel van een Schnitzel Wiener Art of een Wiener Schnitzel vom Schwein.

Handhaving: Hoewel het geen strafrechtelijke wet is uit het wetboek van strafrecht, dient de codex als officiële juridische standaard en referentiekader voor rechters en voedselinspecties bij misleidende reclame of foutieve menu-aanduidingen in restaurants.

Variaties

Er zijn inmiddels heel wat verschillende variaties op de schnitzel uitgebracht en enkele bekende voorbeelden hiervan zijn;

De Zigeunerschnitzel: deze wordt met paprika gekruide paneer bereid.

De Jägerschnitzel: deze wordt geserveerd met saus van voornamelijk champignons.

De Hamburgerschnitzel: deze wordt geserveerd met een spiegelei.

De Cordon Bleu: deze is gevuld met ham en kaas.

De Satéschnitzel: deze is gevuld met satésaus.

De Rahmschnitzel: deze wordt geserveerd met een witte roomsaus.