

KOCHHISTORIE. Ingrid Haslinger sammelt Menükarten aus der Kaiserzeit ebenso wie innen vergoldete Eisbecher.



VIELFALT. Gefrorene Früchte, Veilchen-Gefrorenes, Eisbomben: Die Eisvielfalt der Wiener Küche ist groß.



ANLAUFSTELLE. Unmissverständliche Botschaft: Eisgeschäft der Familie Molin-Pradel um 1955.

Wiener Eishunger

Biedermeier-Sorten wie Makronen und Rose, Zuckerbäcker-Grant auf italienische Gelatieri und der traditionelle Pelz-Tausch: Eine Stadt und ihr Gefrorenes.

Text: Anna Burghardt Fotos: Carolina Frank

Das schrecklich kalte und doch schrecklich verführerische Gefrorene“, so nennt das „Appetit-Lexikon“ von 1894 das Fruchteis, das „in Wien in derselben vorzüglichen Qualität, aber billiger erzeugt oder vielmehr verkauft wird als in Paris und Berlin“. Wien und das Eis - das ist eine eigene Geschichte. Eine Geschichte, die Pelze und Pistazien, Dolomiten und *carretti* enthält und die ein Kapitel des neuen Buchs „Die Wiener Küche. Kulturgeschichte und Rezepte“ von Ingrid Haslinger bildet. Wer sich heute beschwert, dass eine Kugel Eis - die freilich aus besten Zutaten bestehen soll - schon einmal zwei Euro kostet, könnte einen Blick zurück werfen. „Eis - oder Gefrorenes, denn Eis bezeichnet lange Zeit nur gefrorenes Wasser - war früher nur etwas für wirklich reiche Leute“, sagt die Historikerin Haslinger. Erstens, weil das Eis zum Kühlen in Blöcken herbeigeschafft werden musste. Weil für den Kühlvorgang viel Salz gebraucht wurde, und weil Zucker extrem teuer war. „Rübenzucker gibt es seit nicht einmal 200 Jahren, und Rohrzucker war für weite Teile der Bevölkerung absolut nicht erschwinglich.“ Im 18. Jahrhundert gab es in Wien Gefrorenes auf den barocken Tafeln des Adels - für dessen Zubereitung brauchte man entsprechend

Foto (historisch): Molin-Pradel

ausgebildete Zuckerbäcker - „plus ein paar italienische Cafetiers wie Ducati oder Taroni, die auch Gefrorenes angeboten haben“. Im 19. Jahrhundert, erzählt Haslinger, wurde der Zucker billiger. Und zahlreiche Männer aus armen norditalienischen Tälern beschlossen, ihren Handel mit Gefrorenem - begonnen hatten sie mit Kompotten und kandierten Früchten - von Udine und Triest auf Wien auszuweiten. „Um 1850 war der Beginn der Wiener Gelatieri-Tradition.“ Bald waren die *carretti*, die Wägelchen der Eisverkäufer, im Stadtbild Wiens präsent, von wo sie sich auf kleinere Städte der Habsburgermonarchie verbreiteten. „Nach Ungarn kam das Gefrorene allerdings über einen anderen Weg: über die Türken.“ Die Frauen und Kinder der Wiener Gelatieri blieben während der Saisonmonate in Italien. Im Herbst kehrten die Männer in ihre Heimat zurück und verdingten sich meist in der Holzwirtschaft.

Eis als Streitthema. Spezielle Eissorten wie Ziegenkäse-Tonkabohne, mit denen sich mancher Salon heute abzusetzen gedenkt, sind in Wien nichts Neues: Schon in der Biedermeierzeit war ein erster Höhepunkt an Sorten erreicht, hat Ingrid Haslinger recherchiert. Kochbuchautorin Anna Dorn etwa führt im Jahr 1827 Rezepte wie Pomeranzeneis, Rosen-, Makronen-, Gebrannte-Mandeln-Eis oder Papina an, „ein Obersgefrorenes mit Zitronenschale, Zimt und ganz wenig Bergamottöl“. Eis ist nicht nur heute ein Streitthema - „Das beste

Keine Stanitzel von Wiener Zuckerbäckern für die Gelatieri.

Haselnusseis gibt's am Schwedenplatz“, „Nein, Tuchlauben!“ -, sondern war es schon im 19. Jahrhundert: Die Wiener Zuckerbäcker wehrten sich gegen die Konkurrenz und erreichten 1894, dass die Gelatieri einen festen Firmensitz für ihre Konzession brauchten. Diese kleinen Räumlichkeiten prägen fortan das Stadtbild mit. Im Winter, während die Gelatieri in Italien arbeiteten, okkupierten Pelzhändler die Eisgeschäfte in der Stadt. Ein Umstand, der sich vielfach nicht geändert hat - eine ungewöhnliche, aber für die Wiener gewohnte Symbiose. „Die Eissalons sind wirklich ein Wiener Spezifikum“, ist sich Haslinger sicher. Ihre Stanitzel mussten die italienischen Eismacher übrigens selbst herstellen: „Kein Wiener Zuckerbäcker hätte einem Gelatiero Stanitzel geliefert.“ Als die Gelatieri im Ersten Weltkrieg das Land als „feindliche Ausländer“ verlassen mussten, übernahm die Konditorei Aida viele der Lokale, „das ist ein Grund, warum Aida heute so verbreitet ist“. Die Italiener sind wiedergekommen. Um die Geschichte von Wien und seinem Eis bis heute fortzuschreiben. ✕



Buchtipp

STANDARDWERK. Die Historikerin Ingrid Haslinger hat mit „Die Wiener Küche. Kulturgeschichte und Rezepte“ ein Opus magnum vorgelegt. Sie erzählt, wie die Kriegsküche das Bild der Wiener Küche geprägt hat (Stichwort Einbrenn), was Stelzenfett mit Henkelgläsern zu tun hat, erinnert an Konkurrenzgulasch und Pálffyknödel und führt zahlreiche Rezepte an. Mandelbaum-Verlag, 396 Seiten, 28 Euro.

Der Geschmack von Dolce Vita

Entdecken Sie den Geschmack und die Vielfalt der italienischen Küche und schmecken Sie die Schönheit Italiens. Begeben Sie sich auf eine Reise durch unvergessliche Genüsse, deren Qualität eine einzigartige Geschichte erzählt! Das Urlaubsgefühl, das Flair und den Geschmack von Dolce Vita können Sie sich jetzt ganz einfach nach Hause holen: Im Sommer 2018 warten im Rahmen der österreichweiten EU-Kampagne tolle Käseverkostungen sowie feine Käsebegleitungen und exklusive Überraschungsmenüs mit dem würzig-aromatischen Käsetrio Asiago DOP, Parmigiano Reggiano DOP und Gorgonzola DOP. Die drei Käsespezialitäten stehen als Qualitätsbotschafter stellvertretend für alle europäischen Produkte mit Ursprungsbezeichnung. Sie erkennen sie beim Kauf ganz einfach am rot-gelben Gütesiegel.



ASIAGO - PARMIGIANO REGGIANO - GORGONZOLA

Erfahren Sie mehr über die Verkostungsaktion unter: www.dergeschmackvondolcevita.at



Das Siegel der Europäischen Union zeichnet Lebensmittel aus, die in einem bestimmten geografischen Gebiet nach anerkannten und festgelegten Verfahren produziert werden.



DIESE KAMPAGNE WIRD MIT FÖRDERMITTELN DER EUROPÄISCHEN UNION UND ITALIENS FINANZIERT.



DIE EUROPÄISCHE UNION UNTERSTÜTZT KAMPAGNEN ZUR FÖRDERUNG DES ABSATZES LANDWIRTSCHAFTLICHER QUALITÄTSERZEUGNISSE.