

mandelbaum *verlag*

Ingrid Haslinger
Die Wiener Küche

Eine Kulturgeschichte



mandelbaum *verlag*

www.mandelbaum.at • www.mandelbaum.de

© mandelbaum *verlag*, Wien 2017

ISBN 978-3-85476-542-4

Alle Rechte vorbehalten

Lektorat: Inge Fasan

Satz & Umschlaggestaltung: Michael Baiculescu

Umschlagbild und Illustrationen: Linda Wolfsgruber

Druck: Interpress, Budapest

Inhalt

09	VORWORT
12	EINLEITUNG
16	DIE SÄULEN DER WIENER KÜCHE
19	Einflüsse von außen
21	Die ehemaligen Kronländer und Königreiche der Habsburger
25	Die Wiener Küche dringt nach außen
27	Man kocht mit „Ersatz“
30	Nachkriegszeit
31	Wien und die Nouvelle Cuisine
31	Jüdische Küche
36	WIENER KOCHBÜCHER
36	Was ist ein Kochbuch?
38	Der Aufbau des Wiener Kochbuchs
39	Die wichtigsten Kochbücher
43	Die zweite Hälfte des 19. Jahrhunderts
44	Das metrische System zieht in die Küche ein
48	EXKURS: Speisetzettel
52	Das Jahrhundert der Weltkriege
57	Die Besatzungszeit
59	EXKURS: Spezialkochbücher
60	WIENER WIRTSHAUS
66	Speisen im Wiener Wirtshaus
68	EXKURS: Speisekarten
71	Das Wiener Wirtshaus heute
72	WIENER KAFFEEHAUS
80	WIENER HEURIGER
81	Die Weingärten werden kleiner
81	„Ausg’steckt is“
82	Die Geburtsstunde des Wiener Heurigen

83	Der Wiener Heurige heute
85	WIENER BROT UND WEISSGEBÄCK
86	Strenge Regeln und fortschrittliche Methoden
86	Von Schienbeindln und Schirafferln
87	Kaisersemmel
88	Feingebäck und andere Produkte der Wiener Bäcker
89	Das Wiener Brot
90	Der Jour in der ersten und der zweiten Wiener Gesellschaft
91	Wiener Gebäck heute
92	DIE MAHLZEITEN DER WIENER
92	Frühstück
95	Gabelfrühstück
102	EXKURS: Gulaschlexikon
115	EXKURS: Des Kaisers Gabelfrühstück
120	Mittagessen
142	EXKURS: Sulmtaler – das Kaiserhuhn
143	Nachspeisen – Dessert
156	Jause – Jour
162	EXKURS: Kaiser Franz Joseph und der Gugelhupf
166	EXKURS: Wiener Gerichte mit berühmten Namen
170	Abendessen – Nachtmahl – Souper
172	Wiener Schmalzgebackenes
186	EXKURS: Lieblingsspeisen der Wiener
188	Mehlspeisen/Fastenspeisen/Erdäpfelspeisen/Gemüse
201	Fischgerichte
210	Wiener Erdäpfelspeisen
216	Gemüse
224	Obst
224	EXKURS: Die „vertonte“ Wiener Küche
228	REZEPTE
229	FRÜHSTÜCK
234	GABELFRÜHSTÜCK
238	MITTAGESSEN
238	Vorspeisen
241	Suppen
242	Einlagen für die Rindsuppe

246	Gebundene Suppen
251	Hauptspeisen
251	Soßen zum Rindfleisch
251	Kalte Soßen
253	Warme Soßen
254	Braten
257	Kompotte
259	Nachspeisen
261	Gefrorenes
262	JAUSE
266	Nachtmahl
272	Fastenspeisen/Mehlspeisen/Erdäpfelspeisen/Gemüse
283	Salate
285	Gemüse
290	Sattel/Garnierung der Gemüse
291	Heuriger
295	Heringsschmaus
296	Kleine Bäckerei
300	EXKURS: „Verschwundene“ Wiener Gerichte
308	ANHANG
308	Institutionen und Protagonisten der Wiener Küche
313	Bedeutende Köche der Wiener Küche
340	Die Wiener Fleischteilung
342	Wiener Küchensprache
371	Personen- und Sachverzeichnis
381	KOCHBÜCHER
381	Kochbücher bis inklusive 1800
383	Kochbücher von 1801 bis inklusive 1830
384	Kochbücher von 1831 bis inklusive 1870
385	Kochbücher von 1871 bis inklusive 1900
387	Kochbücher von 1901 bis inklusive 1945
392	Kochbücher ab 1946

Dieses Buch ist meinem Mann Herbert, der meine Arbeit immer selbstlos unterstützt, in Dankbarkeit gewidmet.

Ingrid Haslinger

Vorwort

Strenggenommen hat nur eine Sorte von Büchern das Glück unserer Ahnen vermehrt: Die Kochbücher

JOSEPH CONRAD

„Einer siehet, lernet und erfahret es von andern, der Teutsche von Italiäner, dieser von Frantzosen ... Und weil das benachbarte Italien, das gesegnete Teutschland, das reiche Ungarn alles mit guten Nutzen in die Kayserliche Residentz versilbern kan, was nur an delicates Speise- und Getränke-Arten dahin gebracht wird, so ist dannenhero soviel leichter zu ermessen, wie der Wienerischen Herren (die reichen Klöster nicht ausgenommen) ihre Tafeln müssen besetzt seyn.“ Dies befand Paul Jacob Marperger in seinem Küchen- und Keller-Dictionarium im Jahr 1716. Von Wiener Küche war bei Marperger zwar noch keine Rede, aber von der wohlbestellten Tafel der „Wienerischen Herren“. Der universelle Charakter der Wiener Küche fand bereits damals seinen Niederschlag. Schon im *Granat-Appfel* (1710) war man um Internationalität bemüht und führte „wälsche Panadl, die guten Böheimischen Gollatschen, Brabandische Pastete, spanische Pastete, ungarische Pastetl und Laperdon oder Stockfisch auf Niederländisch zu kochen“ an. Und knapp hundert Jahre später wurde in einem Wien-Reiseführer die gute Qualität der Rohstoffe gerühmt, derer sich die Wiener Küche bediente: „Die Lebensmittel sind alle vortrefflich: das schönste Ungarische Fleisch, zartes Wildpret, schmackhafte Fische, feines Gemüse, ausgesuchte Mehlspeisen.“ Die Wiener schätzten ihre Speisen hoch, mussten sie doch immer wieder Mangelzeiten miterleben. Das Gebet vor und nach Tisch war üblich; unser heutiges „Mahlzeit“, wenn wir uns zu Tisch setzen, stammt vom Wunsch einer „gesegneten Mahlzeit“. Spricht man heute davon, dass etwas nur „alle heiligen Zeiten“ vorkommt, stammt diese Redewendung auch aus der Kulinarik: Besonders gute Gerichte wurden eben nur an Feiertagen aufgetragen.

Doch die Qualität der Lebensmittel und der Usus, sich gewisse Dinge von anderen abzuschauen, machte noch keine Wiener Küche aus, deren namentliche Geburtsstunde erst in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts schlug. Zahlreiche bürgerliche und kleinstädtische

Haushalte trugen zur Ausformung der Wiener Küche ebenso bei wie adelige Köche, in deren Töpfe die Wiener Bürger mit Vorliebe schielten. Nicht umsonst wurde die Wiener Küche einmal als „verbürgerlichte Hofküche“ bzw. „verfeinerte Bauernküche“ bezeichnet, womit ihre Wurzeln klar umrissen sind. So gibt es in der Wiener Küche das Kaiserschnitzel neben dem Bauernschmaus, der höchsten Vollendung einer „gesattelten“ Speise, und das über Jahrhunderte aristokratische „Bratendl“ neben dem Gulasch, einer Hirten- und Bauernspeise der ungarischen Tiefebene.

Auch die zahlreichen Wirtshäuser und (Einkehr-)Gasthöfe wandelten sich von bloßen Versorgungseinrichtungen zu Orten, an denen mit der Zeit beste Wiener Küche gepflegt wurde und wo manche Speisen – weil in großen Mengen zubereitet – sich zu wahren Köstlichkeiten entwickelten (z.B. Gulasch, Beuschel, gekochtes Rindfleisch, Sauerkraut mit Beilagen, Rindsuppe). Doch während immer wieder vom Wiener Phäakentum die Rede ist, muss man sich vor Augen halten, dass ein Gutteil der Wiener Bevölkerung an diesen Köstlichkeiten nicht teilhaben konnte. Im Jahr 1854 schrieb Joseph Schulz in *Die Hausherrn und unsere Theuerungs-Zustände* über die allgemeine Versorgungslage: „Es gibt Familien, welche vor und nach jedem Vierteljahr, oft sogar volle sechs Wochen vor und sechs Wochen nach jedem Vierteljahr, trockenes Brot und höchstens an großen Feiertagen einen Bissen Fleisch essen, um nur den Miethzins zur Zeit bezahlen zu können ... Der arme Familienvater mit Weib und fünf, sechs, sieben, acht Kindern bei einem täglichen Erwerbe von höchstens 1 Gulden ... ist nicht mehr imstande, ihnen nur hinreichend, um ihren Hunger zu stillen, Brot herbeizuschaffen.“ Zwischen diesen Extremen – dem Phäakentum und der Armut – ist die Erinnerung an die alte Wiener Küche anzusiedeln. Für die von Schulz angesprochenen Personen waren Gulasch, Braten und Wiener Schnitzel unerreichbare Desiderata. Der „Bissen Fleisch“ war im besten Fall ein Stück gekochtes Rindfleisch.

Ihre perfekte Ausformung erfuhr die Wiener Küche unter der langen Regierungszeit Kaiser Franz Josephs (1830–1916) zwischen 1850 und 1914. Obwohl mit der Revolution und dem Ende des Vormärz (1848) auch die „hendselige“ Biedermeierzeit ihr abruptes Ende fand, war die folgende lange Friedenszeit, wenn man vom Krieg in Italien 1859 und dem Krieg gegen die Preußen 1866 absieht, der Kochkunst förderlich. Der Ausbau des Schienennetzes nach Norden, Nordosten, Osten, Süden und Westen sowie der steigende Verkehr auf der Donau durch Einsatz von Dampfschiffen erleichterte immer mehr die Zufuhr von Le-

bensmitteln nach Wien. Auch die Produzenten in unmittelbarer und weiterer Umgebung der Haupt- und Residenzstadt waren ein bedeutender Faktor. Nicht zu vergessen ist, dass selbst Kaiser Franz Joseph, dessen Todestag sich 2016 zum 100. Mal jährte, ein Liebhaber der Wiener Küche war: Gekochtes Rindfleisch, diverse Suppen, Rostbraten, Wiener Schnitzel, Gulasch (in seinen jüngeren Jahren), Ochsenfleisch mit Semmelknödeln, Kalbsbeuschel mit Grießknödeln, Kutteln, Kaiserfleisch, Einmachhuhn, Brathendl, Hasenragout, gebratenes Schweinskarree mit Knödeln und Sauerkraut, Spritzkrapfen mit Marillenmarmelade, Schinkenfleckerln, Paprikahendl, Hirn mit Ei, Naturschnitzel, Steg- und Kaiserschmarren, Giselakrapfen, Indianerkrapfen, Salzburger Nockerln, Kirschenkuchen, Schokoladenpudding und Milchrahmstrudel standen immer wieder auf seinem Speisetzettel. Die Wiener Hofküche bzw. die Küchen anderer Mitglieder des Kaiserhauses waren zwar offiziell auf die französische Küche ausgerichtet, hatten aber zahlreiche Spezialitäten der Wiener Küche in ihrem Repertoire. – Und die Frankfurter Würstel, dieses „Labsal des kleinen Mannes“, wurden sowohl vom österreichischen Monarchen als auch von Fürstin Pauline Metternich (1836–1921), der schillernden Wohltäterin und Mäzenin des dem Untergang entgegengehenden Kaiserreichs, und ihrem Damenzirkel geschätzt.

Einleitung

In der That, der Magen von Wien ist ein großer Schlund, der den Überfluß aller benachbarten Provinzen verschlingt.

JOHANN PEZZL, um 1800

In seinem 1962 erschienenen Buch *Perlen der Wiener Küche* verglich Franz Ruhm die Wiener Küche mit der Wiener Musik, die ebenfalls internationale Anerkennung fand. Doch 1962 lag die Wiener Küche sehr im Argen, denn die beiden Weltkriege hatten ihr schwer geschadet. Bei der Beurteilung der Wiener Küche, die übrigens als einzige auf der ganzen Welt den Namen einer Stadt trägt, schwankte man im 20. Jahrhundert zwischen Nostalgie und Ablehnung. Schon 1925 schrieb die Kochschulinhaberin Marianne Stern in ihrem Kochbuch *Die gute Wiener Küche*: „Aus den Erzählungen unserer Mütter und ihren Kochbüchern, die wahre Unmengen von Eiern und Butterschmalz zu Kuchen rühren lassen, kennen wir den Lebensmittelüberfluß der wonnevollen, sagenhaften Phäakenzeit des alten Österreich, die Zeit, da das Backhendl 20 Kreuzer kostete und jeder wackere Bürger des Sonntags nicht nur ein solches Huhn in der Schüssel, sondern auch noch den dazugehörigen Liter Heurigen im Krüge hatte.“

Sieben Jahre nach dem Ende der Monarchie war für Stern zwar das Schreckgespenst des Hungers eine immer noch schlimme Vorstellung (sie verurteilte die in den Kriegskochbüchern angepriesenen „Ersatzspeisen“ aus Polenta, Kuchen aus Schwarzmehl und die verwegene Annahme, man könne mit Wrucken [weißen Rüben] den Gansbraten ersetzen), doch scheint ihr die alte Wiener Küche zu verschwenderisch. Sie propagiert „sparsames Genießen“ – in der Zwischenkriegszeit kaum mehr möglich – und die Berücksichtigung wissenschaftlicher Erkenntnisse in Sachen Ernährung. In ihrem Kochbuch hält sie sich nur teils an ihre eigenen Anforderungen. Beim Fleisch bleibt Stern bei Einsparungen – bloß 600 g Rindfleisch werden zum Kochen von sechs Tellern Suppe verwendet; auch vom täglich frisch gekochten Rindfleisch sieht sie ab, weil durch die lange Kochzeit zu viel Brennmaterial verbraucht wird. Doch bei Torten verwendet sie etwa auf 140 g Mehl 6 Dotter (bzw. 6 Klar Schnee), was dem Quantum der früheren (größeren) Torten in

der Relation ziemlich genau gleichkommt. Zu bedenken ist dabei aber, dass nun für kleinere Familien und Haushalte gekocht wurde.

In den meisten Fällen blieb es jedoch nur bei Vereinfachungsvorschlägen. Die Kochbücher der Zwischenkriegszeit, allen voran das Kochbuch von Adolf Franz und Olga Hess, das zwischen 1912 und 1938 26 Auflagen erfuhr und sogar 1939 (!) noch einmal erschien, änderten kaum etwas an den Rezepturen der Wiener Küche, wenn auch gutbürgerliche Küche nur mehr für eine recht schmale Schicht der Bevölkerung erschwinglich war. In den alten Wiener Kochbüchern finden sich zwar zahlreiche eingebrannte Gerichte, doch die Manie, dass in den meisten Speisen aufgrund des hohen Mehlsanteils der sprichwörtliche Löffel stecken blieb, wird man vergeblich suchen. Sie ist ein Überbleibsel der Mangelzeiten des 20. Jahrhunderts, in denen solche Rezepte den Kalorienmangel wettmachen sollten.

Der Zweite Weltkrieg brachte die Wiener Küche zum Verschwinden, in den letzten Kriegsjahren gab es kaum noch Essbares, v.a. kein Fleisch – eine Hauptingredienz der Wiener Küche. Das Jahr 1945 bedeutete die Stunde Null der Wiener Küche. Verschärft wurde die Lage durch schlechte Ernteerträge und den besonders strengen Winter 1945/46. Doch bereits 1946 gab Franz Ruhm sein erstes kleines Kochbuch heraus, um in primitivster Form Rezepte, die an die Wiener Küche erinnerten, wieder wachzurufen. Ein Jahr später folgte die *Wiener Küche 1947*; Ruhm forderte die Hausfrauen auf, „mit wenig Fleisch ausgiebig zu kochen“. In diesem Kochbuch findet man bereits Majoranfleisch (Rind), Kuchen und Strudel, aber auch „falsche“ Schinkenfleckerl mit Dosenwurst, mit Haferflocken gestreckte faschierte Laibchen, Cornedbeef-Weckerln (für Leute, die in der amerikanischen Zone wohnten), Dosenfischgerichte und etliche Speisen aus Erdäpfelmehl. In der Gastronomie und in den Haushalten war die Wiener Küche noch recht bescheiden, obwohl sich Ruhm immer wieder bemühte, ihre Meriten in Erinnerung zu rufen.

Kaum hatte man sich einigermaßen von den Problemen der Nachkriegszeit erholt, litt die Wiener Küche nun unter der Urlaubsnostalgie der Wiener, die Speisen aus Italien und dem ehemaligen Jugoslawien schätzten (Spaghetti, Cevapcici, Rasnici, gegrillte Fleischspeisen etc.) sowie unter pseudoexotischen Einflüssen (bisher unbekannte bzw. kaum erschwingliche Früchte wurden zur unpassenden Garnitur vieler Gerichte) und nicht zuletzt unter den Schlankheitsbemühungen, die der Nachkriegsfresswelle folgten. Dennoch schrieb Olga Hess in der Neubearbeitung ihres Kochbuchklassikers 1956, dass sich in diesem Buch

„eine besonders geglückte Auslese der Nationalspeisen der in der ehemaligen österreichisch-ungarischen Monarchie vereint gewesenen Völker“ befinde. – Die Wurzeln der Wiener Küche waren bei den älteren Menschen nicht in Vergessenheit geraten, aber wie stand es um die jüngere Generation?

In den Folgejahrzehnten tümpelte die Wiener Küche dahin. Besonders in der Wiener Gastronomie war – von einigen löblichen Ausnahmen abgesehen – die Qualität der Speisen meist recht schlecht, was man durch Quantität auszugleichen suchte. Mit dem Sinken der Lebensmittelpreise durch erhöhte Konkurrenz ging auch die Qualität zurück. Billiges Fleisch wurde importiert, die Saisonen im Angebot kaum berücksichtigt: Gurken und Paradeiser sowie grüner Salat mussten beim berühmten matschigen gemischten Salat immer dabei sein, egal ob sie Geschmack hatten oder nicht. Niemandem fiel es ein, auf Sellerie, Kraut, rote Rüben, Fisolen etc. zurückzugreifen, wenn andere Salatgemüse – mit Ausnahme der Erdäpfel – keine Saison hatten.

Als sich Ende der 1970er Jahre die *neue* Wiener Küche konstituierte, ging es dabei nicht so sehr um die Entrümpelung der alten Wiener Küche, sondern um ein ernsthaftes Bemühen der Gastronomie, Gerichte mit Produkten höchster Qualität zu verbessern, was nach Meinung zahlreicher Wiener Gastronomen bis heute nachwirkt. Nur wenige Restaurants boten völlig neue Gerichte an; die Anrichteweise der französischen Nouvelle Cuisine wurde zwar vielfach imitiert, konnte sich aber à la longue im typisch wienerischen kulinarischen Umfeld nicht durchsetzen. Bleibt zu hoffen, dass die Wiener Küche, die in ihrer Entwicklung so viel Unbill getrotzt hat, weiterhin aufgrund ihres Abwechslungsreichtums, ihrer langen Tradition und ihrer wechselvollen und aufschlussreichen Geschichte trotz Globalisierung und Überhandnehmen der Nahrungsmittelindustrie weiterhin festen Bestand hat und wieder auf die in Fülle vorhandenen, qualitativ hochstehenden Lebensmittel zurückgreift. Die Wiener Küche ist ein Klassiker; sie braucht weder neu erfunden, noch Innovationen unterworfen zu werden. Entscheidend ist, dass man zu den Wurzeln zurückgeht, Originalrezepte verwendet und sich bewusst macht, dass in jenen Zeiten, in denen die Altwiener Küche in Kochbüchern publiziert wurde, für viel mehr Leute gekocht wurde als heute. Die oft gehörte Ansicht, diese Küche sei zu üppig und verwende zu viel Mehl, ist falsch und hat der Reputation der Wiener Küche geschadet.

Dieses Buch ist nach den wichtigsten Grundlagen der Wiener Küche sowie nach den Mahlzeiten der Wiener gegliedert. Es gibt keinen

erschöpfenden Rezeptteil für die Speisen der Wiener Küche, sondern vor allem jene Kochanleitungen, die für die wichtigsten Speisen stehen, deren Kultur- und Entstehungsgeschichte hier behandelt wird. Um Überschneidungen zu vermeiden, sind beispielsweise viele Wiener Gerichte, die heute mittags oder abends gegessen werden, in der alten Wiener Küche aber Nachtmahlspesen waren, im betreffenden Kapitel angeführt. Beilagen dazu finden sich u.a. bei den Gemüse- oder Erdäpfel-spesen.