

Insel

Die Wiener Küche

Von Christoph Wagner
Mit den 100 besten
Altwiener Rezepten und
zahlreichen Abbildungen

Wissen Sie, was man unter Affenfett versteht? Kennen Sie einen Bröselgeier? Woran denken Sie, wenn man Ihnen Beinvogelschmalz anbietet? »Die Wiener Küche« beantwortet diese und viele andere Fragen zum Wiener Küchenwortschatz. Das Wiener KÜchendEutsch ist vom Hochdeutschen meilenweit entfernt und wird mitunter schon in Salzburg oder München kaum noch verstanden. Es präsentiert sich halt als sprachlicher Eintopf der ehemaligen Kronländer der Donaumonarchie. Tschechische, ungarische, italienische, kroatische, bosnische oder jüdische Lehnwörter sind in die Wiener Küche ebenso eingeflossen wie Ausdrücke des Wiener Dialekts. Die Leserinnen und Leser werden im vorliegenden Band sehr wohl Stichwörter wie »Tiroler Knödel«, »Salzburger Nockerln« oder »Kärntner Kasnudeln« finden, doch auch das ungarische »Gulyás« oder die böhmischen »Powidltatschkerln«. Garniert mit den hundert besten Altwiener Rezepten – etwa »Zwiebelrostbraten«, »Kaiserschmarrn« und »Zwetschgenröster« –, darf das vorliegende Lexikon in keiner Kuchlkredenz fehlen.

insel taschenbuch 2266

Die Wiener Küche



Die Wiener Küche

Von Christoph Wagner

Mit den 100 besten Altwiener Rezepten
und zahlreichen Abbildungen

Insel Verlag

2. Auflage 2016

Erste Auflage 1998
insel taschenbuch 2266

© Insel Verlag Frankfurt am Main und Leipzig
© Franz Deuticke Verlagsgesellschaft m.b.H.,
Wien 1996

Lizenzausgabe mit freundlicher Genehmigung
des Deuticke Verlags, Wien

Alle Rechte vorbehalten, insbesondere das
des öffentlichen Vortrags sowie der Übertragung
durch Rundfunk und Fernsehen, auch einzelner Teile.

Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form
(durch Fotografie, Mikrofilm oder andere Verfahren)
ohne schriftliche Genehmigung des Verlages
reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme
verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Vertrieb durch den Suhrkamp Taschenbuch Verlag

Satz: Hümmer GmbH, Waldbüttelbrunn

Printed in Germany

Umschlag: hißmann, heilmann, hamburg

ISBN 978-3-458-33966-3

*Für meine Mutter Augustine Wagner, die, obwohl Linzerin,
meine Liebe zur Wiener Küche zu wecken verstand.
Und zum Andenken an Marie von Rokitansky,
deren 1897 erstmals erschienenem Kochbuch
nicht nur die beigefügten Rezepte entnommen
sind, sondern deren Werk mir während
der Arbeit an diesem Buch – zu der neben
dem Schreiben auch das Nachkochen zählte –
zahlreiche höchst kulinarische Stunden
beschert hat.*



Vorwort

Die Wiener Küche ist die einzige der großen Küchen der Welt, die ihren Namen nicht nach einem Land, sondern nach einer Stadt trägt. Das macht sie zwar unverwechselbar, bringt aber auch spezielle Probleme mit sich.

Das Wiener KÜchendeutsch ist vom Hochdeutschen meilenweit entfernt und wird mitunter schon in Salzburg oder München kaum noch verstanden. Es präsentiert sich als Konglomerat sprachlicher Einflüsse der ehemaligen Kronländer der Donaumonarchie, die die Wiener Küche maßgeblich mitgeprägt haben. Tschechische, ungarische, italienische, bosnische, kroatische, serbische und jiddische Lehnwörter sind in die Wiener Küche ebenso eingeflossen wie Ausdrücke des Wiener Dialekts und des Rotwelschen, der Gaunersprache. Obendrein hegte die höfische Gesellschaft in Wien lange Zeit eine besondere Vorliebe für das Französische, was sich kulinarisch in Ausdrücken wie Menasch (frz. *menage*) oder Soß (frz. *sauce*) manifestierte.

Das vorliegende ›Lexikon der Wiener Küche‹ möchte allen deutschsprachigen Lesern, sei es in Frankfurt, Hamburg, Zürich oder in Wien selbst, ein verständliches Glossar des traditionellen Wiener Küchenwortschatzes bereitstellen, der immer mehr in Vergessenheit gerät. Das Vokabular des »KÜchendeutschen« wurde dabei nicht auf fachkundliche Begriffe reduziert, sondern insbesondere auf solche aus der Umgangssprache in Gast- und Kaffeehäusern, auf Märkten oder beim Heurigen ausgedehnt. Ebenso wurden Stichwörter zum Wiener Wein,

Bier und Branntwein in das Lexikon aufgenommen. Biographische Angaben zu bedeutenden Persönlichkeiten der Wiener Küche ergänzen die Auswahl.

Nicht berücksichtigt wurden Ausdrücke im Zusammenhang mit österreichischen Regionalküchen, die in Wien keine oder nur eine unbedeutende Rolle spielen. Die Leserinnen und Leser werden auf den folgenden Seiten daher sehr wohl Stichwörter wie »Tiroler Knödel«, »Salzburger Nockerln« oder (Kärntner) »Kasnudel« finden – allesamt Gerichte, die von der Wiener Küche genauso vereinnahmt wurden wie das ungarische »Gulyás« oder die böhmischen »Powidltatschkerl«. Speisen mit ausgeprägtem Regionalcharakter wie »Pongauer Kasnocken«, »Vorarlberger Nüdele« oder »Tiroler Honiknidei« werden Sie indessen vergeblich suchen.

Das »Lexikon der Wiener Küche« versteht sich nicht zuletzt als Kompendium klassischer Wiener Kochrezepte, die hier in ihrer originalen, aber heute noch ohne weiteres nachkochbaren Form wiedergegeben werden. Als Marie von Rokitanskys »Österreichische Küche« – aus der sämtliche hier abgedruckten Rezepte entnommen sind – 1897 erstmals publiziert wurde, hatte sich das Repertoire der Wiener Küche bereits aus seinem hochherrschaftlichen und bürgerlichen, aber auch aus seinem ländlich-proletarischen Kanon gelöst und eine eigene Regelmäßigkeit entwickelt.

Die Rezepte, die in der Sprache der Jahrhundertwende wiedergegeben sind, ermöglichen einerseits einen aufschlußreichen Blick in die Arbeitsweisen der Küchen und kulinarischen Vorlieben von anno dazumal. Andererseits stehen sie unserer Zeit weder in Hinblick auf die verwendeten Zutaten noch aufgrund ihres sprachlichen

Duktus so fern, daß man sie nicht mit Gewinn verwenden könnte. Natürlich erfordert das »Kochen nach Rokitsansky« zuweilen ein wenig guten Willen und etwas Phantasie, es ermöglicht aber zahlreiche kulinarische Erkenntnisse und Erlebnisse, wie sie nun einmal nur aus Kochtöpfen und nicht aus Büchern zu gewinnen sind.

In alten Kochbüchern waren aber genaue Mengenangaben, wie sie heute üblich sind, nicht die Regel. Bratenstücke, Wild und Fischgerichte wurden – unabhängig von der Zahl der Esserinnen und Esser – meist als Ganzes verarbeitet und dann erst portioniert. Aus einer Torte schnitt man früher acht Stücke, heute sind es gewöhnlich zwölf.

Marie von Rokitsansky schreibt daher in der Einleitung zu ihrem Kochbuch: »Genauere Maße anzugeben ist nicht möglich, weil da allzu sehr individuelle Verhältnisse vorherrschen.« Sie räumt jedoch ein, daß sie sich bei den meisten Rezepten bemüht hat, eine für etwa vier bis fünf Personen ausreichende Menge festzulegen. Dabei muß man berücksichtigen, daß sich die Eßgewohnheiten seit der Jahrhundertwende geändert haben. Ein nach damaligen Verhältnissen für vier Esserinnen und Esser bemessenes Gericht sättigt nach heutigen Maßstäben leicht sechs Personen.

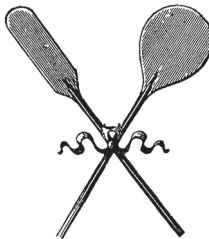
Außerdem weist Marie von Rokitsansky darauf hin, daß es keineswegs gleichgültig ist, ob man ein Gericht im Rahmen eines mehrgängigen Menüs oder als einzigen Gang serviert. Die im ›Lexikon der Wiener Küche‹ abgedruckten Rezepte sollten also auch unter diesen Gesichtspunkten gelesen werden.

Da manche Ausdrücke im Wienerischen oft andere Geschlechter haben als im Hochdeutschen, war es generell

angebracht, diese jeweils im Anschluß an die Stichwörter anzugeben. Zu beachten ist, daß bei manchen Wörtern die Endungen variieren, je nachdem, ob ein bestimmter oder unbestimmter Artikel verwendet wird: der Heurige – ein Heuriger; das Kälberne – ein Kälbernes. Dies wird durch Klammern kenntlich gemacht: Heurige(r), Kälberne(s).

Das Zeichen → vor einem Stichwort weist auf ein anderes hin, das entweder eine Worterklärung, eine Ergänzung oder weiterführende Information bietet. Steht es vor einer Aufzählung, so gilt es auch für die anderen Wörter in dieser Reihung.

Literaturtips zu einzelnen Stichwörtern finden Sie am Ende der betreffenden Artikel. Ein Verzeichnis mit bibliographischen Angaben zu historischen Kochbüchern und weitere Literaturvorschläge sowie ein Register der Rezepte sind am Schluß des Lexikons zusammengestellt. Eine Liste der verwendeten Abkürzungen finden Sie im Anschluß an das Vorwort.



Abkürzungen

ahd.	althochdeutsch	Mz.	Mehrzahl (Plural)
altfrz.	altfranzösisch	nhd.	neuhochdeutsch
as.	altsächsisch	NÖ.	Niederösterreich
Bot.	Botanik	OÖ.	Oberösterreich
bzw.	beziehungsweise	österr.	österreichisch
d. h.	das heißt	russ.	russisch
dkg	Dekagramm = 10 Gramm	s.	sächlich(en) Geschlechts)
Eig.	Eigenname	slaw.	slawisch
eigentl.	eigentlich	slowak.	slowakisch
engl.	englisch	slow.	slowenisch
etc.	et cetera	tschech.	tschechisch
Ez.	Einzahl (Singular)	u. ä.	und ähnliche(s)
frz.	französisch	u. a.	unter anderen (anderem)
germ.	germanisch	u. dgl.	und dergleichen
ital.	italienisch	u. s. f.	und so fort
lat.	lateinisch	ugs.	umgangssprach- lich
Lit.	Literatur	ung.	ungarisch
m.	männlich(en) Geschlechts)	w.	weiblich(en) Geschlechts)
ma.	mundartlich	z. B.	zum Beispiel
mhd.	mittelhoch- deutsch		
mlat.	mittellateinisch		

»Frißt du, so gedeihst du«

Ein anekdotisch-kulturgeschichtlicher Streifzug
durch Wiens Küche und Gastronomie

*In reichem, vollem Maße war alles dort bereit,
was sie zu haben wünschten.*

Ottokar von Horneck, 1264

*Wer sich zu Wien nicht nähren kann,
ist überall ein verdorbner Mann.*

Wolfgang Schmeltzl, 1540

*Mich umwohnt mit glänzendem Aug' das Volk der Phajaken,
Immer ist Sonntag, es dreht immer am Herd sich der Spieß.*

Friedrich Schiller, 1796 über die Wiener

*Im Ausland haben's ja eh die Vorstellung von Wien,
daß da alleweil die Backhendl'n h'rumfliegen.*

Hans Jörgel von Speising, 1852

Die kulinarische Sprache der Wiener

Was ist von einer Stadt zu halten, die gleich einen ganzen Stadtteil nach dem Essen benennt?

Vergeblich wird man in London etwa einen Vorort namens Eating, ein römisches Mangiare-Viertel oder ein Pariser Arrondissement mit der Bezeichnung Diner suchen. In Wien reicht ein Blick auf den Stadtplan, und schon fällt einem der Stadtteil Speising hinter Lainz ins Auge, um dessen Namen sich – wie um so vieles in Wien – eine kulinarische Legende rankt.

Sie handelt vom Sohn eines Babenbergerfürsten, der sich im damals noch urwaldgleichen Wienerwald verirrt und völlig ausgehungert zu einer einsamen Hütte gelangte. Dort fand er jedoch freundliche Leute vor, die ihm ausgiebig zu essen und zu trinken gaben. Als dem Markgrafen davon berichtet wurde, begab er sich selbst dorthin und führte im Troß die größten Köstlichkeiten seiner Hofküche mit sich. »Ihr habt meinen Sohn gespeist«, soll er zu den gastfreundlichen Leuten gesagt haben und dann in deren Dialekt verfallen sein, »dafür speis i eng wieder.« Damit war der Ortsname Speising – den manche Historiker auf das Geschlecht der Spisungen zurückführen – ein für allemal begründet.

Sobald in Wien vom Essen und Trinken die Rede ist, scheinen sich prompt auch dichte Schwaden von Küchendunst über die historische Wahrheit zu legen. Ob es um die (angebliche) Gründung des Kaffeehauses



Georg Franz Kolschitzky

durch Georg Franz Kolschitzky (1640-1694), die Erfindung des Millirahmstrudels, die Entstehung des Wiener Schnitzels oder das Copyright am Faschingskrapfen geht: Allenthalben muß sich der nüchtern forschende Geist durch einen ganzen Brei von Halbwahrheiten, Gerüchten und echten Geschichtsverfälschungen durchkämpfen, um schließlich erst nichts Genaues darüber zu wissen, wie es im Wiener Schlaraffenland von anno dazumal wirklich ausgesehen hat. Aber, war es das tatsächlich?

Wenn man die oft genug auch ganz und gar gegenteilige soziale Wirklichkeit teilweise ausblendet, so scheint doch einiges dafür zu sprechen. Selbstverständlich haben auch die Wiener die Utopie der schlaraffischen Gegenwelt niemals erreicht. Doch sie unterscheiden sich von anderen dadurch, daß sie niemals aufgehört haben, es aus ganzem Herzen und mit ganzer Seele zu versuchen.

Von Hans Sachs bis zu Adalbert Stifter findet sich kaum ein ausländischer Berichterstatter, der nicht ausführlich auf die kulinarischen Vorlieben des wienerischen Menschenschlags einginge, dem nicht schon seit altersher die sprichwörtlichen »Backhendln in den Mund flieg'n«. Nahezu alle bekannten Typologien reduzieren den Wiener auf seine Lebenslust und seine Musikalität – gegebenenfalls auch noch seine Liebe zur Intrige, doch die hat uns in diesem Zusammenhang nicht zu interessieren.

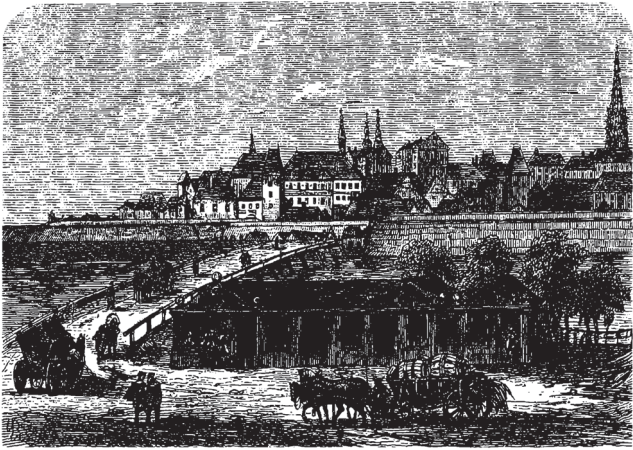
Dieser genußsüchtige Zug des Wiener Wesens gipfelt keineswegs – wie etwa in Paris – in einem übertriebenen Hang zum Tafelluxus. Wenn die kulinarische Mentalität der Wiener sich von jener anderer Großstädter unterscheidet, dann sicherlich in der Fähigkeit, sich zu allen Zeiten – das heißt in guten wie in schlechten Lebensver-

hältnissen – ein gewisses Quantum – der Wiener würde sagen, ein »Alzerl« – Sinnlichkeit und Genießertum zu bewahren.

Das enge Verhältnis des Wieners zum leiblichen Wohl beginnt schon in seiner Sprache, am deutlichsten vielleicht in der Wendung, daß man jemanden »zum Fressen gern« hat. Die Wiener Freßlust findet sich auch in zahlreichen anderen Aussprüchen: »jemandem aus der Hand fressen« – von jemandem bis zur Untertänigkeit abhängig sein, »da hab' i schon g'fressen« – das regt mich auf, »er wird dich schon net fressen« – er wird dir nichts antun, »i bin ang'speist« – ich bin sauer oder »den kann i net verkiefeln« – den kann ich nicht ausstehen. Ein Wiener, dem das Leben übel mitspielt, »kriegt seine Fett'n ab«, und ein Vorschlag, der in aussichtsloser Situation offeriert wird, »macht das Kraut a net fett«. Wen etwas kalt läßt, dem ist das – je nach individueller Vorliebe – entweder »Blunzen« oder »Powidl«. Wenn sich der Wiener im Gegenteil jedoch für etwas ganz besonders interessiert, so hat er »einen Löffel dafür«. Sollte das Objekt seines Interesses eine Person des anderen Geschlechts sein, so »gabelt« man den möglichen Partner kurz und bündig auf.

Auch die Wiener Mehlspeisküche hat ihre eindeutigen Spuren in der Wiener Umgangssprache hinterlassen, wenn sich etwa langweilige Sitzungen »wia a Strudeltaag« ziehen oder ein einfältiger Mensch sich schlicht »dalkert« verhält.

Daß die kulinarische Metaphorik des Wienerischen eine lange Tradition hat, wird daraus ersichtlich, daß die Wiener Mönche des Mittelalters, die ihren Ordensregeln zufolge meist einem strengen Schweigegebot oblagen, sogar



Das erste Kaffeehaus in Wien-Leopoldstadt

eine eigene Zeichensprache entwickelten, um Eßbares darzustellen. Käse wurde beispielsweise dadurch symbolisiert, daß man beide Hände ineinanderschlang und zusammendrückte, um damit das Pressen des Käses zu umschreiben. Um Honig anzudeuten, legte man einen Finger auf die herausgestreckte Zunge. Ein ausgestreckter Daumen mit zusammengefalteten Fingern verhiieß eine Zwiebel, die gegen ein verzogenes Gesicht geführte Handfläche deutete – den Ekel vor – Knoblauch an. Fuhr ein Mönch mit dem Finger von einer Augenbraue zur anderen, so wollte er eine Forelle essen. Und ein aus Daumen und Zeigefinger gebildeter Kreis versinnbildlichte, wenn er zum Auge geführt wurde, den großäugigen Lachs.

Im Wiener Schottenkloster ist übrigens auch ein anderer urwienerischer Küchenausdruck, nämlich jener des »Häferlguckers« (= Topfbeschauers), entstanden, der später auch für die Lebensmittelinspektoren der Leopold-

dinischen Ära im 17. ahrhundert verwendet wurde und mittlerweile für die unwillkommenen Küchengenossen gilt, die der Köchin oder dem Koch nicht nur bei ihrer Arbeit zuschauen, sondern auch ihre Finger nicht von den Töpfen lassen können.

Die erste Erwähnung der Wiener Häferlgucker stammt aus der Zeit des Babenberger-Markgrafen Heinrich Jasomirgott (1107-1177), der sich gegenüber den Mönchen des Schottenklosters verpflichtet hatte, dieselben aus der Hofküche verköstigen zu lassen. Dieses Gelübde brachte es mit sich, daß die Speisen auf offener Straße von der Hofburg ins Kloster getragen werden mußten, wobei sich regelmäßig zahlreiche Schaulustige einfanden, die auch nicht davor zurückschreckten, die höfischen Speisenträger zu belästigen und dabei die Deckel zu lupfen, um wenigstens eine Duftschwade oder auch einen kleinen Bissen der Köstlichkeiten zu erhaschen.

Jasomirgott störte daran weniger die Inkommodierung seiner Dienstboten als der Umstand, daß bald jedermann in Wien wußte, was der Landesfürst gerade gespeist hatte. Seine Majestät reagierte darauf auch prompt mit der Verordnung, daß er, »damit man nit wissen soll, was in seiner Kuchl auf seiner fürstlichen Gnaden Leib gekocht wurd, den new hergebrachten Bruedern etlich Einkhumen geben (möge) für die Speiß, damit sie sich (des Essenholens) enthalten«.

Die Schottenmönche, mittlerweile an die gediegene Kost aus der Hofküche gewöhnt, wußten die so gewonnenen finanziellen Mittel wohl anzulegen: Sie gründeten damit die späterhin berühmt gewordene Kochschule des Wiener Schottenklosters.

Wie wichtig den Wienern die Erhaltung ihrer kulinari-