

100

österreichische Gerichte

Traditionelle Rezepte und kulinarische
Gaumenschmeichler zum einfachen Nachkochen.

Köstlichkeiten aus aller Welt

Schnell
kochen



HAYIT

kaum glauben, aber auch im bäuerlichen Umfeld frönte man dem reichlichen Essen – wie etwa Guarinonius in seinem Buch *Die Greul der Verwüstung menschlichen Geschlechts* (1610) berichtet. So pflegten Bäuerinnen im Wochenbett 24 mal am Tag zu essen, und dem Kind wurde nach dem Stillen noch ein aus 1,5 l Milch zubereiteter Brei „eingestrichen“. Es war die Zeit, in der jede nur erdenkliche Gelegenheit gefeiert wurde, dazu gehörten offizielle Feiertage und Kirchenfeste, Hochzeiten und Begräbnisse ebenso wie private Vertragsabschlüsse, ein gelungener Einkauf oder ein erfolgreich beendeter Gerichtsprozess.

Aber nicht nur die Kochkultur erlebte in der Zeit des Barocks und Rokokos ihren Aufschwung, Adel und Klerus wetteiferten darüber hinaus untereinander mit

Prachtbauten und Kunstwerken. Und dennoch: In dieser Zeit des allgemeinen Baubooms hatte zum Beispiel im Jahre 1742 ein Kloster jährlich zwar ca. 1700 Gulden an Baukosten zu tragen, das selbe Kloster benötigte aber allein 2405 Gulden, um Maria Theresia (1740-1780) und ihren Hofstaat einen Tag lang zu bewirten. Maria Theresia selbst kehrte die sparsame Hausfrau hervor: Die Reste der Hoftafel wurden lukrativ ans reiche Bürgertum verkauft.

Die Vollendung im Biedermeier

Erst das 19. Jahrhundert brachte eine grundlegende Wendung. Es war die Zeit des Biedermeiers, des Bürgertums. Kaffeehaus und Walzerseligkeit gehörten genauso dazu wie der Wein, der Gugelhupf und das Hotel Sacher. Damals

entstand, was man sich heute noch unter dem Namen Wien vorstellt.

Es war auch die Zeit, in der die Wiener Küche ihre Vollendung fand. Zunächst eher aus Not: Wegen Napoleons Kontinentalsperre zur Blockade des englischen Handels gelangte der teure, aus Zuckerrohr gewonnene Zucker nicht mehr nach Österreich. Man schaute sich um und fand heraus, dass aus breitflächig angebauten Zuckerrüben die begehrte Süße ebenso, und viel billiger, hergestellt werden konnte. Von da an führte kein Weg mehr an der Mehlspeise vorbei.

Vom Alltagsbrei zur raffinierten Spezialität – die Mehlspeisen

Die warme Mehlspeise ist ein Gericht, das ursprünglich aus dem bäuerlichen Umfeld stammt. Für die Milch und Getreidebauern waren Mehlspeisen die alltägliche Kost, die Zutaten wurden selbst produziert. Mehlspeisen waren ursprünglich natürlich ungesüßt, Zucker aus Zuckerrohr, war zu teuer, Zuckerrüben als preiswerter Lieferant der Süße noch nicht entdeckt. Man unterschied zwischen den Pfannengerichten, wie *Schmarren* oder *Palatschinken*, und den Breiarten, den *Sterzen* und *Nockerln*. Dazu wurde meist ungesüßtes Obstkompott gegessen. Es gab jedoch zu viele lokale Unterschiede in Zubereitung und Zutaten, um hier näher darauf einzugehen.

Zucker nur beim Apotheker

Von der Bauernküche fand die Mehlspeise

jedoch ihren Weg an den Wiener Hof. Und hier erfuhr sie ihre entscheidende Verfeinerung: Zucker, der wie Marzipan, Tragant und Konfekt nur beim Apotheker erhältlich war, machte aus der schlichten Mehlspeise ein raffiniertes Dessert. Und als Zucker schließlich zum preiswerten Nahrungsmittel wurde, hielt die Mehlspeise auch Einzug in die bürgerliche, eben die Wiener Küche. Von nun an hatte sie ihren festen Rang in der Speisenfolge. Die Mehlspeise ist aber wesentlich mehr als etwa nur ein Dessert wie *Salzburger Nockerln*. In vielerlei Form, etwa dem *Kaiserschmarren*, stellen Mehlspeisen ein eigenständiges Gericht dar, oder sind, wie z.B. der ungesüßte *Heidensterz* für die *Steirische Klachlsuppe*, eine unverzichtbare Beilage.