



Erotische Spurensuche im 18. Jahrhundert. Der Salzburger Ludwig Rigaud erforschte im Mozartjahr alte Rezepte. Im Bild: „Venusbrüsten.“

Bild: SN/WILD

Eine süße Geschichte



Österreich. Der Rest der Welt denkt da an Edelweiß, Mozart und Mehlspeisen. Wer viel herumgekommen ist, der weiß aber auch: Für Edelweiß sind wir nur bekannt. Aber wegen Mozart und Mehlspeisen werden wir geliebt. Wer beides miteinander verbindet, der kann also gar nicht falsch liegen. Am deutlichsten wird das, wenn man die Mozartkugel betrachtet. Norbert Fürst, der Urenkel des Erfinders dieser Praline, wurde im Jahr 2006 in seiner Konditorei fast schon vom Ansturm der begeisterten Masse überrollt. Zwei Millionen in Handarbeit produzierte Mozartkugeln hat er verkauft.

Als eigenständiges Gewerbe gibt es den Zuckerbäcker übrigens noch gar nicht so lang. Und das, obwohl die Menschheit schon immer eine große Zuneigung zu süßen Nahrungsmitteln hegte. In Babylon und Ägypten wurden schon tausende Jahre vor unserer Zeitrechnung nicht nur süße Brote verzehrt. Sie boten ihre Süßspeisen auch den Göttern an. Griechische und römische Autoren be-

richten von mit spanischem Honig glasierten Früchten und über in Honig eingekochte Torten. Den Zucker brachte im dritten Jahrhundert vor Christus Alexander der Große von seinem Feldzug aus Indien nach Europa. Zucker leitet sich übrigens vom Sanskrit-Wort Sakara ab. Richtig bekannt wurde der Zucker aber erst während der Kreuzzüge. Die Kreuzritter konnten aber ihre alten Gewohnheiten nicht so rasch ablegen und nannten das Zuckerrohr folgerichtig Honigrohr. Bald begann ein lebhafter Handel. Italien wurde zur Drehscheibe der Köstlichkeit in Europa. Vor allem in Frankreich entstanden im Mittelalter kunstvolle Backwerke. Im Burgund sollen bei Festen sogar so große Zuckerpasteten gebacken worden sein, dass sich ein Kleinwüchsiger darin verstecken konnte, um dann zur Belustigung der Gäste aus dem Backwerk zu springen.

PETER GNAIGER



In Zucker gegossene Politik: Ursula Plassnik und Wolfgang Schüssel als Mozart im Schaufenster der Traditionskonditorei Demel am Kohlmarkt. Bild: SN/APA

Erst der Zucker hat zahlreiche Köstlichkeiten ermöglicht: etwa das Kandieren von Früchten oder die Herstellung feiner Konfitüren im Mittelalter. Im 17. Jahrhundert wurde das Speiseeis erfunden. Aber erst eine Entwicklung des Berliner Chemikers Andreas Marggraf trieb diese Kochkunst bis zu ihrer heutigen Blüte. 1747 stellte er fest, dass in einer Runkelrübe ein dem Rohrzucker ähnlicher Stoff enthalten ist. Franz Carl Achard, ein Schüler von Marggraf, entwickelte die Technologie zur Herstellung von Zucker aus Zuckerrüben. 1802 ließ er in Preußen die erste Rübenzuckerfabrik errichten. Erst dieser Zucker ermöglichte es den Konditoren und Köchen, feine Schaummassen wie Biskuit herzustellen. Kurz: Ohne der „Berliner Schnauze“ hätte es niemals „Wiener Zuckergoscherl“ gegeben.

um, lässt es am Boden wieder braun werden, zerreißt es mit einer Gabel zu Brocken und richtet den Schmarren bald an, damit er nicht trocken wird. Man kann sauren Salat oder gedünstete Zwetschken oder heiße Milch dazu geben oder nur Zucker darüber streuen.“

Kaiserschmarren: Man sprudelt 4 Deciliter Obers mit 4 Dottern, 2 Deciliter Mehl und etwas Salz ab, gibt 4 Klar, zu Schnee geschlagen, und Rosinen dazu, gießt es in heißes Rindschmalz oder Butter ein, lässt es wie Mehlschmarren schön braun werden und streut Vanillezucker dazu.“

Auszug aus: „Prato – die gute alte Küche“ (Ersauflage: 1857) Neu ediert und kommentiert von Christoph Wagner (Pichler Vlg., 688 Seiten)

Restzuckerl

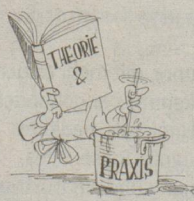
Süße Legenden ranken sich darum, wie der Kaiserschmarren zu seinem Namen kam. Eine handelt von Sisi, die eine extra für sie komponierte Mehlspeise verschmähte (die Kaiserin achtete sehr auf ihre Figur). Der Kaiser sei angeblich eingesprungen. Er sagte: „Na, geb' er mir halt den Schmarren her.“ Historisch verbürgt ist lediglich die Tatsache, dass der Kaiser den nach ihm benannten Schmarren besonders auf Jagdgesellschaften zu schätzen wusste.

Komm, süßer Tod: Dem römischen Konsul Manlius Torquatus wurde von Plinius eine fragwürdige Ehre zuteil. Der nahm den Konsul in die Liste der „angenehmen Todesarten“ auf. Denn Manlius Torquatus starb genau in dem Moment, „als er bei der Tafel nach dem Kuchen griff – ein wahrhaft süßer Tod“, befand Plinius.

Kleine Schmarrenkunde:

Schmarren bedeutete ursprünglich „guter Bissen“. Dass er auch mit Schmarotzer in Zusammenhang gebracht wird, liegt an der Kombination aus „Schmarren“ (guter Bissen) und „Hotzer“ (Parasit). Küchentechnisch handelt es sich um eine Mehlspeise aus Grieß, Kipfeln, Semmeln, Erdäpfeln, Mehl oder Eiern.

Mehlschmarren: Man sprudelt 4 Deciliter Milch, 3 Eier, Salz und 3 Deciliter Mehl gut ab, schüttet dies in 6 Dekka heiß gemachten Rindschmalzes ungefähr fingerdick ein und stellt es anfangs in das Rohr, wodurch es fingerdick in die Höhe geht. Dann nimmt man es heraus auf ziemlich jähe Hitze, und wenn es steif und unten braun geworden, dreht man es mit dem Schmarrenschäufel



RÜCKspiegel

Die SN lassen Sie natürlich auch nach der letzten Folge der Kochserie „SN-Leser rühren um“ nicht allein in der Küche stehen. Ab nächsten Samstag finden Sie an dieser Stelle wöchentlich weiterhin wertvolle Tipps zum Thema „Essen und Trinken“. Das lebhafteste Interesse der SN-Leser an diesem Thema wurde eindrucksvoll durch zahlreiche Zuschriften dokumentiert. Vor allem aber durch den außerordentlich guten Besuch der Kochshows im SN-Saal, welche es in dieser Dimension in Salzburg zuvor noch nicht gegeben hat. Allen, die nicht dabei sein konnten, wollen wir zum Abschluss an dieser Stelle noch einmal einen kurzen Rückblick auf die Shows bieten.

Gerhard Gugg & Thomas Kerschhaggl



Kochen ist lustig: Kerschhaggl und Gugg (r.) boten ein lehrreiches Kochkabarett. Bild: SN/WILD

Den Beginn machten Gerhard Gugg und Thomas Kerschhaggl. Gugg ist ein Tausendsassa der Gourmetszene. In Mauterndorf führt er mit dem „Mesnerhaus“ ein hoch dekoriertes Feinschmecker-Restaurant, nebenbei ist er auch als TV-Koch in der ORF-Sendung „Willkommen Österreich“ zu sehen und kreiert Unterwäsche („Sex in the kitchen“). Gugg weiß, wie die Küche daheim organisiert sein sollte, um so schnell wie möglich frisch zu kochen. Thomas Kerschhaggl ist Laiendarsteller der Theatergruppe St. Margarethen. Mit seinem komödiantischen Talent bot er dem blendenden Vortrag von Gugg Paroli. Kerschhaggl zeigte dem Publikum, wie es nicht gemacht werden sollte. Die Botschaft war dennoch klar: Selbst wenn in der Küche alles drunter und drüber geht, bleibt Kochen immerhin noch ein Riesenspaß.

Martin Hablesreiter & Sonja Stummerer



Hablesreiter und Infusionsbeutel: „Warum ernähren wir uns nicht so?“

Die beiden Architekten Martin Hablesreiter und Sonja Stummerer gingen beim zweiten Vortrag der Frage auf den Grund, warum sich der Mensch nicht mit Infusionsbeuteln ernährt. Vor allem aber, mit welchen Tricks die Nahrungsmittelindustrie unseren Appetit anregen möchte und welche Mythen sich seit Jahrtausenden um das Essen ranken. „Essen zu gestalten“, so Hablesreiter, „ist die älteste Kunstform, die es gibt. Wir essen noch heute täglich Symbole, ohne über deren Bedeutung Bescheid zu wissen.“

Werner Gruber



Im SN-Saal sprengte er den Rahmen. Unter Wasser sprengt er Fleisch: Werner Gruber.

Besucherrekord und eine irrwitzige Show, bei der die Besucher danach nicht nur wussten, dass mit der bloßen Zugabe von Schnaps Fisch und Rührei gebraten werden können, bot der Wiener Physiker Werner Gruber. Auch die Information, dass in Zukunft Fleisch mittels „Unterwassersprengungen“ mürbe gemacht werden soll, um Lagerkosten zu sparen, sorgte für Erstaunen. So spannend kann Physik sein.