

Kulinarisches Österreich

Erstaunliches über Österreichische Spezialitäten

Oder doch nur eine Gerüchteküche?

Wien - Frankfurt - München

Der Streit um den Ursprung der einander ähnlichen Würstchen ist hinlänglich bekannt:

Die Frankfurter Bevölkerung behauptet, die Wiener Würstchen seien ihre Erfindung.

In Wien hingegen erzählt man, der junge Fleischermeister Johann Georg Lahner sei aus Frankfurt nach Wien eingewandert. Er habe in Wien dann die Würstchen erfunden und sie in Erinnerung an seine Heimatstadt „Frankfurter“ genannt.

Wien - Paris - Mailand

Der Streit um den Ursprung des Wiener Schnitzels ist auch eine solche Neverending Story. Fest steht nur, dass das Original Wiener Schnitzel aus Kalbfleisch sein muss. Verwendet ein Koch Schweinefleisch, weil dieses kräftiger schmeckt, so muss das auf der Speisekarte sogar angeführt sein.

Ebenfalls aus Kalbfleisch ist das Schnitzel der französischen Metropole. Weil die Franzosen lieber leichter essen, lassen sie bei der Panier die Brösel weg. Ein frisches Pariser Schnitzel sieht fast wie vergoldet aus - dass das Absicht ist, beweist die Kulinalgeschichte.

Angeblich haben früher die Mailänder Adligen Kalbskotelett's mit Blattgold belegt und man meinte damals auch, dass dies gesund sei. Aber auch Pariser Blaublütern wird ein derartiges verzieren ihrer Speisen nahegelegt.

Doch bei den enormen Edelmetallpreisen konnten sich die bürgerlichen Familien das Gold auf Dauer zum Kochen nicht leisten, und auf der Suche nach einem optischen Ersatz erfanden findige Köche das Panieren.

Oder kommt es aus Mailand?

Durch alle österreichischen Kochbücher und kulturhistorischen Smalltalks geistert die Geschichte, dass das Schnitzel im Jahre 1849 durch Radetzky von Mailand nach Wien transferiert worden sei.

Das dies ganz und gar unmöglich ist, beweist unter anderen, dass man schon im ausgehenden 18. Jahrhundert Schnitzelrezepte in den Wiener Kochbüchern findet.

Den Mythos begründete ein italienischer Reiseschriftsteller, Felice Cünsolo, der die Geschichte mit Radetzky und Kaiser Franz Joseph in seinem Standardwerk „Italien tafelt“ jedoch erst 1969 erstmals erwähnte.

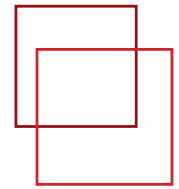
Er berichtet von einem Flügeladjutanten von Kaiser Franz Joseph namens Attems, der ein diesbezügliches Schriftstück verfasst habe, und einem im Wiener Staatsarchiv verwahrten Bericht des Feldmarschalls Radetzky, in welchem er die Regierung davon unterrichtet habe, dass die Mailänder Küche etwas wahrhaft Außergewöhnliches hervorbringe, ein Kalbskotelett, in Ei gewälzt, paniert und in Butter gebacken. Angeblich sei der junge Franz Joseph an dem Rezept mehr

interessiert gewesen als an der militärischen Lage in den aufständischen Provinzen und habe sich das Gericht gleich nachkochen lassen.

Dass es in Wirklichkeit eine Kopie des italienischen Costoletta alla milanese ist und von Radetzky aus Mailand eingeführt worden ist, haben Kulturhistoriker hinlänglich als Legende widerlegt. Es gab weder einen Flügeladjutanten namens Attems, noch gibt es ein derartiges Schriftstück.

Der Sprachforscher Heinz Dieter Pohl bezweifelt sogar, dass das Wiener Schnitzel überhaupt aus Italien übernommen wurde - mit der Begründung, dass bei anderen „importierten Speisen“ der österreichischen Küche immer der Originalbegriff beibehalten wurde, wenn auch in eingedeutschter Form, etwa bei Gulasch oder Palatschinken, und das Schnitzel auch in Spezialkochbüchern zu italienischer Küche nicht erwähnt wird. Prato zum Beispiel, erwähnt bereits 1879 mehrere italienische Gerichte wie Makaroni, Risi e bisi und Risotto, aber kein Costoletta in seinen Büchern.





Pohl verweist auch darauf, dass es schon vor dem Schnitzel in der Wiener Küche mehrere Speisen gab, die paniert und in Fett schwimmend gebacken wurden, vor allem das bekannte Backhendl, das erstmals 1719 in einem Kochbuch erwähnt wird. Das ebenso zubereitete Schnitzel sei dann analog zu Wiener Backhendl eben als Wiener Schnitzel bezeichnet worden.

In Wahrheit ist das Wiener Schnitzel ein typisches Gericht des sich im späten 18. Jahrhundert formierenden Bürgertums: In Wien wurde damals sehr viel Kalbfleisch gegessen. Da man außerdem in den Städten vornehmlich Weißbrot aß, konnte man die Reste als Semmelbrösel verwerten.

Vor allem aber wollte sich des Bürgertum vom Pöbel abheben und dabei unterstützte das Schnitzel die bürgerliche Verdrängung des Tieres von der Tafel. Die Tiere wurden nicht mehr wie in der feudalen Gesellschaft und wie weiterhin beim gemeinen Volke als Ganzes auf die Tafel getragen und vor den Augen der Esser tranchiert. Das Schnitzel wurde in der Küche portioniert und den Fleischcharakter des neuen Gerichtes konnte man wegen der goldgelben Panier von außen gar nicht mehr erkennen.

Übrigens haben die Linzer vor Jahren ihr eigenes Schnitzel kreiert – das Linzer Schnitzel, welches neben den obligatorischen Brösel gemischt mit Sesam paniert wird.

Apropos das Land ob der Enns. Oberösterreich gehört kulinarisch gesehen zur Knödellandschaft: Speckknödel, Grammelknödel, Linzerknödel. Ebenfalls ein typisches Gericht ist der Schweinsbraten mit Kruste. Süße kulinarische Highlights der Region sind die Linzer Augen und die Linzer Torte.

Österreichische Nationalspeisen aus dem Ausland.

Auch einige sonstige gemeinte österreichische Nationalspeisen stammen ursprünglich gar nicht aus Österreich.

Der Apfelstrudel wurde zum Beispiel wie andere Strudel von den Janitscharen aus dem osmanischen Reich eingeführt.

Man denke an das Baklava. Laut Legende brachten die Türken während der Türkenkriege den Baklava bis nach Wien. Daraus entwickelte sich dann eben der Apfelstrudel.

Die Salzburger Nockerln sind angeblich eine Nachahmung französischer Soufflés und die Palatschinken sind eigentlich eine ungarische Spezialität.

Doch typisch Wien.

Der ebenfalls sehr bekannte Tafelspitz geht angeblich auf die Vorliebe des österreichischen Kaisers Franz Joseph I. für gekochtes Rindfleisch mit Beilagen zurück, das bei Hof regelmäßig serviert wurde. Das Bürgertum übernahm die so „geadelte“ Speise als Sonntagsmahlzeit.

Der Kaiserschmarrn war ursprünglich eine einfache Mahlzeit der Senner auf den Almen, die über offenem Feuer gebacken wurde und erst in der jüngsten Vergangenheit zur edlen Süßspeise verfeinert wurde. Jedenfalls soll sie die Lieblingsspeise von Franz Joseph, wenn er auf der Jagd war, gewesen sein.

Es hat mich sehr gefreut, es hat mir sehr gut geschmeckt, so könnte der Kaiser damals gesagt haben.

