

Wie der Wiener einst tafelte

Die Geschichte der **Wiener Küche** und Tischkultur hält viele kuriose Anekdoten und Objekte bereit

AUGENSCHMAUS: NICOLE SCHEYERER

Die „Wiener Küche“ ist weltberühmt und doch ein Kuriosum. Keine andere kulinarische Richtung wurde je nach einer Stadt benannt; eine spezifische „Pariser Küche“ oder „Madriider Küche“ kennt man in der Form nicht.

In der Schau „Die ‚Wiener Küche‘ – Esskultur im Wandel der Zeit“ im Österreichischen Gesellschafts- und Wirtschaftsmuseum hängt eine Landkarte, auf der die vielen Einflüsse nicht nur aus den Kronländern Böhmen, Ungarn, Lombardei und Venetien, sondern auch aus Frankreich oder Polen eingezeichnet sind.

Die Ausstellungskuratorin Ingrid Haslinger ist eine wahre Kennerin der Materie. Im Frühjahr hat sie eine Kulturgeschichte der Wiener Küche vorgelegt, die Armin Thurnher in seiner Besprechung als „monumental“ lobte. An Kulinarik Interessierte mögen den Eindruck haben, dass über Wiener Schnitzel & Co alles hinlänglich bekannt sei; dieser Eindruck täuscht aber.

Erste Frage: Warum kann erst ab 1750 von einer Wiener Küchenkultur gesprochen werden? Aus dem einfachen Grund, weil erst von da an die Herde gemauert wurden. Davor wurden Speisen noch im Topf über dem Feuer zubereitet, was die Bandbreite der Gerichte stark einschränkte.

Eine der ältesten Rezeptsammlungen dieses Landes stellt das um 1400 entstandene Kochbuch des Dorotheerklosters dar. „Von huner fuessen ein essen“ titelt ein mittelalterliches Rezept für Hühnerfüße, das ein Mönch darin handschriftlich notierte.

Später im 18. Jahrhundert enthielten Kochbücher nicht nur Rezepte, sondern auch Anweisungen, wie die Speisen präsentiert werden sollten. So bildete etwa der Hofkoch Conrad Hagger 1719 in „Das Salzburgerische Kochbuch“ Kupferstichtafeln mit Bildern ab, wie man Pasteten formen oder Konfekt auftürmen sollte. Diese kulinarischen Kunstwerke waren freilich jenen „hochfürstlichen und anderen vornehmen Höfen“ vorbehalten, an die sich das Buch explizit richtet.

Kompendien wie „Die Küche des wohlhabenden Wieners“ von 1846 erklärten später dem gehobenen Bürgerstand in allen Details, wie Speisen auf der „herrschaftlichen Tafel“ angerichtet, garniert und am Tisch arrangiert werden. Die Gerichte durften auf keinen Fall wahllos am Tisch verteilt werden; sogar spezielle Falten im Tischtuch sorgten für Symmetrie. Tafelaufsätze, Blumengestecke, Kerzenleuchter sowie besondere Salzgefäße durften nicht fehlen. Als Vorbild galten dem Bürgertum die Tischgebräuche der Aristokratie.

Bis zu Ludwig XIV. war es noch üblich, dass alle Gänge gleichzeitig serviert wurden und die Gäste sich nach Gusto bedienen konnten. Erst für die opulenten Tafeln des Sonnenkönigs erfand der Hof im 17. Jahrhundert die Speisenfolge in drei Tranchen, die in etwa unseren heutigen Vorstellungen von Vor-, Haupt- und Nachspeise entspricht. Beim *service à la française*, der Bedienung nach französischer Art, standen

mehrere Gerichte in drei Folgen auf dem Tisch. Die Gäste wurden von Lakaien mit langen Löffeln aus den umstehenden Schüsseln bedient. Gläser hatten auf den Tischen keinen Platz, die teuren Trinkbehälter hätten ja beim Speisenverteilen leicht umgestoßen werden können. Das Trinkglas wurde von einem Diener zum Gast gebracht, der es auf einen Sitz leeren musste.

Ludwig XIV. soll übrigens auch den Gebrauch der Gabel eingeführt haben. Über Jahrhunderte verwendete man nur Löffel und Messer, aber da der französische König sich beim Verzehr von Obst nicht die feinen Handschuhe schmutzig machen wollte, griff er zu einem Gabelchen.

Der erste schriftliche Beleg einer Gabel findet sich in Venedig im 11. Jahrhundert. Dort soll eine byzantinische Prinzessin mit dem Essgerät gespeist haben, woraufhin die Kirche die Gabel als „gottlose Forke“ verteuflte und bekämpfte. In der Handelsmetropole an der Lagune, die viele orientalische Einflüsse aufnahm, wurden die verfeinerten Gabeln schon früh modern.

In einer Vitrine der Ausstellung ist Silberbesteck aus der reichen Sammlung der Kunsthistorikerin Annette Ahrens ausgestellt. Die Spezialistin für Tafelkultur besitzt herrliche Varianten der lange nur für den Genuss von Früchten und Konfekt verwendeten Gabel.

Das Trio Messer, Gabel und Löffel fand erst Mitte des 18. Jahrhunderts zusammen; im Zuge der Industrialisierung begann ab 1850 von Großbritannien aus die Spezialisierung des Bestecks. Um 1900 existierten in Wien rund 240 Silberschmiede und Manufakturen. Zu deren riesigem Sortiment zählten spezielle Gabeln für Austern, Sardinen oder Kompott, Markzieher (für Rindsuppenknochen), Krebsenbesteck oder auch Spargelgriff und -zange.

Ein Wiener Kuriosum stellt die langzinkige „Kabarettgabel“ dar. „Die wurde zum Verspeisen von Antipasti vor der Vorstellung benützt“, erklärt Ahrens, die auch einen Katalog der Besteckfirma Berndorf mit den unterschiedlichen Ausführungen der Kabarettgabel besitzt.

Aus Silber wurde auch eine Traubenschere hergestellt, mit der man die einzelnen Beeren von ihren Stängeln abschnitt. Für „Gefrorenes“ wurde ein eigenes Messer und eine Schaufel produziert. Speiseeis stellt eine späte Errungenschaft dar. Für seine Herstellung diente die „Gefrorenesbombe“, die außen aus Kupfer und innen mit Zinn beschichtet war.

Mit mehreren Ausstellungen wurden heuer 300 Jahre Wiener Porzellan gefeiert. Breitere Gesellschaftsschichten konnten allerdings erst von weißen Tellern speisen, als die Porzellanmanufaktur Augarten 1864 schließen musste. Danach eroberte die böhmische Konkurrenz den Markt mit erschwinglichen Massenprodukten.

In Österreich gilt ein Service für zwölf Personen als komplett, aber das ist nicht überall so. „Während man bei uns die zwölf

Apostel als Vorbild hat, sind in Italien mit seinen Großfamilien 18 Gedecke vorgesehen“, sagt Ahrens, die auch eine Ausstellung über die Porzellanmanufaktur Augarten gestaltet hat.

In einer Vitrine der Schau steht eine kleine Tasse mit Goldrand, in der die sogenannte „Oliosuppe“ serviert wurde. Eine Vielzahl an Fleischsorten und Gewürzen wurde für dieses spanische Rezept stundenlang gekocht, aber verzehrt wurde nur die flüssige Essenz daraus. Den Gästen des Wiener Kongresses 1814/15 wurde die aufwendig hergestellte Oliosuppe bei Bällen und Empfängen als Stärkung kredenzt.

Für Tischaufsätze aus Porzellan oder Silber, dekorative Blumengestecke und spezielle Gläser wurde erst durch das *service à la russe* Platz, das Ende des 18. Jahrhunderts das *service à la française* ablöste. Ein russischer Gesandter in Paris führte diese neue Art zu servieren ein. Das Einstellen von Speiseschüsseln hatte ein Ende, die Gerichte wurden auf Tellern oder Platten Gang für Gang zum Gast gebracht.

Durch das „russische Service“ wurden auch Menükarten üblich. Bis zu 18 Gerichte hintereinander – da musste man sich seinen Appetit schon einteilen. Bevor Restaurants und Gasthäuser Speisekarten auflegten, leierte übrigens der Kellner die Gerichte des Tages herunter.

Die Ausstellung präsentiert nicht nur alte Menüs und Speisekarten, sondern auch das Menübuch von Kaiser Franz Joseph I., der rot ausstrich, was er nicht haben wollte – auffällig oft französische Kost. Des Regenten Vorliebe für den Tafelspitz war schon zu seinen Lebzeiten legendär.

Das Hotelrestaurant Meissl & Schadn am Hohen Markt wurde um 1900 zum Mekka für Rindfleischesser. Das Gekochte mit Suppe, Erdäpfeln, Kren und so weiter wurde in einem speziellen Teller mit Unterteilungen serviert, den man heute als Kantinenteller kennt. Ein Wiener Geschäftsmann besaß das Patent auf dieses Geschirr, mit dem die Rindsuppe von den Beilagen getrennt werden konnte.

Auch der Pappteller wurde einmal erfunden: Ein deutscher Buchbindermeister brachte den Wegwerfuntersatz 1867 auf den Markt. Die bis heute darauf verkauften Frankfurter Würstel heißen übrigens so, weil sie ein aus Frankfurt stammender Fleischer in Wien füllte. In Deutschland gehen sie immer noch als Wiener Würstchen über den Tresen.

In der Nachkriegszeit sorgten die Fernsehköche der ORF-Sendung „Häferlgucker“ wie Franz Zold, Franz Ruhm und Helmut Misak für Fortbildung. Ihre Kochbücher bereiteten die Wiener Küche alltagsfreundlich auf und verkauften sich entsprechend gut.

Und wer gar nichts zustande brachte, der griff zur Packerlsuppe. Die Geschichte des Fleischbrüheextrakts, das Justus von Liebig erstmals 1845 zum Verkauf anbot, steht am Ende der Schau, die indirekt auch den Niedergang der Tischkultur dokumentiert.



Während bei uns die zwölf Apostel als Vorbild für das Tischservice dienen, werden in Italien mit seinen Großfamilien 18 Gedecke aufgelegt

ANNETTE
AHRENS,
SPEZIALISTIN
FÜR TISCH-
KULTUR

„Die ‚Wiener Küche‘ – Esskultur im Wandel der Zeiten“, im Österreichischen Gesellschafts- und Wirtschaftsmuseum, bis 1.2.