

INHALT



- | | | | |
|----|--|-----|--|
| 6 | Vorwort | 67 | Beilagen zum Tafelspitz |
| 11 | <i>Entwicklungen in der Esskultur</i> | 72 | <i>Der Kaiserhof und seine Donaumonarchie-Gerichte</i> |
| 13 | <i>Spezialitäten und die Einflüsse der altösterreichischen Küche</i> | 74 | Grenadiermarsch |
| 17 | <i>Einblicke in die K.u.K. Hofküche</i> | 78 | Wiener Schnitzel |
| 20 | <i>Die Olio-Suppe – Eine Luxusspeise am Wiener Kaiserhof</i> | 82 | Lammbraten |
| 22 | Eine Kaiserliche Suppe – Die Rindsuppe | 86 | Gulasch – Kaisergulasch à la Herta Margarete Habsburg |
| 26 | <i>Erzählungen zur kaiserlichen Suppe und dem Rindfleisch</i> | 90 | Schinkenfleckerl |
| 28 | Grießnockerlsuppe | 93 | <i>Kaiserlicher Wein</i> |
| 30 | Die Gerstensuppe oder Kraftsuppe | 96 | Palatschinken |
| 36 | Hühnersuppe | 98 | Pikante Palatschinke |
| 42 | <i>Die Jagd hatte zu Kaisers Zeiten einen großen Stellenwert</i> | 100 | Frittatensuppe |
| 44 | Fasancremesuppe – Hof Tafelsuppe | 102 | Apfelstrudel |
| 50 | Roulade vom Fasan | 106 | Kaisergugelhupf |
| 52 | Fasan im Speckmantel | 110 | Biskuitroulade |
| 56 | <i>Jagdgerichte</i> | 113 | <i>Die Vorliebe für Süßes</i> |
| 58 | Hirschrücken | 114 | Kaiserschmarrn nach Habsburger Art |
| 62 | <i>Die kaiserliche Hofküche</i> | 118 | <i>Charmantes aus der K.u.K. Zeit</i> |
| 64 | Tafelspitz | 120 | Flame of Peace Cake (Kalte Schoko-Keks-Torte) |
| | | 124 | Veilcheneis von frisch gepflückten Veilchen |
| | | 128 | Abkürzungen |
| | | 128 | Über die Autorin |

VORWORT



Mit diesem Buch möchte ich euch auf eine Reise durch die österreichische Küche mit ihrer Kultur und Geschichte, dazu Erzählungen sowie Anekdoten, Legenden und Geschichten einladen.

Die österreichische Küche ist wie ein Spaziergang durch die europäische Kulturgeschichte. Der Einfluss der Habsburger Kronländer auf die Kaiserliche Hofküche zu Wien ist heute noch ein Bindeglied, das sich in den kulinarischen und kulturellen Traditionen der Menschen und Völker bemerkbar macht.

Viele dieser Gerichte sind bis heute auf den österreichischen Speisekarten und rund um den Erdball zu finden.

Gemeinsam die gute Küche zu genießen verbindet, überwindet Grenzen und fördert Freundschaften, heute wie anno dazumal.

Meine Rezepte koche ich nach Gefühl und Geschmack, gewürzt mit vielen Kräutern aus dem Garten. Die Zutaten kommen aus der Region, das Fleisch nur von Tieren, die frei gelebt haben, direkt auf der Weide erlegt worden sind und für die kein Lebendtiertransport stattgefunden hat.

Das, was wir essen, das sind wir!

Unser tägliches Essen trägt maßgeblich zu Wohlbefinden und Gesundheit bei. Mit Liebe gekocht ist Balsam für die Seele.

Herta Margarete Habsburg-Lothringen





EINE KAISERLICHE TORTE

ANLÄSSLICH DER PRÄSENTATION ZUM
100-JÄHRIGEN GEDENKEN AN
KAISER FRANZ JOSEPH
IM OKTOBER 2016 IM FESTSAAL VON
SCHLOSS SCHÖNBRUNN

Präsentation von
Herta Margarete & Sandor Habsburg-Lothringen

französischen Köche nach Wien, die wiederum ihre Rezepte in die österreichische Küche einfließen ließen.

Im 19. Jahrhundert gab es überwiegend gutbürgerliche, altösterreichische Küche. Die Mahlzeiten waren einfach und am häufigsten aß man Rindsuppe, Rindfleisch, Gebäck und Mehlspeisen.

Bis heute ist der Kaiser kulinarisch noch immer präsent, von der Kaisersemmel über den Kaiserschmarrn, die Kaiserschöberlsuppe, den Kaisergugelhupf, das Kaiserfrühstück, um nur einiges zu nennen, bis hin zum alten Spruch: »Ich habe gegessen wie ein Kaiser.«

Spezialitäten und die Einflüsse der Alt-Österreichischen Küche

Hier sind einige Gerichte, die nach Überlieferung bereits im 18. und 19. Jahrhundert in der K.u.K. Küche sehr beliebt waren. Jedes der Kronländer sowie Nachbarländer Österreichs hatte seine Spezialitäten oder Zutaten, die untereinander ausgetauscht wurden. Bis heute findet man in den Speisekarten der Restaurants, Gasthäuser, privaten Küchen so einige dieser wunderbaren kulinarischen Genüsse aus der Donaumonarchie.

*ES FOLGEN EINIGE ZUORDNUNGEN DER
SPEISEN ODER ZUTATEN ZU IHREN LÄNDERN:*

BÖHMEN/MÄHREN: Powidl, Knödel, Sauerkraut, Prager Schinken, Golatschen, Obströster

FRIAUL: Polenta, Käse mit Rohschinken, Gefrorenes, Makkaroni, Salami, Parmesan, Austern, Fische

POLEN/GALIZIEN: Rote Rüben(suppe), Salzgurken, Brösel mit Butter auf gekochtem Gemüse

SPANIEN: Olio-Suppe, Spanisches Brot, Cataloni Brot

SIEBENBÜRGEN: Gefülltes Gemüse, Paradeiser, Paprika, Kraut, Kohl, Gemüseintöpfe

UNGARN/SLOWAKEI: Gulaschsuppe, Pörkölt, Dobostorte, Krautstrudel

FRANKREICH: Ragouts, Frikassee, Rouladen, Bouillon, Pasteten

NIEDERÖSTERREICH: Erdäpfel, Schweinsbraten, Geflügel, Gemüse

KÄRNTEN: Sterz, Gefüllte Nocken, Würste, Strudel, Schmalzgebackene Mehlspeisen

STEIERMARK: Sterze, Kapauner, Wurzelfleisch, Kürbisgerichte

WIEN: Suppen, Gekochtes Rindfleisch, Einmachgerichte (Kalb, Huhn, Lamm, Innereien), Pudding, eingebranntes Gemüse, Strudel, Palatschinken, Kaiserschmarrn, Wildgerichte

TIROL: Speck, Tiroler Knödel, Tiroler Strudel, Sterze, Schmarren, Breie, Käse, Nocken

OBERÖSTERREICH: Erdäpfel, Mostbraten, Knödel, Nocken, Linzer Torte

SALZBURG: Brezengerichte, Salzburger Nocken, Biersuppe, geröstete Leber, warmer Krautsalat





Das Geheimnis der Habsburger Kaiserserviette

Einblicke in die K.u.K. Hofküche

Im kaiserlichen Haushalt gab es eine streng hierarchische Ordnung. Es gab eine K.u.K. Hofhaushaltsordnung, wo die Hofküche der Mittelpunkt war. Kontrolliert wurde diese vom Hofwirtschaftsamt.

Unter der Hofburgkapelle im Schweizerhof in der Hofburg zu Wien befand sich die Hofküche, die 1904 umgebaut und technisch auf den neuesten Stand gebracht wurde. Es gab verschiedene Küchen, z. B. die Küche für Staats-, Diplomaten- und Militärempfänge, die Buffetküche, die Mundküche für die Familie, die Separatenküche für Mitglieder der Familie, die Menageküche für die Hofbeamten, eine Zuckerbäckerküche, die Olio-Küche, in dieser Küche wurde nur die Olio-Suppe für die kaiserlichen Bälle zubereitet, eine Abwaschküche, Einsiedeküche, einen Kühlraum, diverse Manipulations- und Diensträumlichkeiten z. B. für die Chefköche zum Erstellen der Menüs, Räumlichkeiten zum Lagern der Lebensmittel und den großen Hofkeller.

Dazu gab es die Hofkochordnung, die Gerichte wurden in einem Menübuch festgehalten, vermerkt mit dem

Die Olio-Suppe - eine Luxusspeise am Wiener Kaiserhof

Bereits im 16. Jahrhundert gab es Aufzeichnungen über die Olio-Suppe. Spanien war einst Teil des Habsburger Imperiums und hinterließ kulinarische Spuren in der Kaiserlichen Hofküche zu Wien. In der kastilianischen Küche war die Olla podrida ein spanischer Eintopf. Am Kaiserlichen Hof in Wien wurde der spanische Eintopf verfeinert zur Olio-Suppe.

In der Wiener Hofburg gab es eine eigene Olio-Küche und zur Herstellung der Olio-Suppe gab es eigene Suppenköche. Es war ein streng gehütetes Rezept am Kaiserlichen Hof.

Laut Aufzeichnungen in den kaiserlichen Hofbüchern um 1830 wurde zum großen Ball bei Hofe eine beeindruckende Menge von Zutaten die für die Olio-Suppe benötigt: Rind-, Kalb-, Lamm- und Schweinefleisch, 70 Suppenhühner, 200 Kalbsfüße, 25 Gänse, 50 Hausenten, 50 Wildenten, 30 Fasane, 24 Rebhühner, 30 Kapaune, viel Gemüse und Gewürze. Alles wurde in großen Suppentöpfen, von denen jeder ca. 200 Liter Suppe

fasste, gekocht. Angeblich verfügte man über vier dieser großen Suppentöpfe.

Die Olio-Suppe erreichte durch stundenlanges Kochen und die vielen Ingredienzien einen besonderen Geschmack und braunrötliche Farbe. Diese Suppe wurde bei den Hofbällen den Tänzern als klare Essenz in kleinen Porzellanschälchen serviert, um nach dem anstrengenden Cotillion wieder zu Kräften zu kommen.

Bis zum Anfang des 20. Jahrhunderts wurde die Olio-Suppe als Mitternachtsbouillon bei festlichen Bällen oder nach größeren Abendveranstaltungen serviert. Am Wiener Hof und in den Küchen der K.u.K. Länder war die Olio-Suppe sehr beliebt. Im Rahmen des Wiener Kongresses 1814/1815 wurde die Olio-Suppe als Stärkung kredenzt. Das übriggebliebene gekochte Fleisch wurde dem Hofpersonal als Deputat überlassen.

Heute würde man eine sehr kräftige Consommé, eine klare Suppe oder Bouillon servieren.





EINE KAISERLICHE SUPPE – DIE RINDSUPPE



*SEIT DEM MITTELALTER
ERFREUT SICH DIE RINDSUPPE
HÖCHSTER BELIEBTHEIT.*



500 g Rindfleisch zum Kochen
einige Rinderknochen
ca. 2,5 l Wasser
2 Zwiebeln
5–7 Knoblauchzehen
etwas Öl

Suppengemüse

(Lauch, Sellerie, Karotten, 2 Tomaten, Petersilienwurzel)

Prise Salz

Pfefferkörner

Thymian gerebelt

Liebstöckl

einige Lorbeerblätter

Schnittlauch



Die geviertelten Zwiebeln, Knoblauch und das Rindfleisch in Öl etwas anbraten, anschließend mit Wasser auffüllen, die gewaschenen Rinderknochen dazugeben. Salz, Pfefferkörner, Thymian, Liebstöckl und Lorbeerblätter zugeben und alles langsam aufkochen lassen. Das Suppengemüse wie Lauch, Sellerie, Karotten, Tomaten und Petersilienwurzel schälen und klein schneiden, dann zur Suppe dazugeben und bei mittlerer Hitze ca. 2 Stunden köcheln lassen.

Hühnersuppe - zurück zum Ursprung

Heute wird bei Erkältungen eine kräftige Hühnersuppe gekocht, sie ist eine echte Wohltat. Eine Hühnersuppe weckt müde und kranke Geister und stärkt die Abwehrkräfte.

Die Zusammensetzung der Vitalstoffe, welche in den Zutaten dieser Suppe enthalten sind, hat eine stärkende Wirkung auf den Körper und verbessert die Regeneration.

Die Hühnersuppe wurde schon von den alten Ägyptern als Mittel gegen Erkältungen verwendet.

Eine besonders kräftige Hühnersuppe sollte möglichst lange auf kleiner Flamme köcheln. Mindestens zwei bis vier Stunden sollte der Suppe Zeit gegeben werden – umso länger sie köchelt, desto kräftiger und schmackhafter wird die Hühnersuppe.





FASAN IM SPECKMANTEL



1 Fasan
einige dünn geschnittene Scheiben Speck
Wurzelgemüse
Thymian, Rosmarin
Piment
Lorbeerblätter
Kümmel
Wacholderbeeren
Koriander
Salz, Pfeffer
3–4 Zwiebeln
Brühe
150 ml Rot- oder Weißwein je nach Geschmack
etwas Öl oder Butter



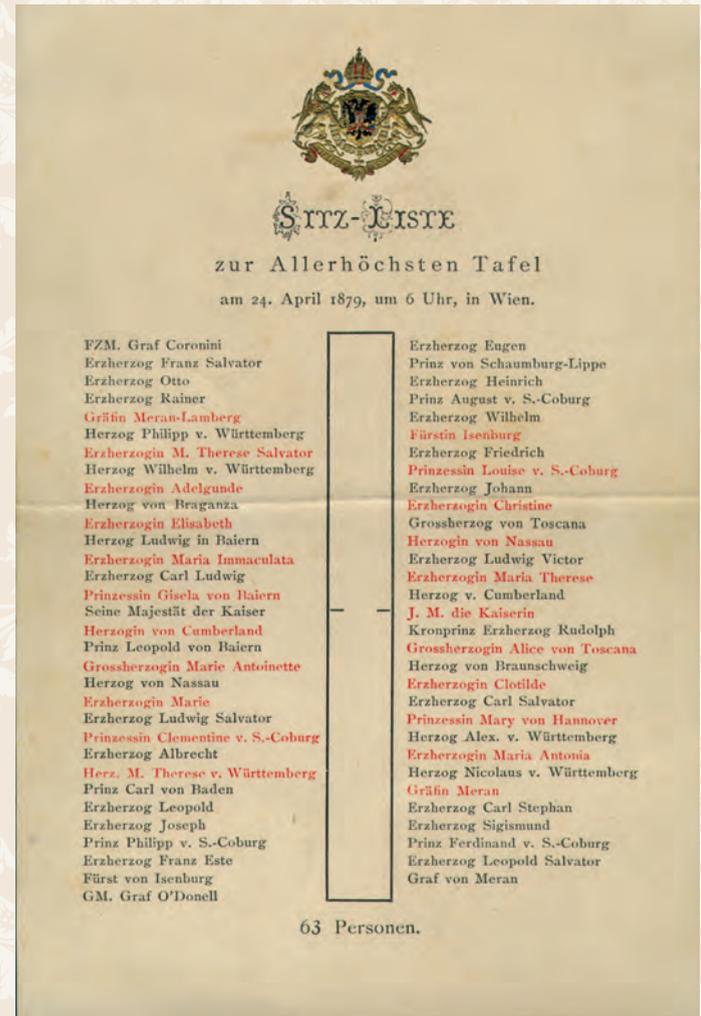
Den Fasan mit den dünn geschnittenen Scheiben Speck umwickeln (bardieren) und in einer Pfanne von allen Seiten gut anbraten. Der Speck schützt das Fleisch vor dem Austrocknen.

Die Zwiebeln klein schneiden, dazugeben und kurz mit anbraten. Anschließend das würfelig geschnittene Wurzelgemüse und die Gewürze dazugeben. Mit Wein aufgießen und etwas Suppe dazugeben. Den Fasan im Backrohr bei etwa 100–120 Grad für ca. 2 Stunden schmoren.

Jagdgerichte

Jagdgerichte waren immer ein Teil des Menüs, so auch zur Silberhochzeit von Kaiser Franz Joseph und Kaiserin Elisabeth. Wild galt dazumal wie heute als ein sehr gesundes Fleisch. Gejagt wurden Hirsche, Rehe, Gamswild, Hasen, Fasane, Rebhühner, Schnepfen, Enten, Auerhähne, Wildschweine und so einiges mehr. Wenn Kaiser Franz Joseph zur Jagd lud, wurde die Uniform gegen seine Lederhose und Hut mit Gamsbart gewechselt. Hofjagden waren für die Bevölkerung der Jagdregion auch ein begehrter Arbeitsplatz, nach Aufzeichnungen in einigen Jagddokumenten standen Jäger, Treiber, Pferdeführer, im Winter auch die Schlittenfahrer auf der Gehaltsliste. Ein sehr beliebtes und bekanntes Jagdrevier war Müritzsteg in der Steiermark. Ins Jagdschloss Müritzsteg sprach Kaiser Franz Joseph viele Jagdeinladungen aus, wo es auch ein Treffen mit Zar Nikolaus II. gab. Die Jagdeinladungen wurde verbunden und genutzt, um auch politische Entscheidungen zu treffen.

Es gibt viele Geschichtsbücher über die Jagd und die Tiere sowie wunderschöne Gemälde der malerischen Landschaften, die durch Beobachtungen und Betrachtungen der Natur während der Jagd entstanden sind.



Kaiser Franz Joseph und Kaiserin Elisabeth, Silberhochzeit, Sitzliste, 24. April 1879



TAFELSPITZ



1 kg Tafelspitz
(einige Rinderknochen)
ca. 5 l Wasser
4–5 Karotten
½ Lauchstange (Porree)
¼ Sellerieknolle
2 Petersilienwurzeln
2 Zwiebeln
1 Knolle Knoblauch
2 gelbe Rüben
einige Pfefferkörner
Wacholderbeeren
2–4 Lorbeerblätter
etwas Petersilie
Liebstöckl
Schnittlauch
Salz
Pfeffer
Muskatnuss



In einem großen Topf etwa 5 l kaltes Wasser aufstellen, den Tafelspitz mit den Rinderknochen, Lorbeerblättern, Pfefferkörnern und Wacholderbeeren zugeben und bei schwacher Hitze 2–2,5 Stunden köcheln lassen. Den Schaum immer wieder abschöpfen.



KAISERSCHMARRN NACH HABSBURGER ART



150 g Mehl, 30 g Zucker,
Prise Salz, Prise geriebene Zitronenschale,
4 Eier, ¼ l Milch, 40 g Butter,
einige Rosinen (wenn gewünscht),
Prise Staubzucker



Mehl, Zucker, Prise Salz, Prise geriebene Zitronenschale, Dotter und Milch zu einem glatten dickflüssigen Teig verrühren. In einer anderen Schüssel die Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen und danach unter den dickflüssigen Teig heben.

Die Butter in einer großen flachen Pfanne aufschäumen lassen, den Teig langsam eingießen (wenn Rosinen gewünscht, diese dazugeben), bei mittlerer Hitze backen, bis die Unterseite hellbraun ist, dabei die Pfanne öfters rütteln.

Danach vorsichtig wenden und vom Rand der Pfanne nochmals Butter einlaufen lassen. Den fertigen Teig mit zwei Gabeln in unregelmäßige Stücke zerreißen und bedeckt einige Minuten ruhen lassen. Den Kaiserschmarrn auf Tellern anrichten, mit Staubzucker bestreuen und mit Kompott oder Apfelmus servieren.



»A so a Schmarrn« – Kaiserliche Legende

Ob Palatschinken, Strudel, Topfennockerl, Marillenkügel, Germknödel, Mohnnudeln und vieles mehr, Österreich ist berühmt für alle seine süßen Mehlspeisen. Doch der Kaiserschmarrn ist eine einzigartige österreichische kulinarische Spezialität.

Kaiser Franz Joseph liebte Desserts, die Palatschinken waren seine absoluten Gaumenfavoriten. Eines Tages passierte dem kaiserlichen Koch in der K.u.K. Hofküche ein Missgeschick. Die etwas zu dick geratenen Palatschinken zerteilten sich. Er improvisierte mit Rosinen und Staubzucker, doch war er mit dem Ergebnis nicht zufrieden. In seiner Verzweiflung und über sich selbst wütend stülpte er die Servierglocke über das Gericht und verließ traurig die Küche. Der kaiserliche Kammerdiener dachte, dass das Gericht fertig sei, und nichts ahnend servierte er es voller Freude Kaiser Franz Joseph.

Beim Anblick des Gerichts fragte der Kaiser: »Was ist denn das für ein Schmarrn?«, woraufhin der schlagfertige Diener entgegnete: »Gestatten, Majestät, das ist der Kaiserschmarrn!«

Von diesem Tage an ersetzte Kaiser Franz Joseph seine geliebten Palatschinken mit dem Kaiserschmarrn.

