

<http://www.austria.info/at/kunst-kultur-in-oesterreich/oesterreichs-kueche-eine-kulturgeschichte-2146410.html>

10.12.2014

Österreichs Küche, eine Kulturgeschichte

„Man ist, was man isst.“ Es ist ein bekanntes Zitat mit tiefem Hintergrund. Spätestens beim Essen stelle sich heraus, wie ein Land tickt, sagt man. Was würden dann die vielen regionalen Spezialitäten über die Österreicher verraten? Ganz bestimmt, dass sie Genussmenschen sind und ihre heimische Küche lieben. Denn Essen ist auch Identität, Essen verkörpert Zugehörigkeit zu Familie, Kulturkreis – und zu nationaler Einheit. Was den Briten ihr Fish and Chips, den Amerikanern die Hamburger, sind den Japanern Sushis und den Österreichern ihr Schnitzel.



Wiener Schnitzel © Österreich Werbung Eisenhut & Mayer



Marillenknödel © Österreich Werbung Eisenhut & Mayer



Linzer Torte © Österreich Werbung Wolfgang Schardt

Die kulinarischen Spezialitäten sind Wahrzeichen ihres Landes, ihrer Regionen. Und sie verraten viel über die Seele seiner Bewohner, über die Offenheit gegenüber anderen Kulturen. So kann es passieren, dass die Verbindung einer chinesischen Frucht (Marille) mit einer Pflanze aus dem indischen Ozean (Zucker) und einer böhmischen Zubereitungs idee (Knödel) zum Inbegriff der malerischen Flusslandschaft Wachau wird.

Viele Rezepturen und Gerichte mögen als typisch österreichisch, als Landesspezialität gelten – sie wären aber ohne interkulturellen Austausch niemals zustande gekommen. Gerade die Österreicher sind seit jeher Meister darin, verschiedenste kulturelle Einflüsse auf den Teller zu bringen. Die österreichische Speisekarte liest sich wie ein Streifzug durch die europäische Kulturgeschichte, wie eine Reise in die Vergangenheit.

Zum Beispiel das berühmte **Wiener Schnitzel**. Es hat seinen Ursprung nicht in Wien, sondern in Venedig. Italienische Köche haben schon im 16. Jahrhundert Fleisch in Weißbrotbröseln gebacken, und zuvor wahrscheinlich auch die jüdische Bevölkerung in Konstantinopel. Nach Österreich kam das Schnitzel der Legende nach um das Jahr 1857, durch den österreichischen Feldmarschall Radetzky. Hierzulande wurde das Gericht während der Kaiserzeit so perfektioniert, dass es heute das ist, wofür es bekannt ist: eine unvergleichliche österreichische Spezialität.

Die **Linzer Torte** ist ebenfalls weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt. Die oberösterreichische Landeshauptstadt gab ihr den besagten Namen. Einzigartig daran ist, dass ihr Rezept als **erstes schriftliches Tortenrezept der Welt** gilt. Berühmt gemacht hat die Köstlichkeit ein Franke: Johann Konrad Vogel begann 1822 bei der Linzer Zuckerbäckerwitwe Katherina Kreß zu arbeiten. Und hier begann auch die Erfolgsgeschichte. Heute genießt die Linzer Torte einen ähnlich guten Ruf wie die Sacher Torte und ist ein ebenso beliebtes wie herrlich schmeckendes Souvenir aus Österreich.

Der Schokoladenkuchen wurde nicht in Wien erfunden, wohl aber die legendäre **Sachertorte**. Die 1832 erstmals vom pffiffigen Koch-Lehrling Franz Sacher gebackene Torte beeindruckt vor allem durch Geschmack und Design. Dass die Sachertorte die berühmteste aller Schokotorten ist, ist allerdings dem Sohn des kulinarischen Kreativbündels zu verdanken: Eduard Sacher. Er schaffte es gegen Ende des 19. Jahrhunderts, die Schokotorte beinahe überall bekannt zu machen und den Beginn ihres beispiellosen Erfolges zu begründen.

Der **Knödel** ist landesweit auf den Speisekarten zu finden. Seine Geschichte beginnt an den Ufern des oberösterreichischen Mondsees, wo sich vor fast 4000 Jahren Steinzeitmenschen in Pfahlbaudörfern ansiedelten. Dort fand man bei Ausgrabungen prähistorische Knödelreste. Zumindest deuten die Teigstücke darauf hin, dass sie einst Obst oder Fleisch umhüllt haben könnten. Offenbar ist der Knödel ein echter (Ober-)Österreicher. Egal. Die Bezeichnung leitet sich jedenfalls vom mittelhochdeutschen „knode“ für Knoten ab. Die erste Darstellung einer gekochten Teigkugel findet sich allerdings in Südtirol auf einem Fresko in der Burgkapelle von **Hocheppan**. Ob er nun seinen Ursprung im Alpenvorland hat oder nicht, der Knödel ist heute ein internationaler Klassiker. Man findet ihn als Kloß oder Klops in Deutschland genauso wie als Matzah Ball in Israel oder als Meat Ball in den USA.

Im Westen Österreichs wird eine würzige, wohlriechende Spezialität hergestellt: der **Bergkäse**. Seinen Ursprung hat der Käse an sich im Mittleren Osten, wo schon während der Steinzeit der Nährwert von Milch erkannt wurde. In die Alpen hat es die Rezeptur aus ganz praktischen Gründen schon früh geschafft: Der Rohstoff Milch ist auf den Almen einfach zu beschaffen und der produzierte Hartkäse ist lange haltbar. Damit machte der Käse das Leben in den alpinen Regionen möglich. Heute sorgen die unterschiedlichen Gras- und Kräutersorten, die die Kühe auf den Almen fressen, für eine willkommene Geschmacksvielfalt.

[Rezepte aus der österreichischen Küche](#)
[Traditionelle Lebensmittel in Österreich](#)
[Feines Konfekt und köstliche Mehlspeisen](#)

I. Beantworten Sie die folgenden Fragen!

1. Was verraten die vielen regionalen Spezialitäten über die Österreicher?
2. Wie versteht man Essen in Österreich?
3. Was wird besonders gern in Österreich gegessen? Wie sieht es in Ihrem Land aus?
4. Worin sind die Entstehungswurzeln vieler Rezepturen und Gerichte, die als typisch österreichisch, als Landesspezialität gelten, zu suchen?
5. Wie liest sich die österreichische Speisekarte?
6. Wie ist die Geschichte des berühmten Wiener Schnitzels?
7. Welche anderen regionalen österreichischen Spezialitäten sind ebenfalls weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt?
8. Wann beginnt die Geschichte des Knödels?
9. Wo findet sich die erste Darstellung einer gekochten Teigkugel?
10. Wie sind andere Bezeichnungen für „Knödel“?
11. Wo wird der Bergkäse in Österreich produziert?
12. Was für eine Bedeutung kommt diesem Produkt zu?

II. Ergänzen Sie das Fehlende in den folgenden Sätzen!

gegenüber - Landes - ihre - wären - tiefem - nach - verraten - österreichischen - Genussmenschen - landesweit - niemals - die

1. Es ist ein bekanntes Zitat mit Hintergrund.
2. Die Österreicher sind und lieben heimische Küche.
3. kulinarischen Spezialitäten sind Wahrzeichen ihres und ihrer Regionen.
4. Und sie viel über die Seele seiner Bewohner, über die Offenheit anderen Kulturen.
5. Viele Rezepturen und Gerichte aber ohne interkulturellen Austausch zustande gekommen.
6. Nach Österreich kam das Schnitzel der Legende um das Jahr 1857, durch den Feldmarschall Radetzky.
7. Der Knödel ist auf den Speisekarten zu finden.

III. Nennen Sie den bestimmten Artikel, Plural und die polnische Bedeutung der folgenden Substantive!

- | | | |
|---------------------|-------|-------|
| 1. Hintergrund | | |
| 2. Zitat | | |
| 3. Schnitzel | | |
| 4. Verbindung | | |
| 5. Ozean | | |

- | | | | |
|-----|------------------|-------|-------|
| 6. | Frucht | | |
| 7. | Gericht | | |
| 8. | Streifzug | | |
| 9. | Witwe | | |
| 10. | Ausgrabung | | |

IV. Bilden Sie zusammengesetzte Substantive und nennen Sie ihren bestimmten Artikel!

- | | | | |
|-----|-----------------------------------|---|-------|
| 1. | die Kultur – die Geschichte | - | |
| 2. | der Genuss – die Menschen | - | |
| 3. | die Kultur – der Kreis | - | |
| 4. | der Fluss – die Landschaft | - | |
| 5. | das Land – die Spezialität | - | |
| 6. | die Speise – die Karte | - | |
| 7. | das Weißbrot – die Bröseln | - | |
| 8. | die Torte – das Rezept | - | |
| 9. | die Schokolade – der Kuchen | - | |
| 10. | der Stein – die Zeit – der Mensch | - | |

V. Ergänzen Sie den fehlenden Satzteil!

1. Sicher wird es sich eines Tages herausstellen, dass,
2. Ich würde es dir gerne verraten, aber
3. Es kann in nächster Zukunft passieren, dass
4. Meine Präsentation wäre niemals zustande gekommen, wenn
5. Gerade die Polen sind seit jeher Meister darin,
6. Dieses Restaurant genießt einen guten Ruf,