

# Das alte Österreich und das Essen.

---



Liebe Kameraden!

Gestern kam ich auf eine merkwürdige Idee (in diesen Zeiten ist es nicht so abwegig, auf merkwürdige Ideen zu kommen): Ich dachte, daß ich neben der "Serie" über Österreich, seine Geschichte und seinen Bezug zum Meer etwas schreiben könnte, das einen besonderen kulturgeschichtlichen Gesamtbezug zur alten Monarchie hat: Essen und Trinken.

Individuelles aus den Kronländern trifft auf Verbindendes (weil sich vieles in der ganzen Monarchie verbreitet hat - Viribus Unitis - mit vereintem Essen). Dies bedeutet nicht, daß ich den historischen Teil nicht weiterführe, aber ich dachte, etwas Abwechslung tut gut und Essen mag jeder. Die Bedeutung des Essens für das Militär zeigt sich nicht nur in dem Spruch: „Ein leerer Bauch marschiert nicht gern“ sondern auch in dem traurigen Umstand, daß der Hunger zur einzigen Meuterei in Österreich geführt hat.

Ich will also ein bisschen Geschichte(n) um's Essen in Österreich und den Kronländern erzählen, Bekanntes, Unbekanntes, vielleicht auch Überraschendes. Es gibt keine Reihenfolge und keine Logik in diesem Text, ich schreib nur, was mir gerade einfällt. Und wie immer

bin ich über Hinweise, Anregungen etc. dankbar.



Und um mit Kaiser Friedrich III zu sprechen, der sein AEIOU überall anbrachte: Das ist ein Stoßseufzer und heißt: „Ach! Esse Ich Oft Unmengen!“



## Das Wiener Schnitzel.

Ich denke, zu diesem Thema muß man mit dem Schnitzel beginnen, schon weil es einen ungeheuren Bekanntheitsgrad erworben hat. Wiener Schnitzel bekommt man auf der ganzen Welt, mal gut, mal weniger. Meine Cousine meinte einmal: „Die Bayerische Küche ist gut, nur Schnitzel backen können sie nicht, da muß ich nach Wien fahren“. Sie lebt in München. In Aitutaki (in Google nachsehen, wo das ist!!) bekam ich ein Schnitzel als besondere, exotische Spezialität angeboten (gegessen hab ich einen Fisch) und in Suva (Fiji) stand auf einer Speisekarte „Vienna Schnitzer“. Aber immerhin. Dabei kommt das Schnitzel gar nicht aus Wien, es hat seine Wurzeln in Mailand, dieses war allerdings von 1714 (Spanischer Erbfolgekrieg) bis 1859 (Solferino) österreichisch. Dort wurde das Schnitzel erfunden, allerdings zuerst als Kotelett (*Cotoletta alla milanese*), aber immer schon vom Kalbfleisch. Das Schnitzel war so dick wie der Knochen. Die Entstehung zur Zeit Maria Theresias ist wahrscheinlich ebenso falsch wie die Theorie, daß es Radetzky war, der es nach Wien brachte. Die Mailänder Variante ist etwa 800 Jahre alt (!) und in Wien gibt es auch schon lange Gebackenes. In Mailand habe ich vernommen, daß es doch einen Bezug zu Maria Theresia gab: nämlich die Art, es zu klopfen und dünn auszubacken, als Schnitzel, nicht



Zum Wiener (Kalbs-) schnitzel gehört Zitrone und für den Wiener unbedingt Erdapfelsalat. Mit rotem Zwiebel und etwas süß. Bild aus [www.kochbar.de](http://www.kochbar.de)

die Wiener essen heute mehr Schweinsschnitzel als Kalbsschnitzel.

Kotelett. Also doch die Kaiserin! (Auf sie geht auch das *Teatro alla Scala*, dem berühmten Opernhaus in Mailand zurück, das 1778 an Stelle des abgebrannten Teatro Regio Ducale erbaut wurde. Nebenbei: nach der weltbekannten Scala ist das *Teatro Giuseppe Verdi* in Triest das zweitmeistbesuchte in Italien). In Wien hat sich die neue Variante des Gebackenen sehr schnell durchgesetzt. Es ist in Österreich eine gesetzliche Regelung, daß es aus Kalbfleisch gemacht sein muß, es sei denn, ein anderes Fleisch (Schwein) wäre *expressis verbis* angeführt. Und ja,

## Das Gulyás

Das *Gulyás* gehört wohl auch zu den bekanntesten Speisen der Monarchie und ist sehr alt. Es



Für Wiener gehört zum Gulyás einfach ein Semmelknödel dazu. Bild aus [www.oesterreich-spezialtaeten.at](http://www.oesterreich-spezialtaeten.at)

geht auf die Zeit zurück da die Magyaren (magyarok) noch Nomaden waren. Es hat somit seine Wurzeln in Ungarn - no na... In Wien (und in der Marine) hieß es früher *Golasch*. Der Gulyás war aber eigentlich der Rinderhirt, der an zweiter Stelle in der Hierarchie nach dem Csikós (Pferdehirt) und vor dem kanász (Schweinehirt) steht. Aber ist das Wiener Gulasch jetzt etwas typisch Wienerisches oder doch ungarisch? Zwei wissenschaftliche Institute (eins in Wien und eins in Ungarn) sind der Frage nachgegangen, wie das Wiener Gulyás denn wirklich entstanden wäre. Der Anfang war in Ungarn, gefördert durch die

Erlaubnis der Magnaten, auch in begrenzter Anzahl eigenes, privates Vieh mit den Herden der Gutsherrn mitzutreiben. Nach einer Schlachtung stand somit frisches und sonst Trockenfleisch zur Verfügung. Da man für diese Speise nicht gerade die besten Stücke nahm (heute ist das Gottseidank anders) mußte man das Gulyás sehr lange kochen. Dafür war die Zubereitung unproblematisch und in großen Mengen gut zu machen. was zu einer großen Beliebtheit beim Militär geführt hat. Die Ungarn haben das aber dünn wie eine Suppe gemacht und mit frischem Paprika. Das Gericht fand schnell seinen Weg nach Österreich, wo es auch bald geschätzt wurde. Hier war aber frischer Paprika nicht so gut verfügbar und man verfiel auf die Lösung mit Paprikapulver. Auch die Verwendung von gleich viel Zwiebel wie Fleisch und das Eindicken sind eher wienerisch. Nun brachte (angeblich die Armee) die Wiener Variante zurück nach Ungarn, wo sie als Alternative zur bekannten ebenfalls sehr gut ankam. Jetzt hatten die Ungarn aber ein Problem, weil der Name Gulyás schon vergeben war. So heißt unser Gulyás nun in Ungarn Paprikás, das ebenfalls aus Rindfleisch gemacht ist (wenn nicht, dann muß es dabei stehen) oder auch Pörkölt - das gibt es aber in unterschiedlichen Varianten.



Unter Gulyás findet man auch Anderes, sehr Nettes: auch wenn sie durchaus ungarisch aussieht, die Dame kommt aus Bremen, hat einen akademischen Grad und heißt *Flora Gulyas!* (Bild aus [www.xing.co](http://www.xing.co))

-----  
Eine Merkwürdigkeit am Rande: In der Hermesvilla im Lainzer Tiergarten gab es vor Jahren eine Ausstellung zum Thema „Tafelkultur im alten Österreich“. Dasselbst waren auch viele Speisekarten der Jahrhundertwende ausgestellt, solche von noblen Restaurants und solche von Wiener Beisl- In keiner der Karten fanden sich Wiener Schnitzel oder Gulyás. Eine Führerin, auf dieses Thema angesprochen, meint nur: „Diese beiden Speisen waren so selbstverständlich daß man es oft nicht für notwendig hielt, sie extra anzuführen und die Preise waren, je nach Niveau des Lokals, auch immer ungefähr gleich“. Eigenartig.



## Das Rindfleisch.

Österreich ist auch für seine Rindfleischspezialitäten bekannt, besonders Wien. Über Tafelspitz&Co brauche ich wohl nichts zu erzählen, aber interessant ist doch, wo das Fleisch herkam. Natürlich auch von den Österreichischen Bauern, aber die konnten nicht so viel liefern, wie die Wiener verdrückten - und das bei dem recht hohen Preis für gutes Rindfleisch. Da mußte wieder Ungarn einspringen. Die riesigen Herden in der Pußta waren ein bedeutender Fleischlieferant für Wien. Ich habe eine Rechnung der k.k.St.B. (Österreichische Staatsbahnen) über mehrere Hundert Hornviehspezialwagen gesehen und die MAV (Ungarische Staatsbahn) bestellte nicht viel weniger. Hier ging es aber nicht (nur) um die Menge, sondern auch um die Qualität. Das Ungarische Graurind war als Fleischlieferant besonders geschätzt. Das hat einen speziellen Hintergrund: Das Gras der Pußta war nicht so fett wie die Weiden bei uns. Schnell war ein Bereich abgegrast und die Rinder mußten weiterziehen. Dadurch waren die Tiere ständig in Bewegung, was nicht nur für deren Gesundheit gut war, sondern auch ihre Fleischqualität verbesserte. Dazu kam aber auch, daß das Pußtagras viele Kräuter und Pflanzen enthielt, die ebenfalls für das gute Fleisch verantwortlich waren. Angeblich war das Fleisch der Graurinder auch besonders gut verträglich. Das mag stimmen, wenn man eine Geschichte hört, die ich in Kalocsa vernommen habe. Wir wohnten einer atemberaubenden Reitvorführung (die Ungarische Post, wo der Reiter auf zwei Pferden steht und die Zügel von weiteren Pferden (meist drei) führt, bei unserer Vorführung waren es sechs!) bei und bewunderten die Künste der Csikós



Zum Tafelspitz gehört Erdäpfelmarrn, Schnittlauchauce und Apfeln. Auch Cremespinat paßt gut. (Bild aus Wikipedia).

(Pferdehirten). Bei dieser Vorführung waren sogar viel mehr Besucher aus Ungarn als Touristen aus dem Ausland dabei. Auf meine Frage, ob man denn von den Vorführungen leben könne meinte er: „Nein, davon allein nicht, aber es ist ein gutes Zubrot - und natürlich unsere Tradition. Wir sind hauptberuflich Rinder- und Pferdehirten“. Dann erklärte er, daß nach einer Zeit des Niederganges in der kommunistischen Zeit ein neuer Aufschwung gekommen wäre. Die gute Rindfleischqualität und die gute Verträglichkeit sorgen für beste

Exportchancen, fast 80% alles Rindfleisches in Kindernahrung in der gesamten EU kommt aus Ungarn. Dabei waren die Graurinder inzwischen fast schon ausgestorben! Auch wenn der Reitsport in Ungarn besondere Bedeutung hat, in erster Linie sind die Pferde immer noch unverzichtbar, um die Rinder in den Weiden der Pußta zusammen zu halten. „In Amerika, in den Great Plains verwenden sie für diesen Zweck Hubschrauber“ meinte der stolze Csikós weiterhin. „Das ist bei uns nicht möglich. Erstens wäre es viel zu teuer, und zweitens ist der Einsatz von Hubschraubern im Naturschutzgebiet ohnedies nicht zulässig. Mit einem Geländewagen kommt man bis zum nächsten Bachlauf. Mit einem Pferd springen wir drüber“. Schön, wie sich die alte Tradition selbst wiederbelebt hat.

## Paprika.

Wir bleiben noch in der schönen Stadt Kalocsa. Sie ist eine Bischofsstadt<sup>1</sup>, eine der ältesten Städte in Ungarn überhaupt, aber auch das Zentrum des weltgrößten Paprikaanbaugebietes. Man kann sagen, Kalocsa lebt fast vom Paprika. Man kann ihn vor Ort kaufen, aber auch kosten, es gibt mehrere Sorten (eher süß, eher scharf, beides,...) Der Paprika wird hier vor Ort verarbeitet und weitgehend als Pulver verkauft. *Die erste Paprikamühle wurde 1861 in Kalocsa gebaut. Im Jahre 1900 produzierten drei Paprikamühlen gemahlene Paprika mit 12 Paar Mühlsteinen; die fortgeschrittenen Kalocsa-Paprikamühlen wurden zu Beginn des 20. Jahrhunderts gebaut. Alle Paprikamühlen, die in der Region Kalocsa gebaut wurden, benutzten Mühlsteine, die Ende des 19. Jahrhunderts von Dampfmaschinen, im 20. Jahrhundert von Diesel und elektrische Triebwerken angetrieben wurden. Außerdem gab es an der Donau eine ganze Reihe von Wassermühlen<sup>2</sup>. Die PDO<sup>3</sup> schützt das Paprikapulver das in der Anbauregion Kalocsa kultiviert wird. Das Produkt ist dunkelrot und hat eine samtige Wirkung, ein angenehmes, würziges Aroma, ähnlich den karamelisierten Röstkernen, sowie einen süßen und fruchtigen Geschmack.*

Eine nicht ganz taufrische, aber immer noch ungarisch-temperamentvoll „Mama“ erzählt alles über Anbau, Verarbeitung und Vertrieb. Sie tut es mit einer Begeisterung als würde hier alles



Soooviel Paprika! (Bild aus [www.ungarn-tourist.de](http://www.ungarn-tourist.de))

ihr gehören. Sie tut es aber nur auf ungarisch, für Ausländer steht aber eine Dolmetschöse zur Verfügung. Natürlich haben wir Paprika gekauft. Leider zu wenig. Ich liebe Paprika so sehr (ich halte *diesen* Paprika für den besten der Welt! (diese Aussendung enthält Produktplatzierungen)), daß ich kritisiert habe, daß bei uns nur zwei Streuer am Tisch stehen, für Salz und für Pfeffer. In Ungarn steht noch ein dritter: für Paprika natürlich. Erstaunlich, wie mühevoll es bei uns ist, ein Dreistreuer zu bekommen. Aber wir haben nun eines. Der

Paprika ist so gut und würzig daß ich es, ohne vorher gekiebitzt zu haben, herausschmecke wenn meine Frau den Kalocsa-Paprika verwendet. Als Bezugsquelle kann ich die Markthalle in Budapest angeben, das ist vielleicht aber wenig nützlich, wenn man nicht gerade in Budapest ist. Also gut, man bekommt ihn auch im Versand. Wenn er im Transport nicht versendet.

## Egerländer, halt's euch z'amm!

Wer kennt ihn nicht, diesen schönen Marsch. Und wer kennt sie nicht, die guten (und nahrhaften...) Speisen aus dem Böhmerland, auch aus dem Egerland. Und doch, um eine Speise rankt sich Geheimnisvolles. Eine Speise, die ich besonders lieb(t)e ist der Egerländer Rostbraten. Wer im Internet forscht, findet Weniges bis fast Garnichts. Einzig einen Hinweis aus Trossau konnte ich entdecken. Eine, offenbar von dort stammende Köchin meinte, der Rostbraten käme in Trossau (einem Ort in der Nähe von Karlsbad) nur selten bei Bauern auf den Tisch. Ist sicher richtig, der Sonntagsbraten war ein Schweinsbraten (in Böhmen (wie bei uns) auch besonders gut). Der Rostbraten war aber in Karlsbad und anderen Bädern sehr wohl beliebt, er fand sich auf den Speisekarten der großen Hotels und besseren Gasthäuser. Das

<sup>1</sup>1001 wird Astrik-Anastas erster Bischof von Kalocsa, aber das weiß ohnehin jeder.

<sup>2</sup> Aus: Hungaricum.hu

<sup>3</sup> Protected Designation of Origin.

wohlhabendere Bürgertum hat ihn sicher auch geschätzt. So weit, so gut. Die Köchin läßt aber ein Rezept folgen, das mit dem Egerländer Rostbraten, wie ich ihn kenne, fast gar nichts zu tun hat. Nur Rindfleisch stimmt. Woher nun ich ihn kenne? Es gab einmal an der Grenze von Perchtoldsdorf zu Brunn am Gebirge (beide Orte grenzen an Wien) ein Gasthaus, dessen Wirt aus dem Egerland stammte. Und er hatte auf der Karte den Egerländer Rostbraten, auf den er (zu Recht!) sehr stolz war. Ich habe leider kein Rezept, und fragen kann man den Wirt auch nicht mehr, das Gasthaus ist seit Jahrzehnten ein griechisches, nicht schlecht, aber auf meine Frage, wo denn der Egerländer Rostbraten wäre, meinte der jetzige Wirt mit traurigem Blick: „Egri Land? Ist das in der Schweiz?“ So bleibt mir nur die Erinnerung, daß es zu dem Rostbraten eine Sauce mit Senf, feingeschnittenen Gurkerln, Kapern und feingeschnittenen Schinkenstreifen gab. Ein Aufruf an alle kochenden Escadremitglieder und deren Anhang: wenn jemand das richtige Rezept kennt bitte ich um Mitteilung. Wenn niemand Weiteres weiß, dann müssen wir mit meinen spärlichen Hinweisen den Braten neu erfinden. AEIOU.

## Svíčková

Svíčková ist Böhmen und Böhmen ißt Svíčková - so könnte man die Bedeutung einer



Svíčková

Nationalspeise (der Nationalspeise?) Böhmens charakterisieren. Es ist ein gespickter Rinderbraten mit einer - ich sage einmal so: Wurzelrahmsauce. Was den Wienern der Tafelspitz ist den Tschechen das Svíčková. Man muß es gekostet haben um es zu schätzen, beschreiben kann man es nicht (beschriebene Speisen sind immer nur eine halbe Sache). Damit es weich wird muß es lange gedünstet werden. Das Besondere ist aber die Sauce, für die es mehrere Rezepte gibt. Im Kern sind sie alle ähnlich (aber nicht gleich). Diese „böhmische“ Spezialität, die in Mähren genauso gern

gegessen wird, ist auch in Wien beliebt. Leider ist sie in Restaurants relativ selten geworden. In Wien kennen nur wenige den Namen Svíčková, es kommt mit allen möglichen Bezeichnungen auf den Tisch. Es gibt aber sehr gute Lokale, die den richtigen Namen verwenden (z.B. das Schönbrunner Stöckl, in dem es auch viele andere altösterreichische Spezialitäten gibt). In einem Prager Restaurant bekam ich eine deutsche Speisekarte und hier war etwas umständlich beschrieben, was mir letztlich bekannt vorkam. „Ist das ein Svíčková?“ frug ich den Kellner. Dieser, erfreut, daß ich die Speise erkannt hatte, meinte: „Ja, ganz richtig. Soll ich Ihnen nicht doch die tschechische Karte bringen?“ Meine Großmutter (stammte nicht aus Böhmen, hatte aber einen Zweig nach Mähren) hat es gerne gekocht und dabei nur Rindsbraten genannt - wir wußten schon, was es war und meine Eltern, Schwester und ich habe immer soviel gegessen daß wir uns danach nicht mehr bewegen konnten. Die klassische Beilage sind böhmische knedlíky (Knödel), keine Erdäpfelknödel, sondern Serviettenknödel in besonders flaumiger Art. Meine Großmutter hat immer drei Beilagen und Salat dazu gemacht.

Um die Verwendung des richtigen Fleischstückes gibt es lange Diskussionen: manche meinen, es müsse Lungenbraten sein, andere ziehen ein „gewöhnliches“ Lendenstück vor, da man den Lungenbraten nicht so lange dünsten soll. Nebenbei: der Lungenbraten hat nichts mit der Lunge zu tun, er hieß früher auch Lungel-Braten und soll seine Wurzel im lateinischen lumbus - Lende haben. Wie auch immer, ein echter Lungenbraten war und ist teuer, zumeist wurde Svíčková aus preiswerteren Fleischstücken gemacht. Nicht bei meiner Großmutter.

Über die Herkunft des Namens Svičková herrscht auch Unklarheit. Svička heißt Kerze. Was meint das? Erklärung 1: Da der Braten teuer war wurde er besonders gerne bei einem Kerzenscheindinner gegessen. Romantisch, aber wahrscheinlich falsch. 2. Bei der Verarbeitung eines Rindes fiel auch viel Rindertalg an und der wurde für Kerzen verwendet. Die müssen gestunken haben! Unromantisch und wohl auch falsch. 3. Der Lungenbraten hat eine längliche Form, die schon an eine Kerze erinnern kann. Meiner Meinung nach die wahrscheinlichste Erklärung. Und für mich der Beleg, daß meine Großmutter recht hatte, wenn sie Lungenbraten nahm.



Magdalena Dobromila Rettigová

Das berühmteste Rezept für Svičková stammt von Magdalena Dobromila Rettigová. Sie war eine böhmische Schriftstellerin beschreibt die Nationalspeise ihrem Kochbuch-Klassiker von 1826.

## Alles in Butter!

Zuerst muß ich einen Glaubenskrieg entfachen. Butter ist ein wunderbares, gutes und natürliches Produkt. Wie sehr es geschätzt wurde sieht man an Sprüchen wie „Das ist die Butter auf's Brot!“ oder eben „Alles in Butter“. Ich finde, daß Butter auch ein gesundes Produkt ist. Wenn Ärzte das anders sehen und von bösem Kollasterien (oder so ähnlich) sprechen, dann sollten sie mal sehen, wie Margarine hergestellt wird, aber heute ist ja alles böse, was gut ist.



EH Albrecht v. Sachsen-Teschen (Photo Wikipedia)

Nun aber: so gut Butter ist, so dumm ist die Eigenschaft, daß Butter ranzig werden kann. Nun muß man sich vorstellen, wie das früher aussah, als es noch keine Kühlschränke gab und man die Butter im Keller einlagerte. Ranzige Butter ist grauslich und wahrscheinlich wirklich nicht gesund. Nun gab es einen Österreichischen Erzherzog, den EH Albrecht von Sachsen-Teschen, den jeder kennt. In Wien zumindest. Er war ein begeisterter (und begüterter) Kunstsammler. Er hat die weltgrößte graphische Sammlung gegründet, die nach ihm benannt wurde: die Albertina. Er heiratete Maria-Theresias Lieblingstochter, Marie-Christine, es wurde eine glückliche Ehe. Er war aber auch als Agrarunternehmer erfolgreich, in seinen Schlesisch-Böhmischen Gütern in Teschen ebenso wie in Österreich und Ungarn<sup>4</sup>. Die Guts- und Molkereibetriebe Erzherzog Albrecht bestanden 1817 bis 1895.

Ob nun ihm persönlich die Idee kam, die Butter haltbarer zu machen oder ob es einer seiner Verwalter war weiß ich nicht, aber seine Butter wurde dank eines besonderenn Verfahrens viel später ranzig als alle anderen Buttersorten damals gab es viele Qualitäten und Sorten an Butter). Seine Butter war die beliebteste in der Monarchie uns als Markenzeichen wurde „T.E.A.“, für „Teschen Erzherzog Albrecht“ eingeführt. Dem folgte bald die Bezeichnung „TEE“, „Teschener Erzherzog Butter“, manche meinen, es wäre „Teschener Erzherzogliche Butter“ gewesen, wie auch immer. Die Butter war auch im Ausland beliebt und TEE Butter (oder in der alten Form T.E.A.-Butter) erinnerte an das Getränk, zu dem Gebäck mit Butter gerne gegessen wurde, TEA-Butter paßt auch zum Englischen. Auch wenn es manche bis



Photo Billa.

<sup>4</sup> In Ungarn, ganz nahe der Österreichischen Grenze, liegt ein kleiner Ort, der offenbar am Reißbrett geplant wurde. Er ging aus einem Gutsbetrieb des Erzherzogs hervor und heißt auch nach ihm: Albertkazmerpuszta (nach Albert Kasimir).

heute nicht glauben wollen, mit dem Getränk TEE (der bei uns eher nur in höheren Kreisen beliebt war, anders als in England) hat das nichts zu tun. Auch die Bezeichnung *caj* im Tschechischen bezieht sich fälschlich auf den Tee. Die TEE-Butter ist immer noch beliebt, die Herkunft des Namens aus dem Alten Österreich ist weitgehend vergessen. Dann Mahlzeit!

## Wir trinken Marine!

Die Firma Albert Michler war eine Destille und ein Getränkegroßhändler in Österreich-Schlesien, genau im Ort Buchs Dorf. A. Michler war sehr umtriebig und hat sich in der ganzen Welt nach geeigneten Getränken umgesehen, die er in Österreich vertreiben konnte (immerhin um die Jahrhundertmitte ein recht engagiertes Unternehmen). In Barbados und in der Dominikanischen Republik fand er zwei Rumproduzenten von deren Erzeugnis er überaus angetan war und wo er annahm, ein *blended Rum* aus diesen beiden Sorten mit spezieller Mischung und besonderer Behandlung/Lagerung würde ein ideales Produkt ergeben. Dies tat es auch. Er bot den so erzeugten Rum dem Kaiser an, der den Rum lobte, aber kein bekannter Rumtrinker war... Bei den Österreichischen Erzherzögen war er schon erfolgreicher und er mußte ordentlich Rum aus den beiden Destillen nachordern. Den wahren Erfolg hatte er aber, als er seinen Rum der k.u.k Kriegsmarine anbot. Nun waren die Österreichischen Marineure auch keine Rumtrinker wie in den Marinen anderer Länder, wohl aber deswegen, weil Schnaps in gar nicht so kleiner Menge gratis war - das war aber kein Rum (wäre viel zu teuer gewesen) sondern Maraschino aus Dalmatien, auch gut, süß und leicht verfügbar. Der Rum aus Schlesien hatte es aber speziell den Offizieren angetan und so hat Michler angeblich die Jahresproduktionen der beiden Destillen für lange Zeit komplett aufgekauft und sie nach ihrer Weiterverarbeitung hauptsächlich (aber nicht nur) an die Österreichische Marine weitervertrieben. Der Rum war in der k.u.k Kriegsmarine wirklich sehr beliebt (bei jenen, die sich ihn leisten konnten). Nach 1954 wurden alle Deutschsprechenden aus ihrer Heimat in Schlesien vertrieben und die Firma A. Michler war Geschichte.



Nun gibt es zwei Versionen, wie es weiterging: Version 1: Ein Getränkehersteller in Großbritannien hat die Geschichte ausgegraben und die Firma Michler, nachdem die Rechte am Firmennamen abgelaufen waren, neu gegründet (und sich der Zustimmung der noch lebenden Nachfahren versichert). In der Version 2 waren das aber die Nachfahren selbst. Wie auch immer, die Destillen gibt es in Barbados und der Dominikanischen Republik immer noch und sie machen auch immer noch den gleichen Rum. Er wird (jetzt in Großbritannien) auf die gleiche Art wie einst produziert und als *Austrian Empire Navy Rum Reserve 1863* vertrieben. Es ist also heute wieder möglich, den Rum der k.u.k Kriegsmarine zu trinken! Besonders bemerkenswert ist der Text auf jeder Flasche: „*May God give eternal glory to Franz Joseph I. the emperor of Austria and king of Hungary.*“

Oliver Trulei (Obmann des k.u.k Kriegsmarine-Archivs) hat den Rum geordert und aus Freude der britischen Hersteller an der Erhaltung Österreichischer Marinetradition wird er wie



ein Händler beliefert. Man bekommt den Rum inzwischen auch im Doppeladlerarchiv von Robert Tögel und im gut sortierten Getränkefachhandel.

So sage ich für heute nur: PROST!

## Tegetthoff kulinarisch.

Groß Admiräle (kleine wohl auch) sprechen oft Essentielles aus. Hier ein Beispiel, das man nicht oft genug zitieren kann:

*Admiral Nelson, der den großen Napoleon in der Seeschlacht bei Trafalgar besiegt hat und Tegetthoff, dem Sieger von Lissa, schreibt man den Ausspruch zu: „Die größte Kunst eines Schlachtenlenkers sei es, seinen Soldaten zur richtigen Zeit ein richtiges Quantum Schnaps zu geben.“*

Dies ist ein Zitat aus:

LUCULLUS. Ein Handbuch der Wiener Kochkunst. Mit einigen künstlerischen Illustrationen.

Von Hofkoch FRIEDRICH HAMPEL.

Erste bis dritte Ausgabe. WIEN 1915. Verlag von R. Lechner (Wilh. Müller), k. u. k. Hof- und Universitäts-Buchhandlung, Wien, I. Graben 30—31

Tegetthoff wird aber auch Anderes zugeschrieben. Früher war es Usus, besondere Speisen berühmten Personen zu widmen. In manchen Fällen sind die Rezepte tatsächlich von dieser Person (Tournedos Rossini, angeblich tatsächlich von ihm, einem großen Gourmet, obwohl selbige eventuell vom Küchenchef des Pariser Restaurants Maison dorée, Casimir Moisson, kreiert wurden), in anderen Fällen stammen sie aus der Hofküche des Namensgebers (Malakofftorte, stammt vom Zuckerbäcker des Fürsten Malakoff in St. Petersburg. Manche behaupten, der Name bezöge sich auf die Erstürmung des Fort Malakow im September 1855, die St. Petersburger sehen das anders). Oft sind es nur ehrenvolle Zuschreibungen, so wird es wohl auch in unserem Falle sein.



Von unserem Vice-Admiral Walter Höller bekam ich das nachstehende Rezept eines Rostbraten à la Tegetthoff für vier Personen (danke Walter):

*4 Rostbraten, Salz, Pfeffer, 30g Fett 150g feingeschnittene Zwiebeln, 10g Mehl, ½ Eßlöffel Paradeismark,  $\frac{1}{16}$  l Weißwein, 20g Butter,  $\frac{1}{4}$  kg Wurzelwerk, 10g Stärkemehl, einige entsteinte Oliven, 8 ausgebrochene Scampi.*

Die Rostbraten klopfen und den Rand einschneiden. Salzen, pfeffern, in heißem Fett beidseitig rasch bräunen, herausnehmen und in eine Kassenrolle legen. Im Bratrückstand feingeschnittene Zwiebeln rösten, mit Mehl stauben, Paradeismark beigegeben, braun rösten, mit Weißwein löschen und mit  $\frac{3}{8}$  l Flüssigkeit aufgießen und darin die Rostbraten zugedeckt dünsten.,

Inzwischen in heißer Butter grobe Streifen vom Wurzelwerk anschwitzen, zu den Rostbraten geben und fertigdünsten. Zuletzt mit Stärkemehl zusätzlich binden. Die Rostbraten mit entsteinten, halbierten Oliven und ausgebrochenen Scampi gesalzen, bemehlt und in heißer Butter gebraten, garnieren.

Tegetthoff wurden aber noch viele andere Speisen zugeschrieben. Oliver Trulei hat sie zusammengetragen:

CONSOMMÉ À LA TEGETTHOFF, TEGETTHOFFSUPPE, OMELETT À LA TEGETTHOFF, TEGETTHOFF-GULASCH, POCHIERTE EIER À LA TEGETTHOFF, KALBSBRIES À LA TEGETTHOFF und TEGETTHOFF-PALATSCHINKEN.