

Kulturgeschichten.WIEN

DAS MAGAZIN AUS WIEN: GESCHICHTE – STADTTEILE – GEBÄUDE – PERSÖNLICHKEITEN

KULINARISCHES WIEN



€ 9,-

24



9 190001 020433

6, Einführung



8, Gekochtes Rindfleisch



10, Fleisch



12, Fisch



14, Wirtshaus



16, Würstelstand



18, Brot



20, Süßspeisen



22, Hotel Sacher



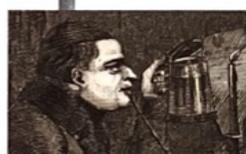
24, Kaffeehaus



28, Wein



32, Bier



34, Süße Wiener Marken



36, Tafelkultur



38, Hofsilber- und Tafelkammer



42, Kaiserhof



44, Phäaken



46, Wiener Märkte



48, Landwirtschaft in Wien



50, Porzellan



52, Kochbücher



54, Küchen von Grete Lihotzky



56, Kulinarik in der Kunst



60, Kunst am Kaisertisch



62, Wenig Bekanntes

66, Bücher zum Thema

68, Führungen und Museen

70, Die Autoren dieser Ausgabe

Edles Geschirr aus weißem Gold

*Eine schön dekorierte Tafel war seit dem Mittelalter an europäischen Höfen unumgänglich.
Das Lüften des im fernen Osten lange gehüteten Geheimnisses rund um
die Herstellung des Porzellans hatte höchst ästhetische Folgen.*

VON CARLES BATLLE I ENRICH

Eine festlich geschmückte Tafel war im höfischen Bereich spätestens seit den glorreichen Tagen des Burgundischen Hofes ein erstrebenswertes Ziel. Die Hochzeit Marias von Burgund mit dem Habsburger Erben Maximilian im Jahre 1477 brachte diese glanzvollen Traditionen nach Österreich und prägte die Hofhaltung nachhaltig. Die öffentlichen Tafeln (am Wiener Hof seit 1572 belegt) dienten als stummes Machtmittel und wurden mit allerlei Gerät dekoriert; prachtvolle teils sehr hohe Kredenzen zeigten allerlei Gerät aus Edelmetallen, die unterste Stufe diente dem eigentlichen Servieren der Speisen. Bei jedem Bankett waren Pokale, Schiffe, Salzfüßer und exotische Geräte als Heil- oder Gegenmittel für eventuell verdorbene oder vergiftete Speisen zu sehen. Im Laufe der Zeit kamen wunderbare Automaten dazu und vor allem Tischdekorationen aus Zucker, die die Gäste immer wieder zum Staunen brachten. Wenn man bedenkt, wie kostspielig die Zuckerproduktion war, kann man sich die exorbitanten Kosten einer reichen Tafel vorstellen. Ein Blick in die Schaufenster der ehemaligen k. u. k. Hofzuckerbäckerei Demel kann uns heute noch eine (sehr bescheidene) Ahnung davon liefern, was alles als Dekoration zu sehen war: Mythologische Gestalten, Fabeltiere, ganze Burgen oder Gärten wurden meisterhaft nachgebildet.

Die europäischen Höfe schielten trotzdem gerne nach dem fernen Osten: Objekte aus Porzellan waren begehrt, nur war man nicht dazu in der Lage, sie selber

herzustellen. Das änderte sich am Beginn des 18. Jahrhunderts. Wie es dazu kam, liefert eher Stoff für einen Kriminalroman und soll hier nicht näher erläutert werden. Tatsache ist, dass 1710 die »Königlich-Polnische und Kurfürstlich-Sächsische Porzellanmanufaktur« gegründet wurde, Sitz wurde die Meißner Albrechtsburg. Das Herstellungsgeheimnis des weltweit ersten Hartporzellans wurde sehr streng gehütet, dennoch gelang es dem vermutlich aus den Niederlanden stammenden Hofkriegsratsagenten Claudius Innocentius du Paquier, die Rezeptur durch einen geflohenen Arkanisten (frühe Form eines Chemikers) namens Samuel Stöltzel nach Wien zu bringen. Durch ein Spezialprivilegium von Kaiser Karl VI. entstand 1718 die Wiener Porzellanmanufaktur als zweite in Europa. Du Paquier führte das Unternehmen bis 1744. Die ersten Manufakturen befanden sich in unmittelbarer Nachbarschaft zum Gartenpalais Liechtenstein in der Rossau, da das Fürstenhaus zu den ersten und besten Kunden ihrer Erzeugnisse wurde: zuerst in der heutigen Liechtensteinstraße (siehe Porzellantafel am Gebäude Nr. 39), drei Jahre später in der heutigen Porzellanngasse (siehe weitere Tafel am Gebäude Nr. 51).

Drei in Mode gekommene Getränke der besseren Gesellschaft sicherten damals die Nachfrage: Kaffee, Tee und Schokolade. Aus den vielen Produkten der Manufaktur sei eines hervorgehoben: die »Trembleuse«. Es handelt sich hierbei um einen Schokoladebecher, der im Unterteller eine hochgezogene ringförmige Galerie aufweist, in die der Becher gestellt wurde und zugleich gesichert vor den eventuell unerfreulichen Folgen des Zitterns (fr. trembler) war.

Finanzielle Probleme führten dazu, dass Maria Theresia, die vier Jahre davor die Herrschaft über die Habsburgischen Gebiete übernommen hatte und als regierende Königin von Ungarn und Böhmen versuchte, ihre Macht abzusichern, Interesse zeigte und 1744 die Porzellanmanufaktur übernahm. Da ihr Gatte im Jahr drauf zum Kaiser des Heiligen Römischen Reiches gewählt wurde, spricht man von der Kaiserlichen Porzellanmanufaktur; alle Objekte wurden seitdem mit

Die außergewöhnlichen Champagnerschalen, © Augarten Wien



dem österreichischen Bindenschild versehen. Gerade zu diesem Zeitpunkt kam für mehrere Jahre der Genfer Maler Jean-Étienne Liotard nach Wien und knüpfte enge Beziehungen zum Kaiserhaus. Eine ganze Reihe von Porträts der kaiserlichen Familie zeugen davon. Sein vielleicht bekanntestes Werk wurde auch in Wien vollendet: »La belle chocolatière de Vienne«, heute vereinfacht als »Das Schokoladenmädchen« bekannt, eines der Meisterwerke aus der Dresdner Gemäldegalerie Alte Meister. Dort trägt ein Stubenmädchen (vermutlich eine gewisse Nannerl Baldauf) ein japanisches Lacktablett mit einer Trembleuse voller Schokolade und einem Glas Wasser darauf. Es hieß bald, es sei das schönste Pastell, das man je gesehen hat. Und tatsächlich gelang es Liotard, ein Bild zu schaffen, das glatt wie Porzellan wirkt! Seinem Zauber kann man sich für wahr nicht entziehen.

Nach der Übernahme sah Maria Theresia die Zeit gekommen, um die Kosten der herrschaftlichen Tafel zu senken. Statt der Zuckeraufsätze wurden jetzt vermehrt Blumen und Porzellanfiguren verwendet, denn letztere hatten auf jeden Fall eine längere Haltbarkeit. Zu dieser Zeit sind also, neben den Kaffee-, Tee- und Schokoladeservices, vor allem die Figuren die bekanntesten Erzeugnisse der Manufaktur. Wie wichtig die Künstler waren, zeigt sich in der Tatsache, dass der Bildhauer Johann Christian Wilhelm Beyer, der unter Maria Theresia die Leitung über das Statuen-Programm im Schlosspark von Schönbrunn übernahm, vorher als Modellmeister in der württembergischen Porzellanmanufaktur Ludwigsburg gearbeitet hatte.

Nach der maria-theresianischen Ära war die Manufaktur wieder in Gefahr, bis Conrad Sörgel von Sorgenenthal deren Leitung 1782 übernahm. Er führte Reformen ein, gründete eine Kunstschule und machte Wien zum Zentrum des Porzellans; die Objekte aus dieser Zeit gehören zu den besten in Europa. Vor allem aus der Biedermeierzeit gibt es zauberhafte Produkte: einzelne Tassen mit Untertasse, Vasen in mehreren Größen (die sogenannten Kratervasen mit Blumendekorationen beeindrucken uns noch heute), Büsten ...

Die Politik und die Liquiditätsprobleme des Staates Anfang des 19. Jahrhunderts bewirkten eine Erweiterung des Sortiments: Nicht zum ersten Mal mussten Unmengen von Silbergeräten (und somit ganze Services) eingeschmolzen werden, um daraus Münzen zu prägen. So kam es nach und nach dazu, dass als Ersatz das Porzellan zuerst für Dessertteller, später für Suppenteller und dann für den Rest verwendet wurde (siehe Artikel über die Silberkammer ab Seite 38).

Nach dem Tode Sorgenthals ging es bald bergab, eine Schließung konnte nicht abgewendet werden: Die billige Konkurrenz in Böhmen und der Oberpfalz führten 1864 zum Ende. Man hat nicht allzu lange gebraucht, um diese Entscheidung zu bereuen, aber erst



1923 konnte durch eine Privatinitiative die Manufaktur Augarten (benannt nach dem neuen Standort) eröffnet werden, die bewusst als Nachfolgerin der kaiserlichen Manufaktur betrachtet wird. In diesen letzten hundert Jahren hat die Manufaktur viele Tiefen und Höhen erlebt, aber es ist ihr immer gelungen, die interessantesten Künstler zu engagieren. Ob wir die Vasen von Otto Prutscher, die Figuren von Michael Powolny, das Melonenservice von Josef Hoffmann oder die Lipizzaner-Figuren des Albin Döbrich anschauen: Es entstanden weiterhin Meisterwerke der Porzellankunst. Zu erwähnen sind auch die vielen Künstlerinnen, die sich mit dem Material beschäftigten: Ida Schwetz-Lehmann, Hertha Bucher, Vally Wieselthier oder Ena Rottenberg, um nur einige zu nennen.

In der Gegenwart setzt sich dieser Trend fort: Man versucht, die Objekte aus früheren Epochen weiterzupflegen und doch immer wieder etwas Neues entstehen zu lassen. So sind manche Services mit altem Muster nach wie vor im Programm (Wiener Rose, Vergissmeinnicht, Maria Theresia), aber auch Aktuelles ist inzwischen populär geworden, wie die Champagnerschalen in vielen verschiedenen Farben. Die Inspiration holte man sich aus der Zeit der französischen Königin Marie Antoinette: König Ludwig XVI. ließ Schalen aus Porzellan in Form der Brust seiner Frau herstellen, um daraus Milch zu trinken. So entstanden die Augarten-Champagnerschalen! Ein Blick in die Manufaktur (mit einem sehr interessanten Museum) oder in den Flagshipstore in der Spiegelgasse 3 (in unmittelbarer Nähe des Stephansplatzes) lohnt sich immer. ■

Wiener Stadtlandwirtschaft einst und jetzt

*Wien um das Jahr 1000 war nichts weiter als ein unbedeutendes Bauerndorf!
Im vergangenen Jahrtausend hat die Stadt ihr Antlitz zwar stark verändert,
aber landwirtschaftlich bewirtschaftetes Gebiet gibt es bis heute.*

VON REGINA ENGELMANN

Landwirtschaft im Wiener Raum existiert so lange wie seine Besiedelung. Auf den Donauterrassen und an den Hängen des Wienerwalds wurden schon ums Jahr 6000 vor unserer Zeitrechnung Getreide und Hülsenfrüchte angebaut und Haustiere gezüchtet. In der Römerzeit betrieb man Landwirtschaft vor allem in der Zivilstadt im heutigen Bereich Landstraße/Rennweg. Nur spezielle Nahrungsmittel wie etwa Fischsauce oder Olivenöl wurden aus Italien importiert. Den wenigen Menschen, die nach Abzug der Römer das Stadtgebiet weiterhin bewohnten, genügte eine extensive Landwirtschaft zur Eigenversorgung, so wurde Wien für Jahrhunderte zum Bauerndorf.

Mit Anwachsen der Bevölkerung am Beginn des 2. nachchristlichen Jahrtausends konnte die Stadt ihren Nahrungsmittelbedarf nicht mehr zur Gänze selbst decken und war zunehmend auf Lieferungen aus dem Umland, aber auch aus entfernteren Gebieten wie etwa aus Ungarn abhängig. Durch die Verwendung von Pflügen, die Bodenverbesserung durch Düngung und Dreifelderwirtschaft sowie durch eine milde Klimaperiode im Hochmittelalter gelang es, den landwirtschaftlichen Ertrag entsprechend zu steigern. Produkte aus der Umgebung wurden auf Tages- und Wochenmärkten angeboten. Bauern, die in größerer Entfernung zur Stadt lebten, schalteten Zwischenhändler ein, die sogenannten Höcker, die die Produkte jedoch nur innerhalb der Mauern »verhöckern« durften. Die Bewohner Wiens bearbeiteten auch selbst Gemüse- und Obstgärten in der Stadt, besonders beliebt war Kraut als leicht konservierbares Wintergemüse und Safran, das durch die Kreuzzüge in Österreich heimisch geworden war und ein lukratives Exportprodukt darstellte. Diese »eingemauerten Bauern« innerhalb der Befestigungsanlagen verschwanden allmählich. Wie alte Stadtpläne zeigen, wurden jedoch der Stadtgraben, das Glacis und die Donauauen weiterhin als Weiden oder Gärten genutzt. Großflächige Gemüseanbaugelände befanden sich in der Rossau, der Leopoldau und in Erdberg. Auch in den kaiserlichen Sommergärten außerhalb der Mauern betrieb man Gemüseanbau. Im 16. Jahrhundert kultivierte

der Hofbotaniker Maximilians II., Carolus Clusius, im Schloss Neugebäude Kartoffel, noch lange bevor der Erdapfel unter Maria Theresia zu einem der Hauptnahrungsmittel werden sollte. Die Landnutzung Wiens ist auch gut auf dem Blatt »Sectio 71« der Josephinischen Landesaufnahme aus dem Jahr 1775 zu erkennen.

Man betrieb nicht nur Ackerbau, sondern auch Viehwirtschaft. Die Tiere wohnten in den Häusern oder Kellern innerhalb der Stadt, Kühe fütterte man mit Klee von eigenen Feldern oder mit Heu vom Stadtgraben. Um 1900 – die Stadt war inzwischen durch Eingemeindungen stark gewachsen – gab es rund 700 Milchmeier, einer der bekanntesten war der Magdalenenhof am Bisamberg. Heute ist die Viehwirtschaft in Wien in die Bedeutungslosigkeit versunken. Im Jahr 2020 lebten laut Statistik Austria 70 Rinder, 83 Schweine, 204 Schafe und 123 Ziegen in Wien. Eine besondere Tierzucht befindet sich seit 2008 in Rothneusiedl: Die Firma Gugumuck züchtet auf einem Gemüseacker in »natürlicher Freilandhaltung« Weinbergschnecken. Liebhaber des Außergewöhnlichen finden dort auch Schneckenkaviar und Schneckenleber.

Durch das Wachstum der Stadt wurden die Gärtner immer mehr an den Rand und schließlich sogar ans andere Donauufer gedrängt, sie ließen sich in Simmering, Kaiserebersdorf, Erlaa und Jedlersdorf nieder. Zur Intensivierung des Gemüsebaus trugen ab 1900 die ersten Glashäuser bei.

Besonders im Zweiten Weltkrieg war die Stadtlandwirtschaft gefordert. Auf möglichst vielen Flächen sollte Gemüse angebaut werden, städtische Parkanlagen wurden bepflanzt und am Heldenplatz ein Acker für Ölfrüchte angelegt.

Der landwirtschaftliche Strukturwandel macht auch vor der Bundeshauptstadt nicht Halt. Jährlich sinkt die Anzahl der Betriebe im Schnitt um 2,5 Prozent. Laut Landwirtschaftsbericht Wien 2017 bewirtschaften rund 650 landwirtschaftliche Betriebe (Winzer miteingeschlossen) eine Fläche von 5700 Hektar und damit 14 Prozent der Stadtfläche. Davon entfallen über 4000 Hektar auf Ackerbau und davon wieder rund 800 Hek-



Andreas Gugumuck bei der Schneckenpflege, © Karin Nussbaumer, Quelle: www.gugumuck.at

tar auf den Gemüseanbau, dem bedeutendsten Zweig der Wiener Stadtlandwirtschaft. Im Vorjahr produzierten rund 200 Betriebe 73 000 Tonnen Frischgemüse vor allem in Simmering und in der Donaustadt und erreichten damit einen Selbstversorgungsgrad von 30,6 Prozent. Spitzenreiter ist die Salatgurke: Mit 15,8 Kilogramm pro Kopf und einem Selbstversorgungsgrad von 251 Prozent wird weit mehr produziert, als die Wiener vertilgen können. Mehr als gedeckt ist auch die Selbstversorgung mit Paradeisern und Paprika.

Weitaus geringer sind die Werte bei Getreide: Auf Ackerflächen in Favoriten, Floridsdorf und Donaustadt werden gut 10 000 Tonnen Gerste, Weizen, Dinkel, Hafer, Roggen, Hirse und andere Getreidesorten geerntet. Der Ertrag macht aber nur 1,1 Kilogramm pro Kopf bzw. 4,4 Prozent der verbrauchten Menge pro Person aus. Darüber hinaus finden wir noch Kulturen wie Mais, Bohnen, Erdäpfel, Zuckerrüben, Raps und Sonnenblumen.

Wie auch in anderen Bundesländern ist besonders der Obstbau von den Wetterkapriolen beeinträchtigt, was zu stark schwankenden Erträgen führt. 2020 konnten in Wien mehr als 2 200 Tonnen Obst geerntet werden. Der Schwerpunkt liegt auf Baumobst, vor allem auf Äpfeln mit einer Erntemenge von rund 1760 Tonnen.

Einige Betriebe innerhalb Wiens Stadtgrenzen haben sich auf urbane Pilzzucht spezialisiert und kultivieren Kräutersaitlinge sowie Shiitake- und Austernpilze auf Substraten wie Sägespänen, alten Baumstämmen oder Kaffeesud. Darüber hinaus bearbeiten noch gut 80 Blumen- und Zierpflanzenbetriebe in der Stadt knapp 400 Hektar.

Wien gehört zu den führenden Bundesländern im ökologischen Landbau: 27,4 Prozent der Ackerflächen sind biologisch bewirtschaftet. Zudem haben sich 120 Ackerbauern zu einer umweltgerechten und biodiversitätsfördernden Bewirtschaftung verpflichtet, indem sie einen Teil ihrer Flächen mit Futterpflanzen für Insekten bebauen – zur Freude der Bienen, die sich in Wien großer Beliebtheit erfreuen. Man zählt rund 5000 Bienenstöcke, darunter auch viele auf öffentlichen Gebäuden wie dem Wiener Rathaus, dem Stephansdom oder dem Kunsthistorischen Museum. 700

Imker kümmern sich um jeweils rund 40 000 Bienen pro Stock. Ein Volk liefert bis zu 40 Kilogramm Honig.

Der größte Landwirtschaftsbetrieb Wiens gehört der Stadt selbst: Die dafür zuständige MA 49 verwaltet rund 2 200 Hektar (davon 60 Hektar Weingärten), teilweise auch außerhalb der Stadtgrenze. 1700 Hektar davon sind Bioflächen unter anderem in der Lobau, am Bisamberg, in Essling und in Laxenburg. Am Cobenzl betreibt die Stadt einen Kinderbauernhof mit heimischen Nutztieren.

Viele Initiativen unterstützen die Wiener Landwirte und den Vertrieb ihrer Produkte, wollen die Bevölkerung aber auch vermehrt für das Thema sensibilisieren. Auf der Website www.stadtlandwirtschaft.wien finden Sie rund 100 Adressen für Ab-Hof-Verkauf bzw. Direktvermarktung, in der »Schule am Bauernhof« erfahren Wiener Schüler mehr über die Herkunft der Lebensmittel. Wer in Wien garteln will, aber über keinen eigenen Garten verfügt, hat viele Möglichkeiten: Die Stadt vergibt Ökoparzellen im 22. Bezirk zum Anbau von eigenem Biogemüse, landwirtschaftliche Betriebe bieten Gemüsepachtparzellen an, und es gibt zahlreiche Gemeinschafts- und Nachbarschaftsgärten zur gemeinsamen Betreuung. Auch in Gemeindebauten können Beete angelegt werden, und die Stadt gestattet auf bestimmten öffentlichen Flächen die Pflanzung von Obstbäumen oder Gemüse, die Früchte stehen der Allgemeinheit zur Verfügung. Mittlerweile gibt es auch zahlreiche Initiativen von solidarischer Landwirtschaft (Community Supported Agriculture, kurz CSA), wo Verbraucher und Produzenten eine engere Kooperation eingehen. Eine Sonderform ist die Community Made Agriculture (CMA), die das Ziel hat, möglichst den gesamten Eigenbedarf an Gemüse selbst zu produzieren.

2004 wurde als erstes übergeordnetes Planungsinstrument für die städtische Landwirtschaft der Agrarstrukturelle Entwicklungsplan, kurz AgSTEP, beschlossen. Er definiert Stadtflächen als landwirtschaftliche Vorranggebiete. Diese sollen grundsätzlich für Acker-, Garten- oder Weinbau erhalten bleiben und so weiterhin die lokale Versorgung der Stadtbevölkerung gewährleisten. ■