

DIE MEHLSPEISE ALS HAUPTGANG

Ein oft wenig beachtetes Alleinstellungsmerkmal der österreichischen Küche ist die große Vielfalt an Mehlspeisegerichten, die oft und gerne als Hauptgang gegessen werden. Neben Marillenknödeln und Kaiserschmarren gibt es noch eine große Zahl von süßen Köstlichkeiten, die viele nur noch aus Kindheitserinnerungen kennen. Ein kleiner Streifzug einer ganz besonderen österreichischen nationalen Eigenart.

ALEXANDER LESIGANG



Von Apfelstrudel bis Zwetschknödel reicht die Palette dieser Gerichte, die aus wenigen Grundzutaten gezaubert werden. Wie aus dem Wort Mehlspeise klar hervorgeht, ist Getreide, fein oder grob gemahlen, die wesentliche und tragende Zutat – in einigen Fällen können auch Erdäpfel, Buchweizen oder Maroni diese Rolle übernehmen. Ein weiteres unverzichtbares Element ist die Milch, meist in Form von

aus ihr gewonnener Produkte, wie zum Beispiel Butter, Topfen, Obers odergleichen, die in nahezu jedem Rezept finden ist. Das dritte, fast immer vorkommende Element sind Eier, die als ganzes oder in Dotter und Schnee getrennt zur Festigkeit einerseits und zur Luftigkeit andererseits beitragen. Darüber hinaus gehören selbstverständlich noch Früchte, frisch, wenn sie Saison haben, getrocknet oder einge-

kocht, Nüsse, Gewürze aus nahen und fernen Ländern und die eine oder andere Spezialität hinein. Und was selbstverständlich nicht fehlen darf, ist der Zucker, der Mehlspeise zur Süßspeise vollendet.

VIELE REGIONALE EIGENHEITEN

Jene Gerichte, um die es in diesem Text speziell gehen soll, sind solche, die als

Hauptgang gedacht sind. All die feinen Torten, Kuchen, Kekse oder Naschereien müssten gesondert behandelt werden – ihre Vielfalt hierzulande ist einfach zu groß.

Kreationen dieser Gattung finden sich in allen Teilen Österreichs und einigen Ländern, die einst in seinem kulturellen Einflussbereich standen. Zieht man von West nach Ost, wird man als erstes auf den Vorarlberger Riebel

stoßen, ein schlichtes Rezept aus der Küche der einfachen Menschen, das aus einem eigens dafür gemahlten Grieß ohne Ei zubereitet wird und Ostösterreicher wohl an einen Grießschmarren erinnern wird. Auf der anderen Seite des Arlbergs könnte man sich die aus Germteig zubereiteten Kiachl oder Apfelküchle gönnen. Zieht man weiter nach Salzburg, kommen dem hungrigen Gast wohl als erstes die luftig leichten gleichnamigen Nockerln in den Sinn oder, etwas deftiger, die Schwarzbearnocken, einem einstigen Holzfällergericht aus Heidelberg.



KAISERSCHMARREN

Um die Herkunft dieses Gerichts ranken sich zahlreiche Legenden. Ob er nun mit seiner Majestät tatsächlich zu tun hat, ist fraglich. Die Namensherkunft kann jedoch plausibel mit dem Schmarren der Kaserer (Käser) erklärt werden.

Wie kaum ein anderes Gericht ist in Kärnten der Reindling mit dem Land verbunden. Als unverzichtbare Speise für Ostern und andere große Feste hat er einen fixen Platz in der Tradition des Landes. Er kann auch als Bindeglied zur herzhaften Küche gesehen werden, da er oft mit Schinken oder zu einer Suppe gegessen wird. Im Gegensatz dazu kann der steirischen

Küche in dieser eindeutigen Form keine spezielle Mehlspeise zugeordnet werden, je nach Region gibt es eine große Auswahl an Gerichten alpenländischer Herkunft oder solche, in denen Apfel verarbeitet werden. Oberösterreich hingegen ist wohl das Knödelndland Österreichs, wo man auch bei süßen Variationen fündig wird. Als niederösterreichischen Beitrag zur Mehlspeiskultur denke ich an die Waldviertler Mohnnudeln, die auch gerne als Hauptspeise gereicht werden.

Aus der großen Zahl der Wiener Speisen, die ja so wie das Gros der Wiener Bevölkerung Zuagraste sind, möchte ich – um auch den Bogen zur Kaffeehauskultur zu spannen – die Buchteln nennen, die viele Wiener mit dem

Café Hawelka assoziieren, wo diese mit böhmischen Powidl gefüllten Germteigstücke, zur Mitternacht von der einstigen Wirtin serviert wurden.

Zu guter Letzt ganz im Osten im Burgenland angekommen, wo es ebenfalls eine große Vielfalt süßer Gerichte gibt, erlaube ich mir, die Palatschinken aufzugreifen, denn sie stehen auch synonym für jene Gerichte, die aus ehemaligen Kronländern den Weg in Österreichs Küche gefunden haben.

ZWEIMAL PRO WOCHE

Neben allen diesen regionalen Speisen gibt es noch eine lange Liste, die mit ruhigem Gewissen als gemeinsames österreichisches kulinarisches Erbe bezeichnen kann. Da gibt die Variation von Strudeln, Aufläufen, Knödeln und vor allem Schmarren, die je Zutat variiert werden können.

Die hier in Auszügen dargestellte Vielfalt an Gerichten

ÖSTERREICHS MEHLSPEISEN SIND WELTKULTURERBE

Die UNESCO hat die rot-weiß-rote Mehlspeiskultur im Juli in das Register „Guter Praxisbeispiele zur Erhaltung und Weitergabe des immateriellen Kulturerbes“ aufgenommen. Diese Anerkennung verdankt Österreichs süße Küche ganz maßgeblich dem Einsatz einiger ÖCVer.

Vor fünf Jahren hatte sich in Oberösterreich die Initiative „Freunde der öster-

reichischen Mehlspeiskultur“ mit dem Ziel gegründet – ebenso wie schützenswerte Bauten, Naturdenkmäler oder traditionelle Handwerkskunst – auch die Mehlspeiskultur als Weltkulturerbe anerkennen zu lassen. Seitdem haben deren Obmann Dr. Alfred Fiedler (Alln) unermüdlich für dieses Ziel gekämpft „und sich den Mund fusselig geredet“, so der Bundesinnungsmeister der Konditoren, Leo Jindrak (Ma).

Die UNESCO folgte den Intentionen der österreichischen Mehlspeisefreunde und würdigte den Verein, weil er „die kulturelle Bedeutung sowie das erforderliche Wissen und die handwerklichen Fertigkeiten zur Herstellung von Mehlspeisen“ sichtbar machte – „beginnend mit der Landwirtschaft als Rohstofflieferant bis hin zur Verarbeitung der Zutaten zu köstlichen Leckerbissen“, hieß es wörtlich.