

14. Die wiener Küche.

Zu Friedrich Schlegel, als er noch lebte, und zwar in Wien, kam Jemand und fand den Dichter, Kritiker und Philosophen in Hemdsärmeln am Küchentisch, eine weiße Schürze um den Leib, ein Messer in der Hand, mit dem er ungemein geschickt die in der andern befindliche Bohne schnitt, wie man Bohnen schneidet. Der Freund aus dem Norden wollte betroffen zurück, aber Schlegel bat ihn zu bleiben und entschuldigte sich mit der präfsanten Zeit.

„Sie haben doch aber eine Köchin,“ konnte sich der Freund nicht enthalten zu sagen, „und zwar eine sehr gute, wie wir neulich erfuhren.“

„Allerdings Theuerster,“ erwiederte Schlegel, indem er eine neue Bohne mit dem Finger kappte, „aber Sie wissen nicht, wie wenig man ihnen hier in der Stadt trauen kann. Ich mag es ihr tausendmal sagen und einschärfen, aber glauben

Sie, daß die Person die Fäden ordentlich abzieht, ehe sie schneidet? Da ich nun aus langer Erfahrung mich überzeuge, daß man von keiner Person, die um Lohn dient, das erlangen kann, was bleibt übrig, wenn ich keine Bohnen mit Fasern essen mag, als mich selbst an die Arbeit zu machen?"

Friedrich Schlegel's Handlungsweise war hierin vermuthlich so für sich allein, wie Vieles, was er in seinem Leben gethan. Ich habe nicht in Erfahrung gebracht, daß die wiener Guteffer, ob sie Katholisch von Geburt, oder erst geworden, sich selbst ihre Bohnen schneiden. Man überläßt das und jedes andere Schneiden, das dahin gehört, den Köchinnen, in die der Wiener das Vertrauen setzt, sie werden nicht mehr und nicht weniger schneiden, als rechtschaffenen Köchinnen die Obsequanz erlaubt. Aus Meißl's Fee aus Frankreich weiß man ja, wie gewissenhaft die Haushälterin des Hagestolzen ihre Schwenzelpfennige berechnet, daß sie sich nicht einmal entschließen kann, gegen ein firis Abstandsquantum ihnen zu entsagen!

Die ganze wiener Küche, wie sie ist, wie sie war und ihre Aussichten in die Zukunft zu schil-

dern, wie reich ein Capitel aus, wie faſte man
 alle dieſe Bilder in ein Bild! Sie zu ergründen,
 nur ſie zu kennen, dazu gehörte ein halbes Leben,
 ſie zu beſchreiben wenigſtens ein ganzes Buch.
 Wohl wichtig, ehe es geſchrieben würde, wäre die
 Frage, ob der Einheimiſche, ob der Fremde mehr
 berufen ſcheint: der Einheimiſche der ſie kennt, dem
 ſie aber—er kann nicht vergleichen—zur andern Natur
 wurde; der Fremde, dem in der Menge des Ueberra-
 ſchenden und Neuen der ſichere Standpunkt abgeht;
 jenem iſt gar nichts merkwürdig, dieſem Alles; je-
 nem fehlt die Würze, welche jeder Wechsel mit
 ſich führt, er iſt abgeſtumpft; dieſem könnte Alles
 pikant ſcheinen, eben weil er nicht einſieht, daß es
 natürliche Combinationen nach gewiſſen, beſtimm-
 ten Geſetzen ſind, daß nach dieſen ſchmacklichen
 Prämiſſen der zur Erſcheinung kommende Ge-
 ſchmack nichts als ein organiſches Reſultat iſt.

Möge dieſe Aufgabe der Zukunft überlaſſen
 bleiben, vielleicht einem Fremden, den langjähriger
 Aufenthalt zu einem Freunde der wiener Sitte,
 aber noch nicht zu einem Wiener gemacht. Ihm
 liegt es ob, erſt zu ergründen und dann deutlich
 zu machen, ob die wiener Küche etwas ſo in ſich

selbst Dastehendes, aus sich heraus gebornes organisch Vollendetes ist, als ältere Annahmen andeuten wollen, oder ob, wie man in Wien selbst hört, französische Art und französische Principien auch hier, unmerklich freilich, aber um desto gefährlicher eingewirkt und die eigenthümlich vaterländische Herausbildung gehemmt, gestört haben. Angenommen, daß dieser Einfluß da ist, dessen Schuld der Diplomatie mehr beizumessen wäre als den kriegerischen Combinationen, welche zweimal französische Heere nach Wien führten, so wäre ans Licht zu stellen, wie weit er eingriff, wo er half, förderte, Geburten weckte, die bis da embryonisch in bewußtloser Ahnung schlummerten, und wo er eigne Anstrengung vernichtete, zurückschlug. Nur dieser historische Weg würde aufs Richtige führen, während der andere empirische nach dem Geschmack ins Meer voriger Unsicherheit zurück leitete. Wenn der Berliner sagt: „Mit der wiener Küche ist auch nicht so viel los, als man davon macht,“ was ist damit gesagt? Paralyßirt es sich nicht mit der andern Redensart: „Man ist in Berlin eben so gut oder besser jetzt als in Wien.“ Was heißt besser und was berliner Küche? Ist das ein

Urbegriff auf den das Seiende sich zurückführen läßt, oder nicht vielmehr auch ein Gemisch von von Fremdartigem, von Russisch, Französisch, Englischem?

Und wie weit sind wir gerade darin noch zurück, nämlich in der historischen Verfolgung. Nuno hat Lichtblicke in die Küchen der verschiedenen Nationen geworfen; aber dies Licht kam nur aus seinem subjectiven Genius, nicht aus einer vollkommenen geschichtlichen Klarheit; denn wenn er gleich weiß, wie die Römer geschmort und die Spanier gebacken, hat er um deshalb ergründet die ungeheure Veraderung der heutigen europäischen Küche? Gar nicht. Hier ließen sich Ahnentafeln der Gerichte aufstellen. Aber hat man auch nur die scheinbar so einfache des Beefsteaks bis jetzt?

Ich sage, und das ist mein einziges Resultat von allgemeinerer Bedeutung, daß in der wiener Küche neben dem unbewußt oder mit Bewußtsein eingeschlichenen Fremden sich noch viel Eigenthümliches, ja mehr als in irgend einer Nation erhalten hat. Manches ist aus Italien gekommen — wer wollte den Werth der Macaroni verkennen,

wer nicht einräumen, daß die Mehlspeiscultur, wenn wir sie überall den Welschen verdanken, etwas Dankenswerthes ist — es kommt aber nur darauf an, wie wir das Ueberkommene benutzt haben, und darauf kommen wir später zurück. — Eini- ges kam auch aus der Türkei; die Behandlung des Zuckergebäcks, die Anwendung des Honigs; warum wollte, warum sollte der Wiener es leug- nen, daß er hier viel die Ansichten der ottoma- nischen, der magyarischn und slawoni- schen Stämme benutzt hat.

Freilich ist es noch in tiefes Dunkel gehüllt, woher eigentlich die Klöße stammen; indessen wäre es mehr als deutsche Bescheidenheit, ableugnen zu wollen, daß sie den Germanen ursprünglich ange- hören. Tacitus erwähnt nichts ausdrücklich da- von, auch Plinius in seinen Notizen aus älte- ren Reisebeschreibern, welche Deutschland kennen gelernt, beläßt dies in voriger Ungewißheit; wer indessen den großen, ernsten Römer mit seinem Sinne liest, wird vielleicht deutlicher, als wir es niederzuschreiben wagen, aus der Schilderung der germanischen Wachtfeuer an der Weser, wenn er den Dampf sieht, der aus den Kesseln emporbro-

det, fühlen, daß unsere Vorfäter Klöße kochten. Was für Klöße, und ob die feinen Römer daran Geschmack fanden, das steht freilich nicht im Tacitus; allein es stände schlimm mit unsrer Philologie, wenn sie aus den Alten nicht mehr herausläse, als drin steht. Gewiß waren es nur Haferklöße. Noch schwieriger, dunkler wird unser Gebiet, wenn wir uns nach demjenigen Stamm umsehen, wo sie vorzugsweise, wo sie zuerst bereitet wurden, und wir bekennen, daß wir rein im Rüstemeer der Ahnungen uns schaukeln, wenn wir sie den semnonischen Stämmen der Longobarden zuweisen. Etwas Aufgegangenes geht nicht ganz wieder unter, auch die Klöße blieben, nachdem die Longobarden längst nach Südwesten sich gewendet, und die semnonischen Germanen den Slawen Platz gemacht, im Lande zwischen Oder und Weichsel, und die Pommern diesseit und jenseit der Oder vervollkommen ihre Bildung. Wie sie von ihren semnonischen Erfindern im Gewühl jener ersten deutschen Freiheitsaufregung zu den Markomannen übergegangen — wir finden sie bestimmt und schon in einiger Ausbildung im Lager des Marbod — ist erklärlich; wie sie nun auf diesem Wege Eigen-

thum der spätern Destrreicher geworden, hier zu Knödeln (oberschlesisch Kließla) Strudeln, Hefenkloßsen, Kolatschen sich condensirt, läßt sich deutlicher nachweisen, als wie sie durch den Umweg der longobardischen Wanderungen, nicht gestört durch den Conflict mit den Gepiden, nach Italien gekommen und hier — vielleicht zu Macaroni sich aufgelöst haben, was, wir bekennen es, aus dem historischen Gebiete in das der vagen Vermuthung hinüberstreift. Aber zu erfreulich war der Gedanke, daß die wiener Küche auch etwas von der germanisch-märkischen ursprünglich bekommen und so doch in einer Verwandtschaft mit ihr steht, die wir freilich mehr ahnen als beweisen können.

Räthselhaft möchte es scheinen, wenn man die so oft ins Leben getretene, politische Wechselwirkung Englands und Destrreichs betrachtet, wie eigentlich, man darf es aussprechen, so viel als nichts aus der englischen Küche in die wiener übergang. Hier haben keine Allianzen, keine Gesandtschaften eine Verschmelzung zu Stande gebracht, die Natur ist mächtiger als die Politik. Man weiß, wie die Gattin des britischen Gesandten zu Anfang vorigen Jahrhunderts, die berühmte Lady

Montague, in Wien sich bemüht, Englisches und Wienerisches zu amalgamiren; aber auch wenn es ihr, was sie so eifrig beabsichtigte, gelungen wäre, die wiener Defen in London einzubürgern, schwerlich hätte sie wiener Strudel in England gebacken, wie denn umgekehrt auch nicht die leiseste Spur ihres Wirkens für die wiener Küche hier zurückgeblieben. Fast mit historischer Gewisheit läßt sich annehmen, daß bis 1732 noch kein Beefsteak in Wien geröstet worden; Abraham a Sancta Clara würde wenigstens einmal es auf die Kanzel gebracht haben. Nicht übersehen darf dabei jedoch werden, daß die blutig annoch gährenden Kämpfe zwischen Whigs und Tories die englische Küche um jene Zeit noch nicht die Einheit gewinnen ließen, welche sie zu einer siegenden gemacht hätte, gleichwie Frankreich erst Frankreich und seine Küche erst die französische wurde, nachdem Richelieu die Parteien unterdrückt und die aristokratischen Factionen unter seinen großen Cardinalshut gebracht hatte. Mit dem siebenjährigen Kriege hörten alle Relationen zwischen England und Oesterreich auf, obschon, merkwürdig genug, die englische Küche um deshalb nicht den mindesten Ein-

fluß auf die preußische ausübte. Langsam erholte sich erst wieder die Verbindung. Aber noch Sir Robert Keith, Gesandter bei Kaiser Joseph II., klagt bitter, daß man ihn ganz außer Acht lasse und kaum vierteljährig Novitäten aus London zusende. Für die englische Küche war damals nichts in Wien zu thun. Wie Castlereagh während des wiener Congresses seine Nationalität vernachlässigte, darüber ist in ganz England, unter Tories und Whigs, nur eine Stimme. Er hat seine Beugung vor fremden Sitten und fremden Küchen durch einen blutigen Tod gebüßt! Mehr ließ sich erwarten von des Fürsten Esterhazy glanzvoller Gesandtschaft in London; aber die englische und die wiener Küche können auf gleiche Weise klagen. Der Fürst hält sich französische Köche!

Mit Holland stand die wiener Küche nie in Relationen. Wie auch momentane Combinationen dem Dinge einen andern Anstrich geben; Holland hängt durch seine kräftige Hornviehzucht unzertrennlich mit England zusammen. Strudel und Macaroni werden hier zu derbem Plumpudding; aber der Nerv beider Küchen ist das Hornvieh, ihre

Aufgabe: seinem Fleische Würze, Frische, Kraft zu erhalten oder zu geben. Es sind Länder, mit von Wasserdünsten, Kohlendampf und Nebel geschwängelter Luft, hier gilt es, Würze zu suchen, wo sie nicht ist. Oestreich ist ein sonnenhelles Land, Alles bildet sich von selbst, und der Genuß ist leicht; man braucht keiner Potenzirung des Nahrungstoffes.

Ungerecht wäre es und ein Vorurtheil, gegen die französische Küche, das Gute ihr abzuspochen, was sie vorzugsweise auf die Wiener geübt hat. Nicht die Delicateffen, welche der wiener Koch dem pariser nachmacht, sind zu rühmen, sie bleiben französisch, wer sie auch zurichtet; aber die Elementargerichte, die, zu Haus überall, doch in jedem Hause verschieden behandelt, verschieden gedeihen, diese sind es, welche den soliden Ruhm eines Kochs, den Ruf einer Küche begründen. Unverkennbar ist nun der französische Einfluß auf die wiener Brühsuppen. Mit geringen Mitteln weiß jede Köchin die verhältnißmäßig beste Fleischbrühe zu erzielen. „Diese Bouillon,“ sagte Napoleon in Schönbrunn zum Grafen Auersperg, „ist von keinem französischen Koch und doch ganz fran-

zöfisch, aber auch wieder nicht französisch, denn ich wollte in ihr alle Eigenthümlichkeiten dieses Landes kosten." Ähnlich hatte sich schon früher Zacharias Werner geäußert. — Inwiefern die geschmackvollen Saucen Kinder oder Enkel der in pariser Küchen erfundenen sind, wage ich nicht zu behaupten, wohingegen, was Andere aufgestellt, ich dreist bestreite: daß die Art, wie das Geflügel bereitet wird, von den Franzosen erlernt sei. Dies ist falsch. Nicht allein die gebackenen Hähnel sind ursprüngliche Erfindung Unterösterreichs, sondern auch die ursprüngliche Behandlungsart allen Geflügels trägt unverkennbare Spuren eignen Nachdenkens, eigener Erfahrung. Schmachhaft und zart sind hier die Lösungsworte, obschon der nordländische Geschmack sich wenig mit der Art verträgt, blutjunge Gänse mehr zu kochen und zu schmoren als zu braten; es streitet mit unserm Begriff von einer echten Gans.

Mit Spanien und Aegypten wußte ich keine kühliche Verwandtschaft. Die Vorstellung einer olla potrida ist der wiener Küche fremd; ob die valencianische spröde Reiszukochung hier gebilligt wird, fand ich keine Gelegenheit zu beobach-

ten *) Der ris à la Malte steht nicht mehr als etwas Fremdes da. Mit Rußland, wie gesagt, keine andere Annäherung, als in der Doctrin vom Honig. Caviar ist unverhältnißmäßig weniger in Wien Bedürfniß als in Berlin.

Fassen wir die Erfahrungen, die sich uns in den ersten Wochen darthun, die wiener Küche, wie sie ist, charakterisirend, in wenige Sätze zusammen:

1. Es wird wenig oder gar nicht gepfeffert. Das Land ist wohlhåbig und noch dem Naturzustande nahe. Die Sinne sind noch nicht verwöhnt, abgestumpft, es braucht nicht der Salze, des Pfeffers, der Gewürze, um einen pikanten Geschmack hervorzubringen, weil noch Alles schmeckt in seinem natürlichen Zustande. Dies ist der erste, der

*) Sie wird gebilligt; doch vergißt man den Ursprung, und wie so manches Calderon'sche Stück in Deutschland erst durch eine italienische Umarbeitung bekannt wurde, dem Spanier die Ehre entziehend, die ihm als Erfinder gebührt, so meint man auch, man koche den Reis italienisch, indem man ihm die Körnerkraft und die Selbständigkeit erhält, und sorgt nicht, daß es der Valencianer war, von dem diese Theorie nach Italien überging!

Grundsatz, der Grundstein, auf dem sich das ganze wiener Küchegebäude regelrecht erhebt. Alle folgende Sätze sind nur Schlüsse.

2. Nicht durch fremdartige Zuthaten, aus dem Saft heraus, aus dem innern Marke sucht die wiener Küche dem Gerichte seine Würze zu schaffen. Nichts ohne Ausnahme. Aber Cayenne liegt fern von Wien.

3. Die Cultur des Geräucherten und Gepökelten ist hier noch in ihrer Kindheit, oder eine verkannte Fremde. Nichts von Spickgänsen, kaum bringt eine Kunde durch von echtem geräuchertem Schinken. Die hiesigen taugen, ähnlich denen aller Südländer, nur zum Kochen. Westfalen und Pommern fehlen hier auf den Landkarten. Auch den Würsten mangelt die Schärfe, welche unserm Gaumen so unentbehrlich scheint wie das X dem Namen. Mochte doch um deshalb die böhmische Wirthin, die mit dem Deutschen nicht recht fertig wurde, den Würsten jenen Consonanten entziehen, wo dann freilich die Würste wie Wiste säuselten.

4. Ausgesprochen muß es werden: die wiener Küche versteht nicht mit dem Rindfleisch umzugehen. Stark ausgekocht zur Bouillon kommt

es in jeder echt bürgerlichen Haushaltung auch bei Mittagessen, die wir Gelage nennen würden, nach der Sauce auf den Tisch. Das wäre zu billigen; es ist sein ehrbares Hauskleid. Wo aber ist sein Ausgeh-, sein Bratenrock? Beefsteak gibt es nicht, weder jene erste, auch dem schlichten Sinne zusprechende Sorte auf dem Rost, noch die in ihrer höchsten Vervollkommnung — wo es dem Laien roh scheint — nur von der höchst gebildeten Zunge zu würdigende, durch Dampf und Schweiß bereitete. Das, was unter dem Namen bei einigen Restaurateuren vorkommt, ist nicht besser als das pariser, welches häufig einer aufgerösteten Schuhsohle vergleichbar wäre. Schmorbraten, Rinderbraten, das würzige Rostbeef, hie und da in den Küchen der Reichen und Gereisten magst Du nach Anklängen suchen, an öffentlichen Tafeln vergebens. Unschmackhaft in Fett geröstete, zuvor gehackte Scheiben unter dem Namen Rostbrätl sollen Dir alles das ersetzen.

5. Weit besser die Cultur des Kalbfleisches. Seltener der würzige Braten als allerhand Röstungen, von denen die berühmten Naturschnitzel unter geschickten Händen zu einer Delicatsse wer-

den. Vom Kalbfleisch ist der Uebergang zum Geflügel nicht weit. Von Fröschen hörte ich nichts. Es liegt in dem oben angeführten Princip, daß der Wiener die junge gedämpfte Gans der alten gebratenen vorzieht. Ueber Principien sollst Du nicht streiten.

6. Die wiener „Speis“ versöhnt Dich wieder, wenn Du ein Feind der Mehlspeise geworden, mit derselben; oder warst Du nie ihr Freund, weil Du meintest, sie belästige, erschlasse den Magen, so wirst Du es hier. Dies ist die Kraft der wiener Köchinnen. Nicht französische Schaumgebäude liefern sie voll Süßigkeit, pikantem Reiz und doch im Grunde schal; es ist ein echter, compacter und doch lockerer Bau, würzig, schmackhaft und nahrhaft. Nicht ängstlich braucht die Köchin den Moment abzuwarten, wo die vorige Schüssel abgetragen wird, daß ihr Kunstwerk nicht einfallen durch eine Minute Stehen. Die wiener Mehlspeis ist darüber hinaus; in sich trägt sie ihre Stärke, ihr Werth hebt sie. Nicht aus Eiweißschaum und Zucker, in täuschenden Formen und Farben ward sie aufgetrieben; Mehl ist ihr Element, aber nicht lässig geknetetes, sondern so lo-

cker und kräftig und fleißig durcharbeitetes wie der Stein an einer gothischen Thurmspitze. Luft ist überall durchgedrungen, und doch ist der Bau fest, er steht ohne Randschüssel. Gespickt mit freudig aufgegangenen Rosinen, die gesunde, nicht aufgeschwemmte, vielmehr stark „knusprige“ Rinde mit körnigem Zucker überstreut und von einer kräftigen Sauce getränkt, erblickst Du vor Dir wieder eine echt deutsche Mehlspeise und wünschest, ihre würzige gesunde Nahrhaftigkeit verspürend, daß sie, zu uns herüberkommend, all die hohlen, schalen, nichts bedeutenden und nach nichts schmeckenden, auf geschwemmten Citronen- oder Chokolade-Eierspeisen- auf ewig über den Rhein zurückjage, von wo sie hergekommen. Nicht aber sei damit gesagt, daß nicht auch die wiener Speis noch besser werden kann, denn für rastloses Fortstreben ist kein Ziel.
