



## Friedrich Hampel.\*)

Eine biographische Notiz.

Vom Hunnenreiter, der sich Fleischstücke unter dem Sattel mürbe ritt, über den einfachen Bratspieß des Germanen und den Kessel des Pußtahirten hinweg, der sein einfaches Mahl selbst bereitete, bis zur verfeinertsten Kultur, die das Kochhandwerk direkt zum Kunsthandwerk,

---

\*) Besitzer beider österreichischen Jubiläums-Hofmedaillen, der goldenen Medaille des persischen Sonnen- und Löwenorden, des bulgarischen silbernen Verdienstkreuzes, des Albrechtsorden u. s. f.

zur Kochkunst erhob, ist ein weiter Schritt, interessant genug, wenn man bedenkt, daß der Magen der Herd des Körpers, dieser aber Träger des Geistes ist, gemäß dem Ausspruche, daß „das der Mensch ist, was er ißt“, den ein Philosoph prägte und die Wissenschaft bestätigte.

Aber nicht die Entwicklung der Kochkunst selbst, soll hier Gegenstand der Betrachtung sein, vielmehr soll in einem Beispiele ihre Ausübung ins Auge gefaßt werden. Und da ergibt sich die interessante Tatsache, daß der vom Manne ursprünglich ausgeübte Beruf gar bald in die Hand der Frau übergeht, bis er an einer oberen Grenze wieder in die des Mannes zurückkehrt, gerade an der Grenze wo die Kunst anfängt.

Und ein solches Beispiel eines Entwicklungsganges soll hier vor Augen geführt werden, der eines der sublimtesten Vertreter, eines Kochkünstlers und Hofkoches. Hof! Welche Romantik umgibt das Wort, nicht nur für den Mann des Volkes, welchen Zauber erweckt es überhaupt! Vorstellungen von Macht und Pracht, diplomatischen und galanten, von Hof- und Küchengeheimnissen werden wach. Der aber davon Kunde durch interessante und praktische Winke gibt, vor dessen Augen sie unverschleiert liegen und der uns zu Mitwissern macht, soweit er nur mag und darf, ist eben der Verfasser des vorliegenden Buchwerkes, der Hofkoch Friedrich Hampel.

Bezüglich seiner Abkunft vernehmen wir, daß er einer bekannten Künstlerfamilie entstammt und da haben wir schon den Faden der Beziehungen in der Hand, der zwischen Kochen und Kunst sich spinnt. Ein künstlerischer Einschlag ist einmal im Blut und es kommt gewiß viel auf den Zwang der äußeren Verhältnisse an,

ihn in die oder jene Bahn zu lenken. Es wäre ja müßig, zu untersuchen, ob Hampel sich ebensogut hätte zum Maler oder irgend welchen anderen Kunstzweig ausbilden können! Die Hauptsache bleibt: daß er in seinem Fache, der Kochkunst, ein Meister wurde und wie er es wurde! Für ersteres müssen seine Werke sprechen, das zweite soll Sache dieser Zeilen sein.

Friedrich Hampel, Sohn österreichischer deutscher Eltern, ist ein Wienerkind und im Jahre 1868 geboren. Vielleicht trugen seine damaligen Familienverhältnisse die Schuld, daß ihm nicht wie seinen begabten Geschwistern die verdienten Lorbeeren einer anderen Kunst blühten, trotzdem er schon als „selbstdenkender und selbsttätiger Knabe“ bei seinen Lehrern Liebe und Beachtung fand. So sehen wir ihn im Jahre 1883 bei Patissier Gey in Paris eintreten, um von der edlen Gastera die wohlwollende Weihe zu erhalten, zwei Jahre später in der königlichen Hofküche weiland Sr. Majestät König Milans, des treuen Freundes Österreichs. Im Jahre 1887, in seine Heimat zurückgekehrt, lernte Hampel den nun verstorbenen Nestor der Kochkunst, Mons. Aug. Panchard, sowie die übrige französische Kochliga kennen, erhielt im selben Jahre eine Stelle in der Hofküche des Herrn Erzherzog Friedrich und war (im Jahre 1889) als junger Mann mit 21 Jahren das erstmal selbständiger Chef beim österreichischen Gesandten in Holland. Entzückt von den romantischen und fremdländischen Verhältnissen der kulturhistorischen, bedeutamen Stadt Haag, verließ er diese mit schwerem Herzen, da ihm das gebotene Küchenordinarium seine Tätigkeit allzusehr beschränkte; Baron Otto von Walterskirchen qualifizierte ihn aber als „ehrlich und geschickt“,

ein kurzes Zeugnis, welches in diesem Falle mehr sagte, als wäre es ein längeres gewesen: Im nächsten Jahre erhielt Hampel eine ehrende Berufung in die Hofküche weiland der Erbprinzessin-Witwe Helene, Fürstin von Thurn und Taxis nach Regensburg unter der Leitung Anton Mössls, nach dem Ableben der hohen Frau und der Auflösung ihres Hofstaates die Berufung in die kais. u. königl. Hofküche in Wien. (In dieser Zeit war Regierungsrat Karl Linger k. u. k. Hofkontrollor.) Es feiert daher Hampel am 1. Oktober d. J. sein 25jähriges Berufsjubiläum. Seine kulinarischen wie persönlichen Erlebnisse am Allerhöchsten Hofe gehören gewiß zu den interessantesten, welche man überhaupt in diesen Diensten sammeln könnte.

Wie aus diesen kurzen Daten zu ersehen ist, hat Friedrich Hampel durch manche größere Reisen und durch den Aufenthalt in verschiedenen fremden Ländern viel gesehen und viel erlebt. Dadurch hat er manche nützliche Erfahrung gesammelt, sich über das Niveau eines scheinbar banalen Berufes erhoben und mit eigenem Willen und eigener Kraft versucht, sich in verschiedenen Richtungen auszubilden und nützlich zu machen, weshalb er seinerzeit von seinem Direktor die Zierde der Hofküche genannt wurde. Auch schriftstellerisch auf dem Gebiete der Kochkunst tätig, verfaßte Hampel mehrere, bestens bekannte Spezialbücher, welche in Deutschland, Frankreich und England höchste Anerkennungen erhielten. Diese sind unter anderen im Besitze hoher Fürstenhäuser z. B. der Frau Erzherzogin-Margarete, Fürstin von Thurn und Taxis, Frau Erzherzogin Maria Josepha usw. In letzterer Zeit versuchte Hampel, ein Brillat Savarin in bairischer Mundart (Mennbier), seine Kunst durch eine neue Form

zu idealisieren und schrieb das launige Büchlein in Versen: „Jagakost“.

Da überdies Friedrich Hampel auch persönlich einige Male von hoher Seite dekoriert wurde, ist der Wunsch sicher gerechtfertigt, daß ihm, „dem denkenden Koch“ die verdienten Sympathien seiner Fachgenossen und Freunde in Zukunft erhalten bleiben mögen und daß sein Ruf noch in weitere, vornehme Kreise immer mehr und mehr dringe.

## Der Verlag.