

Josef Schöchl

Zu
Tisch

Die kulinarische Welt
historischer Persönlichkeiten



VERLAG ANTON PUSTET

Impressum

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation
in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische
Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

© 2015 Verlag Anton Pustet
5020 Salzburg, Bergstraße 12
Sämtliche Rechte vorbehalten.

Grafik, Satz und Produktion: Tanja Kühnel
Lektorat: Martina Schneider
Druck: Druckerei Theiss, St. Stefan im Lavanttal
Gedruckt in Österreich

1 2 3 4 5 / 19 18 17 16 15

ISBN 978-3-7025-0795-4

www.pustet.at

Inhaltsverzeichnis

Konrad Adenauer	9	Adolf Loos.....	85
Lorenz Adlon	11	Lucius Licinius Lucullus.....	87
Franz Antel	13	Ludwig XIV.....	89
Apicius	15	Martin Luther	91
Augustus	17	Karl May.....	93
Johann Sebastian Bach	19	Karl der Große	95
Madame du Barry	21	Katharina die Große.....	97
Ludwig van Beethoven	23	Katharina von Medici.....	99
Napoleon Bonaparte	25	Klemens Wenzel Lothar von Metternich...101	
Johannes Brahms.....	27	Wolfgang Amadeus Mozart	103
Jean Anthelme Brillat-Savarin	29	Friedrich Nietzsche.....	105
Anton Bruckner	31	Nero.....	107
Wilhelm Busch	33	Luciano Pavarotti	109
Maria Callas.....	35	Marco Polo.....	111
Enrico Caruso	37	Madame de Pompadour	113
Winston Churchill	39	Alexander Puschkin.....	115
Alexandre Dumas	41	Julius Raab.....	117
Edward VII.	43	Gioachino Antonio Rossini	119
Albert Einstein	45	Erasmus von Rotterdam	121
Elisabeth von Österreich	47	Abraham a Sancta Clara	123
Ludwig Erhard	49	Bartolomeo Scappi.....	125
Leopold Figl.....	51	Haile Selassie.....	127
Theodor Fontane.....	53	Friedrich von Schiller	129
Franz Joseph von Österreich.....	55	Leo Slezak	131
Friedrich der Große.....	57	Carl Spitzweg.....	133
Jakob Fugger	59	Adalbert Stifter.....	135
Alexander Girardi.....	61	Richard Strauss	137
Johann Wolfgang von Goethe.....	63	Franz Josef Strauß	139
Georg Friedrich Händel.....	65	Maria Theresia	141
Heinrich Heine	67	Friedrich Torberg	143
Alfred Hitchcock.....	69	Henri de Toulouse-Lautrec.....	145
Vladimir Horowitz.....	71	Giuseppe Verdi	147
Johann von Österreich.....	73	Philippine Welser	149
Johannes Paul II.	75	Ludwig II. von Wittelsbach	151
Immanuel Kant.....	77		
Milon von Kroton	79	Abkürzungen.....	154
Thomas Edward Lawrence.....	81	Rezeptverzeichnis	155
Astrid Lindgren	83	Literaturverzeichnis.....	156









Der erste Kanzler der Bundesrepublik mochte Himmel und Erde

Konrad Adenauer war der erste Kanzler und der erste Außenminister der Bundesrepublik Deutschland und zuvor jahrzehntelang Oberbürgermeister von Köln gewesen. Die Bundesrepublik wurde während Adenauers Regierungszeit ein Gründungsmitglied der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft (EWG), aus der die heutige Europäische Union hervorging. Sein langes politisches Wirken bis ins hohe Alter – er trat erst mit 87 Jahren als Bundeskanzler zurück – ist legendär. Als er einmal gefragt wurde, wann er gedenke, in Pension zu gehen, antwortete er: „Ich war schon!“

Adenauer aß gerne „Himmel und Erde“, ein traditionelles rheinisches Gericht aus gestampften Kartoffeln und frischen Äpfeln, die gewürfelt gekocht werden. Der „Himmel“ steht für die Äpfel an den Bäumen und die „Erde“ für die Äpfel in der Erde. Häufig wird dazu eine gebratene Blutwurst oder eine Bratwurst serviert. Zu seinen Leibspeisen gehörten auch der Pichelsteiner Eintopf, Reibekuchen (Kartoffelrösti) und Hühnchen.

Am Beginn seiner politischen Tätigkeit stand der Kampf gegen die Mangelerährung im Vordergrund. Während des Ersten Weltkrieges war Konrad Adenauer Mitglied der Stadtregierung in Köln und als solches zuständig für die Lebensmittelversorgung. Er versuchte der Lebensmittelknappheit mit der Entwicklung neuer Produkte entgegenzuwirken.

Er erfand zusammen mit der Kölner Bäckerinnung ein Brot auf Maismehl-Basis, das stark sättigt und aus damals verfügbaren Rohstoffen hergestellt wird. Er bekam im Mai 1915 vom Kaiserlichen Patentamt das Patent auf das von ihm entwickelte „Verfahren zur Herstellung eines dem rheinischen Roggenschwarzbrot ähnelnden Schrotbrotes“. Das Rezept des Adenauer-Brottes wurde später auch als „Kölner Brot“, „Notzeit-“ oder „Kriegsbrot“ bekannt.

Aus der Not des Ersten Weltkrieges heraus erfand Adenauer auch die sogenannte „Kölner Wurst“. Sie enthielt kein Fleisch, sondern wurde aus Sojamehl hergestellt. Die Wurst soll nahrhaft, aber eher geschmacklos gewesen sein. Damit war er dem vegetarischen Ernährungstrend ein Jahrhundert voraus.

Reibekuchen (Kartoffelrösti)

1 kg Kartoffeln
eine gute Prise Salz
2 Eier
20 bis 30 g Mehl
Fett zum Backen

Die Kartoffeln schälen und in eine Schüssel mit Wasser reiben, damit sie nicht anlaufen. Dann ausdrücken. Das Wasser vorsichtig abgießen und die Stärke, die sich am Boden abgesetzt hat, zu den Kartoffeln geben. Eier, Salz und Mehl unterrühren. Fett in einer Pfanne erhitzen und kleine Rösti auf beiden Seiten knusprig backen. Man serviert diese traditionell mit Apfelmus oder Preiselbeermarmelade.





Die Welt traf sich in seinem Speisesaal

„Geht doch ins Adlon, da ist es gemütlicher als bei mir im Schloss“, empfahl der deutsche Kaiser Wilhelm II. seinen hohen Gästen. Er war es auch, der den Bau des Luxushotels durch Lorenz Adlon in Berlin gefördert und es im Jahr 1907 eröffnet hatte. Das Hotel Adlon war der Mittelpunkt des gesellschaftlichen Lebens in Berlin. Dort trafen sich gekrönte Häupter, Staatsmänner, weltbekannte Künstler, Großunternehmer und der Hochadel. Sie genossen alle die für die damalige Zeit einzigartige technische Ausstattung, die Elektrizität und das warme Wasser aus der Leitung in den Gästezimmern.

Lorenz Adlon, der aus Mainz stammte und eigentlich Tischler war, kam nach Berlin, kaufte das bekannte Restaurant „Hiller“ Unter den Linden und machte sich durch beste französische Küche einen Namen. Dann eröffnete er unter seinem Namen ein neues Hotel, in dem er den illustren Gästen wieder höchste Qualität in Küche und Keller bot.

Seine kreativen Köche schufen eine ganze Reihe an neuen Gerichten, die auch heute noch mit dem Namen Adlon verbunden sind. Etwa die „Seezunge Adlon“ oder das „Kalbssteak Adlon“, das als Besonderheit mit gebratenen Kalbsnieren Scheiben und einem Rührei bedeckt wird.

Der große Speisesaal im Adlon war nicht nur die beste Adresse für ein exklusives Mahl, sondern dort wurden auch rauschende Feste und Galadiner gefeiert. Eines der letzten großen Festbankette in Berlin vor Ausbruch des Ersten Weltkrieges ließ Kaiser Wilhelm II. bei der Hochzeit seiner Tochter Viktoria Luise hier ausrichten. Zu diesem Anlass kamen der britische König und der russische Zar ins Adlon.

Auch der große Koch Auguste Escoffier gab dort ein Gastspiel. Besonders soll Wilhelm II. dabei die Bouillabaisse geschmeckt haben. Ihm verriet Escoffier sogar eines seiner Küchengeheimnisse, nämlich dass er zur Krönung der Suppe einen kleinen Löffel Absinth in den großen Topf gab.

Lorenz Adlon konnte sich bereits bei der Eröffnung des Hauses rühmen, die größte Weinsammlung der Welt mit mehreren hunderttausend Flaschen zu haben.

Von diesem einzigartigen Weinkeller breitete sich bei dessen Plünderung wenige Tage nach Ende des Zweiten Weltkrieges der verheerende Brand aus, der das bis dahin verschont gebliebene alte Adlon in Schutt und Asche legte. 1997 kam es schließlich zur Eröffnung des wieder aufgebauten, neuen Adlon. Das darin auch beheimatete Spitzenrestaurant trägt im Andenken an den Gründer den Namen „Lorenz Adlon“.







„Für mich ist Essen ein Stück Kultur.“

Niemand hat den Freistaat Bayern so verkörpert wie Franz Josef Strauß. Er war 27 Jahre lang Vorsitzender der CSU, 30 Jahre lang Abgeordneter zum deutschen Bundestag und Bundesminister in verschiedenen Kabinetten. In den letzten zehn Jahren seines Lebens übernahm er das Amt des bayerischen Ministerpräsidenten, das er selbst als das „schönste Amt der Welt“ bezeichnete. Franz Josef Strauß konnte Altphilologie und Geschichte studieren, da er 1935 das seit 25 Jahren beste Abitur Bayerns schrieb und so ein Stipendium für Hochbegabte in der Stiftung Maximilianeum erhielt.

Der Vater von Franz Josef Strauß führte im Münchner Stadtteil Schwabing eine Metzgerei und im elterlichen Haushalt gab es wohl häufig Kronfleisch. So wird die zu den Innereien zählende grobfaserige und eher trockene Zwerchfellmuskulatur bezeichnet. In der für München typischen Küche wird Kronfleisch gerne als Zwischenmahlzeit mit Kren, Senf und Essiggurken genossen. In einem seiner vielen Interviews hat der mit einem außergewöhnlichen rhetorischen Talent ausgestattete Franz Josef Strauß verraten, dass dieses zu seinen Leibgerichten zählt.

Er war mit Marianne Zwicknagl verheiratet, die aus einer Brauereifamilie im oberbayerischen Rott am Inn stammte. Sie hat erzählt, dass zu seinen beliebtesten Naschereien Feigenmakronen gehörten.

Makronen sind ein aus Frankreich stammendes Gebäck, das aus zwei aufeinander gesetzten Mandelbaisers besteht, dazwischen eine Creme. Dieses Gebäck hat eine lange Tradition und soll schon vor Jahrhunderten in Venedig kreiert worden sein. Die spätere französische Königin Katharina von Medici brachte sie aus Italien mit und führte sie im französischen Hof ein.

Sonst bevorzugte Franz Josef Strauß, dessen Neigung zu Essen und Trinken für jeden erkennbar war, bodenständige Kost. So wird berichtet, dass er bei seinen Besuchen im Hofbräuhaus gerne Leberkäs und dabei am liebsten den Anschnitt gehabt hat. Wenn er auf das Oktoberfest kam, aß er ein bayerisches Bauernhendl, aber nicht vom Grill, sondern aus dem Rohr, weil es ihm so besser schmeckte. Vorher gab es noch einen geschnittenen Radi und eine Breze. Dieses Mahl genoss Franz Josef Strauß in einem der Festzelte auch kurz vor seinem Tod, bevor er direkt von dort mit einem Hubschrauber nach Regensburg flog und dort zusammenbrach.

Feigenmakronen

4 Eiweiß

250 g Staubzucker

1 Pkg. Vanillezucker

250 g geschälte und gehackte Mandeln

250 g gewürfelte getrocknete Feigen

200 g Rosinen

100 g Korinthen

Oblaten

Das Eiweiß schaumig schlagen und nach und nach Staubzucker und Vanillezucker dazugeben. Alle übrigen Zutaten vorsichtig unter die Eiweiß-Zucker-Masse heben. Mit einem Spritzsack mit glatter Tülle kleine Makronen auf die Oblaten setzen. Bei 150 °C 20–25 Minuten backen. Zwei fertige Makronen mit beliebiger Marmelade oder Creme füllen und zusammensetzen.





Kaiserliches Restlessen

Als Erzherzogin von Österreich und Königin von Ungarn und Böhmen regierte sie 40 Jahre lang die Habsburgermonarchie. 1745 setzte sie die Wahl ihres Gatten Franz Stephan von Lothringen zum römisch-deutschen Kaiser durch. Obwohl selbst nicht gekrönt, wurde sie immer als Kaiserin tituliert. Mit ihrem Mann hatte sie 16 Kinder, wurde Symbol für Mütterlichkeit verbunden mit Tatkraft und eine der berühmtesten Habsburgerinnen.

Maria Theresia litt schon in mittleren Jahren an starkem Übergewicht. Sie aß oft unmäßig und soll die Mahlzeiten rasch hinuntergeschlungen haben. Ihr Leibarzt Gerard van Swieten war darüber sehr besorgt und versuchte, die Kaiserin mit einer radikalen Demonstration von ihren falschen Essgewohnheiten zu überzeugen. Bei einem Mahl ließ er alle angebotenen Speisen in einen Kübel werfen, schüttete Bier, Wein, Kaffee und Likör darüber und zeigte dieses unappetitliche Gemisch der Kaiserin: „So sieht es jetzt in Eurem Magen aus, Majestät!“ Danach soll sie sich merkbar gemäßigt haben.

Maria Theresia soll Mehlspeisen sehr zugetan gewesen sein. So wies sie etwa an, dass mindestens ein Mal pro Woche Germknödel auf

den kaiserlichen Tisch zu kommen hätten. Der Strudel soll durch sie erst salonfähig geworden sein und sie schwärmte für Marillenknödel.

Für die Versorgung des gesamten Wiener Hofes wurden riesige Mengen an Lebensmitteln benötigt. Maria Theresia ordnete an, dass die Reste nicht weggeworfen werden durften, sondern billig abzugeben waren. Als erste erhielt dieses Verwertungsprivileg die Wirtin des Gasthauses „Zum goldenen Schiff“ am Spittelberg. Wegen ihrer sehr günstigen, aber ausgezeichneten Restlessen, bekam Wirtin Barbara Roman den Beinamen „Schmauswaberl“. Nach diesem Vorbild wurden mehrere ähnliche Lokale gegründet, wobei sich das bekannteste in der heutigen Bäckergasse 16 nahe der Universität befand, das von den immer hungrigen Studenten bevölkert wurde. Auch Spitäler und Bettler wurden auf diese Weise versorgt.

Die Kaiserin erlaubte kleinen Landwirten das Brennen von Alkohol:

„Rechtschaffenden, fleißigen und ordentlichen Bauern“ wurde das Recht erteilt, bis zu 300 Liter Alkohol zu erzeugen und dafür Obst aus ganz Österreich zu kaufen. Das Maria-Theresia-Brennrecht ist auch heute noch gültig, an den Hof gebunden und kann auch nur mit diesem weitergegeben werden.

Marillenknödel

250 g Topfen

1 Ei

8 EL Brösel

1 Prise Salz

9 kleine Marillen

9 Stück Würfelzucker

Brösel und Butter zum Rollen

Topfen, Ei, Salz und die Brösel zu einem Topfenteig verarbeiten und diesen etwa eine halbe Stunde kalt stellen. Die Marillen entkernen, den Würfelzucker in die Marillen füllen. Den Teig portionieren, mit den Marillen füllen und Knödel formen. In reichlich Salzwasser etwa 20 Minuten kochen, bis die Knödel an der Oberfläche schwimmen. Brösel in Butter etwas anrösten, dann Marillenknödel vor dem Servieren darin rollen.



Josef Schöchel

HR Dr.; geboren 1959 in Salzburg-Parsch als Sohn von Lebensmittelkaufleuten. Studium der Veterinärmedizin in Wien, 1986 Promotion. Amtstierarzt beim Magistrat Salzburg und beim Amt der Salzburger Landesregierung. Intensive Tätigkeit im Bereich tierischer Lebensmittel. Lehrer an Landwirtschaftsschulen und Fachtierarzt für Lebensmittel. 1994 Bestellung zum Landesveterinärdirektor. Verfasser zahlreicher Fachartikel zu veterinärmedizinischen Themen. Seit 2009 Abgeordneter zum Salzburger Landtag.

Abkürzungsverzeichnis

kg	Kilogramm
g	Gramm
l	Liter
ml	Milliliter
EL	Esslöffel
TL	Teelöffel
Pkg.	Packung