

„Ich bin von klein auf an Suppe zum Frühstück gewöhnt...“

Zitat: Božena Němcová, geb. Pankl (Wien 1820–1862 Prag),
Die Großmutter, Autobiographischer Roman, 1855

■ Eine Buchrezension von Dr. Erhard Koppensteiner

Harald Salfellner
Böhmische Küche

Eine kulinarische Reise mit Originalrezepten, Verlag Vitalis, Prag, 2022, ISBN 978-3-89919-657-3 (Ferner Ausgaben in Tschechisch und 6 weiteren Sprachen), 20,5 x 15 cm, 184 Seiten. Illustrierter fester Kartoneinband, Fadenheftung, Lese-faden, die Vorsätze zeigen altes Kochgeschirr aus Aluminium, Preis € 25,60, www.vitalis-verlag.com

Mit einigen in den letzten Jahrzehnten gelegentlich erschienenen allgemeinen Rezeptsammlungen, wie von Ilse Froidl (ab 1965 und nachfolgend), wurde die legendäre „Böhmische Küche“ bis in die gegenwärtige Zeit fallweise durch Erinnerung und Praktizierung wenigstens da und dort am Leben gehalten, die Reisefreiheit in Österreichs Nachbarland nach 1989 eröffnete aber zunehmend ein neues Interesse. Neben der südöstlichen, auch „ungarisch“ genannten Kochkunst war die „Böhmische“ und die der Goldenen Stadt Prag wichtiger Bestandteil der sogenannten „Altösterreichischen Küche“, aber hauptsächlich Einfluss-Spenderin für die „Wiener Küche“ von anno dazumal, die bis in die erste Hälfte des 20. Jahrhunderts unübertrefflich durch Köchinnen aus den historischen Ländern der Böhmischen Krone (den Kronländern Böhmen, Mähren und Österreichisch Schlesien) repräsentiert wurde.

Nach der Einbegleitung „Ein Lob der Böhmischen Küche“ stellt der aus der Steiermark stammende und auch im Kulinarischen kundige Verlagschef Harald Salfellner den fünfzehn Kapiteln jeweils einige durch treffliche Fotos bereicherte Seiten mit kulturhistorischem Inhalt voran, manchmal mit Textzitaten literarischer Erinnerung oder Bezugnahmen auf alte böhmische Kochbücher. Die verlockenden Bezeichnungen der Kapitel lauten: „Brot und Gebäck“, „Kleine Gerichte und Kalte Speisen“, „Böhmische Suppen“, „Alles Knödel“, „Gemüsefreuden“, „Ein Schlachtfest“, „Fleischliche Genüsse“, „Geflügelte Delikatessen“, „Frische Fische“, „Allerlei Süßes“, „Hopfenbräu“, „Rebensaft“, „Höherprozentige Elixiere“, „Frühlingserwachen“, „Weihnachtsduft“. Schon beim ersten Blättern oder Durchmustern des Inhaltsverzeichnisses merken wir, dass es sich hier nicht um eine aus leichtfertiger Verlagsgunst entsprungene Rezipesammlung handelt, sondern um eine dem heutigen Interesse entsprechende übersichtliche Quintessenz im handlichen Format, die man gerne zur Hand nimmt und auch für Geschenkzwecke bestens geeignet ist, für Versierte oder neu Interessierte.

Im Einleitungskapitel wird selbstverständlich das Palladium der alten traditionellen Kochkunst beschworen, die „Domáci kuchařka“ („Hausköchin“) der Magdalena Dobromila Rettigová, geb. Artmann (1785–1845). Das Buch erschien 1826 und bereits 1827 auch in deutscher Sprache, mit vielen Auflagen und Ausgaben bis heute. Übrigens verdanken wir Frau Rettig ein Faktum, womit wir besser zur Wahrheit über die Entstehung des Wiener Schnitzels gelangen. Feldmarschall Graf Radetzky, der ja selbst aus Böhmen stammte, mag es 1849 im Oberitalienischen gerne gegessen haben, aber Rettigs Angabe der Zubereitung der „Gebackenen Kälberschnitzel“ entspricht bereits genau den Gepflogenheiten bis heute.

Salfellner berichtet in einem kurzen Abriss von den Möglichkeiten des Kochens im Wandel gerätetechnischer Entwicklung, über die einst zahlreichen ambulanten Speisenanbieter in Prag und erwähnt berühmte Geschäfte. Ferner erfolgt ein Hinweis auf industriell erzeugte Hilfsmittel und die südböhmischen Gulaschdosen während des Ersten Weltkrieges.



Auf mehreren Seiten jedoch werden verschiedene ältere und neuere, vorwiegend tschechischsprachige Kochbücher erwähnt, unter Hinzufügung von farbigen Reproduktionen der zeittypischen grafischen oder fotografischen Einbände. Köche und Köchinnen sind freundlich bei Hantierungen zu sehen. Daraus ersieht man, dass den Kochwilligen sowohl das Kochen, als auch die Vorfreude auf gelungenes Essen Lust erzeugen kann, vorausgesetzt, man schafft sich Kochbücher an. Das gilt bis heute.

Mit der Zubereitung des Prager Karpfens und anderer Fische wollen wir uns gar nicht auseinandersetzen. Aber die Bedeutung der Fischkost ergibt sich aus der im Buch zitierten heutigen Tatsache, daß in dem Land, besonders um das südböhmische Wittingau/Třeboň jährlich unglaubliche 15.000 Tonnen Karpfen abgefischt werden. Dann versteht man auch, daß Jindřich Vaňha 1941 erstmals die gedruckte Rybí kuchyně (Fischküche) herausgibt, in dem mehr als 3.000 einschlägige Rezepte notiert sind. Salfellner berichtet eingangs auch über die Anfänge der böhmischen Küche, die sich bis 1591 zurückverfolgen lassen, als Bavor Rodovský von Hustiřany, ein Koch und Alchemist am kaiserlichen Hof Rudolfs II zu Prag, ein grundlegendes Buch über die Kochkunst veröffentlichte.

Wenn wir im vorliegenden Kochbuch die 118 prägnanten Rezepte durchsehen, werden wir feststellen, dass viele der eigentlich beliebten, aber heute oft vermissten bürgerlichen und echten Hausmannskost angehören, fern der heute mit Einfach „standardisierten“ Gastronomie sowie anderer Rezeptvorschläge, die durch ihre regionale Andersartigkeit oder Unbekanntheit interessant erscheinen.

Und das Angenehme dieser „erprobten“ Rezepte, wie ein klassischer Terminus heißt, ist, dass man bei den Küchenklassikern, vom Hauptsächlichen des zu Fabrizierenden abgesehen, die meisten anderen Ingredienzien bei einer wohlbestellten Haushaltung meist zu Hause vorhanden hat, und nicht, wie mit großem Werbeaufwand hergestellte zeitgeistige Konzernhefte empfehlen, daß man die Mehrzahl der Zutaten nur für das spezielle Rezept kaufen müsse.

Da man auch „mit den Augen isst“, zeugen selbst die drucktechnisch ausgezeichnet wiedergegebenen 200 Farbfotos der Gerichte mit fallweisem Bezug auf eine optische „Servier-Idylle“ sowohl vom buchkundigen Können des Herausgebers als auch von dem dadurch zu vermutenden kulinarischen Geschmack der dann zubereiteten Speisen.

Ein Kochbuch kulturhistorisch zu rezensieren, heißt eigentlich nicht, Rezepte anzuführen, aber einige Ausnahmen seien erlaubt: Salonbeuschel (telecí plíčky) mit 24 Zutaten bzw. Gewürzen, Lungenbraten in Rahmsauce (svíčková na smetaně), das Festtagsgericht, wobei der Name sich von lateinisch lumbus, Lende, ableitet und die Gefüllten Paprika (plněné papriky) mit Paradeissauce, die aus 14 Bestandteilen besteht. Und dann klingen im Ohr die Namen Schkubanken (škubánky), Liwanzen (lívance), Powidltascherl (povidlové taštičky), Böhmische Dalken (české vdolky) und Kolatschen (koláče).

Einige weitere kulturhistorische Erklärungen mögen folgen. Das Wort Knödel (Knedlík) stammt vom mittelhochdeutschen „knode“, also Knoten. Im Mittelalter wurden Knödel aus allerlei Fleisch und Artverwandtem gerollt, die Teighülle kam erst viel später in Mode und wohl auch als Methode der „Streckung“.

Die Strapaziknödel (chlupaté knedlíky) sind aber nichts anderes als eine Art Waldviertler Erdäpfelknödel (Nachbarschaft!) und es ist eigentlich doch keine Strapaz, sie herzustellen. Und die legendären Olmützer Quargel, seit dem 16. Jahrhundert in der Bischofsstadt bekannt, werden heute nur mehr in Loštice/Loschitz erzeugt, rund zwanzig Kilometer nördlich.

Kochen will, wie jede andere Kunst, gelernt und „erprobt“ sein. Ohne Fleiß kein Preis. Die schon im 17. Jahrhundert üblichen Kolatschen (koláče) beispielsweise haben in der populären tschechischen Redewendung Sprichwortcharakter erfahren: „Bez práce nejsou koláče!“ („Ohne Arbeit gibt es keine Kolatschen!“), was uns daran erinnert, dass einem normalerweise keine gebratenen Tauben in den Mund fliegen. Und sollte es trotzdem einmal nicht so glatt gehen, so hat Salfellner bei Helmut Birkhan in den Erinnerungen über die Küche seiner egerländischen Mutter, in „Kindheit in Wien“, folgende Gedulds-Weisheit gefunden: „War etwas nicht aufgegangen, sondern wegen der altgewordenen Germ ‚sitzengeblieben‘, so sprachen wir von einem ‚Teigaffen‘. Was nicht gelang, war ein Gmua'x. Das konnte Schuld der Hausfrau sein, weil sie bodschaf't war und einen Bálawadsch gemacht hatte, oder auch an den Zutaten liegen, die ein Glúmbat waren. Jedenfalls war es ein Gfret und ein Quia'x, das die Köchin bedrückte.“

Vielleicht ist es dann ein Trost, was im letzten Satz des Einbandtextes zu lesen ist: „Darfs noch ein wenig vom Prager Schinken sein?“

