

Vorläufer der Salzburger Nockerl in der barocken Küche?!

Ein kurzes Fallbeispiel aus dem Salzburger Raum

Marlene ERNST

Die barocke Küche verdient wahrhaft die Auszeichnung Kochkunst – von Pasteten-Aufsätzen mit Pyroeffekten¹ bis hin zu aufwändigen Dekorationen, die das wahre Leben bzw. die Natur imitieren. Dies ist umso beeindruckender, wurden diese essbaren Kunstobjekte doch ganz ohne moderne Küchenutensilien und vor allem ohne technische Unterstützung produziert. Es zählte allein die Erfahrung und das handwerkliche Geschick der damaligen Küchenprofis.

Neben den umfangreichen Druckwerken der Frühen Neuzeit – bekannte Namen im deutschsprachigen Raum sind beispielsweise Marx Rumpolt², Conrad Hagger³ oder auch Susanna Maria Endter⁴, eine der frühen Autorinnen bzw. Kompilatorinnen dieses Genres –, sind uns auch zahlreiche handschriftliche Rezeptsammlungen aus den unterschiedlichsten Bereichen überliefert. Wurde bei den gedruckten Kochbüchern vor allem auf eine möglichst große Anzahl an beschriebenen Gerichten und das Abdecken jedes nur erdenklichen Anlasses geachtet, stand beim Sammeln von Rezepten im familiären wie auch institutionellen⁵ Kontext vor allem das Besondere im Fokus. Ein Befund aus der Analyse mehrerer tausend handschriftlicher Rezepte über die entsprechende gastrosophische Datenbank⁶: Es sind kaum bis gar keine Einträge zu alltäglichen Speisen – wie beispielsweise Brotrezepte – enthalten. Vielmehr werden besondere Gerichte oder solche mit speziellen Zutaten aufgezeichnet. Häufig wird in den Handschriften auch auf Detailbeschreibungen verzichtet und beispielsweise nur die – wiederum besondere – Würzung notiert. „Mach es wie du weißt“ diente in allen anderen Belangen als Grundkonzept.

Nichtsdestotrotz sind auch die Handschriften ein Dokument für die Fülle und Vielfalt der barocken Küche des Adels, der gutbetuchten Bürgerschaft sowie des Klerus. Ein Beispiel aus dem adeligen Kontext und dem Salzburger Raum ist das Kompendium der Maria Clara Dückher von Haslau (1617–1681), geborene Spindler von Hoffegg und Urstein. Sie heiratete 1633 Franz

¹ Als Beispiel seien große Wildvögel wie Schwäne oder Pfauen genannt, die gehäutet samt Federkleid auf ein Drahtgestell gespannt und so auf eine Pastete gesetzt werden, in der auch das jeweilige Fleisch mit verarbeitet wurde. Beim Auftragen auf die Tafel konnte man beispielsweise Flammen aus dem Schnabel sprühen lassen, um für zusätzliches Staunen auf der hohen Tafel zu sorgen.

² Rumpolt, Marx: Ein new Kochbuch. Marx Rumpolt und Sigmundt Feyerabendt, Frankfurt am Main 1581.

³ Hagger, Conrad: Neues Saltzburgisches Koch-Buch. Für Hochfürstliche und andere vornehme Höfe, Clöster, Herren-Häuser, Hof-und Hauß-Meister, Köch und Einkäuffer [...]. Johann Jacob Lotter, Augsburg 1719.

⁴ Endter, Susanna Maria: [Vollständiges Nürnbergisches Kochbuch] Der aus dem Parnasso ehmalis entlauffenen vortrefflichen Köchin / Welche bey denen Göttinnen Ceres, Diana und Pomona viel Jahre gedienet [...]. Endter, Nürnberg 1691.

⁵ Auch aus Klöstern sind uns beispielsweise entsprechende Handschriften überliefert.

⁶ Die historische Rezeptdatenbank umfasst insgesamt über 14.000 Einträge und ist frei zugänglich: <https://www.historische-esskultur.at/rezeptforschung/>.

Dückher, den späteren Salzburger Chronisten⁷ und zeitweilig bedeutenden Regionalbeamten, u. a. war er Pfleger von Hallein. Wenige Jahre nach der Hochzeit zog es die wachsende Familie erstmals von Tirol nach Salzburg, wo auch eine mit 1654 datierte Kochbuchhandschrift entstand.⁸ Auf insgesamt 81 Blatt finden sich 262 Rezepte⁹ die von Fischgerichten und der Verarbeitung von Krustentieren über die in der Barockküche obligatorischen Pasteten bis hin zur Zubereitung von allerlei Süßspeisen reichen. Letztere machen einen Großteil der beschriebenen Speisen aus und stehen vor allem im Kontext von Fruchtverarbeitung und Mehlspeisengerichten.

Trotz all dieser Rezeptvielfalt ist ein – zumindest für den aktuellen Untersuchungsgegenstand dieser Sonderausgabe von EPIKUR – markanter Mangel festzuhalten: Es fehlt jedwede Nennung bzw. Erwähnung von den heute so für Salzburg typischen Nockerln. Überhaupt taucht Salzburg als Herkunftsbezeichnung in keinem der Rezepte auf – unter den 25 Nennungen von Orten bzw. Ländern wird vor allem auf Spanien, Ungarn und Regionen im heutigen Deutschland verwiesen.

Lässt man die entsprechende Titelbezeichnung außer Acht und versucht sich über Zutaten und Zubereitungsmethode an die Salzburger Nockerl anzunähern, so sind es vor allem die als *Khoch* bezeichneten Rezepte, die eine relevante Spur darstellen. In der Dückherschen Handschrift sind es dabei mehrere Varianten, verteilt auf insgesamt 22 Rezepte: Bei einem Großteil handelt es sich um Gerichte mit der generellen Bedeutung von Breispeise, wie im Deutschen Wörterbuch der Gebrüder Grimm beschrieben.¹⁰ Darunter fallen allerdings immens viele Interpretationen bzw. Variationen. Doch auch weitere, spezifischere Formen sind enthalten. So bezeichnen „Milch- oder Schüsselkoch“ in einer Form gebackene Speisen und „aufgelaufene Koche“ sind definiert als „Art Torten, aus Äpfeln, Erbsen, Gries, Eyerdottern, Krebsen, Mark[...]“¹¹ Neben diesen, in den zeitgenössischen Wörterbüchern beschriebenen Koch-Varianten, ist in der Dückherschen Handschrift zusätzlich noch ein *fämbiges*, also schaumiges, *Khoch* enthalten. Damit

⁷ Dückher, Franz: *Salzburgische Chronica. Das ist Beschreibung deß Lands, Stifftung vnd denckwürdiger Geschichten, auch aller Bischöff, Ertz-Bischöff vnd Abbtten zu St. Peter, deß Hoch-Löbl. Ertz-Stiffts Salzburg [...]*. Johann-Baptist Mayr, Salzburg 1666.

⁸ Näheres zur Familiengeschichte, der Handschrift bzw. den Rezepten wie auch moderne Interpretationen einer Auswahl dieser, siehe Ammerer, Gerhard, Brauer Michael u. Ernst Marlene: *Barocke Kochkunst heute. Das Adelskochbuch der Maria Clara Dückher von 1654*. Anton Pustet, Salzburg 2020.

⁹ Die transkribierten Rezepte sind auch in der historischen Rezeptdatenbank enthalten. Die Übersicht zur Kochbuchhandschrift findet sich hier: https://www.historische-esskultur.at/rezeptforschung/?rdb_kb=dueckher-kochbuch.

¹⁰ Vgl. „KOCH, n.“, *Deutsches Wörterbuch von Jacob Grimm und Wilhelm Grimm*, digitalisierte Fassung im Wörterbuchnetz des Trier Center for Digital Humanities, Version 01/23, online unter: <https://www.woerterbuchnetz.de/DWB?lemid=K09727> (11.10.2024).

¹¹ „Kóch“, *Grammatisch-Kritisches Wörterbuch der Hochdeutschen Mundart (Ausgabe letzter Hand, Leipzig 1793–1801)*, digitalisierte Fassung im Wörterbuchnetz des Trier Center for Digital Humanities, Version 01/23, online unter: <https://www.woerterbuchnetz.de/Adelung?lemid=K01699> (11.10.2024).

werden Dessertvarianten mit einer gezuckerten Eischnee- bzw. Baisermasse in Kombination mit einer Fruchtkomponente bezeichnet, wie beispielsweise mit Weichseln:

Das fämbige weixel / Khoch. /

Nimb frische Weixl, die woll zeitig sein, thue die / Khern herauß, vnnd Weeg
¾. vierling souil / weixl, alß zugger, der zugger mueß aller / gestossen sein,
vnnd thues zusamben in ain / bökh oder Rhein, reste es auf einer glueth, /
daß sie nue ein Wennig Safftig sein, Nimb .8. / ayr Clar in ain höferl, wriel es
ab, d(a)s Sie / lauter fämb werden, vnnd nimb lmerzue / ain wenig darzue,
vnd riers ain ganze stunt, / die ayr Clar mueß alleweill gewehren, vnd / pach
es gar Khiell. /¹²

Aus dem Original nicht eindeutig hervor geht, wie die konkrete Zusammenführung der beiden Komponenten von statten gehen soll. Nachdem allerdings der Eischnee tendenziell recht instabil ist, kann davon ausgegangen werden, dass die eingekochten Früchte nicht untergehoben werden, sondern – ähnlich dem Fruchtspiegel bei den heutigen Salzburger Nockerln – als zusätzliche Schicht dienen sollen. Andere, nicht *fämbige* Frucht-Khoche in der Handschrift verarbeiten neben dem Eiklar auch die Dotter und enthalten zudem auch gern noch geriebene Mandeln oder Semmelbrösel zur zusätzlichen Bindung. Zudem wird das Obst(-kompott) meist unter die gesamte Breimasse gemischt. Ebenfalls schmackhaft, aber im Endergebnis etwas weiter weg von dem, was wir uns unter potenziellen Vorläufern von Salzburger Nockerl vorstellen würden. Diesbezüglich sind wohl doch die *fämbigen* bzw. schaumigen *Khoche* die bessere Wahl.

Zum Abschluss noch ein kleiner Ausblick: Auch weitere Rezeptsammlungen enthalten die *fämbige* Variationen der Süßspeise bzw. fallen manches Mal auch die aufgelaufenen Koche (sofern sie auf die Dotterverarbeitung verzichten und nur mit dem Eischnee gearbeitet wird¹³) in dieselbe Kategorie. So findet sich beispielsweise im Kochbuch der Ursulinen, der handschriftlichen Rezeptsammlung aus dem Ursulinenkloster Salzburg von 1716, ein Rezept mit dem Titel „Wie man Das Guette khitten Khoch oder andere Gefaimbte khoch von allerley opst machen soll“.¹⁴ Im Original enthält die detaillierte Beschreibung für das Quittenkoch (es kann aber, wie

¹² Ernst, Marlene (Transkription): "Das fämbige weixel / Khoch. /". In: Dückher Kochbuch (1654), Nr. 033, online unter: https://www.historische-esskultur.at/rezeptforschung/?rdb_rezpte=das-faembige-weixel-khoch (11.10.2024).

¹³ Ein Beispiel hierfür ist etwa folgende Variante: KEMPINGER, SIMONE (Transkription): "Die Aufgeloffne Koch, Von der Fraue Maria Von Zünzendorf.". In: Ein Gar Guettes Kochbuech (1714), Nr. 032, online unter: https://www.historische-esskultur.at/rezeptforschung/?rdb_rezpte=die-aufgeloffne-koch-von-der-fraue-maria-von-zuenzendorf (11.10.2024).

¹⁴ Vgl. Morino, Barbara (Transkription): "Wie man Das Guette khitten Khoch oder andere Gefaimbte khoch von allerley opst machen soll". In: Das Kochbuch der Ursulinen (1716), Nr. 434, online unter: https://www.historische-esskultur.at/rezeptforschung/?rdb_rezpte=wie-man-das-guette-khitten-khoch-oder-andere-gefaimbte-khoch-von-allerley-opst-machen-soll.

im Titel bereits beschrieben, auch jedes andere beliebige Obst herangezogen werden) einen Vermerk, der uns wiederum eine Spur näher an die Salzburger Nockerl heranführt. So heißt es dort, dass man die gerührte Masse löffelweise in einer gebutterten Kupferschüssel platzieren bzw. in die Höhe ziehen soll – und das in der Form eines Berges („ols Wie ein Pergwerch“). Es ist zwar nur einer, aber immerhin.

Fazit: Was Andrea Sobieszek in ihrer Tiefenrecherche zu den Salzburger Nockerl mit den Salsenschaumkochen festgestellt und die Entwicklungslinien, die Lothar Kolmer in seinem Beitrag im Detail ausgeführt hat, bestätigen sich anhand der Einzelfallstudie für das 17. Jahrhundert. Die Salzburger Nockerl per se sind eine Entwicklungsstufe späterer Epochen – genauer definiert des 19. bzw. schlussendlich des 20. Jahrhunderts. Doch die geschmacklichen Vorläufer sind schon lange bekannt, weit verbreitet und das in vielen Variationen.

Wenn Sie selbst einmal in diese Geschmackswelt eintauchen möchten, eine moderne Interpretation des fämbigen Weixel-Khochs ist als Weichselkoch in der „Barocken Kochkunst heute“ enthalten (S. 114): Einfach entkernte Weichseln im Glas nehmen, diese etwas einkochen lassen und mit Cointreau abschmecken. Eiklar und Zucker zu einer Baisermasse schlagen, die Fruchtmasse in eine Auflaufform geben und mit dieser Baisermasse bedecken. Bei 110 °C Heißluft für ca. 40 Minuten backen, bis der Eischnee leichte Farbe annimmt – bis es *guat* ist. Lassen Sie es sich schmecken!



Weichselkuchl in moderner Interpretation; Photo: Michael Brauer