

„Salzburger Nockerl“ – ein bayerisches Nationalgericht?

Lothar Kolmer

Forschungsbericht einer Arbeitsgruppe des Vereins „Historische Esskultur Österreich“. Lothar Kolmer, Andrea Sobieszek & Marlene Ernst. Verfasser: Lothar Kolmer.

I. Die „alten Geschichten“!

Über die Entstehung der Nockerl laufen drei Erzählungen um. Miteinander, nebeneinander, durcheinander.

Die gängigste rekurriert auf Salome Alt (1568–1663), die berühmte Mätresse des Fürsterzbischofs Wolf-Dietrich von Raitenau. Demnach stellte sie sich selbst in die (damals übliche rauchige) Kuchl ihres Schlosses Mirabell, um für „Wolfi“ und ihre gemeinsamen 15 Kinder Nockerl zu kochen und auf die Tafel zu stellen. Salomes Qualitäten lagen sicher nicht darin, sich ins Küchen-Souterrain zu begeben und mit Schmalzpfannen zu hantieren. Das hätte nur eines ihrer sünd-teuren Gold-Brokatkleider ruiniert.

In den Küchen des Hochadels, dazu gehörte die im Schloss, werkelte gewöhnlich eine Hundertschaft an Personal. Nur so konnte die hohe Zahl von Speisen eines Mahls (von 60 aufwärts!) für die meist große Zahl von Gästen bewerkstelligt werden.

Aber auch solche kleinbürgerlich-„romantischen“ Vorstellungen von Familie haben ihren Erkenntniswert. Sie stehen gegen das zur Zeit Salomes übliche, allgemein verbreitete, (gerade auch vom damaligen Bürgertum verurteilte) kostspielige Mätressenwesen – besonders im Klerus!

Daran zeigt sich ein übliches Muster von Zuschreibung: eine Person von hohem Rang steht am Anfang eines solchen Gerichts; hebt es quasi selbst aus der Pfanne!

Der zweite „Nocken-Heros“ scheint der Materie näher und vom Status angemessener: Conrad Hagger, Koch bei Hofe und Verfasser des „Salzburgischen Kochbuchs“ von 1718. Doch in seinem Kochbuch findet sich kein einschlägiges Rezept. Diese Quelle wurde nie angesehen und die Überlieferung nicht überprüft. Das Kochbuch selbst ist rar – aber es gibt einen Reprint! Das Werk heißt auch nur so, weil es in Salzburg gedruckt wurde, eine damals verbreitete Praxis

der Titelgebung; was der Inhalt mit Salzburg zu tun hat, ist eine eigene Frage; außerhalb dieses Kontexts.

Die dritte umlaufende Erzählung nimmt die „drei Stadtberge“ als Muster an. Schließlich ragen in der Rain drei gebräunte Nocken-Spitzen auf. Umgekehrt wird erst ein Sinn daraus: Es gab drei Nocken auf dem Teller und man suchte dafür eine Erklärung. Wegen der kanonischen Dreizahl mussten auch drei „Stadtberge“ her – eigentlich sind es doch nur zwei... Die „Stadtberge“ sind sehr im „Zickzack“ gedacht: Demnach hätte irgendwer irgendwann drei Nocken geformt, diese drei Höhen vor Augen...

Das Prinzip dürfte deutlich sein: Es gibt die Nockerl. Gesucht wird deren Anfang. Dabei kommen gebräuchliche Deutungsmuster zum Vorschein.

II. Wie wird benannt?

Was die hiesigen Erzählungen angeht, wird in einem simplen Schluss ein Zusammenhang zwischen mythischen Urahnern und dem namensgebenden Ort hergestellt: Ein Trugschluss – doch ein oftmals auftretendes Grundmuster einfachen Denkens. Die Nocken heißen nach Salzburg, also entstanden sie da; sind von einer Person vor Ort erfunden worden. Mit Salome tritt somit eine mythische Urahnin auf.

Mythen sind Erklärungen zu den Anfängen von Geschehnissen, wobei oft „sagenhafte“ Gestalten, wie etwa Romulus und Remus, erscheinen. Doch schon in der Antike war klar, dass solche Schöpfer, Gründer nicht real, sondern erfunden waren, um einen Startpunkt im Dunkel der Geschichte und dann eine möglichst lange Traditionslinie zu bilden. In diesen doppelten Rahmen von Gesellschaft und darin umlaufender Narration kann auch die Geschichte der Salzburger Nocken (und wie sich zeigen wird: nicht nur die!) gestellt werden. Für die Benennung gibt es diverse Möglichkeiten.

Grundsätzlich wurde ein Gericht nach Zutaten benannt. Dazu konnte die Zubereitungsweise treten: Gekochtes Kraut. Der „Hecht am Spieß“ verweist darüber auf ein Küchenutensil. Jedenfalls ist die Benennung nach Ingredienzien und Bestandteilen die ältere Version. Einen weiteren Übergang sehen wir an der Mandeltorte; als spezifische Version kann sie mit einem Ort assoziiert werden: Linzertorte, das muss nicht heißen, dass die Linzer Torte wirklich dort entstand (und statt 1653 – denke ich eher an Venedig 1453. Aber das ist eine andere Forschungsfrage...).

Ein Gericht kann von Koch, Köchin zu jemandes Ehren benannt werden: Pfirsich Melba, Esterhazy-Schnitte...

Sehr Selbstbewusste taufen nach sich: Sachertorte!

Alberto Grandi und Daniele Soffiati zeigen in ihrem „fabelhaften“ Werk: „La cucina italiana non esiste“ (Milano 2024) auf, dass der Name auch nur vom Versandort stammen kann: In Parma wurde nie Parmigiano produziert, aber spedit! Gleiches gilt für den Schinken!

Die bisherigen Geschichten sind also ein „Schmarrn“. Das Wort entstammt dem Nahrungsbereich! Pejorativ verwendet, meint der eine schlichte, bis zum Überdruß oft servierte Speise. So ist es auch mit den bisherigen Geschichten. Servieren wir sie ab!

III. Die Forschung zu Rezepten und Gerichten.

Es ist leichter, den Nonsens darzulegen, als die wirkliche Geschichte zu erforschen. Wer es mit den Nockerl versucht, landet alsbald in einem Dschungel von Rezepten und Rezepturen. Der Überblick geht komplett verloren. Grobunterscheidungen, etwa zwischen Brand- und Mürbteig, fallen noch leicht. Die Crux liegt in den Details, den feinen Unterschieden, den Varianten, den Modifikationen in den Rezepten. Diese geschahen öfters wohl auch nur deswegen, um das übliche Abschreiben zu camouflieren. Mit einer genealogischen Stammtafel verglichen, treten hier wilde Verzweigungen, Nebenlinien, dunkle Anfänge, plötzliche Enden auf...

Für ihre Arbeit über die „Erfindung der Italienischen Küche“ haben Grandi/Soffiati eine schöne Metapher geprägt, die eines umgekehrten Puzzles, bei dem zuerst das Bild festgelegt wird, das man haben will, wozu sich dann die entsprechenden Steine konstruieren: Wenn dort ein Ort eine „Spezialität“ braucht, dann wird die „erfunden“ und mit einer passenden „Story“ als „uralt, traditionell“ verkauft.

Mit unserer Recherche verhält es sich anders. Wir suchten den Anfang der Nockerln ganz offen und haben Puzzlesteine in diversen Rezeptsammlungen (handschriftliche und gedruckte) gesucht, die gefundenen dann so zusammenzufügen versucht, dass ein Bild entstand – das uns am Ende selbst überrascht hat.

Für eine solche Recherche braucht es Expertise und Geduld. Unsere Erkenntnis: derlei geht nur als Team: Andrea Sobieszek hat mit umfangreichem Wissen und großem Scharfsinn die Rezepturen erforscht und sortiert. Wir haben ihren Bericht eigens in diese EPIKUR-Ausgabe eingestellt.

Vom heutigen Rezept aus ging es zurück durch die Zeiten, bis es oft nicht mehr weiterging: lag dann dort der Anfang? Sicherheitshalber bot sich an, das Ganze von vorne zurücklaufen zu lassen, um nichts zu übersehen. Die Kochbücher sind fast unzählig, alle stehen untereinander in einer Verbindung und all diese Linien zu entwirren und zu einer stringenten Erzählung zu formen, war eine diffizile Aufgabe.

IV. Ernährung als „soziales Totalphänomen“ und die Bedeutung von deren Erforschung.

Der bedeutende französische Soziologe und Ethnologe Marcel Mauss schrieb vor etwa 100 Jahren ein Buch, mit großer analytischer und methodischer Wirkung für die Forschung. Er erkannte „soziale Totalphänomene“ in einer Gesellschaft, die gleichzeitig etwa ökonomische, juristische, moralische, ästhetische, mythologische und soziale Dimensionen umfassen. Ein solches Totalphänomen bildet die Gesamtgesellschaft ab; das Ernährungssystem lässt sich darunter rechnen.

In diesem Sinne haben jüngst auch Alberto Grandi und Daniele Soffiati all die Historien und Mythen der „Italienischen Küche“ entzaubert – die sich auch als „Totalphänomen“ sehen lässt.

Auf ein Quellenproblem weisen Grandi/Soffiati bereits ganz am Anfang hin: „...la storia dell' alimentazione non è la storia delle ricette“ (S.9). Aus gedruckten Kochbüchern lässt sich diese nicht schreiben; denn was bilden die Rezepte ab? Die „Küche“ der reichen Oberschichten. Das stimmt so – explizit für Italien! Wenn dort über 90 % der Bevölkerung in solch schlimmer Armut lebte, wie sie beschrieben wurde, dann prassten die Reichen – die Armen verhungerten.

Auch nördlich der Alpen adressiert sich im 17. und 18. Jahrhundert der Großteil der gedruckten Kochbücher an die reichen Oberschichten; etwa der oben genannte Conrad Hagger. Doch es gibt signifikante Differenzen zu Italien: Bereits gegen Ende des 18. Jahrhunderts erscheinen hier Kochbücher, die für (groß-)bürgerliche Schichten bestimmt sind und allmählich bis Ende des 19. Jahrhunderts auch für das „normale“ Bürgertum. Daneben existieren bereits um 1700 viele handschriftliche Rezeptsammlungen, die sozial bis ins Handwerk, Landbürgertum, zum kleinen Landadel reichen. Wir haben etliche ausgewertet, und Marlene Ernst hat eine Datenbank entwickelt, in der an die 15 000 Rezepte aufgenommen wurden. Aber es dürften wohl noch Handschriften unbekannt und unbearbeitet existieren – ohne bislang besonderes Interesse gefunden zu haben.

Diese Differenz bringt weitere Erkenntnisse: Rezepte sind ein Medium der Kommunikation, des Austausches von Wissen und Können. Dieses bleibt in Italien nur auf die kleine Oberschicht, mit deren französisch orientierten Köchen beschränkt. Hierzulande gibt es gerade auch eine ständisch vertikale Kommunikation. Wir sehen die – leider immer noch nicht gut genug erforschten – Kommunikationen vor allem von Frauen, vermuten Netzwerke, in denen Rezepte, Erfahrungen getauscht, Kochbücher abgeschrieben wurden. Wer es selbst nicht konnte oder ein schön geschriebenes Buch haben wollte, ließ sich auch eine Leihgabe abschreiben. Die frühen gedruckten, teuren Kochbücher konnten sie sich in der Mehrzahl nicht leisten.

Der Befund ist hervorzuheben: Frauen aus Bürgertum und Handwerk erscheinen als wesentliche Träger von Kultur. Auch ungeahnte und bislang selten erkannte Aufstiege lassen sich sehen:

von Rezepten und den damit verknüpften Personen. Frauen in bürgerlichen Verhältnissen stehen meistens in der Küche, doch manche steigen dort auf. Sie dringen in bislang männliche Domänen vor. Solche bedeutenden Fakten wurden mangels einschlägiger Forschung kaum gesehen.

Diese Kommunikation ist auch nicht eindimensional: sie geht nicht nur von unten nach oben und retour, von Landfrauen zum (Klein-) Adel, sondern auch vom Land in die Stadt und wieder zurück aufs Land, so wie auch die Dienstboten zirkulierten... und die Speisen gingen mit, wie die diversen Rezepte und deren Sammlungen erweisen. Handschriften, die wiederum abgeschrieben wurden... Doch solchen Spuren nachzugehen bedeutet viel Arbeit – da mutet die weit verbreitete Version einfacher an, wie sie Grandi/Soffiati monieren: sich bei den einschlägigen Büchern zur Kulturgeschichte der Ernährung auf gedruckte Werke zu stützen.

Die „Salzburger Nockerl“ lassen sich nur auf einer breiten Quellenbasis erschließen – dann erscheint ein eigenes Bild von Land und Leuten und ihrer Lebensweise.

V. Zurück zum Anfang.

Bei Durcharbeiten der Kochbücher lief die Spur des jetzt gebräuchlichen, allseits bekannten, zuckersüßen Nockerl Rezepts zurück bis in die Zeit um 1860. Dort herrschte ein Dunkelfeld. In den österreichischen Kochbüchern ging es nicht weiter zurück – aber war der Anfang nicht zu sehen.

Die Suche wurde ausgedehnt und in meinem kleinen Bestand stieß ich zum allgemeinen Erstaunen auf Johann Rottenhöfer (1806–1872); einen ausgebildeten Koch in München, der kulinarische Bildungsreisen nach Frankreich und Italien unternahm, um Horizont und Repertoire zu erweitern. Er arbeitete am Bayerischen Königshof, zuerst als Mundkoch bei Maximilian II. († 1864) und dann für Ludwig II. Rottenhöfer kochte persönlich nur für die königliche Familie und ihre Gäste, verfügte wohl über eine größere Brigade.

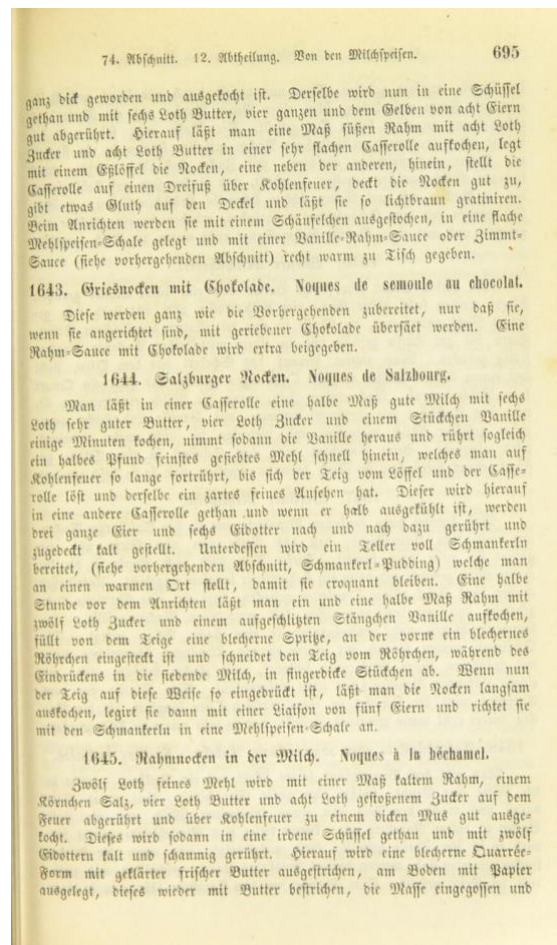
Berühmt wurde er mit seinem Kochbuch: Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der feineren Kochkunst mit besonderer Berücksichtigung der herrschaftlichen und bürgerlichen Küche, mit 2345 Koch- und Backrezepten auf mehr als 1000 Seiten. Es erschien 1858 und hatte bis zum Ersten Weltkrieg mehrere Auflagen. Dieses Werk steht ganz in der französischen Tradition, die Ludwig II. besonders schätzte. „Bürgerlich“ im Titel meinte das damalige Großbürgertum – das zeigen die Rezepte: etwa „Palais de boeuf au vin de Champagne“...

1858 brachte er daneben eine Art von „abgespeckter“ Version heraus: „“. Zwar etwas einfacher in den Zubereitungen und ohne Französisch: allerdings waren auch „Kapaun mit

Trüffelsauce“ oder „Gesulzter Auerhahn“ für breite Schichten des Bürgertums nicht erschwinglich.

In dem Werk findet sich unter Nr. 759 ein Rezept für Salzburger Nocken. Das war, wie Andrea Sobieszek feststellte, das Ursprungsrezept der heutigen Nockerl. Es war gehaltvoller – mit damals zeitüblich viel Butter.

Erstes Ergebnis: Das Rezept der heutigen Nockerl geht auf Johann Rottenhöfer zurück; veröffentlicht wurde es 1858 in München. Es gab kein derartiges früheres Rezept; später aber noch Veränderungen, etwa eine „Verschlankung“...



Rottenhöfers Kochbuch in der ausführlichen Variante (Abbildungen: Wellcome Collection)

Salzburger Nockenrezept (dort unter der Nr. 1644)

Doch dies war nicht das erste Rezept, quasi das Ursprungsrezept für Salzburger Nocken.

Im obigen Kochbuch von Rottenhöfer stehen nämlich insgesamt drei Nockenrezepte unter „Salzburger Nocken“, obiges, eines, das nur eine Modifikation darstellt und ein drittes, das sich

schon anderweitig in Kochbüchern fand. Diese Art von „Schlüssel“ öffnete das Tor zu den Anfängen.

Diese Linie verfolgte Andrea Sobieszek zurück. Die Suche endete im Jahr 1816, in einem datier- und lokalisierbaren Kochbuch.

Zweites Ergebnis: Es gibt zwei Linien von Salzburger Nocken. Die erste auf der Basis eines Brandteigs, setzt 1816 ein, endete in den 1930er Jahren, wie Andrea Sobieszek herausfand; ziemlich zeitgleich mit dem berühmtesten und in Österreich weit verbreiteten Kochbuch „Die Süddeutschen Küche“ von Katharina Prato. Die tradierte das Rezept seit der Erstauflage 1858. Beide wurden im 20. Jhd. unmodern!

Das Kochbuch von 1816 erschien damals bereits in 3. Auflage mit dem Titel: „Die bayerische Köchin in Böhmen“. Autorin war Maria Anna Neudecker, geborene Ertl. Erst diese Auflage enthielt das Rezept für „Salzburger Nocken“.

Marlene Ernst fand nach Internetrecherchen, dass die Erstauflage dieses Kochbuchs wohl 1805 in Franzensbad in Böhmen herauskam, wo die Neudeckerin als „Traiteurin am Franzenspark bey Eger“ firmierte. In dieser Auflage gab es noch kein Nockenrezept. Ebenso wenig in der 2. Auflage, erschienen 1810 in Salzburg. Im gleichen Jahr 1810 kam von ihr am gleichen Ort auch „Die Salzburgische Köchin“ heraus; ohne Nocken. Erst in der 3. Auflage der „Bayerischen Köchin“, aufgelegt wieder in Salzburg, 1816, erscheinen sie. (Von der „Salzburgischen Köchin“ wissen wir von keiner weiteren Auflage.)

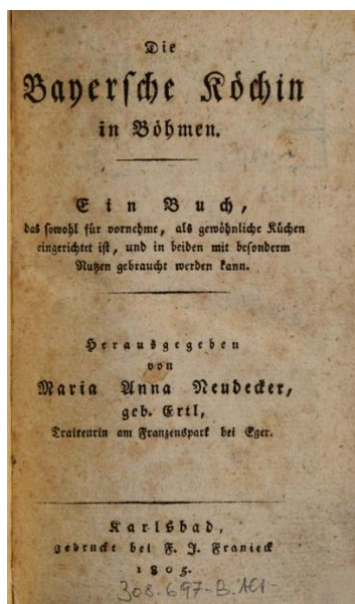


Abbildung: ÖNB

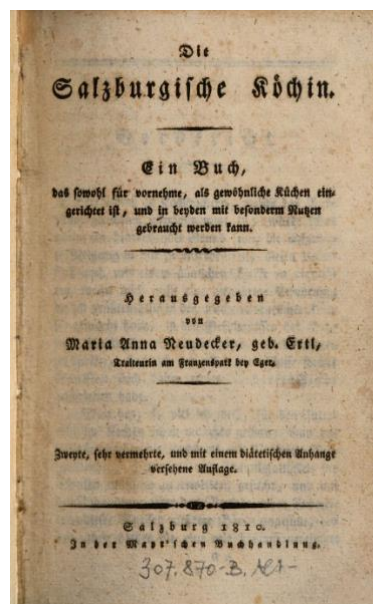


Abbildung: ÖNB

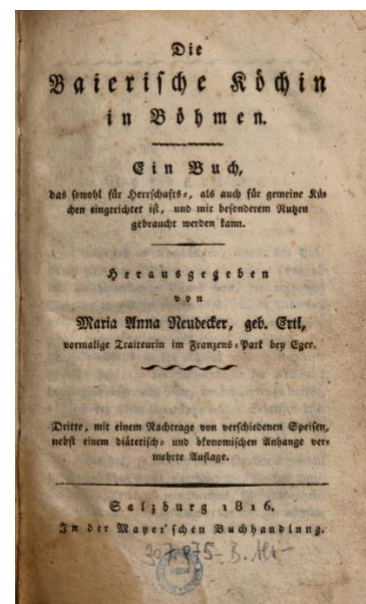
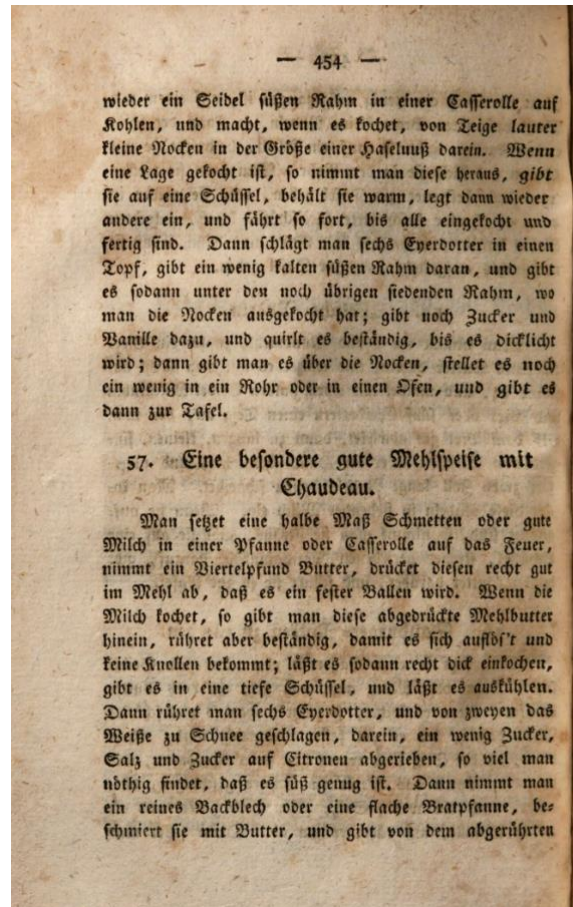
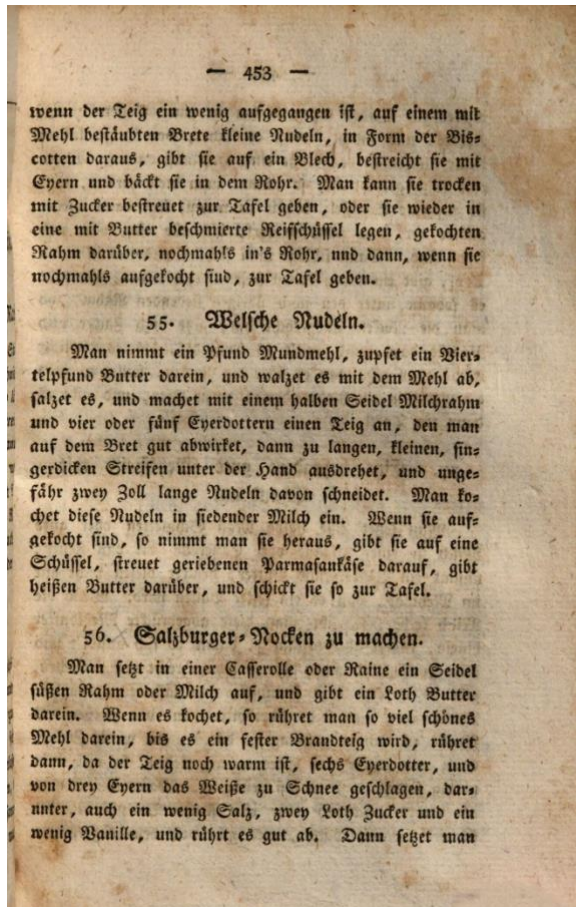


Abbildung: ÖNB

Die Biographie der Köchin liegt im Dunkel: Wir entnehmen den Vorworten und einer Presseinformation von 1806, dass Maria Anna in Bayern ausgebildet wurde. Über Franzensbad kam sie in ein führendes Haus in Marienbad; wo sie in leitender Position sichtbar wird. Wir sehen den Aufstieg und Karriereweg einer Frau. Köchinnen waren in „bürgerlichen“ Haushalten üblich; beim Adel kochten Männer – wohl auch in gehobenen Restaurants. Doch hier...? (Wir haben zwecks weiterer Informationen um Hilfe in Marienbad gebeten, keine Antwort erhalten).

VI. Hat Maria Anna Neudecker die Salzburger Nocken „erfunden“?

Rezepte fallen nicht vom Himmel; es existieren eigentlich immer Vorläufer, aus denen dann „neue“ entwickelt werden. Das dürfte auch hier der Fall sein. Sieht man sich die Verfertigung an, dann standen an der Wiege vielleicht „Nocken in der Pfann“ oder dgl. Ein Brandteig wird zubereitet, daraus werden Nocken geformt oder abgestochen und diese kommen in eine Rahm mit heißem Rahm. Andrea Sobieszek hebt einen wesentlichen Unterschied heraus, hierbei handelt es sich um gekochte, nicht um gebackene Nockerl! Denn Brandteig wird oft auch im Rohr gebacken, z. B. als Krapferl, oder in Schmalz herausgebacken, als Strauben. Doch die allerersten Nocken waren eben „in Milch gekochte (!) Brandteig-Winzlinge“! Diese haben nichts mit dem heutigen Rezept zu tun!



Salzburger Nocken in Anna Maria Abbildungen: ÖNB
Neudeckers Kochbuch von 1816

Das ist eine bäuerliche Küche, die sich vorhandener Viktualien bedient und des verfügbaren Geschirrs – die auch vom Herd abhängig ist. Auf dem Land gab es zu der Zeit noch immer die Rauchkuchl, in der auf offenem Feuer gekocht wurde. Wenn ein Backofen überhaupt vorhanden war, diente er dem Brotbacken. (Wer in einem derartigen Holzbackofen das heutige Rezept der Nockerl zubereiten will, darf sich übers Misslingen nicht wundern).

Es gibt im verdienstvollen Werk von Franz Meier-Bruck: „Vom Kochen auf dem Lande“, das den historischen Wissenstand aus dem ersten Viertel des 20. Jhd. birgt, Hinweise, dass im Pongau oder Pinzgau derartige Nocken zubereitet wurden. Doch „Vom Kochen“ ist kein historisch exaktes Werk, er datiert und lokalisiert ungenau und hat wohl auch Rezepte bearbeitet. Die dort enthaltenen Zubereitungen weisen jedoch die Richtung.

Unsere Hypothese lautet darum: „Nocken in der Pfann/Rain“ kamen in der bäuerlichen Küche der Salzburger Gebirgsgaue auf den Tisch. Sie hießen auch so. In der ländlichen Innenperspektive sind es die üblichen Nocken.

Eine Benennung als „Pinzgauer Nocken“ entspringt bereits einer Außenperspektive, wie der von Meier-Bruck. Mit einem Über-Blick auf die diversen Rezepte des Landes kann auffallen, dass es in manchen Gauen spezielle Nocken gibt. Diese werden zusammengefasst und gruppiert: Die Nocken eines Gaues: Pongau, auch Pinzgau. Der Schritt bis hin zu der einer ganzen Region ist dann nicht weit – muss aber erst gemacht werden.

Doch es bleiben noch Ungewissheiten, weil für die früheren Zeiten Rezepte aus dem bäuerlichen Umfeld fehlen. Die vorliegenden Manuskripte enthalten nicht die Alltagsküche, sondern die für Fest- und Feiertage, besondere Gelegenheiten. In unserer großen Rezept-Datenbank mit handschriftlichen Kochbüchern treten zwar Nocken – aber keine „Salzburger Nocken“ zutage.

Wie konnte es also 1816 zu dieser „Kreation“ kommen? Setzt man seine Puzzlesteine weiter zusammen, könnte Maria Anna Neudecker bereits bei der zweiten Auflage ihres Kochbuchs, bzw. der „Salzburgischen Köchin“, also um 1810 an die „Nocken“ geraten sein. Maria Anna war ehrgeizig – und so dürfte sie nach der ersten, eher lokalen, bald an eine zweite Auflage gedacht und daran gearbeitet haben. Auch der Vermarktungsradius sollte wohl größer sein. Doch der Titel schränkte den wohl ziemlich ein. Sie tat also einen größeren Schritt, aber immer an der Grenze entlang, nach Salzburg 1810. Erst diese Werke schufen den Ausgangspunkt; der Gedanke lag dann nahe, etwas spezifisch Salzburger aufzunehmen. Sichtlich hatte es für die 1810er Auflagen zeitlich nicht mehr gereicht oder sie kam erst durch die Regional- und Verlagskontakte darauf – oder jemandem anderem kam diese Idee... Sie probierte dann wohl

etliche bäuerliche Rezepturen aus, dann wären wir in den Jahren nach 1810 und in den Vorbereitungen für die dritte Auflage...

Drittes Ergebnis: Die Nocken beruhen wahrscheinlich auf Kontakten in Salzburg und dem Wissen um vorhandene „Nocken“ bäuerlicher Art im und auf dem Land. Für eine vorgesehene Neuauflage sollte etwas mit Lokalbezug und -kolorit ins Kochbuch. Die Rezeptur wurde dafür verändert. Die einfache bäuerliche Zubereitungsweise, wie sie in diversen handschriftlichen Quellen steht, genügte am eigentlichen Wirkungsort von M. A. Neudecker nicht mehr – sie musste diesem Level angepasst werden: Das ist das vorliegende Rezept – im Unterschied zu den „Nocken in der Rain“ etc.

Die Böhmischen Bäder wurden von Adel und Großbürgertum besucht. Goethe kam regelmäßig, zuerst nach Karlsbad und dann 1822 und 1823 nach Marienbad. Gedichte, die er vor Ort verfasste, widmete er dort weilenden hochstehenden Persönlichkeiten, was auch den exklusiven Kreis der Gäste zeigt.

Viertes Ergebnis: Ein einfaches Rezept wurde transformiert. Lokal und vertikal. M. A. Neudecker war Köchin in einem Kurhotel im damals mondänen Marienbad. Wohl sogar Chefköchin. Dort kamen die ersten Salzburger Nocken auf den Tisch! Über ihr Kochbuch verbreitete sich das Rezept. So sehen wir den „Aufstieg“ der Nocken: Einfach-ländlich, verfeinert-städtisch, adaptiert-mondän! Aber wir erkennen auch den Aufstieg von Maria Anna Neudecker!

VII. Benennungen.

„Nocken in der Rain“ hätte in Marienbad wohl zu bäuerlich-rustikal geklungen. Auch die näherliegende Idee, Nocken nach einem der Gebirgsgaue zu benennen, dürfte angesichts von deren geringem Bekanntheitsgrad, etwa in Marienbad, aufgegeben worden sein. Da lag es näher, gleich das Land – wohl nicht die Stadt! – zu verwenden. Zum Zeitpunkt der Arbeit am Werk ließ sich noch an den vergangenen Glanz des Fürsterzbistums anknüpfen – zugleich auf kommende große bayerische Zeiten vordeuten! Immerhin: wenigstens die Namensgebung hat funktioniert.

Was die Bezeichnung Salzburger Nocken bzw. Nockerl betrifft, hat Andrea Sobieszek herausgefunden:

- 1816 bis Mitte 19. Jhd. nur Nocken
- dann 1850 – ca. 1870 parallel Nocken und Nockerl
- ab 1875 nur mehr Nockerl.

Obwohl der Begriff „Nockerl“ eigentlich eine Verkleinerungsform von „Nocken“ darstellt, trifft dies für diese Rezepte eigenartigerweise nicht zu. Die „haselnussgroßen“ Brandteignockerl werden von Neudecker 1816 als „Nocken“ bezeichnet, während die heutigen „Salzburger Nockerl“ als drei riesige Eischneenocken auf den Tisch kommen. Dazwischen gab es meist esslöffelgroße Nocken, wobei die Suppenlöffel im 19. Jahrhundert größer waren als heute. Rottenhöfer spricht auch von „Nocken“, die mit einem Löffel aus der gebackenen Masse gestochen werden. Bei Prato heißen sie in der 1. Aufl. von 1858 noch Nocken, 1884 dann Nockerl, obwohl es sich um das gleiche Rezept handelt. Die Bezeichnung erfolgt also nicht einheitlich und nicht immer nachvollziehbar. Warum taucht der Deminutiv auf einmal auf?

Weiters: Was hat es mit dem seltsamen Titel des Kochbuchs „Die bayerische Köchin in Böhmen“ auf sich? Das prononcierte „bayerische“ vor der „Köchin“ irritiert (heute würde man in Bayern dabei sofort eine Herkunft aus dem stolzeren Oberbayern vermuten). Die böhmischen Köchinnen hatten einen hervorragenden Ruf – sich aber in Böhmen selbstbewusst als Baierin zu präsentieren...? Das Buch dürfte zunächst wohl eher für den lokalen Markt, die Kurgäste und Gästinnen gedacht gewesen sein. Es verkaufte sich anscheinend gut und der nächste Schritt nach Salzburg 1810 geht in eine größere Dimension.

Salzburg als Druckort versteht sich nicht von selbst. Doch ein derartiger Titel dürfte auf dem größeren Markt für Kochbücher im östlichen Österreich, Wien, Budapest etc., nicht besonders „gezogen“ haben. Andererseits war zwar in Bayern die Böhmisches Küche anerkannt, aber für ein „Böhmisches Kochbuch“ dürften Münchner Verlage keine großen Absatzchancen gesehen haben. Jedoch...

VIII. Der größere Rahmen.

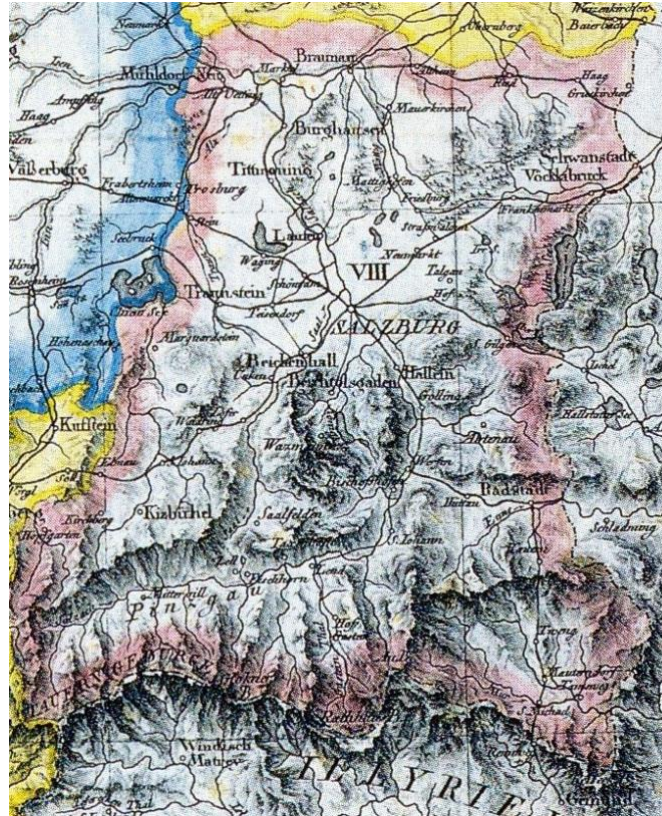
Das Erscheinungsjahr 1816 verdient Aufmerksamkeit – gerade was Salzburg anlangt. Auch ein Kochbuch kann in einen politischen Rahmen gespannt werden. Darum jetzt ein Blick auf die Landkarten. Das Territorium des Salzburger Fürsterzbistums griff im Alten Reich vor der französischen Revolution über die Salzach hinaus, reichte bis Tittmoning und zum Waginger See, umfasste den heutigen „Rupertiwinkel“ in Oberbayern.



Das Fürsterzbistum Salzburg 1789, Ausschnitt aus: Wikipedia/Source of Information: Putzger – Historischer Weltatlas, 89. Auflage, 1965

Die Säkularisation bewirkte die große Transformation: das traditionelle geistliche Territorium wechselte die Herrschaft und geriet dann in den großen Landschacher der napoleonischen Ära. Nach der völligen Niederlage und Verbannung Napoleons, nach dem Wiener Kongress, den Folgekongressen und Parallelkongressen, wurde die Welt neu geordnet und Österreich verleibte sich das Land Salzburg ein.

Doch dazwischen! Eine weitere Karte erinnert an eine Epoche, die aus dem allgemeinen Bewusstsein weitgehend verschwunden ist. Sie dauerte nur einige Jahre – von 1810 bis 1816! Salzburg war bayerisch!



Salzburg als Teil des bayerischen Salzachkreises (1810), Abbildung: https://badreichenhallwiki.eu/index.php/Datei:Salzachkreis_1810.JPG

Zur Kurzinformation: Bayern war Verbündeter Napoleons und profitierte davon: Das Herzogtum wurde zum Königreich erhoben; konnte große Säkularisierungsgewinne einstreichen, somit expandieren. Das neue Königreich Bayern hatte zu dem damaligen Zeitpunkt noch eine sehr fragile (und oft als fragwürdig gesehen) Identität. Es war ein wackeliges Königtum von Napoleons Gnaden. Der war abgetan. Bayern aber hatte gerade noch rechtzeitig die Seiten gewechselt; vergessen war das bei Anderen, den eigentlichen Siegern nicht. Diese „korrigierten“ 1816 die früheren Territorialgewinne Bayerns.

Wenn wir das Kochbuch da einordnen, so liefen die Vorarbeiten in Böhmen für die zweite Auflage von 1810 noch unter napoleonischer Herrschaft. Salzburg wechselte damals die seinige mehrfach. Als das Kochbuch dann 1810 auf den Markt kam, gehörte Salzburg zu Bayern. In dieser Ära erfolgten die Vorarbeiten für die 3. Auflage von 1816. Es hätte nahe gelegen, einen neuen Titel zu nehmen, der nun direkt auf den neuen großen Markt zielte, in Richtung „Baierisches Kochbuch“; doch der Titel war eingeführt und mit Maria Anna Neudecker verbunden. So blieb es bei der „baierischen Köchin in Böhmen“. Das dürfte sich dann als gute Entscheidung herausgestellt haben. Denn nach 1816 dürfte der Salzburger Verleger wohl kaum „bairische Kochbücher“ im österreichischen Land verkauft haben.

Die Salzburger Nocken, neu in der 3. Auflage, wären ohne die Veränderung von 1816 in den bayerischen Küchenkanon aufgenommen worden: Das Land war bayerisch und damit die Nocken ebenso!

Denn in Bayern versuchte man für die diversen neuen Landesteile eine Art überwölbendes Nationalbewusstsein zu schaffen: dazu gehörten die Nationaltrachten; dazu gehörte – nach französischem Muster – wohl auch eine nationale Küche: Das Bemühen um eine „Baierische Küche“ passte gut hinein. Das zeigt sich auch an anderen Titeln von Kochbüchern aus der Zeit: Johanna Maria Huber, *Baier'sches Kochbuch*, Stadtamhof 2. Aufl. 1802, weiter bearbeitet dann von Maria Katharina Siegel, die als „verheirate Daisenberger“ ein „Vollständiges Baierisches Kochbuch“ herausbrachte; Crecentia Buchner, *Die erfahrene Münchner Köchin*, München 1813. Eine weitere Suche würde wohl unsere Hypothese erhärten.

Dazu gesagt: auch in Italien gab es durch Pellegrino Artusi (1820–1911) „La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene“ den Versuch, durch das Zusammentragen diverser Rezepte aus allen Teilen des neuen Königreichs Italien dergleichen zu schaffen! Doch zitieren wir zustimmend den italienischen Originaltitel von Grandi/Soffiati: „La cucina italiana non esiste“! Nation und Küche passen in den wenigsten Fällen zusammen. Essen lässt sich nicht „nationalisieren“!

Im Erscheinungsjahr des Kochbuchs – 1816 – wurde also Salzburg von Bayern abgetrennt und zur Habsburger Monarchie geschlagen. Die Nocken „wechselten“ die Nationalität und wurden ein beliebter Teil der „österreichischen Küche“ (was die auch sein mag!). Ein Gewinn für diese und ein Verlust auf der anderen Seite: Denn eine nennenswerte „Baierische Küche“ entstand nie; was so genannt wurde, waren im Grunde – wie ich andernorts schon ausführte – lediglich die Speisen des Münchner Kleinbürgertums im 19. Jahrhundert.

Fünftes Ergebnis. Die Nocken lassen sich politisch interpretieren: als Teil einer präsumptiven Bayerischen National-Küche. Diese kam jedoch nie zustande. Lediglich der Crème bavaroise gelang ein Sprung in die haute cuisine! Mit den Nocken hätte sich die Zahl verdoppelt!

IX. Veränderungen in Stufen? Und stufenweise Erkenntnisse.

1. Maria Anna Neudecker tat einen bemerkenswerten Schritt, indem sie ein bäuerliches Gericht aufgriff, umwandelte und servierte. Hier lässt sich eine **Regionalküche** avant la lettre sehen, wenn Nockerl auf eine table d'hôte gehoben werden!
2. Rottenhöfer seinerseits schuf sein Biskuitteig-Rezept, wohl weil ihm das alte zu bäuerlich-unmodern war. Im Wissen um die Bedürfnisse und den Geschmack einer städtischen Oberschicht schien nun ein leichteres, schaumigeres – mit anderen Worten: groß-

städtisches Dessert angebracht. Der eingeführte Name blieb, doch Rahmen und der Inhalt wechselten.

3. Es hätte sich angeboten, mit der ganz neuen Rezeptur auch einen anderen Namen einzuführen: „Berchtesgad`ner Nockerl“ etwa. Entsprechend all den Watzmannspitzen hätte sich ein wahres Schaumgebirge aufgipfeln lassen. Aber anscheinend war die Zugkraft des alten Namens größer – so blieb es dabei: der Pizzateffekt (s.u.)!
4. Doch das war nicht die letzte Veränderung. Andrea Sobieszek erinnerte sich an „gefaumte Salsenkoche“. In Kochbüchern seit der Mitte des 17. Jahrhunderts waren das gebackene Teige mit steifem Eischnee und diversen gekochten und passierten Fruchzubereitungen. Das Gericht war weit verbreitet und sichtlich beliebt. Die aufgeschlagene Masse aus Eiern und Zucker wurde in einer flachen, gebutterten Form bergartig aufgetürmt, vor dem Backen mehrfach eingeschnitten und in der Form sofort serviert. Das dürfte so ausgesehen haben wie die heutigen Salzburger Nockerl: luftig-aufgegangen, hellbraun gebacken, dazu eine Sauce aus Himbeeren oder Preiselbeeren.

Doch die Salsenkoche stehen nirgends in einer Verbindung mit den Nockerln. Dennoch hat deren Rezeptur sichtlich und geschmacklich auf die der Nockerl eingewirkt und zu deren jetziger Gestaltung beigetragen. Andrea Sobieszek hat den Überblick – denn alles, was hier an Rezepten erscheint, musste erst einmal erspürt, zusammengedacht und -gebracht werden. Die weiteren Einzelheiten finden sich in ihrem folgenden Artikel.

Von Salzburger Gebirgsgauen um 1800 bis in die österreichischen Patisseries 200 Jahre später lief ein kurviger Weg. Vom Originalrezept blieb wenig. Doch die Transformationen bergen einen eigenen, gerade auch wissenschaftlichen Erkenntniswert (auf den hier nur skizzenhaft eingegangen werden kann).

1. Der Pizzateffekt.

Grandi/Soffiati greifen diesen in der Kulturgeschichte der Ernährung bekannten Begriff auf: Ein Element aus einer Kultur wird in eine andere transportiert; dabei grundlegend verändert und kommt zurück; den Platz des ursprünglichen nimmt die neue Form ein. (Pizzateffekt deswegen, weil die Pizza tatsächlich in Süditalien geboren wurde, als armseliges, eigentlich ungenießbares Produkt. Mit Italiener:innen in Amerika wurde es erst zur üppigen Version – und mit Re-Emigration erst zum Symbol der italienischen Küche).

Die Nocken erlebten auch derartige Transformationen: Umtaufe, mehrmalige, z.T. grundlegende Veränderung der Rezepturen, besonders durch Rottenhöfer...

2. Das lässt sich in einen weiteren, vor allem soziologischen Theorierahmen spannen. Mit den Nocken kann die „habitus-Theorie“ von Bourdieu treffgenau illustriert werden: Präferenzen, Verzehrgewohnheiten, Konsummuster, Schichten: Bäuerlich – Großstädtisch – im zeitlichen Verlauf. Manieren. Körperbilder (In meiner Vorlesung zur „Kulturgeschichte der Ernährung“ habe ich mehrere Einheiten für „Theorien“ verwendet).

Sechstes Ergebnis: Die Geschichte der Nocken bietet umfangreiches, wissenschaftliches Material für viele Disziplinen.

X. Erkenntnisse.

Köche und auch Köchinnen konnten Karriere machen; die Zahl der Kochbuchautorinnen nahm im 19. Jhd. stetig zu. Doch die Karriere von Maria Anna im Restaurant in Marienbad bildete wohl eine Ausnahme. Wie groß diese war, lässt sich mangels historischer Untersuchungen nicht sagen. Freilich gelang den allerwenigsten dieser Dienstboten – als die sie gewöhnlich anfangen – ein Aufstieg. Sie blieben arm und meistens unverheiratet.

Die Salzburger Nocken waren ein Gericht für wohlhabendere Schichten – und passten damit in ein Kurhotel in Marienbad und in ein Kaffeehaus in München. Das nach Rottenhöfer benannte Café in prominenter Lage existiert seit einigen Jahren nicht mehr.

Grandi/Soffiati haben die durchgehend tiefe, eigentlich unvorstellbare Armut in Italien herausgestellt. Doch auch in unseren Gegenden lagen um die mondänen Wohlstandsoasen ausgedehnte Wüsten voll Armut und Armseligkeit.

Erzählungen meiner Großmutter, die noch im 19. Jahrhundert im damaligen „Böhmerwald“ geboren wurde; gar nicht so weit weg von Marienbad, schilderten die bittere Armut. Kindern wurde das Brot rationiert und dazu weggesperrt. Ein Kontrast zum Wittelsbacher-Prunk und deren bis heute weitverbreiteten, unkritischen Verehrung.

Grandi/Soffiati eröffnen und zeichnen den italienischen Horizont. Erkenntnis erwächst, nach Hans Georg Gadamer, aus dem Vergleich und der Differenz von Horizonten. Etwa der allseits umwälzenden Bedeutung der napoleonischen Epoche, der großen, aber graduell verschiedenen Armut des Großteiles der Bevölkerungen; einer lange gleichbleibenden in Italien; einer gemäßigten um 1700 in Salzburg, was sich sogar an Kochbuchhandschriften erweist und einer zunehmenden nach 1816!

Doch dass Produkte erfunden wurden, ihnen eine jahrhundertelange Tradition angedichtet wurde, Lebensmittel „eingebürgert“ und als ursprünglich einheimisch ausgegeben wurden; dass das alles professionell gestaltet wurde: Solch eine italienische „Tradition der Invention“ von

Mythen ist einzigartig und einzigartig erfolgreich! Mit solchen Geschichten lassen sich wirtschaftliche Effekte erzielen, etwa bei der Lebensmittelproduktion (ein Winzer in Franken erzählte mir, dass von dort Tanklastwagen voll Rohstoff für Prosecco gen Italien führen), dem Verkauf als venezianischer „Prosecco“, im Tourismus – und in der Politik: Grandi/Soffiati zeigen an der Pizza, dass Geschichte sich verkauft; ein hervorragender Vermarktungsfaktor ist und auch zum Nationalgefühl/-stolz beiträgt.

Problematisch erachten sie nur, wenn solche Mythen einen Teil der rückwärtsgewandten, zukunftsnegierenden Politik Italiens bilden, wenn sich dabei Historiker:innen mit-verkaufen (S.106). Denn Ernährungsmythen dien(t)en auch als politische Waffe, zu Aus/Abgrenzung, vor allem zur Erweckung von Patriotismus. Dann wird Kulturgeschichte der Ernährung nicht nur für Geschäfte, sondern auch einem ideologischen „Nutzen“ dienstbar gemacht!

XI. Die große Differenz.

Die Erfindung von Traditionen, von Mythen zwecks Vermarktung von Produkten schuf für Italien eine „Erfolgsgeschichte“. Diese konnte auch genutzt werden, um nach dem Ende der Dominanz der Französischen Küche im letzten Viertel des 20. Jahrhunderts, deren Platz zu erobern. Nicht ganz erfolglos! Die Erzählungen und Mythen, gut erfunden und gemacht, spielten dabei eine große Rolle: ein fast perfektes PR-Script! Kein Wunder, dass dessen Aufdeckung jetzt wütende Reaktionen hervorrief.

In Italien herrschte die Französische Küche unangefochten – als die der Oberschichten. Die Mittel- und erst recht die große Unterschicht blieben zu mittellos, um eine eigene „Küche“ zu entwickeln. Darum gibt es die französisch inspirierten Kochbücher – und sonst weiter keine. Wenn man im Süden eine lange „nationale“ und „populäre“ Esskultur vorführen wollte, musste diese erst erfunden werden. Das geschah – mit durchschlagendem Erfolg.

Die Differenz zu Österreich ist eklatant! Hier existiert, wie oben gesagt, schon lange – neben der französischen Küche der Oberschichten von Klerus und Adel – eine bäuerliche, bürgerliche, kleinadelige. Diese ist in vielen Handschriften tradiert und tritt um 1800 in Kochbüchern hervor. Gutes Beispiel: Maria Anna Neudecker! Es gibt demnach genügend Quellen für eine österreichische Esskultur und deren Geschichte – da muss nichts erfunden, nur erforscht und publiziert werden!

Es gibt zwar die gehypte „Regionale Küche“, doch dabei geht es primär um verbrauchernahe Produktion von Lebensmitteln. Tradierte Rezepturen aus den Regionen blieben unbeachtet und unberücksichtigt. Deren Potential wird hierzulande von Tourismus und Gastronomie nicht genutzt.

Was gemacht werden kann, hat Heston Blumenthal, ein absoluter Spitzenkoch, gezeigt. Ein eigens zusammengestelltes Rechercheteam sammelte historische Rezepte aus England und stellte sie in einen kulturhistorischen Rahmen. Blumenthal versuchte die Essenz eines Rezepts herauszuarbeiten und dann neu zu interpretieren. Das Rezept von „Sambocade“ datiert 1390: jetzt steht vor uns eine Topfentorte, die leicht aschebestäubt wie ein großer Ziegenkäse aussieht, mit Holleraromen... (Heston Historic 2013). Dazu braucht es Neugier, Offenheit, Enthusiasmus, Teamgeist und ein unendliches Maß an Kreativität und Können.

Die Geschichte der Nocken lässt sich in den Rahmen des „sozialen Totalphänomens“ stellen. Denn sie reicht weit über die Rezepturen und das Ernährungssystem hinaus. Gerade die Mythen und der Vergleich zu Italien erweisen die kulturellen, sozialen, ökonomischen, politischen Dimensionen – auch an einem süßen Dessert.