E P I K U R
Journal für Food Studies

KOLMER Lothar: Mythen entstehen – Mythen vergehen. Salzburger Nocken semiologisch aufgetischt. – In: EPIKUR – Journal für Food Studies 10 (2026), www.historische-esskultur.at/epikur/

Mythen entstehen – Mythen vergehen

Salzburger Nocken semiologisch aufgetischt

Lothar KOLMER

„Nektar und Ambrosia" verliehen als Speise (angeblich beides das Gleiche) ewige Jugend und Unsterblichkeit. Doch sie war nur den Göttern im Olymp vorbehalten – und ihren Pferden.[1] Die Irdischen, mit ihren in den Himmel projizierten Wünschen, versuchen das jetzt mit ausgeklügelter Ernährung zu bewirken. Das bringt so wenig die erhoffen Effekte wie die „Götterspeise" – ein ungenießbares Industrieprodukt…

Ein Mythos, antik, neu verpackt, birgt Verheißungen! Schon in der griechischen Antike finden sich Mythen, die Speisen betreffen. Solche Erzählungen ziehen sich durch die Jahrhunderte. Wie aber „Mythos" zu definieren ist, bleibt gewöhnlich offen; seit dem 19. Jahrhundert finden sich stark voneinander abweichende Definitionen. Die wissenschaftliche Literatur trägt selten zur Klarheit bei; eine Präzisierung des Begriffs unterbleibt oft. Sei es, weil zu evident, sei es zu mühsam; es gibt „keine allgemein anerkannte wissenschaftliche Definition".[2]

Als Mythos, in rhetorisch-literarischer Tradition, gilt heute allgemein „als eine im Kern wahre, beim Hörer Sinn stiftende Erzählung und eine spezifische Weise des ganzheitlichen Welterkennens."[3] Das aber betrifft eher die großen „Mythologien" von der Welt- und Menschenerschaffung. Dabei wird „in bildhafter, anschaulicher Sprachform ein ur- oder frühzeitliches Ereignis vergegenwärtigt". Auch „Bilder der Welt und allgemeine Gleichnisse menschlichen Verhaltens" werden vorgestellt. Solche Mythen „formen daher weitgehend kohärente Erfahrungssysteme der Welt"[4], verfügen über große Bedeutung.

Auch deswegen gab es immer wieder Kategorisierungsversuche. Cicero etwa unterteilte in die Fabel, die „weder wahre noch wahrscheinliche Begebenheiten enthält", dann in die „Geschichte einer tatsächlich vorgefallenen Begebenheit" und dann in eine „erfundene Begebenheit, die dennoch geschehen sein könnte"[5]. Innerhalb dieser Dreiteilung entstanden Unterkategorien. Etwa Ursprungs- und Gründungsmythos; die Gründung der Stadt Rom durch Romulus und Remus fällt da hinein. Diese dienen oft „der Ableitung einer oft nur vorgestellten, nicht real erfahrenen nationalen Gemeinschaft oder Identität". Derlei spielt dann im Zeitalter der

[1] Manna, als „Tau vom Himmel", lässt sich auch subsumieren; vgl. Wikipedia: Manna, online unter: https://de.wikipedia.org/wiki/Manna_(Bibel). Dieser Artikel, wie die zu Roland Barthes, Umberto Eco, Jean-François Lyotard, Semiotik, Mythos, wurde im Februar 2026 abgefragt.
[2] J. ENGELS J., Mythos, in: Gert Ueding, Hg., Historisches Wörterbuch der Rhetorik, Bd. 6., Tübingen 2003, 80–97, hier 80.
[3] Ebd.
[4] Ebd. 81.
[5] Ebd. 86 f. Wobei, nach der späteren Meinung Quintilians, insbesondere Fabeln auf „die Herzen der Bauern und Ungebildeten wirken".

„Nationalstaaten, vor allem im 19. Jahrhundert eine bedeutende Rolle; verbindet sich dann auch mit einer eigens imaginierten „nationalen Küche", erweisbar an Italien.[6] Heldenmythen sind ein weiteres Genre: diese handeln von Menschen mit übermenschlicher (Schöpfer-) Kraft, „die nach großen Zielen streben". Mit ihrer „Kreativität erfinden sie und übermitteln vorbildhaft wichtige Kulturtechniken" – und sei es nur die Kreation einer Schokoladentorte.[7]

Diese Kategorien sind aus einem großen Feld herausgegriffen, weil sie für diesen Kontext eine Rolle spielen; wie auch die Frage nach der Wahrheit. Diese wird in vielen Mythen behauptet; doch schon seit der griechischen Antike bezweifelt.[8] Weil aber Mythen eine wichtige Rolle und Funktion für die Gesellschaft einnahmen und -nehmen, waren und blieben sie über all diese Zeiten in der Diskussion; werden immer noch erzählt – mit den jeweiligen Motiven und Techniken. Die Frage nach „Wahrheit" stellt sich aber jetzt nicht mehr.[9]

Die Begriffsdiskussion bei „Großen Erzählungen" galt es nur kurz anzureißen, um vorweg zu verdeutlichen, dass wir uns bei „Speisemythen"[10] nicht in einem wirklich klassisch-„mythischen" Feld befinden. Wenn nunmehr neue „Mythen von der ewigen Jugend oder vom Genuss ohne Reue" alte Träume aufgreifen; manchmal auch alte Stilmittel; in der dominanten „Welt der Werbung" wird alles vermanscht.[11] Die „Massensuggestion" erfolgt aus kommerziellen Gründen". Mit leisem Bedauern fügt der Bearbeiter des Lemmas an: Derartige Mythen des Alltags sind „als Mitteilungssysteme für den rhetorisch-kommunikativen Bereich unter dem Einfluss der Massenmedien inzwischen vielleicht von einer größeren Bedeutung als die Beispielfiguren und Erzählungen des klassischen Mythos".[12]

Wäre die Bezeichnung „Trivialmythos" naheliegender? Vielleicht – aber die Aporie der Definition wird damit auch nicht gelöst. Die folgende Zusammenfassung in der Art eines Sammelsuriums soll das zeigen. Ohne auf viele Details oder Belegstellen einzugehen – alles wiederholt sich in der Literatur – ergibt eine Aufsummierung, dass eine bestimmte, weit verbreitete Art von

[6] Pellegrino ARTUSI, La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene. Tipografia Salvadore Landi (stampatore), Florenz 1891; (Titel bei Alberto GRANDI / Daniele SOFFIATI, La cucina italiana non esiste, Milano 2024, 261 mit Fehler und ohne Datum der Erstausgabe wiedergegeben; dte. Ausgabe: Mythos Nationalgericht, Hamburg 2024. Wikipedia: „Drei Jahrzehnte nach der italienischen Einigung führte Artusi für das Werk Rezepte aus ganz Italien zusammen. Artusi wird eine wichtige Bedeutung für die Einheit des italienischen Landes und der italienischen Sprache zugeschrieben", online unter: https://de.wikipedia.org/wiki/Pellegrino_Artusi (03.03.2026). Grandi und Soffiati bringen, trotz des deutschen Titels mit „Mythos", keine Definition! Die von ihnen sehr gut vorgeführten „Mythen" sind Produkte der Lebensmittelindustrie und Tourismuswerbung. Das Buch sorgte für große Aufregung in Italien!

[7] Das ist eine spätere Erzählung nach dem „Heros-Muster", die der sehr unbedarfte Artikel in der Wikipedia tradiert; vgl. besser dazu: Ingrid HASLINGER, Die Wiener Küche. Kulturgeschichte und Rezepte, Wien 2018, 162–164, die die Entstehung der Sachertorte ins Jahr 1849 datiert – mit überzeugenden Gründen. Zum „Heros" immer noch: Joseph CAMPBELL, Der Heros in tausend Gestalten, Berlin 1978.

[8] ENGELS, Historisches Wörterbuch, 82.

[9] Bleiben wir hier im Kontext: vgl. dazu Lyotard, mit seiner Kritik an den „Erzählungen" (Jean-François LYOTARD, La condition postmoderne. Rapport sur le savoir, Paris 1979); dazu weiter unten!

[10] Hier gibt es auch keinen allgemein verwendeten Begriff; das ist eher ein Behelf.

[11] ENGELS, Historisches Wörterbuch, 96. Damit wird ein Effekt verstärkt, der unter Kritikern als elementarer Bestandteil des Kapitalismus gesehen wird: das Phänomen des Warenfetischismus. Die moderne Werbewirtschaft macht sich aus kommerziellen Gründen die Mythologisierung von Produkten zunutze, so beispielsweise in den neuen Mythen von der „ewigen Jugend" oder dem „Genuss ohne Reue" – und wie bei Grandi, Soffiati zu sehen – einer ganzen „Küche".

[12] Ebd.

Mythen oder Erzählungen – schon das geht durcheinander – darunter verstanden wird. Sie sind einfach gebaut, inhaltlich banal, oberflächlich, unhinterfragt übernommen, unkritisch re-(produziert). Es fehlen systematische Daten, empirische Belege oder nachvollziehbare Quellen. Das Verhältnis zur Realität und alltäglichen Praktiken bleibt unklar. Die Zwecke sind vielfältig: Handlungsanleitungen im Alltag, Sinnstiftung, Orientierung Stabilisierung von Normen oder einer Identität. Oft genannt ist die Erzeugung von Emotionen und Gefühlen, verbunden mit kommerziellen/politischen Zwecken.

Die „umgangssprachliche deutsche Bedeutung" ist dann die „einer Sage oder unbeglaubigten Erzählung. Das Adjektiv ‚mythisch' steht als Synonym für märchenhaft-vage, fabulös oder legendär" – oder auch einfach nur für eine falsche Vorstellung oder Lüge.[13]

Die Suche nach einer für diesen Text passenden Definition trägt nur zur Verwirrung bei. Vor solch einem Dilemma stand auch Roland Barthes, als er seine „Mythologies" schrieb.[14] Doch mit einem kühnen Hieb zerschlug er diesen gordischen Knoten. Barthes begann mit dem Satz: „le mythe est une parole".[15] Bei den Übersetzungen begannen die Schwierigkeiten: Ist der Mythos eine „Aussage" oder eine „Rede"?[16] Meine Übersetzung für diesen Text hier[17]: „Der Mythos ist eine Geschichte"; im doppelten Sinn, wie es ihn im Deutschen gibt. Es ist eine Erzählung – also eine Art ‚literarischer' Text, der über ein vergangenes Ereignis – „Geschichte" – spricht. Barthes präzisiert weiter. Der Mythos ist „ein System der Kommunikation, eine Botschaft." Für ihn ist der Mythos „kein Objekt, kein Begriff und keine Idee…, er ist eine Weise des Bedeutens, eine Form."[18]. Für sie braucht es „historische Grenzen, Bedingungen für ihre Verwendung" und „später muss auch die Gesellschaft wieder" einbezogen werden."[19]

Das sind wichtige Sätze: Wie ein Text, also auch ein Mythos, in einem Kontext steht, tun es auch Gegenstände und dergleichen. Die historischen, wirtschaftlichen, sozialen oder religiösen Verhältnisse bilden ein Umfeld, innerhalb dessen der Mythos zu sehen ist. Doch diese verändern sich, nichts bleibt gleich. „Man kann sich sehr alte Mythen denken, doch ewige gibt es nicht; denn nur die menschliche Geschichte lässt das Reale in den Zustand der Aussage übergehen, und sie allein bestimmt über Leben und Tod der mythischen Sprache. Ob weit zurückliegend oder nicht, die Mythologie kann nur eine geschichtliche Grundlage haben, denn der Mythos ist eine von der Geschichte gewählte Aussage; aus der ‚Natur' der Dinge kann er nicht

[13] Vgl. Wikipedia: Mythos, online unter: https://de.wikipedia.org/wiki/Mythos (03.03.2026).
[14] Geschrieben zwischen 1954 und 1956, erschienen 1957, bei Seuil wiederaufgelegt 1970; diese Ausgabe wird benutzt: Roland BARTHES, Mythologies, Paris 1970.
[15] Ebd., S. 181. Für eine Definition, was der Mythos ist, sind laut Barthes die unterschiedlichen Wortbedeutungen von Mythos irrelevant: „Ich habe versucht, Dinge zu definieren, nicht Wörter."
[16] Bei der Überprüfung verschiedener Übersetzungen erweisen sich deutliche Abweichungen. Ich habe mich bei Zitaten an die dt. Übersetzung von Horst Brühmann gehalten; wo ich abweiche, wird das im Text deutlich! Vgl. Roland BARTHES, Mythen des Alltags. Vollständige Ausgabe. Aus dem Französischen von Horst Brühmann, Berlin 2010.
[17] Ich nehme mir diese Erlaubnis, hoffentlich im Sinne von Barthes!
[18] BARTHES, Mythen (Deutsche Ausgabe), 251; BARTHES, Mythologies (Französische Ausgabe), 181.
[19] BARTHES, Mythen, 252.

hervorgehen."[20] Es gibt also einen historischen Anhaltspunkt, an den ein Text anknüpft; er ersteht nicht aus sich allein; er-/steht auch nicht losgelöst, sondern immer in einer Gesellschaft. Diese „Dinge" – so etwas wie ‚Fakten' – haben eine „rein materielle Seite"; durch die Aussage über sie tritt „ein gesellschaftlicher Gebrauch" dazu: Erst das gesellschaftliche Ansprechen der Dinge macht sie zu Objekten des Mythos. Dieser ist nicht nur reine Vorstellung, Reflexion oder Erklärung, sondern „Bestandteil handlungsbestimmender Wirklichkeit".[21] Er hat also Wirkungen!

Der Mythos kennt keine inhaltlichen Beschränkungen. Fast alles kann mit einer Aussage, mit einem Mythos versehen werden und dabei gesellschaftlich wirksam werden: „Es gibt formale Grenzen des Mythos, aber keine substantiellen… Jeder Gegenstand der Welt kann von einer verschlossenen, stummen Existenz in einen gesprochenen Zustand übergehen, der der Aneignung durch die Gesellschaft offen ist, denn kein Gesetz auch kein Naturgesetz verbietet es, von den Dingen zu sprechen."[22] Der Mythos kann in unterschiedlichsten Formen, über unterschiedlichste Medien übermittelt werden. Das kann mündlich, durch geschriebenen Text sein, in unterschiedlichen Darstellungen erfolgen: Fotografie, Film, Reportage, Sport, Schauspiel und Werbung, „all das kann Träger der mythischen Aussage sein." Entsprechend lässt sich der Mythos nicht durch „sein Objekt" und die Materie des Objekts bestimmen, „denn jede beliebige Materie kann willkürlich mit Bedeutung ausgestattet werden."[23] Da sind wir im Thema: Speisen – nicht nur Nektar und Ambrosia – und das „Sprechen" darüber.

„Die bleibende und aktuelle Gültigkeit der Struktur des Mythos ist Thema der Semiologie. Der Mythos gehört in eine Wissenschaft, die über die Linguistik hinausgeht; er gehört in die Semiologie."[24] Mythologie „ist zugleich Teil der Semiologie als formaler Wissenschaft und der Ideologie als historische Wissenschaft: Sie untersucht Ideen-in-Form."[25] Die zentrale Aussage in Mythen des Alltags lautet: Der Mythos besteht aus einer Verkettung von semiologischen Systemen. Barthes greift auf die triadischen Modelle von Peirce und de Saussure zurück:[26] Ein „semiologisches System" besteht aus *drei* verschieden Termen: dem Signifikanten, dem Signifikat und dem *Zeichen*, „das die assoziative Gesamtheit der ersten beiden Terme ist."[27] Das ist grundsätzlich festzuhalten. Diese semiologische Verkettung existiert bereits vor einem Mythos: „Er ist ein sekundäres semiologisches System". Denn zugrunde liegt obige „erste" Triade.

[20] Ebd., 252, hier habe ich „Rede" mit Aussage vertauscht.
[21] Wikipedia: Barthes, online unter: https://de.wikipedia.org/wiki/Roland_Barthes (03.03.2026).
[22] BARTHES, Mythen, 251f.
[23] Ebd.
[24] Ebd., 252 ff. Barthes äußert sich extrem kritisch zur „Lesbarkeit" des Mythos.
[25] Ebd., 255.
[26] Auf die hier nicht eingegangen wird. Auch nicht auf die Semiotik von Umberto Eco, einer Weiterführung und Ausdifferenzierung der Semiologie. Seine „Einleitung in die Semiotik" umfasst 470 Seiten (Umberto ECO, Einleitung in die Semiotik, Paderborn 2002), was den Ubiquitätsanspruch vorführt: alles ist ein Zeichen – zugleich die Unanwendbarkeit dieser Semiotik und eine gewisse Absurdität. Vgl. dazu auch Ferruccio ROSSI-LANDI, Semiotik, Ästhetik und Ideologie, München 1976, in dessen Sammelband die Unterschiede dieser Systeme herausgestellt werden; ich bin mir der Grenzen der Semiologie bewusst; offen ist dabei auch der „Standort" der Interpreten.
[27] BARTHES, Mythen, 256.

Eine Geschichte wird erzählt: die erste Triade. Deren abschließender dritter Term – das „Zeichen" wird als Signifikant der Anfangsterm eines neuen Interpretationsdurchgangs. Das kann dann so weitergehen, in einer Art laufender Verschiebung, die weitere Interpretationen erzeugt. Dieses geschieht nicht im luftleeren Raum, sondern immer eingebettet in eine Gesellschaft; muss also in diesem Rahmen mit de bedingenden Faktoren interpretiert werden. Den Vorteil sehe ich darin, dass man die Übergänge sehr deutlich markiert und mit dieser Methode zu einer vertieften Interpretation gelangt. Zudem markieren auftretende Differenzen auch Brüche; erweisen Falsch- und Fehlinterpretationen.[28]

Um es zu verdeutlichen: Wenn in einem Barockgedicht von einer „Rose" (Signifikant) gesprochen wird, ist eine solche gemeint und wird so benannt (Signifikat). Doch ein Barockgedicht greift einerseits auf ein übliches Sujet der Zeit zurück, das dann als „Zeichen" der Vergänglichkeit der Schönheit aufgefasst und zu „lesen" ist. Dieses Zeichen, der letzte Term der ersten Triade kann „zum ersten oder partiellen Term des erweiterten Systems (werden), das er errichtet. Alles vollzieht sich so, als ob der Mythos das formale System der ersten Bedeutung um eine Raste verschöbe."[29] D.h. diese Auffassung von der „Vergänglichkeit der Schönheit" kann dann etwa Georg Friedrich Händel in seinem römischen Oratorium „Il Trionfo del tempo…" aufgreifen und eine betörende Musik schreiben. In der wunderschönen Schlussarie der *persona* der „Vergänglichkeit" „siegt" diese textlich, wie es sich formell gehörte. Doch in der Musik triumphiert die „bellezza", die Schönheit, überzeitlich! Das erweist Händels Genie!

Barthes sieht also zwei Systeme, ein sprachlich-linguistisches und ein „mythisches". Was im ersten System Zeichen ist (das heißt assoziatives Ganzes eines Begriffs und eines Bildes), wird im zweiten einfacher Signifikant. Ob es sich um Buchstaben oder Bildschrift handelt, der Mythos erblickt darin nur … ein Zeichen.[30] Auf der mythischen Interpretationsebene geht es dann um „Bedeutung".[31] „Die Materialien der mythischen Rede wie Sprache, Fotografie, Malerei, Plakat, Ritus, Objekt, so verschieden sie anfangs auch sein mögen (werden) auf die Bedeutungsfunktion beschränkt, sobald sie den Mythos erfasst. Der Mythos sieht in ihnen nur ein und denselben Rohstoff; ihre Einheit liegt darin, dass sie alle auf den einfachen Status einer Sprache reduziert werden."[32]

[28] LYOTARD, La condition postmoderne. Vgl. dazu weiter unten.
[29] BARTHES, Mythen, 258.
[30] Ebd., 256–261. Deswegen will er auch unterschiedliche „Namen" dafür einsetzen: der „Signifikant im Mythos (lässt) sich unter zwei Gesichtspunkten betrachten: als abschließender Term des linguistischen Systems oder als Ausgangsterm des mythischen Systems... Wir brauchen also zwei Namen: auf der Ebene der Sprache, d.h. als abschließenden Term des ersten Systems, werde ich den Signifikanten Sinn nennen. Auf der Ebene des Mythos nenne ich ihn Form". Beim Signifikant bleibt es beim Namen Begriff. Der dritte Term ist die Korrelation der ersten beiden: Bedeutung.
[31] Ebd., 256. Es geht nicht darum, einen Term nach dem anderen zu erfassen, sondern die Korrelation, die die beiden vereint. Das Zeichen ist „die assoziative Gesamtheit der ersten beiden Terme".
[32] Ebd., 267. „… die Bedeutung ist der Mythos selbst. Der Mythos verbirgt nichts. Seine Funktion ist es, zu deformieren, nicht verschwinden zu lassen." 273. „… die mythische Bedeutung ist nie vollständig arbiträr, sie ist stets partiell motiviert, enthält zwangsläufig ein Stück Analogie... Motiviertheit ist für den Doppelcharakter des Mythos notwendig; der Mythos spielt mit der Analogie von Sinn und Form: kein Mythos ohne motivierte Form".

„Der Mythos … beseitigt die Komplexität der menschlichen Handlungen, verleiht ihnen die Einfachheit der Wesenheiten, unterdrückt jede Dialektik, jeden Rückgang hinter das unmittelbar Sichtbare; er organisiert eine Welt ohne Widersprüche, weil ohne Tiefe, ausgebreitet in der Evidenz, er legt den Grund für eine glückliche Klarheit. Die Dinge tun so, als bedeuteten sie von ganz allein."[33] Es wird also Komplexität reduziert. Der Leser fasst den Mythos als eine „zugleich wahre und irreale Geschichte" auf. Doch der „Mythenkonsument" täuscht sich, wenn er einen Mythos „als ein System von Tatsachen... als Faktensystem" versteht, während er doch nur ein semiologisches System ist. „Der Mythos entzieht dem Gegenstand, von dem er spricht, jegliche Geschichte. Die Geschichte verflüchtigt sich aus ihm… Will man das mythische Schema wieder mit einer allgemeinen Geschichte zusammenschließen und erklären, wie es dem Interesse einer bestimmten Gesellschaft entspricht… will man von der Semiologie zur Ideologie übergehen,… kommt es dem Mythenleser zu, die wesentliche Funktion der Mythen zu enthüllen. Wie nimmt er heute den Mythos auf?"[34]

Hier kommt die gesellschaftskritische Position von Barthes zum Vorschein Wenn also – verdeutlicht – ein Mythos in eine konkrete Zeit gestellt wird, dann spielen darin die „Interessen" verschiedener Gruppen der Gesellschaft eine zentrale Rolle; Historie und Ideologie fallen ineinander. Eine Analyse muss dann einen Mythos in seinen Ebenen dekodieren; das hieße beide Systeme, das sprachlich-linguistische und das mythische, in ihrer Konstruktion nachzuvollziehen.

Ein Versuch!

Bei der folgenden Interpretation am Beispiel der Salzburger Nocken kann ich mich auf unsere vorliegende Arbeit im EPIKUR- Journal 2024 stützen.[35]

Der Ausgangspunkt ist hypothetisch. Die erste linguistische Triade muss erschlossen werden. Da aber „Nocken in der Pfann/Rain" in der bäuerlichen Küche der Salzburger Gebirgsgaue traditionell auf den Tisch kamen, können solche zu Grunde gelegt werden. Der Signifikant wären „Nocken in der Pfann/Rain";[36] Signifikat entsprechend der Erscheinungsform dann der direkte Ausdruck dessen, was der Pfanne zubereitet wurde. Das „Zeichen" ließe sich erklären als regionale, einfache, bäuerliche Speise, mit den vorhandenen Naturalien und Gerätschaften

[33] Ebd., 296.
[34] Ebd., 276 f. „Es geht letztlich damit um die Nichtverantwortlichkeit des Menschen".
[35] Vgl. Epikur 01/2024, online unter: https://www.historische-esskultur.at/epikur/ausgaben/2024-01/ (03.03.2026).
[36] Eine Benennung als „Pinzgauer Nocken" entspringt bereits einer Außenperspektive. Mit einem Über-Blick auf die diversen Rezepte des Landes kann auffallen, dass es in manchen Gauen spezielle Nocken gibt. Diese werden zusammengefasst, lokal gruppiert und entsprechend benannt. Ein Teig wird zubereitet, aus ihm werden Nocken geformt oder abgestochen und diese kommen in eine Rain mit heißem Rahm. Andrea Sobieszek hebt ihrem EPIKUR-Artikel einen wesentlichen Unterschied heraus, hierbei handelt es sich um gekochte, nicht um gebackene Nockerl! Es waren „in Milch gekochte (!) Brandteig-Winzlinge"! Diese haben nichts mit dem heutigen Rezept zu tun! Vgl. Andrea SOBIESZEK, Salzburger Nockerl, in: Epikur 01/2024, online unter: https://www.historische-esskultur.at/epikur/salzburger-nockerl/ (03.03.2026).

herstellbar. Dieser Ausgangspunkt ist, wie gesagt, unbewiesen – auch deswegen, weil auf dem Lande zu der Zeit die Überlieferung mündlich-praktisch erfolgte; was den Adressatenkreis wie die Reichweite beschränkte. Wir wissen von der „Migration" ländlicher Rezepte in die Städte, getragen von den Dienstboten – in den Küchen arbeiteten gewöhnlich Frauen; das war aber keine Einbahnstraße; Modetrends etwa kamen so auch aufs Land!

Mit diesem ländlichen „Zeichen" beginnt der semiologischen „Umlauf"; es wird dabei zum ersten Term. Da geschehen nun erstaunliche Transformationen: Als Signifikant bleiben immer noch „Nocken"; doch deren Rezeptur ist verändert, nämlich verfeinert. Signifikat: die Bezeichnung hat sich komplett geändert, jetzt erscheint ein Ortsname: „Salzburg". Die Interpretation der „Bedeutung" dieses Sprungs erfordert die Einbeziehung des „Kontexts", also aller zugehörigen Zeitumstände.[37]

Es wechselte das Medium: aus oral wird schriftlich. Das ist für den späteren Mythos von Bedeutung. Denn „Salzburger Nocken" finden sich erstmals in der 3. Auflage des Kochbuchs mit dem ungewöhnlichen Titel: „Die Baierische Köchin in Böhmen"; Verfasserin war Maria Anna Neudecker, geborene Ertl.[38] Doch der Verlagsort – Salzburg 1816 – ist nicht der Entstehungsort; diese neu kreierten „Nocken" dürften erstmals in einem Kurhotel in Marienbad serviert worden sein, weil Maria Anna Neudecker dort wirkte. Aus dem Ort und der dortigen gehobenen Klientel erklärt sich auch die „Aufwertung" der ursprünglichen Rezeptur; ohne deren „Charakter" völlig zu verändern. Ein „ländlicher" Anklang blieb gewahrt, wie auch bei der „Umtaufe". „Nocken in der Rain" hätten in Marienbad wohl zu bäuerlich-rustikal geklungen, und die früheren Zutaten zu „derb" geschmeckt. Die Namensänderung erwies sich aber letztendlich grundlegend für den Erfolg. Die Nocken nach einem der ursprünglichen Gebirgsgaue ihrer Herkunft zu nennen, dürfte angesichts von deren geringem überörtlichen Bekanntheitsgrad nicht infrage gekommen sein. Ob nun die Stadt oder das Land gemeint war? Das bleibt in der Schwebe; was sich auch als klug herausstellte. Es dürfte wohl eher die Stadt gewesen sein, schon wegen des analogen Verlagsorts. Über diesen, nämlich schon ihres früheren „Salzburger Kochbuch"[39] von 1810 (noch ohne Nocken), ergäbe sich auch die Korrelationen zur Stadt Salzburg; naheliegend die Idee, für eine vorgesehene Neuauflage etwas mit Lokalbezug und -kolorit ins Kochbuch aufzunehmen.

Veränderte Rezeptur. Neuer Name, Ortswechsel – beim Namen und der Herstellung der Rezeptur in Böhmen. Das zielte auch auf einen veränderten Adressatenkreis. In den Kurhotels von Marienbad trafen sich die entsprechend situierten Kreise aus gehobenem Bürgertum, Klerus,

[37] BARTHES, Mythen, 252 f.
[38] Die Erstauflage von „Die baierische Köchin in Böhmen" kam wohl 1805 in Franzensbad in Böhmen heraus, 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. Über die Autorin liegen keine weiteren Informationen vor.
[39] Die Betitelung findet sich schon bei Conrad Hagger für sein Kochbuch von 1718; doch damit war eigentlich nur der Erscheinungsort gemeint.

Adel, bis hin zum Hochadel. Das Kochbuch spiegelt dies; wertete sich damit auf! Gekauft wurde es eher von wohlhabenderen Haushalten (schon wegen der Buchpreise).[40]

Die Ortsangaben im Titel verweisen auf Baiern (damals noch ohne „y"), Böhmen und Salzburg. Ein Bezug zu Österreich fehlt. Das trifft mitten in die Zeitumstände! Ohne tief in die Zeitgeschichte einzutauchen, die aber spannend abläuft: Die Vorarbeiten für die zweite Auflage des Kochbuch von 1810 liefen, wohl in Marienbad, noch unter napoleonischer Herrschaft. Als das Kochbuch 1810 auf den Markt kam, gehörte Salzburg im Gefolge der gesamten Umwälzungen zu Baiern – bis 1816! In dieser Zeitspanne aber müssen die Vorarbeiten für die 3. Auflage von 1816 erfolgt sein.[41] Als diese dann auf den Markt kam, gehörte Salzburg zu Österreich!

Auch in einer Textsorte wie Kochbüchern spiegeln sich die Zeitverläufe; wie die gesamten Zeitumstände! Im neuen Königreich Baiern versuchte man für die diversen, zusammengerafften, neuen Landesteile eine Art überwölbenden Nationalbewusstseins zu schaffen. Dazu gehörten die Nationaltrachten; quasi eine Uniformierung verschiedener regionaler Gruppen; dazu gehörte – etwas erstaunlich: nach dem absolutistischen französischen Muster – eine nationale „Baierische Küche".[42]

Explizit: Ohne die politische Veränderung von 1816 wären die Nocken wohl eine bairische „Nationalspeise" geworden. Doch in dem Jahr noch „wechselten" sie die Nationalität und wurden zum Teil der späteren „österreichischen Küche". Das Rezept wurde dort in Kochbüchern wie dem der Katharina Prato abgedruckt.[43]

Es geht aber noch weiter in der Analyse der semiologischen „Bedeutung". Eine Durchsicht der Rezeptregister älterer Kochbücher, etwa das „Wienerische bewährte Kochbuch" von Ignaz Gartler[44], erweist das Fehlen von Ortsangaben in den Rezeptbezeichnungen; allenfalls „wälsche" oder „polnische" Sauce, „englischer" oder „französischer Pudding" kommen vor. Die Gerichte sind, ganz traditionell, nach ihren Hauptzutaten benannt.[45] In dieser Zeit vollzieht sich noch eine bedeutende Veränderung: Das oftmals aufgelegte „Allerneueste Kochbuch" des Jean Neubauer[46] bringt noch um 1800 die französische Rezeptbezeichnung über der deutschen. Das kommt im Verlauf des frühen 19. Jahrhunderts ab. In dieser „Liga"[47] der Kochbücher

[40] Dort stand die „Hausfrau" selbst nicht in der Küche. Diese suchte die Rezepte nur aus.
[41] 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.
[42] Artusi hat das in Italien erst sehr spät, aber dann erfolgreich nachgemacht; dennoch blieben die regionalen Traditionen gewahrt und erlebten mit der „Regionalküche", als irgendwann angesagtem Trend, wieder Beachtung.
[43] Bei Katharina Prato steht es bis in die 1930 Jahre in allen Auflagen; dann wurde das Rezept unmodern.
[44] Bearbeitet von Barbara Hikmann, 26. Auflage 1805; es steht noch in der älteren Tradition.
[45] Ich habe in meiner kleinen Kochbuchsammlung etliche Werke aus der Zeit um 1800 durchgesehen: überall der gleiche Eindruck. Zu verweisen ist dabei auch auf die Rubrik "Herkunft" in unserer Historischen Rezeptdatenbank: https://www.historische-esskultur.at/rezeptforschung/?page_id=3387.
[46] Erschienen in München 1804.
[47] Die Französische Küche bleibt beim hohen Adel, besonders aber bei König Ludwig II. weiterhin dominant.

stehen nur noch deutsche Titel. Das hinwiederum passt auch in die Zeitumstände: nach-revolutionär, nach-napoleonisch; zunehmend deutsch-national. Die Zeit ändert sich zum Biedermeierlichen, zur Romantik: Nach den „Jahren der Revolution und den Enttäuschungen, die sie […] bereitet hat", verlagerte sich die Aufmerksamkeit. „Man hört auf das Raunen der Vergangenheit und achtet nicht mehr so sehr auf die Verheißungen der Zukunft. Für das neue romantische Geschichtsbewusstsein trägt nun der Anfang die Wahrheit, und es geht davon ein fernwirkende Zauber aus. Es erwacht ein mächtiges Heimweh nach der Vergangenheit."[48] Und „es stellen sich Fragen: wie verhält es sich mit dem kulturellen Ursprung […]. Welche Aspekte der deutschen Kulturvergangenheit können […] ein Selbstbewusstsein schaffen helfen, dass der Selbstbehauptung in der krisenhaften Situation dient?"[49] Vielleicht weniger zur „Selbstbehauptung", als zum Ertragen schwieriger Zeiten sind „kulinarische Aspekte" hilfreich.

Es ist ein sehr weiter Zusammenhang – aber in den gehörten auch die „Nationalspeisen". Denn die Romantik wird als „eine Geisteshaltung" gesehen, die sich nicht „auf das Abenteuer der Selbstbestimmung" einlässt, da schreckte die Französische Revolution immer noch ab. Stattdessen wurde die Flucht zu den „Ursprungsmächten des Bodens, der Abstammung und der tradierten Gemeinschaft und ihren Sitten und Satzungen" gesucht. Weil es aber „diese Ursprungsmächte in ihrer ursprünglichen Form nicht mehr" gab, suchte man „sie neu entspringen zu lassen".[50] Die Produktion von Mythen gehörte wesentlich dazu! Und hier geht es um einen Mythos, dessen Entstehen wir nachvollziehen wollen.

Die Geschichte der „Salzburger Nocken" geht im jeweiligen Kontext weiter. Nach dieser ersten, aber grundlegenden „Verschiebung": Rezeptur, Benennung, Orte, Medium, wobei Maria Anna Neudecker die entscheidende Rolle[51] spielte, beginnt eine weitere. Das Rezept von 1816 wird tradiert, in andere Kochbücher aufgenommen, so auch in das Kochbuch von Johann Rottenhöfer (1806–1872) „Die gute bürgerliche Küche in all ihren Theilen", München1858.[52] Doch er bringt dazu ein neues Rezept unter dem bewährten Titel der „Salzburger Nocken". Dies weicht als Biskuitteig völlig von der anderen Linie ab. Es ist leichter, schaumiger, viel süßer.[53] Schien ihm das alte zu bäuerlich-unmodern? Wollte er, im Wissen um die Bedürfnisse und den Geschmack einer städtischen Oberschicht, ein groß-städtisches Dessert servieren? Der

[48] Rüdiger SAFRANSKI, Romantik. Eine deutsche Affäre, Frankfurt am Main 2009, 158.
[49] Ebd., 160.
[50] Ebd., 348. Er greift hier auf einen 1933 geschriebenen Text des Religionsphilosphen Paul Tillich zurück.
[51] Sie hat auch beim „Wiener Schnitzel" Rezept, Ortsnamen in die Rezepttitel neu eingeführt.
[52] Dort findet sich unter Nr. 759 das Ursprungsrezept der heutigen Nockerl, also das der Neudeckerin! Berühmt wurde er freilich mit seinem „Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der feineren Kochkunst mit besonderer Berücksichtigung der herrschaftlichen und bürgerlichen Küche", mit 2345 Rezepten. Es erschien 1858, steht in der französischen Tradition, die König Ludwig II. besonders schätzte. „Bürgerlich" im Titel meinte das damalige Großbürgertum.
[53] Es fehlt noch die jetzt obligate Himbeersauce. 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 Fruchtzubereitungen. Vgl. SOBIESZEK, Salzburger Nockerl.

eingeführte Name blieb, doch Inhalt und Rahmen wechselten und etwas später wurden aus den „Nocken" die versüsslichten „Nockerln" – historistisch, romantisiert![54].

Ergo: Signifikant – Rezeptur wie Ort – verändert; Signifikat: beibehalten. Bedeutung: Jetzt sind die Nocken so richtig in der Stadt angekommen und haben sich im Stil angepasst. Da fällt dann die Diskrepanz zum beibehaltenen Namen auf. War 1816 noch ein direkter Lokalbezug ersichtlich, wenn auch zusätzlich schon ein weiter entferntes Publikum ins Auge gefasst war: dem „Salzburg" freilich etwas „sagen" musste. Da ließ sich noch an die damals gerade vergangene Größe und den mählich verblassenden Glanz anknüpfen und im Kochbuch abermals erscheinen lassen. Im Verlauf des 19. Jahrhunderts sank die Stadt jedoch zu einem eher unbedeutenden Ort herab. Allerdings stieg infolge der zunehmenden Naturbegeisterung das wildromantische Salzburger Land als Reiseziel auf; durch den Ausbau der Eisenbahnen auch besser erreichbar. So ergab sich eine Verknüpfung – und die führte dann, sicher nicht bewusst, zum Ausgangspunkt zurück!

Damit aber kommt es zu einer weiteren „Verschiebung". Das Rottenhöfer-Rezept verdrängte allmählich das Neudeckersche und setzte sich anfangs des 20 Jahrhunderts durch. Das leichtere, städtische Dessert hatte das erdigere, ländliche bezwungen; es war auch kaffeehaustauglicher! Aber damit ging noch eine „Verschiebung" einher: Das neue Rezept wurde in keiner Weise mit München verbunden (wir mussten überhaupt lange danach suchen), sondern dann direkt mit der Stadt Salzburg; sie wurde als Heimat, Entstehungsort angenommen. Das beweisen nun die darauf gründenden „Mythen". Wenn es „Salzburger Nocken" gibt, dann müssen die auch in Salzburg entstanden sein, dann musste das Rezept jemand dort erfunden haben. Das ist ein Fehlschluss, eine Täuschung, wie Aristoteles schon vor ca. 2300 Jahren, in seiner „Poetik" festhielt.[55] In dieser Annahme machte man sich auf die Suche und darum erscheint als „Nocken-Heros", vom Status angemessen, 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 genau angesehen und die Überlieferung nicht überprüft.

Die jetzt weit verbreitete, wohl jüngere Erzählung 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. Solche kleinbürgerlich-„romantischen" Vorstellungen von Familie haben auch ihren Erkenntniswert. 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 als Portion drei Nocken auf

[54] 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.
[55] ARISTOTELES, Poetik, hg. von Manfred Fuhrmann, Stuttgart 1994, 1460a.

dem Teller und man suchte dafür eine Erklärung.[56] Wegen der kanonischen Dreizahl mussten auch drei „Stadtberge" her – aber welche sollen das sein? Doch das alles sind nicht „Mythen", auch keine „Fabeln"; das ist Gefasel!

Maria Anna Neudecker tat den ersten und bemerkenswerten Schritt zum „Ruhm" und zur Verbreitung der „Salzburger Nocken". Sie griff ein bäuerliches Gericht auf, wandelte es um, wertete es auf und servierte es einem gehobenen, bessergestellten Publikum in einem Hotel-Restaurant in Marienbad, einem der gesuchtesten Kurorte dieser Zeit. Mit den Nocken zeigt sich eine Regionalküche avant la lettre. Und en passant – sie benannte sie nicht nach sich; was allmählich gängig wurde – vor allem in Wien!

Dass ein erfolgreiches Werk auch ihr Ansehen mehrte, verstand sich. In der – immerhin – dritten Auflage ihres Kochbuchs musste sie Neuerungen bringen, um es gegenüber einer durchaus bestehenden Konkurrenz auf dem Markt zu behaupten. Da standen ökonomische Motive im Vordergrund und weniger, wenn überhaupt, „patriotische". Freilich können diese schon allein wegen des seltsamen Titels der „bairischen Köchin" nicht ausgeschlossen werden. Wie gesagt, diese Nocken wurden nicht in den Kreis der klassischen bayerischen Gerichte aufgenommen. Aber die Nockerl gehören auch nicht zu den „Österreichischen Nationalspeisen"[57] wie das „Wiener Schnitzel", eher zu „Provinzialspeisen", um einen neuen Begriff zu kreieren! Als Dessert findet es sich hauptsächlich in Salzburg-Stadt und auf den Tellern von Touristen. Nach meiner – nicht repräsentativen – Umfrage ist es den Einheimischen viel zu süß, zu „leer" und zu teuer für das Aufgetischte. Eine Anregung, das Rezept von 1816 aufzugreifen und neu zu interpretieren, fand kein Interesse bei der lokalen Patisserie. Das ließe sich erklären…

Es erweist sich, dass selbst ein Dessert in einem politischen Rahmen steht und auch „national" instrumentalisiert werden kann. Doch der damals gerade herrschende hegelianische „Weltgeist" war kein Gourmet und ging darüber hinweg. Wie Speisemythen politisch und ökonomisch genutzt werden, haben zuletzt Grandi und Soffiati in ihrem „Mythos italienische Küche" aufgezeigt.[58] Für Österreich wäre das im großen Rahmen noch zu erforschen; das hier ist nur ein Ansatz.

[56] 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.

[57] Auf die Klärung, was „Österreichische Küche", was „Wiener" ist, war, sein könnte, wird hier nicht eingegangen. Zur Differenzierung böte sich der Artikel „le bifteck et les frites" in den „Mythologies" von BARTHES, Mythologies, 72–75, vergleichend an und ließe sich am „Wiener Schnitzel" parallelisierend durchführen. Letzteres ist sicher nicht „le coer de la viande"…

[58] Im Februar 2026 wogte die Diskussion um die Thesen von Grandi noch einmal hoch, wie in der Presse zu lesen war. Die von den Autoren als aus der amerikanischen Heeresverpflegung herstammenden und so verorteten „Spaghetti Carbonara" schienen durch eine frühere Erwähnung rehabilitiert. Doch da nur die Bezeichnung und kein Rezept vorliegt…

Das „Interpretationsrad" hat sich gedreht und über etliche Umwege sind wir in ein „mythisches" Salzburg zurückgekommen. Die Semiologie hat gute Dienste geleistet; auch wenn nicht tief in sie eingetaucht wurde. Aber mit deren Methode lässt sich ein genauerer Blick auf Transformationen und ihre Hinter- und Urgründe vornehmen, der gleitende Übergang von Historie zur Ideologie wahrnehmen. Die Stilmittel treten deutlicher zutage und es lassen sich Konnotationen wie Intentionen zutage fördern. Die Schriften von Barthes durchzieht ein aufklärerisches Interesse. Das wird heute in vielen Kreisen nicht nur abgelehnt, sondern sogar bekämpft. Semiologie kann auch zeigen, wie und warum das geschieht.

Es wäre zu diskutieren (nicht in diesem Rahmen), ob angesichts der jetzt gegebenen Umstände der Bedarf an „ganzheitlichen Welterklärungen durch alte und neue Mythen, die von den Anstrengungen einer vernunftgeleiteten Welterklärung und Orientierung entlasten" größer geworden ist.[59] Sichtlich besteht dieser Bedarf, doch wie dieser zu befriedigen ist, wäre nach dem von Jean-François Lyotard proklamierten „Ende der großen Erzählungen" erst noch zu klären.[60] Immerhin bedürfe dieses „narrative" Wissen, das in „Form von Geschichten und Erzählungen" tradierte, keiner „tieferliegenderen Legitimation"; die des „szientifischen, wissenschaftlichen Wissens" – die andere Form von Wissen – sei zu klären.[61] Das aber betrifft dieses Thema nicht! Was dann die traditionellen Geschichten und Erzählungen angeht, bei denen es nicht um Wahrheit, wissenschaftliche Erkenntnis, allenfalls um Moral geht, überschreitet diesen Fragenhorizont. Es sieht danach aus, als ob die „großen", „klassischen" Erzählungen abkommen. Jetzt zeigen sich einerseits Schwundformen, mit unreflektierten Rückgriffen auf „nationale" Muster, andererseits aber ein Aufgreifen und Mischmasch in den „großen Erzählungen" bei den „Influencern"! Antworten diese Mythen „auf das große Schweigen der Natur und auf die Erosion von Sinn in der Gesellschaft"[62]? Sicher nicht – durchkommerzialisiert wie sie sind! Was uns jetzt aufgetischt wird und wie dies geschieht ist ein eigenes Thema.

[59] SAFRANSKI, Romantik, S. 96.
[60] LYOTARD, La condition postmoderne.
[61] Wikipedia: Lyotard, online unter: https://de.wikipedia.org/wiki/Jean-François_Lyotard (03.03.2026): Er nimmt zwei mögliche Legitimationserzählungen an: eine politisch-staatliche, die auf eine praktische Emanzipation abzielt, wie sie in der Aufklärung, namentlich von Immanuel Kant propagiert wurde, und eine philosophisch-spekulative, wie sie die großen Systementwürfe des Deutschen Idealismus versuchten, namentlich Georg Wilhelm Friedrich Hegel. Aufzugeben seien die „großen wissenschaftlichen Erzählungen" zugunsten einer „Vielfalt von Diskursen... mit je eigenen Regeln der Konstitution und Verknüpfung von Aussagen…" Moderne Gesellschaften seien „durch einen Diskurs der Macht geprägt, der ein Effizienz-Spiel der Technik und den Zugang zu Wissen kontrolliere".
[62] SAFRANSKI, Rüdiger: Nietzsche. Biographie seines Denkens. S. Fischer, Frankfurt am Main 2005, S. 81 f. gibt die Position Hölderlins, die Nietzsche (in: Die Geburt der Tragödie aus dem Geiste der Musik) aufgreift, wieder: „Kultur ist die permanent gewordene Anstrengung, die Gleichgültigkeit der Welt wenigstens in einem inneren Bezirk wirkungsvoll zu überwinden... Die große Gleichgültigkeit ist ins Innere der Kultur vorgedrungen und lässt die Beziehung zwischen den Menschen absterben. Deshalb ist es umso dringlicher, dass die mythischen Energien aktiviert werden für den Versuch, verbindende und verbindliche Werte des Zusammenlebens zu etablieren. Mythen sind Wertschöpfungen, um eine Tiefenkohärenz in der Gesellschaft herzustellen".