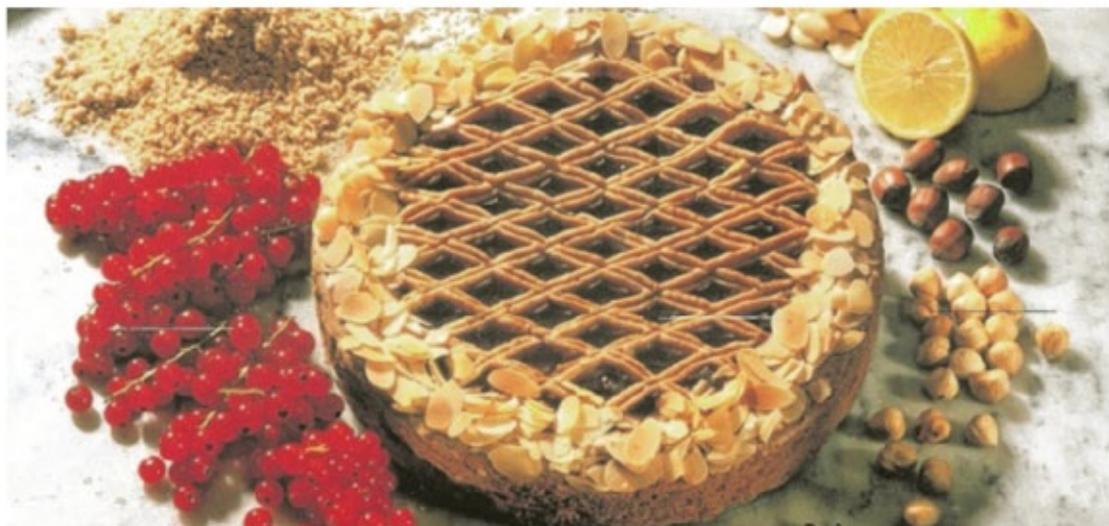


LINZER SAGEN

Süße Köstlichkeit: Mythen rund um die Linzer Torte

LINZ. Reich an Geschichte und Geschichten ist die oberösterreichische Landeshauptstadt. Die Linzerin Elisabeth Schiffkorn hat sich dieser Erzählungen angenommen, recherchiert und in Buchform veröffentlicht. Tips präsentiert einige davon, diesmal dreht sich alles um die Linzer Torte.



Die Linzer Torte ist weit über die Grenzen der oberösterreichischen Landeshauptstadt bekannt und beliebt. Foto: LVT 00

Die Linzer Zuckerbäckerswitwe Katharina Kreß suchte einen Geschäftsführer für ihren Betrieb im Haus Altstadt 4. Ein Kaufmann, der auf den Linzer Jahrmärkten Bibeln und evangelische Bücher verkaufte, vermittelte ihr den jungen Konditorgehilfen Johann Konrad Vogel, geboren in Weihenzell bei Ansbach in Franken. Lieselotte Schlager führt dazu in ihrem Buch „Linzertorte. Drei Jahrhunderte Kulturgeschichte um ein Backwerk“ an: „Am 2. November 1822 traf Vogel in Linz ein und nach neun Monaten Aufenthalt heiratete er die Witwe Kreß und übernahm das Geschäft als Zuckerbäcker, das er bis 1875 innehatte. Während dieser Zeit entfaltete er eine segensreiche Tätigkeit in der evangelischen Gemeinde in Linz, deren Mitbegründer er wurde. Mit viel Engagement setzte er sich für den Bau der evangelischen Kirche ein und vor allem für die Armen.“ Schon bald nach seinem Tod im Jahr 1876 wurde die Meinung in Umlauf gebracht, dass Konrad Vogel im Jahr 1823 die Linzer Torte erfunden habe. Im Buch über die Linzer Torte ist weiter zu lesen: „Vogel sei zu einer wichtigen Angelegenheit ins Rathaus gerufen worden und habe einen Lehrling beauftragt, so lange an der Tortenmasse, die er eben bearbeitete, weiterzurühren, bis er wieder käme – es würde nicht lange dauern. Es dauerte länger als gedacht, und siehe da, es

wurde eine hoch aufgehende Torte, die herrlich schmeckte. Der Ruf der Torte verbreitete sich, sodass Vogel sogar Hoflieferant wurde.“ Johann Konrad Vogel, Zuckerbäcker, Ehrenbürger und Presbyter der evangelischen Kirchengemeinde, war sicherlich nicht der Erfinder der Linzer Torte, er dürfte jedoch in einer schmackhaften Abwandlung des Rezeptes zu ihrer Verbreitung und Beliebtheit als Konditortorte beigetragen haben, die den Hausfrauen Arbeit ersparte.

Rezepte seit dem Barock

In zahlreichen Kochbüchern finden sich seit der Barockzeit Rezepte der Linzer Torte. Im Oktober 2005 entdeckte Waltraud Faißner in einem handgeschriebenen Kochbuch von 1653 des Stiftsarchivs Admont die vier ältesten handschriftlichen Rezepte. Bis zu diesem Zeitpunkt galt ein Rezept aus der Wiener Stadt- und Landesbibliothek von 1696 als älteste Aufzeichnung. Eine Gemeinsamkeit weisen alle „original“-Linzer-Torten-Rezepte auf: die Zutaten Mehl, Zucker, Butter und Mandeln. Ob mit oder ohne Beigabe von Eiern und Gewürzen, das ist Geschmackssache. Die Lin-

zer Torte wird heute von einigen Konditoren als Original Linzer Torte angeboten und gerne in Verpackungen, manchmal verziert mit einem Porträt der „Schönen Linzerin“, weltweit versandt.

Rätselhafter Wiener Hintergrund

Dass die Linzer Torte gar nicht aus Linz stamme, sondern von einem Bäckermeister in Wien erfunden worden war, der Linzer hieß und der Torte seinen Namen gab – diese Sage taucht in schöner Regelmäßigkeit in den Medien auf. Dazu ist von Waltraud Faißner auf der Homepage der OÖ. Landesmuseen zu lesen: „Der Ausspruch stammt vom bekannten Wiener Journalisten, Schriftsteller und Theaterkritiker Alfred Polgar, der in der Glosse ‚Städte, die ich nie erreichte‘ – darunter eben die Stadt Linz – den Ausspruch vom ‚Wiener Bäcker namens Linzer‘ erfunden hat. Der Artikel ist Teil des Werks ‚Ich bin Zeuge‘, erschienen 1928 bei Rowohlt in Berlin. Polgar legt den berüchtigten Satz seinem gelehrten Freund Jakob Frank in den Mund. In der ausführlichen Biografie Polgars von Ulrich Weinzierl, ‚Er war

Zeuge‘, Wien 1978, scheint jedoch keine Person dieses Namens auf. Aus einem weiteren Grund ist es nicht denkbar, dass die Torte nach ihrem Schöpfer, einem Zuckerbäcker, benannt ist: Es widerspricht der historischen Namensgebung von Speisen, insbesondere von Torten. Diese wurden laut Herta Neunteufl ursprünglich nach geographischen Gesichtspunkten benannt und keineswegs nach dem Koch. Das wäre bei dem damaligen Klassendenken unmöglich gewesen, gehörten die Köche doch einem sehr niedrigen Stande an. Dass das Rezept eine so weite Verbreitung gefunden hat, liegt wohl daran, dass die Torte in Zeiten ohne ausreichende Kühlmöglichkeiten auf Vorrat gebacken werden konnte und nicht leicht verdarb.

Infos zu Kochbüchern und Rezepten auf www.regionalkultur.at/Essgeschichten oder www.alteskochbuch.at/rezeptdatenbank.html ■

i BUCH
Das Buch „Linzer Sagen und Geschichten“ erschien in der Regional-Edition. Um 19,90 Euro im Buchhandel oder unter 0650/7004292.