

Hofküche

Christa Bauer

und Hofkeller

22 kg Rind- und Kalbfleisch,
 10 kg Schweinefleisch,
 10 kg Geselchtes, 8 kg Wild,
 3 kg Ochsenleber, 16 Kalbsfüße,
 8 kg Hammelfleisch, 5 Enten, 3
 Gänse, 3 Wildgänse,
 8 Rebhühner, 10 Tauben,
 10 Hühner, Wurzelwerk,
 Gemüse, Gewürze, Fonds von
 Kastanien und Bohnen etc.

Was aussieht wie der durchschnittliche Jahresverbrauch einer österreichischen Familie, waren die Zutaten für die legendäre Oliosuppe. Diese Suppe leitete sich von der spanischen »Olla potrida« ab und war seit Karl VI. (1685–1740) am Wiener Hof bekannt. Die obigen Zutaten ergaben ca. 500 Liter Suppe, sie wurde nach Mitternacht auf Hofbällen serviert, um die erschöpften Gäste zu stärken.

Für die Hofküche war die Verarbeitung dieser gigantischen Zutaten kein Problem, musste sie doch täglich 2000 Personen verköstigen, bei großen Ereignissen wie dem Wiener Kongress (1814–1815) sogar bis zu 3500 Personen. Die Hofküche war ein riesiger Wirtschaftsbetrieb, der vom Hofwirtschaftsamt geleitet wurde. Die perfekte Versorgung des Wiener Hofes war eine logistische Herausforderung, die noch heute unsere Bewunderung verdient.



Kaiserserviette

© Schloß Schönbrunn Kultur- und Betriebsges.m.b.H.

Seit es die Hofburg gab, also seit dem 13. Jahrhundert, gab es auch eine Hofküche. Ursprünglich befand sie sich in einem Nebengebäude, wahrscheinlich wurde sie im 16. Jahrhundert in die Hofburg verlegt, und zwar in den Schweizerhof.

Die Hofküche bestand aus vielen Räumen: In einer Küche wurden zum Beispiel Wild und Geflügel zubereitet, in einer anderen nur Fleisch. Es gab eine eigene Küche für die Herstellung von Soßen und Mayonnaise, eine für die »Kalte Küche«, in der kalte Speisen angerichtet wurden und eine Olioküche für die berühmte Suppe. Der größte Raum war der Große Kochsaal, in dem für 200 Personen gleichzeitig gekocht werden konnte. Es gab eineinhalb Meter lange Bratspieße, auf denen rund vierhundert Hühner auf einmal gebraten werden konnten.

In der Bäckerei konnten bis zu 2500 Brote täglich hergestellt werden. Man backte hier einen Riesenguglhupf für fünfzig Menschen, die Puddingformen hatten einen Umfang von ca. 40 cm. Neben der Hofküche gab es noch eigene »Mundküchen« für die Mitglieder der kaiserlichen Familie, die kleinere Mahlzeiten herstellten.

Jede Speise wurde, bevor sie serviert werden durfte, vom Küchenchef kontrolliert. War er nicht zufrieden, schickte er die Teller wieder zurück.

Damit das Essen auf den langen Wegen bis in die Speisesäle nicht erkaltete, wurde es in »Werkeln«, tragbaren und mit Kohleladen beheizten Kisten, transportiert.

Hin und wieder verschwanden allerdings einige Köstlichkeiten auf dem Weg zur Hoftafel, da das Servierpersonal gerne etwas abzweigte. So soll Joseph II. (1741–1790) einmal einen Diener erwischt haben, dem ein Fisch unter dem Rock herausragte. Der Diener war natürlich erschrocken, aber der Kaiser meinte nur: »Beim nächsten Mal trage er einen längeren Rock oder er nehme einen kleineren Fisch.«

Die Hofküche entschied, was serviert wurde, wobei sie berücksichtigen mussten, ob ein Gala-, ein Familien-, ein Militärdiner oder ein Diner für besondere Anlässe wie z.B. Geburtstage vorbereitet werden musste. Ein Galadiner bestand aus zehn bis zwölf Gängen. Man begann mit Suppe, da-

nach folgten: Kalte und warme Vorspeise, Fisch, ein bis drei Zwischengerichte, Braten mit Kompott und Salat, Gemüsegericht, warme Mehlspeisen, Käse, Eis, Nachspeise, Likör und Kaffee. Es ist unglaublich, dass ein Hofdiner nur 45 Minuten dauerte, ein Souper mit acht Gängen lediglich 30 Minuten! Außerdem ging es recht ruhig zu, denn sprechen durfte man nur mit seinem unmittelbaren Tischnachbarn.

Zum Diner servierte man die erlesenen Weine aus dem Hofkeller. Dieser existierte bereits seit den ersten Tagen der Hofburg, unter Rudolf IV. (1339-1365) wird er erstmals urkundlich erwähnt. Damals kamen die beliebtesten Weine aus Ungarn, aus Italien und aus Griechenland.

Die Räume des Hofkellers stammen aus dem 17. Jahrhundert, sie reichten drei Stockwerke in die Tiefe. Der ehemalige Eingang befand sich im Leopoldinischen Trakt, die Gänge des Kellers zogen sich Richtung Amalienstrasse und Schweizerhof. Im Keller lagerten zahlreiche Eichenholzfässer sowie rund 60 000 Flaschen mit Wein und Likör. Je nach Qualität des Weins wurden diese als »Herrschaftsweine« für kaiserliche Familienmitglieder und hohe Gäste, »Offiziersweine« für die Militärdiner, »Soldatenweine« für die wachhabenden Garden und »Mischwein« für die Dienerschaft eingestuft.

Ein Teil des Flaschenkellers beinhaltete die »Ausländerabteilung« mit Weinen aus den verschiedensten Ländern. Diese Weine waren ausschließlich für die kaiserlichen Galadiner bestimmt. Zum Weinvorrat gehörten Madeira, Sherry, Burgunder, Rheinweine, Bordeaux, Champagner und der Tokajer aus Ungarn. Einen kleinen Teil dieses Tokajers ließ Napoleon nach Paris schaffen. Der Zugriff auf die anderen Köstlichkeiten blieb ihm verwehrt, da man bei seinen Invasionen 1805 und 1809 vorsorglich die Eingänge zu den untersten Stockwerken des Hofkellers zugemauert hatte.

Bis zur Installation einer Hochwasserleitung aus Siebenbrunn, Ottakring und Schottenfeld im Jahre 1852 wurde hier auch das Trinkwasser gelagert. Davor musste das Brunnenwasser abgekocht, abgekühlt und in den Keller zur Lagerung gebracht werden.

Der Hofkeller ist heute nicht mehr zugänglich, und die Untergeschoße sind

zugemauert. Das Hofwirtschafsam verwaltete auch die Hofzuckerbäckerei, die Hofsilber- und Tafelkammer sowie die Hofwäschekammer. Die Hofzuckerbäckerei war zuständig für die Zubereitung von Kaffee, Tee, Schokolade, Marmeladen, Obstsaften, Eis, Limonaden sowie »gepunktetem« Obst und feinen Bäckereien. Alle anderen Produkte wie Kuchen, Torten usw. fielen in die Zuständigkeit der Hofbäckerei. Die Hofzuckerbäckerei sorgte auch für die imposanten Schaustücke aus Zucker, die zur Dekoration der Hoftafel dienten. Für die Hofbälle stellte die Hofzuckerbäckerei wahre Berge von Naschwerk her, für jeden Ballgast war mindestens ein Viertel Kilo vorgesehen. Um Mitternacht, wenn der Hof den Ball verließ, begann die »Zuckerlschlacht«, das große Ringen um die Tablett mit dem Zuckerwerk. In wenigen Minuten waren diese abgeräumt, angeblich ließen sich manche Ballgäste ihre Roben und Fräcke sogar mit extra großen Taschen ausstatten, um möglichst viel davon zu tragen.

In der Hofsilber- und Tafelkammer wurden das Koch- und das Porzellangeschirr verwaltet. Bei der Hoftafel wurde auf Silber serviert, nur bei hohen Besuchen verwendete man Goldgeschirr. Das Silbergeschirr wurde nach einer genauen Aufstellung der Hofküche zur Verfügung gestellt, nach den Mahlzeiten wurde es gereinigt und zurück in die Silberkammer gebracht. Besondere Prunkstücke der Silberkammer, die man heute noch besichtigen kann, sind das Grand Vermeil und der Mailänder Tafelaufsatz. Das Vermeil-Service (feuervergoldetes Silber) besteht aus ca. 4500 Stücken und wurde 1816 anlässlich der Vermählung Kaiser Franz II./I. mit seiner vierten Frau Caroline Auguste nach Wien gebracht. Das Service wurde für diesen Festakt dringend benötigt, da während der napoleonischen Kriege alle Edelmetallgeschirre vermünzt worden waren. Der Mailänder Tafelaufsatz aus vergoldeter Bronze kam 1857 an den Wiener Hof, er erreicht eine Gesamtlänge von fast 30 m und ist bestückt mit Vasen, Kerzenleuchtern, Bronzestatuetten und Kristallglas.

Unter Maria Theresia nahmen die Bestände an Tischwäsche dermaßen zu, dass man eine eigene Hof- und Wäschekammer einrichten musste. »Wäschever-



Speisesaal in der Hofburg

© Schloß Schönbrunn Kultur- und Betriebsges.m.b.H./Johannes Wagner

wahrerinnen« sorgten dafür, dass alles gereinigt und schadhafte Stücke repariert wurden. Sie versorgten die Tafeldecker mit Tafeltüchern und Servietten, ab dem 19. Jahrhundert wurde am Wiener Hof Damast verwendet. Die Servietten wurden traditionell »gebrochen«, also gefaltet. Die berühmteste Form war die »Kaiserserviette«, die nur bei Hoftafeln verwendet wurde und noch heute ausschließlich bei repräsentativen Anlässen der Republik Österreich gedeckt wird.

Natürlich wurden für die Versorgung des gesamten Hofes ungeheure Mengen an Lebensmitteln gebraucht, die täglichen Ausgaben für die Vorratshaltung betragen umgerechnet fast € 4500,-. Für ein Hofdiner musste man schon tiefer in die Taschen greifen, und so verschlangen die kaiserlichen Küchen im Jahr ca. € 2,8 Mio.

Die oft sehr üppigen Reste wurden nicht weggeworfen, diese holte sich die »Schmauswaberl«. So wurden die Wirtinnen bezeichnet, die die Essensreste billig kauften, sie neu zubereiteten und in ihren einfachen Lokalen gegen ein geringes Entgelt an Studenten und andere Hungrige verkauften. Außerdem wurden Bettler und später auch Spitäler mit den Resten der Hofburg versorgt.

Die Lieblings Speisen der Habsburger

An den Höfen der Habsburger wurde in allen Zeiten üppig gespeist. Von Friedrich III. (1415 – 1493) wissen wir, dass er Fruchtsäfte und süßes Obst liebte, was wahrscheinlich sogar zu seinem Tod führte. Durch Diabetes hatte er Durchblutungsstörungen in seinem linken Bein, sodass es 1493 amputiert werden musste,

zwei Monate nach diesem Eingriff starb er. Sein Sohn Maximilian I. (1459 – 1519) hat schon als Kind viel Rohrzucker genascht, den seine Mutter, Eleonore von Portugal, aus ihrer Heimat mitbrachte. Das inoffizielle Motto von Maximilians Enkel Karl V. (1500 – 1558) lautete »de la messa a la menza« – von der Messe zur Tafel. Aber auch der Tisch seines Bruders in Wien, Ferdinand I. (1503 – 1564) bog sich unter den feinsten Speisen wie gebratenen Schwänen, Krebsen sowie Pfauen, denen man ihr Federkleid nach dem Braten wieder überzog. Karl VI. (1685 – 1740) starb nach dem Verzehr eines Pilzgerichtes, seine Frau Elisabeth Christine war eine der wenigen am Wiener Hof, die dem Wein heftig zusprach. Allerdings lag dies daran, dass Ärzte ihr wegen der lange kinderlos gebliebenen Ehe eine »Weinkur« empfahlen, sodass sie sich an einen übermäßigen Alkoholkonsum gewöhnte. Tochter Maria Theresia (1717 – 1780) war Zeit ihres Lebens eine große Esserin, vor allem in ihren letzten Lebensjahren wurde sie übermäßig korpulent. Sie liebte reichhaltige Mahlzeiten und schlang diese geradezu hinunter. Ihr Leibarzt Gerard Van Swieten versuchte, seine Patientin mit einer sehr radikalen Kur vom Essen abzubringen: Er ließ bei einem Diner von allen Speisen eine Portion in einen Kübel werfen, goss Bier, Wein, Kaffee und Likör darüber und präsentierte das unappetitliche Gemisch der Kaiserin: »So sieht es jetzt in Eurem Magen aus, Majestät!« Angeblich hat sich Maria Theresia danach bei ihren Speisen sehr gemäßigt.

Von Kaiser Franz Joseph I. (1830 – 1916) wissen wir, dass er anspruchslos war, was das Essen betraf. Was allerdings nicht

fehlen durfte, war Rindfleisch. Der Kaiser liebte Rindfleisch in vielen Varianten, am liebsten war ihm der Tafelspitz. Dieser musste weich sein, damit er mit der Gabel zerlegt werden konnte. Franz Joseph benutzte das blitzblankes Messer nur als Spiegel, wenn er seinen Schnurrbart richtete. Franz Joseph aß nicht viel, aber sehr schnell. Dass seine Gäste von der Hoftafel hungrig aufstehen mussten, stimmt allerdings nicht. Es ist richtig, dass der Gang als beendet galt, wenn der Kaiser das Besteck niederlegte. Franz Joseph achtete aber immer darauf, dass alle fertig waren, bevor er sein Besteck ablegte. Franz Joseph aß als begeisterter Jäger auch gerne Wild, außerdem Geselchtes mit Sauerkraut und natürlich den Kaiserschmarren. Eine weitere Lieblings Speise war der Spargel, der bei keiner Hoftafel fehlen durfte.

Sisi, die immer auf ihre schlanke Figur bedacht war, trank viel Milch, die frisch und roh direkt von der Kuh kommen musste. Vor ihren Ausritten nahm sie eine Kraftsuppe zu sich, dazu trank sie gerne Bier. Dass sie rohen Fleischsaft getrunken hätte, ist nur ein Gerücht. Tatsächlich hat man Kalbs- oder Ochsenfleisch mit der »Entenpresse« ausgepresst und diesen Fleischsaft dann zu einer Suppe verarbeitet. Sisis Lieblingsgericht war Veilcheneis und Konfekt, das sie von der Konditorei Demel bezog.

Von der prunkvollen Hofküche war beim Abschiedsmahl, das Österreichs letzter Kaiser Karl I. (1887 – 1922), vor seiner Abreise ins Exil serviert wurde, nichts zu bemerken: Es gab Suppe, Gemüseschnitzel und trockene Kekse.

Literatur:

Josef Cachè, Die Hofküche des Kaisers (Wien-München, 1985).

Hans Bankl, Die kranken Habsburger (Wien, 1998).

Ingrid Haslinger, Küche und Tafelkultur am kaiserlichen Hof zu Wien. Zur Geschichte von Hofküche, Hofzuckerbäckerei und Hofsilber- und Tafelkammer (Bern, 1993).

Ingrid Haslinger, Tafeln wie ein Kaiser (Wien 1999).