

Az Osztrák Konyha Öröksége

Habsburg-hagyomány, regionális sokszínűség
és a mai bécsi asztal

Az Osztrák Konyha Öröksége

Habsburg-hagyomány, regionális sokszínűség és a mai bécsi asztal

© Háttérgyár, 2026

Minden jog fenntartva.

Kiadó: Háttérgyár

Kiadás éve: 2026

hattergyar.hu

Ez a mű szerzői jogi védelem alatt áll. Részleteinek bármilyen formában való sokszorosítása, terjesztése vagy nyilvánosan elérhetővé tétele a kiadó előzetes írásbeli engedélye nélkül tilos.

Tartalomjegyzék

Bevezetés	3
1. fejezet - A Habsburg-örökség és a bécsi konyha születése	7
A marhahús mint a bécsi asztal középpontja	10
A gulyás bécsi útja	11
2. fejezet - A Wiener Schnitzel és a hétköznapi bécsi asztal	14
Anna Sacher és a bécsi konyha polgárosodása	16
A vasárnapi tyúklevés és a Backhendl közös gyökere	17
A hétköznapi konyha: a fasírt öröksége	19
3. fejezet - A Sachertorte legendája és a bécsi cukrászat	21
A bécsi kávéház: a Sachertorte természetes közege	24
A Strudel és a Kaiserschmarrn: a bécsi kávéházi kultúra édes fele	25
4. fejezet - Az Alpok íze: Salzburg és a nyugati régiók	29
A Salzburger Nockerl és a hegyek könnyűsége	30
A Wurzelfleisch és a Kasnocken: a hegyvidéki hétköznapi ételek	32
A Speckknödelsuppe: a hegyi vándor tarisznyája	33
5. fejezet - Levesek: a család mindennapi középpontja	36
A Frittatensuppe: a "gazdaságos" fényűzés	37
A gulyásleves: a nyugat és a kelet találkozása egy tányérban	37
A bécsi krumplileves: a hegyvidék és a főváros közös nyelve	38
A borjúmájgombóc: az éttermi leves díszítőeleme	40
6. fejezet - Halételek a sógoroknál	42
A karácsonyi ponty	43
A pisztráng és a hegyvidéki halkultúra finomsága	44
A füstölt hal mint előétel	45

7. fejezet - Vasárnapi sülték, szárnyasok és vadételek	47
A Szent Márton-napi liba	47
A rostélyos: a bécsi Gasthaus dísze	48
A Beuschel: az arisztokrata belsőséges hagyomány	49
A Bauernschmaus: a parasztlakoma bősége	51
8. fejezet - Gombócok, nudlik és a mákos-gyümölcsös hagyomány	54
A Wachau sárgabarack és a Marillenknödel	55
A Germknödel: a téli hegyi konyha kelt tésztás öröme	56
A Mohnnudeln: a Waldviertel mákja tésztában	57
A Buchteln: a kelt tészta bécsi öröksége reggelire és desszertként	58
Zárszó	61
Felhasznált források és ajánlott irodalom	65

Bevezetés

Amikor valaki azt mondja, hogy szeret osztrák módra étkezni, ritkán gondol arra, milyen bonyolult történelmi rétegződésre mutat rá ezzel a mondattal. Az osztrák konyha nem egyetlen nemzet asztaláról szól, hanem egy egykori birodalom emlékezetéről, amely Bécs kávéházaiból, Salzburg hegyi tanyáiról és a Duna menti halászfalvakból egyaránt merít. Ez a könyv arra tesz kísérletet, hogy ezt a rétegzettséget bemutassa: nem egyszerű receptgyűjteményként, hanem olyan olvasmányként, amely a fogások mögött meghúzódó történeteket, vitákat és regionális különbségeket is felfedi.

A munka alapját három, egymástól jól megkülönböztethető szemléletű forrás adta. Az első Slavka Bodic *The Ultimate Austrian Cookbook* (2023) című gyűjteménye, amely a mindennapi, otthon is könnyen elkészíthető ételeket helyezi a középpontba, és elsősorban azoknak szól, akik korábban sosem találkoztak az osztrák étkezési kultúrával. A második a bécsi Sacher Szálloda saját kiadású könyve, *The New Sacher Cookbook* (Alexandra Gürtler és Christoph Wagner, 2005), amely az éttermi, reprezentatív osztrák konyhát mutatja be, és amelyben a receptek mellett a szálloda és a híres csokoládétorta legendás története is helyet kap. A harmadik a Salzburg vidéki Werfenből származó Obauer fivérek, Karl és Rudolf könyve (*The new Austrian cookbook*, 1999), amely szakmai, séfi nézőpontból tárgyalja a témát, és

különös figyelmet fordít az ország regionális sokszínűségére.

Ez a három könyv együtt olyan teljes képet ad, amelyet külön-külön semelyik sem érne el. Bodic gyűjteménye a hétköznapi asztalt, a Sacher-könyv a reprezentatív, ünnepi vonulatot, az Obauer-testvérek munkája pedig a szakmai mélységet és a vidéki-regionális változatosságot képviseli. A jelen könyv az ő meglátásaikra épít, a receptjeiket saját szavainkkal, magyar nyelvre átdolgozva közli, a kulturális és történeti háttérrel pedig önálló kutatással bővíti ki.

Fontos tisztázni egy gyakori félreértést már itt, a legelején: az osztrák konyha nem azonos a bécsi konyhával, még akkor sem, ha a nemzetközi közönség számára gyakran egybeolvad a kettő. Bécs a Habsburg-udvar öröksége miatt olyan fogásokat tett világhíróvá — a rántott húst, a marhahúslevest, a csokoládétortát —, amelyek valójában a birodalom különböző pontjairól, cseh, magyar, olasz és balkáni hatásokból szövődtek össze a császárvárosban. Eközben az ország nyugati és déli tartományaiban, Salzburgban, Tirolban, Vorarlbergben és Stájerországban egészen más hagyományok éltek és élnek tovább: a hegyi tehenészet sajtjai, a folyók pisztrángjai, a mák és a szilva édességei. Az Obauer fivérek könyve pontosan ezt a feszültséget teszi meg kiindulópontjának, amikor azt írják, hogy a burgenlandi töltött paprika és a vorarlbergi sajtos galuska ugyanolyan messze áll egymástól, mint a kantoni halászeves a mongol tűzforraló egytálétel.

A könyv nyolc fejezetre bomlik, mindegyik egy-egy témát dolgoz fel: a Habsburg-örökséget és a bécsi konyha kialakulását, a rántott hús körüli máig tartó vitákat, a Sachertorte legendáját és a cukrászati hagyományt, az alpesi régiók sajátos ízeit, a levesek szerepét a mindennapokban, a halételek hagyományát, az ünnepi sülteket és vadételeket, végül a gombócok és gyümölcsös édességek világát. Minden fejezet a kulturális-történeti bevezetőt néhány, a három forráskönyvből választott és átdolgozott recepttel zárja, hogy az olvasó ne csak megismerje, hanem valóban el is készíthesse az adott hagyomány jellemző ételeit.

A recepteket szándékosan nem szó szerint vettük át: az eredeti forrásokban található elkészítési módokat, mennyiségeket és technikai megoldásokat összevetettük, és ott, ahol a három könyv eltérő megoldást kínált, a legjellemzőbbet, illetve a hazai konyhában is könnyen követhetőt választottuk. Ahol egy-egy adat vagy történeti részlet a szakirodalomban vitatott — mint például a Sachertorte pontos keletkezési éve vagy az eredeti recept hitelessége —, ezt a szövegben jelezzük, nem hallgatjuk el a bizonytalanságot.

Hogy mennyire eleven ma is ez az örökség, azt jól mutatja, hogy az UNESCO 2011-ben a szellemi kulturális örökség részévé nyilvánította a bécsi kávéházi kultúrát — nem egyetlen ételt vagy italt, hanem magát azt a társasági szokásrendszert, amelyben az étkezés, a beszélgetés és az újságolvasás összefonódik. Ez az elismerés jól szemlélteti,

hogy az osztrák konyha nem csupán receptek gyűjteménye, hanem egy egész életforma hordozója, amelynek értékét a nemzetközi közösség is elismeri. A jelen könyv éppen ezért nem elégszik meg a hozzávalók és a technikák felsorolásával: minden fejezetben igyekszik megmutatni azt a társadalmi és történeti közeget is, amelyben az adott étel értelmet nyer.

Az osztrák konyha ma is él és alakul: a hagyományos fogások mellett egyre nagyobb szerepet kapnak az új technikák és a nemzetközi hatások, miközben a klasszikusok — a Tafelspitz, a Kaiserschmarrn, a Marillenknödel — nem veszítenek népszerűségükből. Ez a kettősség, a megőrzés és a megújulás egyszerre jelenléte adja a könyv záró gondolatát is. Előtte azonban induljunk el ott, ahol az osztrák konyha modern értelemben született: a Habsburg-udvar és a bécsi polgári háztartások asztalánál.

1. fejezet - A Habsburg-örökség és a bécsi konyha születése

Amikor 1867-ben létrejött az Osztrák-Magyar Monarchia, olyan államalakulat állt fel, amely tizenegy nagyobb nemzetiség és számtalan kisebb közösség otthona volt egyetlen udvar és egyetlen főváros körül. Bécs ebben a rendszerben nem csupán politikai, hanem gasztronómiai központként is működött: a birodalom minden szegletéből érkeztek ide ételek, fűszerek és főzési eljárások, amelyek a császári udvar és a bécsi polgárság asztalán keveredtek össze egy sajátos, máig felismerhető konyhai nyelvvé. Az Obauer fivérek könyvének bevezetője pontosan ezt a jelenséget nevezi meg, amikor arról ír, hogy az osztrák konyha valójában "számtalan, igen jellegzetes regionális konyha keveréke" — és ez a keveredés sehol nem volt annyira intenzív, mint a birodalom fővárosában.

A bécsi konyha alapköveit cseh, magyar, olasz és balkáni hatások rakták le. A morvaországi és cseh cselédnányok, akik a bécsi polgári háztartásokba kerültek szolgálni, magukkal hozták a gombócok és a rétesek elkészítésének technikáját — innen a Knödel és a Strudel elterjedése, amelyek mára annyira "bécsivé" váltak, hogy sokan elfeledik cseh eredetüket. A magyar hatás legszemléletesebb példája a gulyás, amely pásztorételből vált városi étrend részévé, és

amelynek bécsi változata, a Saftgulasch, jelentősen eltér a magyarországi ősétől: sűrűbb, kevésbé fűszeres, és a városi konyha igényeihez igazodott. Az olasz befolyás a Habsburg-uralom alatt álló északolasz területekről, Lombardiából és Velencéből érkezett, és többek között a rizottószerű rizsételek, illetve a polenta rokon változatainak elterjedésében mutatkozott meg. A balkáni és délszláv hatás pedig a paprika és a füstölt húsok révén hagyott nyomot a bécsi étlapokon.

Ez a keveredés nem volt egyenletes, és nem is volt konfliktusmentes. A történetírás máig vitatja, mennyire tekinthető a bécsi konyha önálló teljesítménynek, és mennyire csupán ügyes összefoglalása a birodalom más népeinek főzési hagyományainak. Az biztos, hogy a császári udvar reprezentációs igénye — az a törekvés, hogy a birodalom sokszínűségét egyetlen asztalon jelenítsék meg — jelentősen felgyorsította ezt a folyamatot. A bécsi háztartások, különösen a jobb módú polgárság otthonai, tudatosan is átvették és saját ízlésükhöz igazították a birodalom távolabbi vidékeinek ételeit, így alakult ki az, amit ma "bécsi konyhaként" ismerünk: nem egy zárt, hanem egy folyamatosan bővülő rendszer.

A polgári háztartás napi étkezési rendje is ezt a reprezentációs igényt tükrözte, csak kisebb léptékben. A délutáni leves, a húsos főétel és az édes befejezés hármas tagolása egyenesen a francia haute cuisine (magas szintű étkezési kultúra) hatására alakult ki, amelyet a bécsi udvar a

tizenennyolcadik századtól kezdve tudatosan vett át és alakított saját igényeihez. Ez a hármas szerkezet — leves, hús, édesség — máig meghatározza az osztrák étkezési kultúrát, és ez adja a jelen könyv fejezetbeosztásának egyik logikáját is.

Ennek a diplomáciai szerepnek talán legszemléletesebb pillanata az 1814-1815-ös Bécsi Kongresszus volt, amikor a napóleoni háborúkat lezáró tárgyalások hónapjai alatt Európa uralkodói és diplomatái hosszú időre Bécsben rendezkedtek be. A korszakot jellemző, sokat idézett — bár a szó szerinti eredetét tekintve máig vitatott — mondás szerint "a kongresszus táncol, de nem halad előre", és ehhez hozzá lehetne tenni: de közben kitűnően étkezik. A korabeli feljegyzések szerint a fogadások, vacsorák és bálók programja szorosan összefonódott a tárgyalások ritmusával, és a bécsi udvar tudatosan használta fel a vendéglátás pompáját politikai célokra is: egy jól megrendezett lakoma ugyanolyan fontos eszköz volt a szövetségesek meggyőzésében, mint egy hivatalos tárgyalási forduló. Ez a hagyomány — hogy az étkezés nem csupán táplálkozás, hanem reprezentáció és diplomácia is — egészen a huszadik századig fennmaradt, és, amint alább látni fogjuk, a Sacher Szálloda történetében is visszaköszön: a Konrad Adenauerről szóló, később idézett anekdota jól mutatja, hogy a bécsi vendéglátás máig ugyanazt a szerepet tölti be, amelyet egykor a Habsburg-udvar szánt neki.

A marhahús mint a bécsi asztal középpontja

Ha egyetlen fogást kellene megnevezni, amely a bécsi polgári konyha lényegét megtestesíti, az minden bizonnyal a Tafelspitz, azaz a főtt marhahús lenne. Nem véletlen, hogy a bécsi Sacher Szálloda saját szakácskönyve is külön fejezetet szentel neki, és nem véletlen az az anekdota sem, amelyet a könyv megőrzött: amikor Konrad Adenauer német kancellár egy bécsi látogatása során megkóstolta a szálloda Tafelspitzét, csodálkozva kérdezte, miért nem lehet ilyen puha húst Bonnban felszolgálni. A főpincér válasza — hogy az osztrákok mindig is a "lágyabbak" voltak, ezért van már szerződésük, míg a "kemény" németeknek még nincs — jól mutatja, mennyire összefonódott ez az étel a bécsi önképpel.

A Tafelspitz elnevezése magára a marhahús azon részére utal, amelyből készül: a hátsó felsál hegyes végére (a német "Spitz" szó hegyet jelent), amelyet hagyományosan az asztalnál, egy darabban szeltek fel — innen az "asztali hegy" elnevezés. A fogás igazi rangját nem a hozzávalók drágasága, hanem az elkészítés pontossága adja: a húst sosem forralják, hanem forráspont alatt, hosszan párolják, míg a zsírt rendszeresen leszedik a léről. A hagyományos kísérők — a sült krumpli, a snidlingmártás és az alma-tormamártás — máig kötelező elemei a fogásnak.

Tafelspitz (főtt marhahús)

Négy-hat főre

Hozzávalók: 1,8–2 kg felsál (kevés zsírral), kb. 750 g marhacsont, 3 sárgarépa, 3 fehérrépa vagy petrezselyemgyökér, 1 kis zellergumó, 1 fej vöröshagyma, 2 babérlevél, 10 szem bors, 2 boróka, só, apróra vágott snidling a tetejére.

Elkészítés: Egy nagy fazékba öntsünk körülbelül öt liter vizet, tegyük bele a megmosott csontokat, és forraljuk fel. A húsról távolítsuk el az inakat és a bőrt, a zsírt hagyjuk rajta, majd tegyük a vízbe a babérlevéllel, a borssal és a borókával együtt. Forráspont alatt, alacsony lángon pároljuk körülbelül két-két és fél órán át, közben rendszeresen szedjük le a felszínen összegyűlő zsírt. A meghámozatlan vöröshagymát vágjuk félbe, és zsír nélkül, egy régi, jól bevált serpenyőben pirítsuk feketésre a vágott felén — ez adja a húsleves jellegzetes, mélyebb ízét és színét. A zöldségeket vágjuk nagy kockákra, és a hagymával együtt tegyük a húshoz, majd pároljuk még egy órát, amíg a hús valóban megpuhul: villával könnyedén át kell szúrni. Ekkor vegyük ki a húst, szűrjük le a levest, és tegyük vissza a húst egy időre a leszűrt lébe. Amíg a hús a levesben pihen, ne sózzuk, különben megvörösödik és kiszárad. Szeleteljük fel, öntsünk rá kevés levest, sózzuk ízlés szerint, és szórjunk rá snidlinget. Sült krumplival, snidlingmártással és alma-tormamártással szolgáljuk fel.

A gulyás bécsi útja

A gulyás története önmagában is jól illusztrálja azt, amiről ez a fejezet szól: egy vándorló étel, amely a birodalom egyik végéből a másikba érve teljesen új arcot kapott. A magyar gulyás eredetileg egyszerű, pásztorok által készített, viszonylag híg, erősen paprikás egytálétel volt. Amikor a fogás a tizenkilencedik században Bécsbe érkezett, a városi konyha igényei szerint alakult át: sűrűbb szószt kapott, a

paprika mennyisége visszaszorult, és a városi éttermek elkezdtek saját verzióikat kínálni — így született meg a Wiener Saftgulasch, azaz a bécsi "szaftos gulyás", amelyet ma az osztrák hétköznapi konyha egyik alapfogásaként tartanak számon.

A bécsi gulyás és a magyar gulyás közötti különbség máig vita tárgya: sok magyar szakácskönyv-szerző a bécsi verziót "meghamisított" gulyásnak tartja, míg az osztrák hagyomány saját jogán önálló fogásként kezeli. A jelen könyv nem kíván állást foglalni ebben a vitában, csak rögzíti: a két étel közös gyökerű, de évszázados önálló fejlődésen ment át, és mindkét változat saját kontextusában hiteles.

Bécsi gulyás (Wiener Saftgulasch)

Négy főre

Hozzávalók: 900 g marhalapocka, kockákra vágva, 2 nagy fej vöröshagyma, apróra vágva, 2 gerezd fokhagyma, ledarálva, 500 ml marhaalaplé, 250 ml vörösbor, 1 evőkanál paradicsompüré, 2 teáskanál pirospaprika, 1 teáskanál köménymag, frissen tört bors, só, 2 evőkanál liszt, 2 evőkanál olvasztott zsír vagy olaj, tojásos galuska vagy főtt burgonya a köréhez.

Elkészítés: Egy nagy lábasban hevítsünk fel némi zsírt vagy olajat közepesen erős lángon, és pirítsuk körbe rajta a marhakockákat minden oldalukon, majd vegyük ki és tegyük félre. A visszamaradt zsiradékon pirítsuk üvegesre a hagymát és a fokhagymát. Tegyük vissza a húst a lábasba, öntsük fel az alaplével és a vörösborral, adjuk hozzá a paradicsompürét, a pirospaprikát és a köménymagot, majd sózzuk, borsozzuk ízlés szerint. Forraljuk fel, csökkentjük a lángot, fedjük le, és pároljuk két-három órán át, amíg a hús szét nem esik. Egy kis lábasban olvasszunk fel némi

zsiradékot, keverjük hozzá lisztet, és óvatosan, kevés forró gulyáslé hozzáadásával, folyamatos keverés közben hígítsuk fel, majd öntsük vissza a gulyáshoz. Főzzük tovább körülbelül tíz percre, amíg a szósz besűrűsödik. Tojásos galuskával vagy főtt burgonyával szolgáljuk fel.

A Tafelspitz és a bécsi gulyás így két egymással rokon, ám gyökeresen eltérő logikájú fogás: az egyik a francia udvari konyha egyszerűsített, polgárosított formája, a másik egy távoli tartomány étkének városi átalakítása. Együtt jól mutatják, hogyan vált a bécsi konyha az egész birodalom gasztronómiai gyűjtőmedencéjévé — egy folyamat, amely a következő fejezetben tárgyalt rántott hús esetében is megismétlődik, csak épp fordított irányban: itt egy Bécsben kialakult fogás vált olyan sikeressé, hogy jogi védeltséget kapott, és a világ minden pontján az osztrák konyha szinonimájává lett.

2. fejezet - A Wiener Schnitzel és a hétköznapi bécsi asztal

Kevés étel körül forr olyan régóta és olyan indulatosan a vita, mint a Wiener Schnitzel, azaz a bécsi szelet körül. A nemzetközi köztudatban ez a rántott, vékonyra kalapált hússzelet Ausztria kulináris védjegye, olyannyira, hogy az Európai Unió jogi szabályozása is állást foglalt a kérdésben: a "Wiener Schnitzel" elnevezést kizárólag borjúhúsból készült szeletekre szabad használni, míg a sertés- vagy csirkehúsból készült, hasonló technikával panírozott ételeket "Schnitzelnek" — de nem "Wiener Schnitzelnek" — szabad nevezni. Ez a jogi különbségtétel elsőre furcsának tűnhet, valójában azonban egy évszázados szakmai és nemzeti önazonossági viták leülepedése.

A schnitzel eredetének kérdése ugyanis régóta megosztja a gasztronómatörténészeket. Az egyik hagyomány szerint a fogás az olasz cotoletta alla milanese egyenes leszármazottja, amelyet a tizenkilencedik században Radetzky tábornok — vagy legendák szerint egyik hadseregbeli szakácsa — hozott magával Lombardiából Bécsbe. A másik, ma inkább háttérbe szoruló nézet szerint a panírozott, vékonyra vert hús már korábban is jelen volt a közép-európai konyhákban, és a bécsi verzió önálló fejlődés eredménye, amely csupán véletlenül hasonlít a milánói

elődre. A történetírói vita máig lezáratlan, és a jelen könyv sem kíván végleges választ adni rá — inkább arra hívja fel a figyelmet, hogy a schnitzel esete jól mutatja, mennyire nehéz egyetlen nemzeti konyhához kötni egy olyan ételt, amely valójában egy egész régió közös főzési kultúrájából nőtt ki.

Ami viszont vitán felül áll, az a fogás technikai tökéletesítése, amelyet a bécsi éttermi konyha, és különösen a Sacher Szálloda hajtott végre. A Sacher-könyv receptje szerint a lényeg nem a hozzávalók bonyolultságában, hanem a technika pontosságában rejlik: a borjúszeletet két-négy milliméter vékonyságúra kell kikalapálni, a zsiradékot — kizárólag vajat és olajat vegyesen — nagyon forróra kell hevíteni, és a sütés közben a serpenyőt rendszeresen meg kell mozgatni, hogy a panír ne lapuljon rá a húsrá, hanem "felfújódjon" körülötte. Ez az apró, könnyen elhanyagolható mozdulat felelős azért a jellegzetes, buborékos, laza panírrétegért, amely a valóban jól elkészített bécsi szeletet megkülönbözteti a hétköznapi rántott hústól.

Wiener Schnitzel

Négy főre

Hozzávalók: 8 vékony borjúszelet, egyenként körülbelül 90 grammos, 4 tojás, 200 g finom zsemlemorzsa, 100 g finom liszt, 150 g vaj, 100 ml napraforgó- vagy repceolaj, só, citromszeletek és sült petrezselyem a díszítéshez.

Elkészítés: A borjúhúst kalapáljuk ki két-négy milliméter vékonyságúra, és mindkét oldalát sózzuk meg. Egy lapos tányéron villával röviden keverjük fel a tojásokat — ügyeljünk arra, hogy ne habosítsuk fel túlságosan, mert akkor a tojás túl híg

lesz a panírozáshoz. A szeleteket lisztezzük be könnyedén, mártsuk a tojásba, majd forgassuk zsemlemorzsába. Egy nagy serpenyőben hevítsük fel együtt a vaját és az olajat egészen forróra, majd süssük a szeleteket mindkét oldalukon aranybarnára, közben rendszeresen mozgassuk meg a serpenyőt, hogy a hús körül mindig legyen elég forró zsiradék, és a panír szépen felpuffadjon. Papírtörőn csepegtessük le, a visszamaradt zsiradékban süssünk ki egy csokor petrezselymet, és ezzel, valamint citromszeletekkel díszítve szolgáljuk fel. Petrezselymes krumplival és friss salátával — uborka-, paradicsom- vagy fejes salátával — kínáljuk.

Anna Sacher és a bécsi konyha polgárosodása

Ha a Wiener Schnitzel a bécsi éttermi konyha technikai csúcsteljesítménye, akkor a Backhendl, azaz a bő zsiradékban kisütött, panírozott csirke a hétköznapi és az ünnepi étrend találkozási pontja. A fogás a Sacher-könyvben nem véletlenül viseli Anna Sacher nevét: a szálloda legendás, szivarozó tulajdonosnője, aki férje halála után egyedül vezette a házat, és aki állítólag még magát Ferenc József császárt is rá tudta bírni, hogy aláírja a szálloda híres asztalterítőjét, saját receptjeként ismertette el ezt az egyszerű, ám precíz technikát igénylő ételt. Anna Sacher alakja jól mutatja, hogyan vált a Monarchia végnapjain a bécsi szállodai világ egyszerre az arisztokrácia és a feltörekvő polgárság találkozási terepévé — és hogyan öltött ez a találkozás konkrét, ehető formát az étlapokon.

Backhendl à la Anna Sacher

Négy főre

Hozzávalók: 2 kisebb csirke, egyenként 1-1,2 kg, a májukkal együtt, 200 g liszt, 300 g zsemlemorzsa, 5 tojás, felforrt, mogyoróolaj a bő zsiradékban sütéshez, 1 csokor petrezselyem, só.

Elkészítés: A csirkéket vágjuk darabokra: válasszuk el a szárnyakat és a combokat, a szegyet a hátrésztől, majd hosszában felezzük. A szárnyak és a szegy csontját hagyjuk benne, a combokból és az alsó combokból csontozzuk ki a húst egy kis, hegyes késsel, és mindegyik darabról húzzuk le a bőrt. Sózzuk meg alaposan a csirkedarabokat, forgassuk lisztbe, majd a felvert tojásba, végül zsemlemorzsa. Egy lábasban hevítsünk fel elegendő olajat a bő zsiradékban sütéshez, és várjuk meg, míg nagyon forró lesz — a csirkedaraboknak úszniuk kell benne. Süssük körülbelül 160 fokos olajban huszonöt-harminc percig, közben egyszer forgassuk meg, hogy egyenletesen süljön. A sütés utolsó tizenöt percében a májat is sózzuk meg, panírozzuk, és tegyük az olajba. A kész csirkét szedjük ki, csepegtessük le alaposan papírtörlettel, ízlés szerint sózzuk még egy keveset, és díszítsük kisütött petrezselyemmel. Vegyes salátával kínáljuk.

A vasárnapi tyúkleves és a Backhendl közös gyökere

A Backhendl mögött érdemes megemlíteni egy régi bécsi háztartási gyakorlatot is, amely jól mutatja, mennyire tudatosan és takarékosan bántak a polgári konyhák a szárnyassal. A hagyományos vasárnapi ebéd gyakran két fogásból állt ugyanabból az egy tyúkból: elsőként hosszan főzött, tiszta tyúklevest szolgáltak fel zöldségekkel, gombával és zsenge borsóval, majd a kifőtt húst — miután

levált a csontról — második fogásként, önállóan is tálalhatták, akár rántva, akár egyszerű mártásban. Ez a "kétszeres felhasználás" elve nem csupán gazdaságossági megfontolás volt, hanem a bécsi konyha egyik alapelvét is megtestesítette: semmit nem hagyni veszni, és egyetlen alapanyagból is a lehető legtöbb örömet kihozni.

Régi bécsi tyúkleves

Hat-nyolc főre

Hozzávalók: 1 egész tyúk (kb. 1,8 kg), gyökérzöldségek (petrezselyemgyökér, sárgarépa, zellerszár), 1 fej vöröshagyma, 4 szem bors, 3 szem szegfűbors, 1 babérlevél, 2 szegfűszeg, 1 kis csokor kakukkfű, 40 g vaj, 40 g liszt, 100 g friss gomba, 150 g főtt zöldborsó, 1 tojássárgája, 150 ml tejszín, só, bors, apróra vágott snidling, sült zsemlekocka a tálaláshoz.

Elkészítés: A megtisztított tyúkot a belsőségekkel — a máj kivételével — együtt tegyük fel hideg vízben főni, és adjuk hozzá a gyökérzöldségeket. A félbevágott hagymát zsiradék nélkül, vágott felén pirítsuk szinte feketére egy száraz serpenyőben, majd tegyük a leveshez a fűszerekkel együtt egy kis vászonzacskóba kötve. Habozzuk le rendszeresen a felszínt. A főzés utolsó tíz percében adjuk hozzá a májat is. Amint a hús megpuhult, szűrjük át a levest, a húst szedjük le a csontról, és vágjuk apró darabokra a belsőségekkel együtt. Egy nagy lábasban olvasszunk fel vaját, keverjük hozzá a lisztet, majd öntsük fel a leszűrt levessel, és főzzük legalább még harminc percig. A gombát szeleteljük vékonyra, és pirítsuk meg vajban, a zöldborsót pürésítsük, és keverjük össze a tejszínnel. Adjuk a gombát a leveshez, majd a borsos tejszínt is, és főzzük krémesre. Tegyük vissza a húst a levesbe, és melegítsük át. Vegyük le a tűzről, keverjünk bele egy felvert tojássárgáját, sózzuk,

borsozzuk. Sült zsemlekockával és snidlinggel megszórva szolgáljuk fel.

A hétköznapi konyha: a fasírt öröksége

A schnitzel és a Backhendl mellett azonban a valódi bécsi hétköznapi étrend legalapvetőbb fogása a Faschierte Laibchen, azaz a fasírt volt és maradt. Ez az étel sosem törekedett éttermi rangra: a maradék vagy az olcsóbb húsrészek felhasználására szolgált, és pontosan ezért maradt máig a családi konyha egyik legmegbízhatóbb fogása. A fasírt története egyben a bécsi konyha egyik legfontosabb, bár kevésbé látványos tanulságát is hordozza: a reprezentatív, éttermi fogások — a Tafelspitz, a schnitzel, a Backhendl — mögött mindig létezett egy párhuzamos, sokkal egyszerűbb hétköznapi étrend, amely nem a birodalmi reprezentációról, hanem a családi háztartás gazdaságosságáról szólt.

Faschierte Laibchen (fasírt)

Négy főre

Hozzávalók: 450 g marha- vagy sertéshúsból készült darált hús, fél csésze (kb. 50 g) zsemlemorzsza, 1 fej vöröshagyma, apróra vágva, 2 gerezd fokhagyma, ledarálva, 2 tojás, 2 evőkanál apróra vágott petrezselyem, 2 evőkanál apróra vágott snidling, 1 teáskanál köménymag, frissen tört bors, só, liszt a forgatáshoz, olaj a sütéshez.

Elkészítés: Egy tálban keverjük össze a darált húst, a zsemlemorzsát, a hagymát, a fokhagymát, a tojásokat, a petrezselymet, a snidlinget és a köménymagot, sózzuk, borsozzuk, és alaposan dolgozzuk össze. Formázzunk belőle kis,

lapított pogácsákat, körülbelül nyolc-tíz centiméter átmérőjűeket, és forgassuk meg lisztben. Egy serpenyőben hevítsünk fel közepesen erős lángon némi olajat, és süssük a fasírtokat oldalanként négy-öt percre, amíg aranybarnák és átsülnek. Papírtörőn csepegtessük le. Szaftos mártással, krumplival és egy adag friss salátával kínáljuk.

A négy recept — a schnitzel, a régi bécsi tyúkleves, a Backhendl és a fasírt — így egyetlen fejezetben mutatja meg a bécsi húskonyha teljes spektrumát: a jogilag védett, világhírű reprezentatív fogást, egy szállodatörténeti legendával összekapcsolt átmeneti ételt, és a családi asztal legszerényebb, mégis leggyakoribb darabját. A következő fejezetben ezt a spektrumot a cukrászat felől közelítjük meg, és eljutunk a bécsi konyha talán legismertebb exportcikkéhez: a Sachertortéhoz.

3. fejezet - A Sachertorte legendája és a bécsi cukrászat

1832-ben, egy este, amikor Klemens Wenzel von Metternich birodalmi kancellár házában nagyszabású fogadást rendeztek, a ház séfje váratlanul megbetegedett. Az ünnepségre új desszertet rendeltek, és a feladat a mindössze tizenhat éves tanulóra, egy bizonyos Franz Sacherre maradt. A fiú állítólag ennyit hallott figyelmeztetésül: "Csak ma este ne hozzon rám szégyent!" Azt, hogy ezen az estén valóban megszületett-e a csokitorta, amelyet ma az egész világ Sachertorteként ismer, senki nem tudja bizonyossággal állítani — a Sacher-szálloda saját könyve is elismeri, hogy a legenda körül számos, egymásnak ellentmondó változat kering. Egyesek szerint Franz Sacher a testvére segítette ki a receptötlettel, aki később a Nußdorfer Spitz nevű kávéház tulajdonosa lett; mások szerint Sacher a Dehne cukrászathoz — amelyből később a híres Demel lett — tanult inasként, ám ezt a történetírás nem tudja hitelesen alátámasztani. Ami biztos: a torta 1832-ben, a bécsi biedermeier korszak fényében született, és Franz Sacher, bár elsősorban nem cukrászként, hanem korái egyik legkiválóbb szakácsként vált híressé, ezzel az egyetlen desszerttel írta be a nevét a kulináris történelembe.

A torta igazi karrierje azonban csak fia, Eduard Sacher idején kezdődött, aki apja receptjét megtartva szállodát nyitott a bécsi Operaház szemközti oldalán, majd az ő özvegye, a szivarozó, önérzetes Anna Sacher vezette tovább az üzletet olyan sikerrel, hogy — a korábbi fejezetben már idézett történet szerint — még magát Ferenc József császárt is rá tudta bírni, hogy aláírja a szálloda emlékterítőjét. A Sachertorte ezután a Monarchia bukása, két világháború és a szálloda többszöri válsága ellenére is megmaradt: mint Elisabeth Gürtler, a szálloda egykori vezetője fogalmazott, a torta a ház "kapunyitója" lett — olyan ajándék, amely többet jelent egy egyszerű süteménynél, mert magával hordozza a bécsi életérzés egészét.

A torta hírneve ugyanakkor jogi vitákhoz is vezetett, amelyek évtizedeken át tartottak Bécsben. A Demel cukrászat — amelynek alapítója maga is dolgoztatott korábban Sacher-leszármazottakat — saját jogon is "eredeti Sachertortét" kínált, ami a huszadik század közepén komoly, hosszan tartó peres eljárást eredményezett a két ház között. A vita, amely egyes források szerint az 1960-as évek elején zárult le, végül olyan kompromisszumhoz vezetett, amely mindkét háznak engedélyezte a torta forgalmazását, de csak a Hotel Sacher süteményét jelölhetik "Original Sacher-Torte" néven, míg a Demelé más névvel, de hasonló hagyományra hivatkozva kerül az étlapra. A történet pontos jogi részletei ma is vita tárgyát képezik a gasztrotörténészek körében, ám a lényeg mindenki számára egyértelmű: egyetlen csokitorta

körül olyan intenzív márkaharc bontakozott ki, amely önmagában is jól mutatja, mekkora szimbolikus tőkét képvisel a bécsi cukrászati hagyomány.

A Sacher-szálloda könyve maga is hangsúlyozza, hogy az eredeti receptet páncélszekrényben őrzik, és a nyilvánosan közölt verzió is csak "egy, a valósághoz nagyon közel álló" változat. A recept lényege azonban nem titok: egy viszonylag száraz, intenzív csokoládés piskóta, amelyet egyetlen rétegben sárgabaralekvárral kennek meg, és amelyet — a legtöbb hazai csokitortával ellentétben — nem krémmel, hanem kizárólag fényes csokoládémázzal fednek be. Ez a "puritán" díszítés, amelyet a Sacher-könyv is kiemel — "a Sachertortét általában nem szokás díszíteni, csak a szálloda süti rá saját pecsétjét" —, maga is a torta identitásának része.

Sachertorte (bécsi csokoládétorta)

Egy 22-24 cm átmérőjű tortához

Hozzávalók: 140 g szobahőmérsékletű vaj, 110 g porcukor, kikapart magja fél vaníliarúdnak, 6 tojássárgája, 6 tojásfehérje, 130 g étcsokoládé, 110 g cukor, 140 g finom liszt, kb. 200 g sárgabaralekvár, vaj és liszt a forma kikenéséhez, tejszínhab a felszolgáláshoz. A máz hozzávalói: 200 g cukor, 125 ml víz, 150 g csokoládé.

Elkészítés: Habosítsuk fel a vaját a porcukorral és a vaníliával, majd fokozatosan adjuk hozzá a tojássárgáit, és keverjük tovább, míg a massa sűrű és krémes lesz. Olvasszuk meg a csokoládét gőz felett, és forgassuk bele a habba. A tojásfehérjéket cukorral verjük kemény habbá, majd óvatosan forgassuk a tojássárgájás

masszába, végül szitáljuk rá a lisztet, és fakanállal, könnyű mozdulatokkal keverjük össze. A kivajazott, kilisztezett tortaformát töltsük meg a masszával, és süssük 170 fokra előmelegített sütőben ötvenöt-hatvan percig, az első tíz-tizenöt percben a sütő ajtaját résnyire hagyva nyitva. A megsült tortát fejjel lefelé fordítva hagyjuk kihűlni a formában, majd vágjuk félbe vízszintesen, és a felmelegített, átkevert lekvárral kenjük meg mindkét felét, majd tegyük vissza egymásra, és a maradék lekvárral vonjuk be a torta teljes külsejét. A mázhoz forraljuk fel a vizet a cukorral öt-hat percig, hagyjuk kissé kihűlni, majd a felolvasztott csokoládéhoz apránként keverjük hozzá, amíg sűrű fényes mázat kapunk. Öntsük a még langyos mázat a tortára, és spatulával simítsuk el a felületét. Néhány órán át hagyjuk megszáradni, és tejszínhabbal kínáljuk.

A bécsi kávéház: a Sachertorte természetes közege

A Sachertorte sosem önmagában, elszigetelten élte az életét: a bécsi kávéházi kultúra volt az a közeg, amelyben a torta és a hozzá hasonló süteményrepertoár igazán kiteljesedett. A bécsi Kaffeehaus intézménye a tizenkilencedik század végére olyan sajátos társasági térre vált, amelyben az órákon át tartó üldögélés, az újságolvasás és a beszélgetés egyenrangú fontosságot kapott magával a fogyasztással: egyetlen csésze Melange — a tejjel felhabosított kávé bécsi változata — mellett a vendég akár egész délutánt is eltölthetett anélkül, hogy a személyzet sürgette volna. Ez a fajta, szinte intézményesített lassúság adta okát annak is, hogy az UNESCO 2011-ben, ahogyan a könyv bevezetőjében már említettük, a szellemi kulturális

örökség részévé nyilvánította a bécsi kávéházi kultúrát.

A kávéház és a torta kapcsolatát jól mutatja az is, hogy a Sachertorte legnagyobb riválisa, a Demel cukrászat, maga is egy ilyen kávéházi hagyomány őrzője: nem egyszerű cukrászüzletről, hanem az arisztokrácia és a művészvilág találkozóhelyéről volt szó, ahol az irodalmi és zenei élet számos alakja — köztük operai és színházi hírességek — rendszeres vendégként fordult meg. A bécsi kávéházi kultúra másik jellegzetes süteménye, a Kipferl, azaz a szarvas alakú, vajos tészta, a legenda szerint az 1683-as török ostrom emlékét őrzi: a történet szerint a bécsi pékek, akik éjszaka is dolgoztak, felfigyeltek az ostromlók aknászainak zajára, és riasztásukkal hozzájárultak a város megmentéséhez, majd győzelmi jelképként a török félhold formájára mintázott süteményt sütöttek. Ez a történet rendkívül népszerű, ám a gasztronómatörténészek többsége ma már erősen kétségbe vonja hitelességét, és inkább a tizennyolcadik századi, franciás hatásokra visszavezethető fejleménynek tartja a Kipferl elterjedését — a legenda mindenesetre jól mutatja, mennyire szorosan összefonódott a bécsi cukrászati hagyomány a város önmagáról szóló elbeszéléseivel.

A Strudel és a Kaiserschmarrn: a bécsi kávéházi kultúra édes fele

A Sachertorte mellett a bécsi cukrászati hagyomány két másik alapköve az Apfelstrudel és a Kaiserschmarrn — mindkettő olyan étel, amely a mai napig egyszerre otthoni és

kávéházi fogás. Az almás rétes eredete a Habsburg-örökség keleti, oszmán-balkáni hatásaira vezethető vissza: a nagyon vékonyra húzott, réteges tésztát a török baklava rokon technikájából eredeztetik a legtöbb gasztrotörténeti forrás, amely aztán a Monarchia területén, elsősorban a magyar és a délszláv konyhák közvetítésével jutott el Bécsbe, ahol édes, almás-fahéjas töltelékkel párosították.

Bécsi almás rétes (Apfelstrudel)

Nyolc főre

Hozzávalók a tésztához: 350 g liszt, 60 ml langyos víz, 1 tojás, 60 g olvasztott vaj, 60 g tejszín. A töltelékhez: 900 g Granny Smith alma (kb. hat-hét darab), 100 g cukor, 1 teáskanál fahéj, 40 g mazsola (elhagyható), 40 g zsemlemorzsa, 60 g olvasztott vaj.

Elkészítés: A liszthez keverjük a vizet, a tojást, az olvasztott vajat és a tejszínt, és dolgozzuk össze sima, rugalmas tésztává. Fedjük le konyharéteggel, és hagyjuk pihenni legalább félórát. Az almákat hámozzuk meg, magozzuk ki, és szeleteljük vékonyra, majd keverjük össze a cukorral, a fahéjjal, a mazsolával, a zsemlemorzzával és az olvasztott vajjal. Nyújtsuk ki a tésztát lisztezett felületen nagy, vékony téglalappá, terítsük rá a töltelékét, a szélén két-három centiméteres margót hagyva, majd a hosszú oldal felől szorosan göngyöljük fel, és a végeit csippentsük össze. Tegyük sütőpapírral bélelt tepsire, kenjük meg olvasztott vajjal, és süssük 175 fokra előmelegített sütőben körülbelül negyvenöt percig, amíg aranybarna és ropogós lesz. Hűlni hagyva szeleteljük fel.

A Kaiserschmarrn eredete ennél is inkább a legendák világába tartozik: a hagyomány szerint Ferenc József császár kedvenc édessége volt, és a neve is innen származik — bár

azt, hogy pontosan miért nevezték el a szétszaggatott, karamellizált palacsintát a császárról, a források eltérően magyarázzák. Egyesek szerint a császár maga kérte, hogy a séf ne törődjön a tökéletes formával, csak az ízzel; mások szerint egyszerűen az étel "királyian" gazdag jellege adta az elnevezést. Bármelyik történet is igaz, a Kaiserschmarrn máig az egyik legkedveltebb desszert egész Ausztriában, és jellegzetessége éppen a szándékos "rendezetlensége": a palacsintát sütés közben villával szaggatják darabokra, hogy minél több karamellizált, ropogós felület keletkezzen.

Kaiserschmarrn

Négy főre

Hozzávalók: 4 tojás, különválasztva, 60 g liszt, 120 ml tej, 2 evőkanál cukor, csipet só, 30 g vaj, porcukor a tetejére, gyümölcskompót vagy karamellizált gyümölcs a köréhez.

Elkészítés: A tojások sárgáját keverjük simára a liszttel, a tejjel, a cukorral és a sóval. A tojásfehérjéket verjük kemény habbá, és óvatosan forgassuk a tésztába. Egy serpenyőben olvasszuk fel a vajat közepesen erős lángon, öntsük bele a tésztát, és süssük két-három percre, amíg az alja aranybarna lesz. Villákkal szaggassuk falatnyi darabokra, és süssük tovább még két-három percre, amíg minden oldalán ropogós, aranybarna lesz. Szórjuk meg porcukorral, és gyümölcskompóttal vagy karamellizált gyümölccsel szolgáljuk fel.

A Sachertorte, a rétes és a Kaiserschmarrn együtt jól mutatják, hogy a bécsi cukrászat sikere nem egyetlen technikán vagy egyetlen hozzávalón alapul, hanem azon a képességen, hogy a birodalom különböző vidékeiről érkező

hatásokat — a keleti rétestechnikát, a francia piskótakészítést, a helyi gyümölcskultúrát — egyetlen, jellegzetesen "bécsinek" ható étkezési stílusba tudta olvasztani. A következő fejezetben elhagyjuk a főváros kávéházait, és megnézzük, mi történik ugyanezzel a kérdéssel akkor, ha nem Bécsből, hanem az Alpok szívéből, Salzburg vidékéről indulunk el.

4. fejezet - Az Alpok íze: Salzburg és a nyugati régiók

Ha az eddigi fejezetek Bécs felől közelítették meg az osztrák konyhát, ezúttal irányt kell változtatnunk. Karl és Rudolf Obauer, a salzburgi Werfen vidékéről származó testvérpár, akiknek szakácskönyve a jelen mű egyik legfontosabb forrása, könyvük bevezetőjében nagyon pontosan fogalmazza meg azt a feszültséget, amely a fővárosi és a vidéki osztrák konyha között áll fent: "Ha valaki osztrák konyháról beszél, valójában számtalan, igen jellegzetes regionális konyha keverékére gondol." Szerintük a burgenlandi töltött paprika és a vorarlbergi sajtos galuska nem állnak közelebb egymáshoz, mint a kantoni halászleves és a mongol tűzforraló egytálétel — vagyis az "osztrák konyha" kifejezés maga is egyfajta egyszerűsítés, amely elfedi azt, mennyire eltérő éghajlati és gazdasági viszonyok formálták az ország egyes vidékeinek étkezési szokásait.

Ez a sokszínűség nem véletlen. Ausztria földrajza szélsőségesen tagolt: az ország nyugati és déli részét az Alpok magas hegyláncai uralják, míg keleten, Burgenlandban a Pannon-alföld nyúlik be az országba, egészen Magyarország határáig. Minden vidéknek megvan a maga mikroklímája, és ezzel együtt a saját, jellegzetes terménye is: a Béctől északkeletre fekvő Marchfeld a spárgájáról híres, Dél-Stájeriában — és jóformán csakis ott — tökmagolajat sajtolnak a helyi tökfajtákból, míg a Waldviertel hűvös

fennsíkjain a mák számos fajtáját termelik. Minden vidék büszke saját főzési hagyományára, és ez a büszkeség olykor a szomszédos tartományok ételei iránti bizalmatlanságban is megmutatkozik: az Obauer-könyv szerint a vorarlbergi háztartások aligha hallottak a burgenlandi paprikaporrról és a paradicsompürés fűszerezésről, miközben a vorarlbergi tésztaételekhez nélkülözhetetlen kemény és fűszeres hegyi sajtokról a keleti tartományokban jóformán nincs is tudásuk.

A nyugati és alpesi vidékek konyhájának alapja mindenütt a tejgazdálkodás. A hegyi legelőkön tartott tehenek teje és sajta adja azt a nyersanyagbázist, amelyre Vorarlberg, Tirol és részben Salzburg vidékének egész étkezési kultúrája épül — szemben a keleti tartományok inkább gabona- és húsalapú hagyományával. Karintiában, ahogyan az Obauer-könyv is megjegyzi, a sajtos vagy húsos galuska (Nocken, Nudel) egyenesen "megkérdőjelezhetetlen luxuscikk és alapétek" státuszát élvezzi, míg az ország más vidékein a tésztaételeknek ez a fajtája jóval ritkábban kerül asztalra.

A Salzburger Nockerl és a hegyek könnyűsége

Ha egyetlen édességet kellene kiválasztani, amely szimbolizálja ezt a hegyvidéki, alpesi étkezési kultúrát, az minden bizonnyal a Salzburger Nockerl volna — igaz, ez esetben nem a sajt, hanem éppen ellenkezőleg, a rendkívüli könnyedség a lényeg. A desszert, amelyet magyarul leginkább "salzburgi felfújtnak" nevezhetnénk, három nagy,

piramis alakú, habkönnyű tojáshab-halomból áll, amelyeket forrón, azonnal az asztalra kell vinni, mielőtt összeesnének. A hagyomány szerint a formájuk a Salzburgot körülölelő hegyekre — a Salzburgi-Alpok csúcsaira — utal, bár ezt a kapcsolatot a szakirodalom inkább kedves, utólagosan kialakult magyarázatnak, mint bizonyított eredettörténetnek tartja.

Salzburger Nockerl

Négy főre

Hozzávalók: 150 ml tej, fél vaníliarúd, néhány csepp citromjús, 7 tojásfehérje (lehűtve), csipet só, 80 g cukor, 4 tojássárgája, 1 citrom reszelt héja, 10 g vaníliás cukor, 2 evőkanál liszt, 1 evőkanál kukoricakeményítő, porcukor a tetejére, vaj a forma kikenéséhez.

Elkészítés: Melegítsük fel a tejet a felvágott vaníliarúddal és néhány csepp citromjussal, majd vegyük le a tűzről, hagyjuk állni, és emeljük ki a vaníliarudat. Egy ovális, hőálló sütőformát kenjünk ki vajjal, és öntsünk bele annyi vaníliás tejet, hogy éppen ellepje az alját. A lehűtött tojásfehérjéket egy csipet sóval és a cukor harmadával verjük nagyon kemény habbá, majd fokozatosan adjuk hozzá a maradék cukrot, és verjük tovább, míg a hab sűrű és fényes lesz. Melegítsük a sütőt 220 fokra. A tojásfehérjehabhoz adjuk a tojássárgáit, a citromhéjat, a vaníliás cukrot, a lisztet és a keményítőt, és habverővel három-négy mozdulattal — nem teljesen egyneművé — forgassuk össze. Formázzunk a masszából négy piramis alakú halmot egymás mellé a tepsibe, és süssük tíz-tizenkét percig, amíg szép, aranybarna színt kapnak. Porcukorral megszórva, azonnal vigyük az asztalra, mert a Nockerl gyorsan összeesik.

A Wurzelfleisch és a Kasnocken: a hegyvidéki hétköznapi konyha

Miközben a Salzburger Nockerl a felszolgálás ünnepélyességét képviseli, a hegyvidéki hétköznapi konyha valódi arca inkább a Wurzelfleisch és a Kasnocken hasonló, egyszerű, tartós fogásaiban mutatkozik meg. A Steirisches Wurzelfleisch — szó szerint "stájer gyökérhús" — pontosan azt az elvet testesíti meg, amely a hegyvidéki gazdálkodást évszázadokon át jellemezte: a húst apránként, a raktáron lévő gyökérzöldségekkel — sárgaréppával, petrezselyemgyökérrel, krumplival — együtt, hosszan párolva kellett nyújtani, hogy egy nagyobb adag hús több napra is elegendő, tartalmas étket adjon a családnak.

Stájer gyökérhús (Steirisches Wurzelfleisch)

Négy főre

Hozzávalók: 650 g kockára vágott marhahús, 1 nagy fej vöröshagyma, apróra vágva, 2 nagy sárgarépa, kockára vágva, 2 nagy petrezselyemgyökér, kockára vágva, 2 nagy krumpli, kockára vágva, 1 teáskanál köménymag, só, frissen tört bors, 2 evőkanál liszt, 500 ml marhaalaplé, 2 evőkanál vaj.

Elkészítés: Egy lábasban hevítsük fel a vajat közepes lángon, és pirítsuk üvegesre rajta a hagymát. Adjuk hozzá a húskockákat, és pirítsuk körbe minden oldalukon. Keverjük hozzá a sárgarépát, a petrezselyemgyökeret és a krumplit, fűszerezzük köménymaggal, sóval és borssal, majd szórjuk meg a liszttel, és keverjük át. Öntsük fel az alaplével, forraljuk fel, majd fedő alatt, kis lángon pároljuk másfél órán át, amíg a hús megpuhul és a zöldségek átsülnek. Friss kenyérrel vagy főtt krumplival, forrón szolgáljuk fel.

A Kasnocken ugyanezt a logikát követi, csak húsmentes, tejgazdasági változatban: a hegyi tehenészet friss tehéntúróját lisztezve, apró galuskákká formázva, majd tejes-vajas mártásban kínálják. Ez az étel jól mutatja, mennyire máshogy néz ki egy "gombócos" hagyomány, ha nem a bécsi, húsalapú konyha, hanem a nyugati, tejgazdasági kultúra felől közelítjük meg.

Kasnocken (sajtos-túrós galuska)

Négy főre

Hozzávalók a galuskához: 450 g friss tehéntúró, 60 g liszt, 2 tojás, 2 evőkanál apróra vágott snidling, frissen tört bors, só. A mártáshoz: 100 g vaj, 30 g liszt, 500 ml tej, snidling a díszítéshez.

Elkészítés: Keverjük össze a túró a liszttel, a tojásokkal, a snidlinggel, a sóval és a borssal, amíg sima masszát kapunk. Formázzunk belőle apró, szőlőszem nagyságú galuskákat. Forró, sós vízben főzzük három-öt percig, amíg a felszínre emelkednek, majd szűrjük le, és tartsuk melegen. Egy másik lábasban olvasszuk meg a vajat, keverjük hozzá a lisztet, pirítsuk két percig, majd fokozatosan öntsük fel tejjel, folyamatosan keverve. Forraljuk fel, majd kis lángon főzzük öt percig, amíg besűrűsödik, sózzuk, borsozzuk ízlés szerint. A galuskákat öntsük a mártásba, és snidlinggel megszórva szolgáljuk fel.

A Speckknödelsuppe: a hegyi vándor tarisznyája

A negyedik nyugati fogás, a Speckknödelsuppe — szalonnás gombócleves — a tiroli és a salzburgi hegyvidék hagyományos túrázó- és pásztorétele. A gombócok alapja kenyér vagy krumpli, amelybe apróra vágott füstölt

szalonnát dolgoznak, majd tiszta húslevesben főzik ki őket. Az étel eredete a hegyi pásztorkodáshoz és a favágó-munkához kötődik: a szalonnás gombóc könnyen szállítható, hosszú ideig eltartható, és a füstölt szalonna zsírtartalma miatt rendkívül tápláló, így a magasan fekvő legelőkre vagy az erdőbe induló munkások tarisznyájának állandó eleme volt. A leves ma is a tiroli és salzburgi hegyi menedékházak étlapjának egyik alappillére.

Szalonnás gombóclevés (Speckknödelsuppe)

Négy főre

Hozzávalók: 450 g füstölt szalonna, kockára vágva, 1 fej vöröshagyma, apróra vágva, 2 gerezd fokhagyma, ledarálva, 1,5 liter marha- vagy csirkealaplé, 500 ml víz, frissen tört bors, só, 250 g liszt, 4 tojás, 60 ml tej, 2 evőkanál apróra vágott petrezselyem.

Elkészítés: Egy lábasban süssük ropogósra a szalonnakockák felét, majd vegyük ki és tegyük félre. Ugyanabban a zsiradékban pároljuk üvegesre a hagymát és a fokhagymát. Öntsük fel az alaplével és a vízzel, forraljuk fel, majd csökkentsük a lángot, és hagyjuk gyöngyözve főni. Egy tálban keverjük össze a lisztet, a tojásokat, a tejet, a petrezselymet, a maradék nyers szalonnát, sózzuk, borsozzuk, és gyúrjunk belőle sűrű tésztát. Formázzunk belőle golflabda méretű gombócokat, és óvatosan engedjük a gyöngyöző lébe. Fedjük le, és főzzük tíz-tizenöt percig, amíg a gombócok a felszínre emelkednek és átfőnek. Adjuk hozzá a korábban kisütött, ropogós szalonnát, és tálaljuk forrón, a levesestányérba merve a gombócokat a lével együtt.

A négy recept — a habkönnyű Nockerl, a tartós gyökérhús, a tejjgazdasági galuska és a szalonnás

gombóclevés — együtt jól mutatják, hogy a nyugati és alpesi vidékek konyhája nem egyszerűen "kisebb", szegényebb változata a bécsi étkezési kultúrának, hanem önálló logika szerint épült fel: a hegyi gazdálkodás ritmusához, a tejtermeléshez és a hosszú téli hónapokhoz igazodó, tartós és gazdaságos ételek rendszere. A következő fejezetben visszatérünk a mindennapi étrend egy másik, egész Ausztriában közös elemére: a levesre, amely a bécsi polgári háztartástól a hegyi konyháig mindenütt a családi asztal középpontjában állt.

5. fejezet - Levesek: a család mindennapi középpontja

Az eddigi fejezetekben megismert fogások — a Tafelspitz, a Wiener Schnitzel, a Sachertorte — mindegyike olyan étel, amelyet ünnepi alkalomra, vendégségbe vagy különleges vasárnapi asztalra készítettek. A leves azonban egészen más szerepet töltött be az osztrák háztartásokban: ez volt az az egyetlen fogás, amely a legszegényebb hegyi tanyától a bécsi polgári lakásokig mindenütt, minden nap az asztalra került. Az Obauer fivérek könyve nem véletlenül szentel önálló, terjedelmes fejezetet a levesnek — "a szeretet merőkanalai", ahogyan ők nevezik ezt a részt —, hangsúlyozva, hogy a levesfőzés az osztrák háztartásokban sosem volt egyszerű "előétel", hanem a család mindennapi gondoskodásának kifejezése.

A bécsi polgári háztartásokban a leves ráadásul komoly társadalmi funkciót is betöltött: az étkezés hármaskörében — leves, hús, édesség — a leves adta meg az alaphangot, és a betétjei, a benne úszó galuskák, tojásos habarék vagy vékony palacsintacsíkok, a háziasszony vagy a szakácsnő ügyességének elismert mércéje voltak. A Sacher Szálloda könyve is megőrzött egy ide illő, kedves történetet: Marcel Prawy, a híres bécsi operaszakértő annyira szerette a "Frittatensuppét" — a vékony palacsintacsíkokkal megbolondított húslevest —, hogy egy este annyira belemerült egy Wagner-áriáról folytatott vitába, hogy váltás

közben megkérdezte a főpincért, vajon evett-e már azon a napon, és ha igen, ízlett-e neki. Ez a történet, bármilyen apró anekdota is, jól mutatja, milyen természetes és önmagában is örömforrás volt a bécsi polgári életben a mindennapi leves.

A Frittatensuppe: a "gazdaságos" fényűzés

A Frittatensuppe technikailag roppant egyszerű: egy tiszta, erőteljes húsalapú léhez apró palacsintacsíkokat adnak. Ám éppen ez az egyszerűség tette a fogást a mindennapi bécsi konyha egyik legkedveltebb elemévé — a palacsintát ugyanis a legszegényebb háztartás is könnyen elkészíthette, míg a jó minőségű, hosszan főzött húsleves-alap már magában is a családi gazdálkodás gondosságát tükrözte.

Frittatensuppe (palacsintacsíkos húsleves)

Hat főre

Hozzávalók a palacsintához: 75 g finom liszt, 125 ml tej, 2 tojás, só, 30 g vaj a sütéshez. Ezenkívül: kb. 1,5 liter erős, tiszta marha- vagy csirkehúsleves, apróra vágott snidling a tetejére.

Elkészítés: A lisztből, a tejből, a tojásokból és egy csipet sóból készítsünk sima palacsintatésztát. Egy serpenyőben olvasszunk fel vajat, és süssünk belőle nagyon vékony, aranybarna palacsintákat mindkét oldalukon. A kész palacsintákat egyenként göngyöljük fel, majd vágjuk vékony csíkokra. Osszuk el a csíkokat a tányérokban, és öntsük rájuk a forró húslevest. Snidlinggel megszórva szolgáljuk fel.

A gulyásleves: a nyugat és a kelet találkozása egy tányérban

Ha a Frittatensuppe a tiszta, letisztult bécsi ízlés kifejezője, a Gulaschsuppe pontosan az ellenkező elvet képviseli: sűrű, fűszeres, jóllakató, és — ahogyan az első fejezetben már érintettük — a magyar gulyás bécsi átalakulásának egyik legjellemzőbb terméke. A leves formájú változat különösen praktikus lett a városi étkezésben: gyorsabban elkészíthető, mint a klasszikus gulyás, és önmagában is teljes értékű, egytálas főétel lehet, nem csupán bevezető fogás.

Gulyásleves (Gulaschsuppe)

Négy főre

Hozzávalók: 450 g kockára vágott marhahús (leveshúsból), 1 fej vöröshagyma, apróra vágva, 2 gerezd fokhagyma, ledarálva, 2 evőkanál olaj, 2 evőkanál piros paprika, 1 teáskanál köménymag, só, frissen tört bors, 250 ml marhaalaplé, 250 ml víz, 1 krumpli, kockára vágva, 1 sárgarépa, kockára vágva, 1 doboz kockázott paradicsom, tejföl ízlés szerint.

Elkészítés: Egy nagyobb lábasban hevítsük fel az olajat közepesen erős lángon, és pirítsuk körbe rajta a húskockákat minden oldalukon. Adjuk hozzá a hagymát és a fokhagymát, és pirítsuk üvegesre. Keverjük bele a piros paprikát, a köménymagot, a sót és a borsot, és süssük egy percre. Öntsük fel az alaplével és a vízzel, forraljuk fel, majd csökkentsük a lángot, adjuk hozzá a krumplit, a sárgarépát és a paradicsomot, és pároljuk harminc percre, amíg a zöldségek megpuhulnak. Ízlés szerint tejföllel dúsítva, forrón szolgáljuk fel.

A bécsi krumplileves: a hegyvidék és a főváros közös nyelve

A harmadik, ebben a fejezetben bemutatott leves a bécsi krumplileves, amely jó példa arra, hogyan olvadt össze a vidéki, egyszerű nyersanyagokra épülő paraszti étkezés a fővárosi konyha igényesebb technikáival. A Sacher-könyv receptje szerint a krumplileves alapja nem egyszerűen krumpli és húsleves, hanem egy réteges, tudatosan felépített íz: a zöldségek egy részét pürésítik, más részét egészben hagyják, hogy a leves egyszerre legyen krémes és mégis érezhetőek maradjanak benne a zöldségdarabok.

Bécsi krumplileves (Erdäpfelsuppe)

Négy-hat főre

Hozzávalók: 1,5 liter marhaalaplé, 300 g krumpli, 100 g friss gomba (vargánya, rókagomba vagy csiperke), 50 g füstölt szalonna, 50 g apróra vágott vöröshagyma, 120 g gyökérzöldség (sárgarépa, fehérrepa, petrezselyemgyökér), 4 evőkanál vaj, 1 evőkanál liszt, 125 ml tejszín, 1 babérlevél, majoránna, ízlés szerint őrölt köménymag, 1-2 gerezd fokhagyma, összetörve, frissen tört bors, só, egy kevés fehérbor, snidling a díszítéshez.

Elkészítés: Vágjuk a krumplit és a zöldségeket egycentis kockákra, a mennyiséget osszuk el egy a kettőhöz arányban. A gombát törölgessük tisztára, válasszuk el a kalapját a szárától, és vágjuk falatnyi darabokra. Egy lábasban hevítsük fel a vajat, és pirítsuk üvegesre benne a hagymát. Adjuk hozzá a zöldségek és a krumpli egyharmadát, valamint a gombaszárazakat, pirítsuk együtt, majd szórjuk meg liszttel, és öntsünk hozzá egy kevés fehérbort. Öntsük fel körülbelül 1,25 liter alaplével, forraljuk fel, és fűszerezzük majoránnával, babérlevéllel, köménymaggal, fokhagymával, borssal és sóval. Pároljuk tíz percig, vegyük ki a babérlevelet, majd pürésítsük a levest, és szűrjük át. A maradék zöldséget és krumplit tegyük a fennmaradó alaplébe, és pároljuk

tíz-tizenöt percig, amíg megpuhulnak. Egy serpenyőben pirítsuk meg a szalonnát és a gombakalapokat, majd adjuk a leveshez a párolt zöldségekkel együtt. Keverjük bele a tejszínt, forraljuk fel röviden, sózzuk, borsozzuk ízlés szerint. Forró tányérokbán, snidlinggel megszórva szolgáljuk fel.

A borjómájgombóc: az éttermi leves dísztőeleme

A negyedik leves-betét, a borjómájgombóc, már a bécsi éttermi konyha kifinomultabb rétegét képviseli. A Sacher Szálloda könyve szerint a jó májgombóc titka az arányosságban rejlik: a máj íze legyen jelen, de ne uralkodjon el a gombócon, a textúra pedig maradjon puha, szinte omlós, ne váljon tömörre vagy rágóssá. A májgombócos húsleves a bécsi vendéglői étlapokon szinte mindig önálló tételként szerepel, gyakran a Frittatensuppe és a gombóclevés-fajták mellett, mint a "harmadik út": sem nem túl könnyű, sem nem túl nehéz leves, hanem valahol a kettő között.

Borjómájgombócos húsleves

Négy főre

Hozzávalók a gombóchoz: 120 g borjómáj, 2 db csirkemáj, 40 g zsemlemorzsa, 1 szelet pirítós kenyér (héj nélkül), 50 ml tej, 1 tojás, 1 kis salotta hagyma, 1 gerezd fokhagyma, apróra vágva, 3 evőkanál sertészsír vagy vaj, só, apróra vágott petrezselyem, frissen tört bors, apróra vágott majoránna. Ezenkívül: kb. 1,5 liter erős, tiszta húsleves.

Elkészítés: Az apróra vágott salottát pirítsuk üvegesre forró zsiradékban, majd hagyjuk kihűlni. A pirítóst áztassuk be langyos

tejbe. A megpuhult kenyeret nyomkodjuk ki, és daráljuk le a borjú- és csirkemájjal, valamint a hagymával együtt. Keverjük hozzá a zsemlemorzsát és a tojást, fűszerezzük fokhagymával, sóval, petrezselyemmel, borssal és majoránnával. Fedjük le, és hagyjuk húsz-harminc percig hűvös helyen pihenni. Forraljunk fel egy nagy fazék sós vizet, majd nedves kézzel formázzunk a masszából gombócokat, és óvatosan engedjük a vízbe. Főzzük nyolc-tíz percig kis lángon gyöngyöztetve. Szedjük ki szűrőkanállal, és tálaljuk forró húslevesben.

A négy leves — a letisztult Frittatensuppe, a fűszeres gulyásleves, a rétegzett krumplileves és a finom borjúmájgombóc — együtt jól mutatják, hogy a levesfőzés az osztrák háztartásokban sosem volt egységes technika, hanem ugyanolyan regionális és társadalmi sokszínűséget hordozott, mint a korábbi fejezetekben tárgyalt főételek. A következő fejezetben egy olyan nyersanyaghoz fordulunk, amely a hegyvidéki tavaktól a dunai halászfalvakig egészen más logika szerint került az osztrák asztalokra: a halhoz.

6. fejezet - Halételek a sógoroknál

A korábbi fejezetekben tárgyalt húsos és tésztafogásokhoz képest a hal egészen más földrajzi logika szerint található meg az osztrák étkezési kultúrában. Ausztria tengerparttal nem rendelkezik, ezért a halételek hagyománya mindenütt a belső vizekhez — folyókhoz, tavakhoz és mesterségesen létesített haltavakhoz — kötődik. Az Obauer fivérek könyve nem véletlenül emeli ki, hogy éppen a halételek terén mutatkozik meg legélesebben Bécs hátránya a vidéki Ausztriával szemben: "amikor a halról van szó, a bécsiek elvesztik azt az előnyt, amelyet a péksüteményeikkel és desszertjeikkel szemben élveznek". A Salzkammergut tóvidéke, mondják a szerzők, "tucatnyi ötletet szolgáltat" a halételekhez, olyan gazdagságot, amelyhez a főváros egyszerűen nem tud hozzájárulni.

Az Obauer-testvérek saját éttermük és szállodájuk számára a salzburgi Werfen melletti erdős tavakból szerzik a lazacot és a sertéspisztrángot — a könyvükben szereplő fénykép szerint néhány perc gyaloglásra a konyhájuktól. Ez a közelség nem csupán logisztikai kérdés, hanem filozófiai álláspont is: a testvérek könyvükben elismerik, hogy szívesen dolgoznak szarvasgombával és kaviárral is, de a valódi szakmai büszkeségük abban áll, hogy a legegyszerűbb, helyi nyersanyagból is kiemelkedő fogást tudnak alkotni. Paul Bocuse, a modern francia gasztronómia egyik legnagyobb

alakja, saját szavaival méltatta munkájukat: "Gratulálok az Obauer fivéreknek, akik nagy érzékenységgel mutatják be a főzés legszebb formáját. Receptjeik mindig a vidék gyökereihez kapcsolódnak, mégis megfelelnek a modern konyha minden követelményének."

A pisztráng- és lazactenyésztés mellett az osztrák halkultúra másik nagy vonulata a folyami halászhoz, elsősorban a pontyhoz kötődik, amely a Duna mentén és a keleti tartományok halastavaiban évszázadok óta jelen van. A ponty különösen egy alkalomhoz kapcsolódik szorosan: a karácsonyi asztalhoz. Ez a hagyomány közép-európai eredetű, és Ausztriában, hasonlóan Csehországhoz és részben Magyarországhoz is, a szenteste egyik meghatározó fogásaként rögzült — bár azt, hogy a szokás pontosan mikor és honnan terjedt el az osztrák háztartásokba, a néprajzi szakirodalom máig nem tudja egyértelműen tisztázni. Valószínűbb, hogy a katolikus böjti hagyomány — amely szerint szenteste húsmentes ételt kellett felszolgálni — és a ponty viszonylagos elérhetősége együtt vezetett a szokás kialakulásához.

A karácsonyi ponty

Karácsonyi sült ponty (Gebackener Karpfen)

Hat főre

Hozzávalók: 1 egész ponty, megpucolva és kizsigerelve, só, frissen tört bors, 4 szelet fehér kenyér (héj nélkül), 1 fej vöröshagyma, apróra vágva, 1 tojás, könnyedén felferve, 2 evőkanál fehérbor, 2 evőkanál liszt, 4 evőkanál vaj, friss

petrezselyem a díszítéshez, citromgerezdek a felszolgáláshoz.

Elkészítés: A pontyot öblítsük át kívül-belül, és papírtörülővel szárítsuk meg. Sózzuk és borsozzuk meg belül is, kívül is. A kenyérszeleteket áztassuk be vízbe, amíg megpuhulnak, majd nyomjuk ki belőlük a felesleges nedvességet. Keverjük össze a kenyeret a hagymával, a tojással és a fehérborral, és ezzel a töltelékkel töltsük meg a ponty üregét. Egy lapos tálban szórjunk ki lisztet, és forgassuk bele a töltött pontyot minden oldalán. Egy nagy serpenyőben hevítsük fel a vajat közepes lángon, és süssük a pontyot időnként megforgatva, minden oldalán aranybarnára, körülbelül tíz-tizenöt percig. Helyezzük át egy tálra, és tartsuk melegen. Friss petrezselyemmel díszítve, citromgerezdekkel kínáljuk.

A pizstráng és a hegyvidéki halkultúra finomsága

Míg a karácsonyi ponty a hagyomány és az évszakhoz kötött ünnepi rítus fogása, a pizstráng a mindennapi, ám igényes hegyvidéki konyha jellegzetes alapanyaga. A Sacher Szálloda konyhája is előszeretettel dolgozik friss folyami pizstránggal — könyvükben egy kifejezetten ünnepi, összetett fogás, a "pizstráng-kvartett" szerepel, amelyben a halfilét spenóttal, friss tésztával és pizstrángkaviárral kombinálják, és amelyet nagyon alacsony, 85 fokos sütőhőmérsékleten, kímélő módon sütnék készre — ez a technika biztosítja, hogy a hal húsa ne száradjon ki, és megmaradjon a jellegzetes, szinte krémes állaga. Az alábbi recept ennek a professzionális technikának egy egyszerűsített, otthoni konyhában is könnyen követhető

változata, a bonyolult tésztakészítés és a kaviár nélkül, de a hal kímélő elkészítésének elvét megtartva.

Pisztráng snidlingmártással

Négy főre

Hozzávalók: 4 pisztrángfilé, egyenként 40–50 grammos, kicsontozva, bőrrel, 2 marék friss spenót, 3 evőkanál vaj, só, frissen tört fehér bors, 2 evőkanál olívaolaj. A mártáshoz: 100 ml fehérbor, 300 ml halalaplé, 1 evőkanál frissen reszelt tormatorma, 2 evőkanál hideg vaj, 2 evőkanál apróra vágott snidling, só.

Elkészítés: A mártáshoz forraljuk fel a fehérbort egy lábasban, és pároljuk, amíg a harmadára csökken. Öntsük fel a halalaplével, és pároljuk tovább, amíg körülbelül 150 milliliterre csökken. Keverjük bele a tormát, majd a hideg vajjal, apránként hozzáadva, kötőanyagként sűrítsük be a mártást. Ízlés szerint sózzuk, majd a végén keverjük hozzá a snidlinget. A halfiléket sózzuk és borsozzuk, helyezük egy olajjal kikent, hőálló tálra bőrös oldalukkal lefelé, fedjük le alufóliával, és 85 fokra előmelegített sütőben süssük tizenöt-huszonöt percig, amíg a hús éppen átsül, de még nedves marad. Közben egy serpenyőben olvasszunk fel vajat, és pároljuk meg benne röviden a spenótot, amíg összeesik, sózzuk ízlés szerint. Tányérokra halmozzuk a spenótot, tetejére helyezzük a pisztrángfilét, és öntsük rá a snidlingmártást.

A füstölt hal mint előétel

Az Obauer fivérek könyve nem csak a friss, kíméletesen sütött halra, hanem a füstölt halra is jelentős figyelmet fordít, hiszen a hegyvidéki halgazdaságok — köztük a saját werfeni tavaik — hagyományosan hidegen füstölték a felesleges vagy a legszebb pisztrángokat, hogy azok hosszabb ideig eltarthatók legyenek, és önálló, ünnepibb

előételé váljanak. A füstölt pisztráng krémes formában, pirítóssal tálalva a bécsi és a nyugat-osztrák éttermi étlapok visszatérő eleme, amely jól mutatja, mennyire tudatosan bántak a hegyvidéki konyhák a hal minden részével: semmi nem veszett kárba, még a legegyszerűbb, "maradék" hal is önálló fogássá alakulhatott.

Füstölt pisztrángkrém

Négy főre, előételként

Hozzávalók: 2 füstölt pisztráng, 4 evőkanál tejföl, 2 evőkanál sűrű tejszín (crème fraîche), csipet cayenne-i bors, kapor vagy édeskömény zöldje a díszítéshez, fehér vagy barna kenyér a tálaláshoz.

Elkészítés: Filézzük ki a füstölt pisztrángokat, és gondosan távolítsuk el az összes szálkát. A húst villával törjük össze, majd keverjük össze a tejföllel, a sűrű tejszínnel és a cayenne-i borssal, amíg krémes, de még enyhén darabos állagú masszát kapunk. Osszuk el kis csészékbe vagy tálkába, és díszítsük kapor- vagy édesköménylevéllel. Pirított fehér vagy barna kenyérrel szolgáljuk fel.

A ponty, a pisztráng és a füstölt pisztrángkrém együtt jól mutatják a hal kettős szerepét az osztrák konyhában: az egyik az ünnepi rítus, a másik a folyamatos, hétköznapi minőség hordozója. A következő fejezetben visszatérünk a húsokhoz, de most már nem a hétköznapi, hanem az ünnepi, vasárnapi és vadászati hagyomány felől közelítjük meg őket.

7. fejezet - Vasárnapi sülték, szárnyasok és vadételek

Az osztrák háztartások hétféle étrendje egészen más ritmust követett, mint a hétköznapi asztal. Vasárnap, vagy egy-egy jeles egyházi ünnepen, a családok olyan fogásokat készítettek, amelyek elkészítése hosszabb időt, több hozzávalót és nagyobb odafigyelést igényelt — ezek az ételek nem a gyors jóllakást, hanem az együtt töltött idő és az ünnepi alkalom megünneplését szolgálták. Ebben a fejezetben három ilyen fogást mutatunk be: a Szent Márton-napi libát, a hagymás rostélyost és a bécsi belsőséges ragut, a Beuschelt — mindhárom a maga módján az ünnepi asztal logikáját képviseli, csak egészen különböző társadalmi rétegek felől érkezve hozzá.

A Szent Márton-napi liba

November 11-e, Szent Márton napja, egész Közép-Európában — Ausztriában éppúgy, mint Magyarországon vagy Németországban — a liba ünnepe. A hagyomány eredete a középkorba vezet vissza: sok forrás szerint ezen a napon zárult le a mezőgazdasági évad és a bérleti, illetve tizedfizetési időszak, és a jobbágyok gyakran libával fizették adósságaikat a földesuraknak. Az elmaradt vagy megmaradt libákat aztán a gazdaságokban egy nagy közös lakomán fogyasztották el — így vált a liba egyszerre a lezárt gazdasági év és a közelgő, terméketlen téli hónapok

előtti utolsó bőséges lakoma szimbólumává. Az osztrák hagyomány szerint a Martinigans elmaradhatatlan kísérői a párolt lilakáposzta és a gombóc, amelyek együtt alkotják a legklasszikusabb novemberi vasárnapi menüt.

Szent Márton-napi liba (Martinigans)

Tizenkét-tizenhat főre

Hozzávalók: 1 egész liba (kb. 3,5–4,5 kg), só, frissen tört bors, 2 fej vöröshagyma, apróra vágva, 2 gerezd fokhagyma, ledarálva, 500 ml vörösbor, 500 ml marha- vagy csirkealaplé, 2 evőkanál vaj, 2 evőkanál liszt, 250 ml tejföl, párolt lilakáposzta és gombóc a köréhez.

Elkészítés: Melegítsük a sütőt 190 fokra. Sózzuk és borsozzuk meg alaposan a libát kívül-belül. Egy nagy lábasban olvassunk fel vajat, és pároljuk üvegesre benne a hagymát és a fokhagymát, majd öntsük fel a vörösborral és az alaplével, és forraljuk fel. Helyezzük a libát egy rácsra a sütőtálcán, és öntsük rá a forró folyadékot. Süssük a sütőben körülbelül két és fél órán át, amíg a liba beltartalma eléri a 74 fokot. Vegyük ki a sütőből, és hagyjuk pihenni tíz-tizenöt percig. Szűrjük le a tepsiben maradt szaftot, és tegyük vissza egy lábasba. Egy tálban keverjük simára a lisztet a tejföllel, majd fokozatosan keverjük a szűrt szaftba, és forraljuk fel, majd kis lángon főzzük tovább körülbelül tizenöt percig, amíg besűrűsödik. Szeleteljük fel a libát, és a mártással, párolt lilakáposztával és gombóccal szolgáljuk fel.

A rostélyos: a bécsi Gasthaus dísze

Ha a Szent Márton-napi liba a vidéki gazdaság ünnepi rítusát képviseli, a Zwiebelrostbraten, azaz a hagymás rostélyos a bécsi vendéglői kultúra egyik legjellegzetesebb, "kőbe vésett" fogása. Alig van bécsi étlap, amelyen ne

szerepelne, és alig van két vendéglő, amely pontosan ugyanúgy készítené — a rostélyos elkészítésének módja, a hagyma pirításának pontos foka, a szaft sűrűsége mindmáig apró, de a törzsvendégek számára jól érzékelhető különbségeket rejt magában az egyes Gasthausok, azaz hagyományos bécsi vendéglők között. Az étel lényege a kontraszt: a rövid ideig sütött, még rózsaszínű belsejű marhaszelet és a hosszan, lassan karamellizált, ropogósra sült hagyma találkozása.

Hagymás rostélyos (Zwiebelrostbraten)

Négy főre

Hozzávalók: 4 db marha hátszín- vagy felsálszelet, só, frissen tört bors, liszt a forgatáshoz, 4 evőkanál vaj, 2 nagy fej vöröshagyma, vékonyra szeletelve, 500 ml marha- vagy borjúalaplé, 2 evőkanál liszt a mártáshoz, apróra vágott petrezselyem a díszítéshez.

Elkészítés: Sózzuk, borsozzuk meg a húsdarabokat, és forgassuk lisztbe. Egy serpenyőben olvasszunk fel két evőkanál vajat magas hőfokon, és süssük a húst oldalanként két-három percig, amíg a kívánt átsültségi fokot eléri. Vegyük ki a húst, és hagyjuk pihenni. Ugyanabban a serpenyőben olvasszunk fel a maradék vajat közepes lángon, és pirítsuk benne a hagymát aranybarnára, karamellizált állapotúra, majd vegyük ki és tegyük félre. A serpenyőbe öntsük az alaplevet, keverjük hozzá lisztet, és forraljuk fel, majd kis lángon addig főzzük, amíg besűrűsödik; sózzuk, borsozzuk ízlés szerint. Szeleteljük fel a húst, tányérra helyezve tetejére halmozzuk a karamellizált hagymát, öntsük rá a mártást, és petrezselyemmel megszórva szolgáljuk fel.

A Beuschel: az arisztokrata belsőleges hagyomány

A harmadik fogás, a Beuschel, elsőre talán meglepő választásnak tűnhet egy vasárnapi, ünnepi fejezetben: borjúszív és borjútüdő raguja, azaz belsőségekből készült étel. Éppen ez adja azonban az étel érdekességét. A Sacher Szálloda könyve "régi bécsi szalon-Beuschelként" nevezi meg receptjét, jelezve, hogy ez az étel valaha nem a szegénység, hanem a kifinomult, semmit sem veszni hagyó polgári-arisztokrata háztartás jelképe volt — az az elv, hogy egy jól levágott állat minden része, a legnemesebb szeletektől a belsőségekig, egyaránt helyet kap az asztalon, még hozzá nem szükségmegoldásként, hanem önálló, igényesen elkészített fogásként. A Beuschel a mai napig megtalálható a hagyományos bécsi vendéglők étlapján, jellemzően zsemlegombóccal kínálva, és sok idősebb bécsi számára a "valódi" helyi konyha egyik legjellemzőbb próbaköve.

Régi bécsi Beuschel (borjúszív- és tüdőragu)

Hat főre

Hozzávalók: 600 g borjútüdő, 1 borjúszív, gyökérzölkségek (petrezselyemgyökér, sárgarépa, zellerszár), 6 szem bors, 3 szem szegfűbors, 1 babérlevél, 1 kis csokor kakukkfű, 1 kis fej vöröshagyma, só. A raguhoz: 40 g vaj, 30 g liszt, 1 evőkanál kapribogyó, fél kis fej vöröshagyma, 1 filé ajóka (szardella), apróra vágva, 1 gerezd fokhagyma, apróra vágva, 1 citrom reszelt héja, 1 evőkanál apróra vágott petrezselyem, egy kevés ecet, cukor, csipet majoránna, egy kevés mustár, 2 evőkanál tejföl, 2 evőkanál tejszín, citromjus, só, bors.

Elkészítés: Válasszuk el a tüdőt a légcsőtől, öblítsük át alaposan, és több helyen szurkáljuk meg, hogy a víz beljebb is bejusson. A félbevágott hagymát pirítsuk vágott felén aranybarnára egy száraz serpenyőben. Tegyük fel egy nagy fazék hideg vizet, tegyük bele a tüdőt és a szívet, forraljuk fel, majd adjuk hozzá a gyökérzöldségeket, a borsot, a szegfűborsot, a babérlevelet, a kakukkfűvet, a sózott hagymát, és pároljuk, amíg a hús megpuhul. A tüdőt körülbelül egy óra után vegyük ki, öblítsük le hideg vízzel, hogy kihűljön. A szívet hagyjuk még legalább félórát a lében, amíg nagyon puha lesz, majd vegyük ki. Vágjuk finomra a tüdőt és a szívet, a kötőszöveteket távolítsuk el. Egy lábasban olvasszunk fel vaját, szórjuk bele a lisztet, és pirítsuk enyhén megbarnulásig. Adjuk hozzá a finomra vágott kapribogyót, hagymát, ajókát, fokhagymát, citromhéjat és petrezselymet, és hagyjuk pár percig összeérni alacsony lángon. Öntsük fel a leszűrt, besűrített alaplével, keverjük össze, és főzzük tizenöt-huszonöt percig, amíg besűrűsödik. Adjuk hozzá az apróra vágott belsőségeket, sózzuk, borsozzuk, ízesítsük ecettel, egy kevés cukorral, majoránnával és mustárral. Amint a ragu besűrűsödött, keverjük bele a tejfölt és a tejszínt, és pároljuk még öt-tíz percig. Ízlés szerint citromjussal ízesítve, zsemlegombócokkal szolgáljuk fel.

A Bauernschmaus: a parasztlakoma bősége

A negyedik fogás, a Bauernschmaus, szó szerint "parasztlakoma", a vasárnapi és ünnepnap bőség talán legközvetlenebb kifejezője: egyetlen nagy tálon több húsféleség — sertés, füstölt szalonna, kolbász — és savanyú káposzta, krumpli egyesül egyetlen, kiadós fogássá. Az étel eredete a vidéki gazdaságok azon szokásához köthető,

amikor egy-egy nagyobb ünnepre — disznóvágás utáni napokra, aratás lezárására, vagy éppen vasárnapi ebédre — egyszerre több félig elkészült húsféleséget tálaltak fel, hogy senki ne maradjon éhen, és a gazdaság minden elérhető nyersanyaga megjelenjen az asztalon. A Bauernschmaus máig a vidéki osztrák vendéglők egyik legnépszerűbb, kifejezetten nagy adagos fogása, amelyet ritkán rendelnek egyedül — inkább közösen, megosztva fogyasztják.

Parasztlakoma (Bauernschmaus)

Hat főre

Hozzávalók: 900 g sertéslapocka vagy marhapörkölt-hús, kockára vágva, 900 g füstölt császárszalonna vagy tarja, kockára vágva, 900 g füstölt kolbász, szeletelve, 2 fej vöröshagyma, apróra vágva, 2 gerezd fokhagyma, ledarálva, 2 evőkanál olaj, 2 evőkanál pirospaprika, 1 teáskanál köménymag, só, frissen tört bors, 250 ml marha- vagy sertésalaplé, 250 ml vörös- vagy fehérbor, 500 g savanyú káposzta, leszűrve, 500 g krumpli, szeletelve, 250 g liszt, 250 ml tejföl.

Elkészítés: Egy nagy lábasban vagy öntöttvas fazékban hevítsük fel az olajat, és pirítsuk körbe rajta a húst, a szalonnát, a kolbászt, a hagymát és a fokhagymát, amíg minden alaposan megpirul. Szórjuk meg pirospaprikával, köménymaggal, sózzuk, borsozzuk, és süssük tovább egy percre. Öntsük fel az alaplével és a borral, adjuk hozzá a savanyú káposztát és a krumplit, forraljuk fel, majd csökkentsük a lángot, és pároljuk körülbelül egy órán át, amíg a húsok megpuhulnak. Egy tálban keverjük simára a lisztet a tejföllel, majd fokozatosan keverjük a raguba, forraljuk fel, és főzzük tovább még tizenöt percre, amíg besűrűsödik. Forrón, gombóccal vagy krumpligombóccal szolgáljuk fel.

A Szent Márton-napi liba, a rostélyos, a Beuschel és a Bauernschmaus négy, egymástól nagyon eltérő logikájú vasárnapi fogás: az egyik a vidéki gazdasági év lezárását, a másik a bécsi vendéglői kultúra állandóságát, a harmadik pedig a semmit sem veszni hagyó polgári háztartás igényességét képviseli. A következő fejezetben egy olyan hagyományhoz fordulunk, amely mindhárom réteget összeköti: a gombócok és a mákos-gyümölcsös édességek világához.

8. fejezet - Gombócok, nudlik és a mákos-gyümölcsös hagyomány

A könyv első fejezetében már érintettük, hogy a bécsi konyha egyik legjellegzetesebb öröksége — a gombóc, azaz a Knödel — cseh és morva eredetű, és a Habsburg-udvarba szolgálni került cseh cselédnányok közvetítésével terjedt el a bécsi háztartásokban. Ez a fejezet ehhez a szálhoz tér vissza, de most már nem a húsos, hanem az édes, gyümölccsel és mákkal töltött gombócok és nudlik felől közelítjük meg a témát — azt a hagyományt, amely a mai napig az osztrák desszertkultúra egyik legsajátosabb, nemzetközileg is legkönnyebben felismerhető vonulata.

A gombóc-kultúra sikerének titka a nyersanyagokban rejlik: Ausztria klímája kiválóan alkalmas a gyümölcstermesztésre, különösen a szilvára és a sárgabarackra, míg az ország északi, hűvösebb vidékein, mindenekelőtt a Waldviertelben, évszázados hagyománya van a mákültetvényeknek. A gombóc- és nudlítésza — amely lehet burgonyaalapú, kelt tésztás vagy egyszerű tésztás — tökéletes "hordozóanyagnak" bizonyult ezekhez a gyümölcsökhöz és magvakhoz: egyszerre tartja meg formájában a puha, olvadó tölteléket, és ad a fogásnak jóllakató, tápláló jelleget, ami a hosszú, hideg téli

hónapokban különösen fontos szempont volt.

A Wachau sárgabarack és a Marillenknödel

A sárgabarack — osztrák nyelven Marille — Ausztriában szinte kizárólagosan egyetlen vidékhez kötődik: a Duna menti Wachau völgyéhez, amely a maga sajátos mikroklímájával a legjobb minőségű sárgabarackot termi az egész országban. A Wachau sárgabarack olyan mértékben vált regionális védjeggyé, hogy az Európai Unió is földrajzi árujelzőként ismeri el — ez a fajta jogi védettség, hasonlóan a Wiener Schnitzelhez, jól mutatja, mennyire komolyan veszi az osztrák gasztronómiai hagyomány a helyi eredet kérdését.

A Wachau sárgabarackos gombóc, a Marillenknödel, ennek a gyümölcsnek az egyik legünnepibb felhasználási módja: a friss, érett sárgabarackot egy lágy, könnyű tésztába csomagolják, majd vízben kifőzik, és végül zsemlemorzsában megforgatva, porcukorral megszórva tálalják. A fogás nyáron, a sárgabarackszezon csúcsán a legnépszerűbb, amikor a Wachau vidékén szinte minden háztartás és vendéglő kínálja saját változatát.

Wachau sárgabarackos gombóc (Wachauer Marillenknödel)

Hat főre

Hozzávalók: 450 g érett, de még kemény sárgabarack, kimagozva és negyedelve, 1 csésze (kb. 100 g) zsemlemorzsza, fél csésze (kb. 100 g) cukor, 60 ml tej, 2 tojás, 2 evőkanál vaj, 2 evőkanál liszt, 1

teáskanál vanília kivonat, csipet só, liszt a forgatáshoz, porcukor a tálaláshoz.

Elkészítés: Egy tálban keverjük össze a zsemlemorzsát, a cukrot, a tejet, a tojásokat, a vaját, a lisztet, a vanília kivonatot és a sót, amíg egynemű masszát kapunk. Formázzunk a tésztából golflabda méretű gombócokat, mindegyik közepébe nyomjunk egy-egy darab sárgabarackot, és a tésztával zárjuk körbe, hogy a gyümölcs teljesen elrejtőzzön benne. Forgassuk meg a gombócokat lisztben, majd óvatosan engedjük forrásban lévő vízbe. Főzzük nyolc-tíz percig, amíg a felszínre emelkednek. Óvatosan emeljük ki őket, és porcukorral megszórva szolgáljuk fel.

A Germknödel: a téli hegyi konyha kelt tésztás öröme

Ha a Marillenknödel a nyár és a Wachau ünnepe, a Germknödel egyértelműen a tél és a hegyvidék étele. Ez a nagy, kelt tésztából készült, szilvalekvárral töltött gombóc a sípályák melletti menedékházak és a hegyi vendéglők egyik állandó szereplője — olyannyira, hogy sok osztrák és a szomszédos országokból érkező sielő számára a Germknödel a téli sportolás fogalmi szinonimájává vált. A tetejére szórt mák és az olvasztott vaj kombinációja nem csupán ízbeli, hanem tápértékbeli szempontból is átgondolt: a hosszú síelés vagy hegyi túrázás után szükséges energiát és zsírtartalmat biztosítja.

Germknödel (szilvalekváros kelt gombóc)

Hat főre

Hozzávalók a tésztához: 190 g liszt, 60 g cukor, csipet só, 120 ml langyos tej, 1 tojás, 2 evőkanál olvasztott vaj, 1 tasak élesztő. A töltelékhez: 1 csésze (kb. 250 g) szilvalekvár. A tetejére: 60 g olvasztott vaj, 2 evőkanál mák.

Elkészítés: Egy tálban keverjük össze a lisztet, a cukrot és a sót. Egy másik tálban keverjük össze a langyos tejet, a tojást, az olvasztott vajat és az élesztőt. A nedves keveréket öntsük a lisztes keverékhez, és dolgozzuk össze tésztává. Gyúrjuk nyolc-tíz percig, amíg sima és rugalmas lesz. Tegyük egy kikent tálba, fedjük le konyharuhával, és hagyjuk körülbelül egy órán át kelni. Nyújtsuk ki a tésztát nagy, körülbelül fél centiméter vastag téglalappá, kenjük meg a szilvalekvárral, a szélén két-három centiméteres margót hagyva, majd a hosszú oldal felől szorosan tekerjük fel. Vágjuk a tekercset körülbelül öt centiméteres szeletekre. A szeleteket helyezzük forrásban lévő vízbe, és főzzük tizenöt-húsz percig, amíg a felszínre emelkednek. Vegyük ki, hagyjuk néhány percig hűlni, majd kenjük meg olvasztott vajjal, és szórjuk meg mákkal.

A Mohnnudeln: a Waldviertel mákja tésztában

A harmadik fogás, a Mohnnudeln, a Waldviertel régió jellegzetes terményét, a mákot állítja a középpontba — ezúttal nem gombóc, hanem apró, párnácska formájú töltött tészta formájában. A Waldviertel hűvös, szeles fennsíkjai, amelyeket az Obauer fivérek könyve is kiemel a régiók bemutatásakor, kiváló feltételeket biztosítanak a mák termesztéséhez, és a régió lakói évszázadok óta használják ezt a magvat mind sós, mind édes fogásokban. A Mohnnudeln édes-sós egyensúlya — a mák földes, kesernyés

íze és a cukor édessége — jól mutatja, mennyire tudatosan bántak a hagyományos osztrák konyhában ezzel az alapanyaggal.

Mákos nudli (Mohnnudeln)

Négy főre

Hozzávalók: 450 g friss tésztaalap (vagy házilag készített tojásos tészta), 120 g mák, 60 g cukor, 120 ml tej, 1 tojássárgája, csipet só. A mártáshoz: 220 g vaj, 60 g liszt, 500 ml tej, porcukor a tálaláshoz.

Elkészítés: Egy lábasban melegítsük fel a tejet a cukorral, amíg a cukor feloldódik, majd vegyük le a tűzről, keverjük bele a mákot, és hagyjuk kihűlni. Nyújtsuk ki a tésztaalapot lisztezett felületen vékonyra, és a tészta egyik felére halmozzunk kis adagokban a mákos töltelék, körülbelül két-három centiméteres távolságot hagyva az egyes halmok között. Hajtsuk a tészta másik felét a töltelékre, és nyomkodjuk össze a széleit, hogy jól záródjon. Vágjuk apró, négyzet alakú darabokra. Forrásban lévő, sós vízben főzzük három-öt percig, amíg a felszínre emelkednek, majd szűrjük le, és tartsuk melegen. Egy lábasban olvasszuk fel a vajat, keverjük hozzá lisztet, pirítsuk két percig, majd fokozatosan öntsük fel tejjel, és kis lángon főzzük öt percig, amíg besűrűsödik. A mákos nudlikat öntsük a mártásba, és porcukorral megszórva szolgáljuk fel.

A Buchteln: a kelt tészta bécsi öröksége reggelire és desszertként

A fejezet negyedik fogása, a Buchteln, a kelt tésztás hagyomány talán legelterjedtebb, legmindennapibb formája — apró, kockaformára vágott, lekvárral vagy mákos töltelékkel megtöltött, egymáshoz szorosan illesztve sült

zsemlék, amelyeket forrón, vaníliaszósszal tálalnak. A Buchteln elnevezése és alapötlete is a cseh konyhából érkezett Bécsbe, hasonlóan a könyv első fejezetében tárgyalt gombóc-hagyományhoz, és jól mutatja, hogy a kelt tészta közép-európai öröksége nem csupán a sós, hanem az édes bécsi konyhában is meghatározó maradt. A Buchteln egyszerre reggeli, uzsonna és desszert: sok bécsi háztartásban máig a vasárnap délelőtti sütés jellegzetes illata és íze.

Buchteln vaníliaszósszal

Hat főre

Hozzávalók a tésztához: 240 ml tej, 1 tasak élesztő, 60 g cukor, 60 g olvasztott vaj, 1 tojás, 375 g liszt, csipet só. A töltelékhez: 120 g lekvár vagy mákos töltelék. A vaníliaszószhoz: 240 ml tej, 120 ml tejszín, 100 g cukor, 1 vaníliarúd, kikaparva, 2 tojássárgája, 1 evőkanál kukoricakeményítő.

Elkészítés: Melegítsük langyosra a tejet, keverjük bele az élesztőt és egy evőkanál cukrot, és hagyjuk tíz percig állni, amíg felfut. Egy tálban keverjük össze a lisztet, a maradék cukrot és a sót, adjuk hozzá az élesztős tejet, az olvasztott vajat és a tojást, és dolgozzuk össze sima tésztává. Gyúrjuk öt-hét percig, amíg rugalmas lesz, tegyük kikent tálba, fedjük le, és hagyjuk körülbelül egy órán át kelni, amíg a duplájára nő. Nyújtsuk ki lisztezett felületen körülbelül fél centiméter vastagra, kenjük meg a lekvárral vagy a mákos töltelékkel, tekerjük fel, és vágjuk körülbelül négy centiméteres szeletekre. Helyezzük a szeleteket egymáshoz szorosan egy kivajazott sütőtálba, és hagyjuk még húsz-harminc percig kelni. Süssük 175 fokra előmelegített sütőben húsz-huszonöt percig, amíg aranybarnák lesznek. A szószhoz forraljuk fel a tejet a tejszínnel, a cukorral és a kikapart

vaníliával. Egy tálban keverjük össze a tojássárgáit a keményítővel, majd lassan, folyamatos keverés közben öntsük hozzá a forró tejes keveréket. Öntsük vissza a lábasba, és kis lángon, folytonosan kevergetve főzzük, amíg besűrűsödik. Szűrjük át, hagyjuk kihűlni, és a meleg Buchtelnhez tálaljuk.

A Marillenknödel, a Germknödel, a Mohnnudeln és a Buchteln együtt zárják le a könyv fogásokat bemutató íve utolsó nagy témáját: a gombóc-kultúrát, amely a cseh eredetű technikától a Wachau sárgabarackján és a Waldviertel mákján át egészen a hegyi menedékházak Germknödelyéig ível. A záró fejezetben most már nem egyetlen ételre vagy régióra, hanem az egész könyvben végigkísért kettősségre — a hagyomány megőrzése és a folyamatos megújulás viszonyára — fordítjuk a figyelmet.

Zárszó

Nyolc fejezeten át jártuk be az osztrák konyha térképét: a Habsburg-udvar reprezentatív asztalától a bécsi hétköznapi konyhán és a Sachertorte legendáján át az alpesi régiók tejgazdálkodásáig, a levesek családi rítusától a tavak és folyók halain keresztül a vasárnapi sültekgig, és végül a gombócok és mákos-gyümölcsös édességek világáig. Ez az út nem véletlenül épült fel három, egymástól jól megkülönböztethető forrásra: Slavka Bodic hétköznapi, mindenki számára hozzáférhető gyűjteménye, a bécsi Sacher Szálloda reprezentatív, történetekkel átszőtt könyve, valamint Karl és Rudolf Obauer szakmai, regionális szemléletű munkája együtt olyan képet rajzolt ki, amelyet egyetlen forrás önmagában nem tudott volna megadni.

Ami ebből a képből a legvilágosabban kirajzolódik, az az osztrák konyha alapvető kettőssége. Egyfelől ott áll a Bécs által képviselt, egységesítő, reprezentatív hagyomány — a Tafelspitz, a Wiener Schnitzel, a Sachertorte —, amelyek a Monarchia évszázadai alatt a birodalom sokféle konyhai hatásából formálódtak egyetlen, felismerhető "bécsi ízléssé", és amelyek ma is Ausztria legismertebb kulináris exportcikkei. Másfelől ott van a vidéki, regionális sokszínűség, amelyet az Obauer fivérek olyan határozottan képviselnek: a vorarlbergi sajtos galuska, a stájer gyökérhús, a salzburgi Nockerl és a Waldviertel mákja mind arra emlékeztetnek, hogy "az osztrák konyha" valójában sosem

volt egységes rendszer, hanem tartományok és vidékek folyamatos párbeszéde.

Ez a kettősség máig eleven. A modern osztrák éttermi konyha — amelyet az Obauer fivérek könyve "a kihagyás művészetének" nevez, arra utalva, hogy a legjobb séfek ma is a kevesebb, de kiválóbb minőségű hozzávalóra épített, letisztult fogásokat részesítik előnyben — folyamatosan újraértelmezi a klasszikusokat, miközben ragaszkodik a helyi nyersanyagokhoz és a régió hagyományaihoz. Ugyanakkor az otthoni, családi konyha, amelyet Bodic könyve képvisel, változatlanul a megszokott, generációkon át öröklődő receptekhez tér vissza: a Kaiserschmarrnhoz, a fasírthoz, a vasárnap esti rostélyoshoz.

A három forráskönyv együttes olvasata azt is megmutatja, hogy az osztrák konyha sosem volt elszigetelt rendszer. A cseh gombóctechnikától a magyar gulyáson és az olasz rizottón át egészen az oszmán eredetű rétesig, minden fejezetben találkoztunk olyan hatással, amely a birodalom vagy a szomszédos országok felől érkezett, és amelyet a bécsi vagy a vidéki osztrák konyha a maga képére formált. Ez a nyitottság, ez a folyamatos átvétel és átalakítás — nem pedig valamiféle elszigetelt, "tiszt" nemzeti hagyomány — az, ami az osztrák konyhát ma is élővé és fejlődőképpé teszi.

Érdemes végül arra is emlékeztetni, hogy a három forráskönyv, amelyre ez a kötet épült, maga is a hagyomány

és a megújulás közötti egyensúly különböző pontjain helyezkedik el. Slavka Bodic gyűjteménye a nemzetközi olvasóknak szánt, könnyen hozzáférhető bevezetés szerepét tölti be, amely elsősorban a klasszikusok megőrzésére törekszik. A Sacher Szálloda könyve a reprezentatív hagyomány őrzője, amely a receptek mellett a történeti emlékezetet is gondosan ápolja. Az Obauer fivérek munkája pedig a legnyíltabban vállalja fel a megújulást, amikor a hagyományos alapanyagokat új technikákkal és nemzetközi hatásokkal ötvözi. Ez a három megközelítés, bár első pillantásra ellentétesnek tűnhet, valójában ugyanannak az élő hagyománynak három egymást kiegészítő arca — és talán éppen ez a három arc együtt adja a legpontosabb választ arra a kérdésre, hogy mi is valójában az osztrák konyha.

Ha ez a könyv valamit remél elérni, az nem több és nem kevesebb, mint hogy az olvasó a receptek kipróbálása közben megérezze ezt a rétegzettséget: hogy a Tafelspitz elkészítése közben eszébe jusson a bécsi polgári háztartások hármas étkezési rendje, hogy a Marillenknödel gyúrása közben felidézze a Wachau dunai tájképét, és hogy a Beuschel főzése közben megértse, miért volt egykor büszkeség, nem szükségmegoldás, egy állat minden részét asztalra tenni. Az osztrák konyha, mint minden élő hagyomány, folyamatosan változik — de amíg valaki még mindig ugyanazzal a gondossággal pirítja meg a hagymát a rostélyoshoz, vagy önti a mázat a csokoládétortára, ahogyan generációk óta tanulták, addig ez a hagyomány nem vesz el,

csak újabb és újabb kezek és asztalok között vándorol tovább.

HÁTTÉRGYÁR

Felhasznált források és ajánlott irodalom

Ez a könyv három, egymástól jól megkülönböztethető szemléletű osztrák szakácskönyvre épül, amelyek együtt adták meg azt a hármas nézőpontot — hétköznapi, reprezentatív-történeti és szakmai-regionális —, amely a fejezetek szerkezetét is meghatározta.

Slavka Bodic: *The Ultimate Austrian Cookbook — 111 Dishes From Austria To Cook Right Now* (magánkiadás, 2023). Népszerű, laikus olvasóknak szánt gyűjtemény, amely reggeliktől a levesekig, a főételektől a desszertekig és italokig teljes keresztmetszetet ad az osztrák hétköznapi konyháról. A könyv elsősorban azoknak ajánlott, akik egyszerű, otthon is könnyen elkészíthető receptekkel szeretnék megismerni az osztrák konyhát; a jelen kötetben ebből a forrásból származik többek között a Wiener Saftgulasch, a Backhendl egyszerűbb otthoni változata, a Steirisches Wurzelfleisch, a Kasnocken, a Gulaschsuppe, a Zwiebelrostbraten, a Marillenknödel, a Germknödel és a Mohnnudeln receptjének alapja.

Alexandra Gürtler és Christoph Wagner: *The New Sacher Cookbook — Favorite Austrian Dishes* (Pichler Verlag, 2005). A bécsi Hotel Sacher hivatalos szakácskönyve, Hans Peter Fink recepteivel, Jaroslav Müller és Manfred Stufler közreműködésével. A kötet nem csupán éttermi színvonalú

recepteket, hanem a szálloda és a Sachertorte legendás történetét is megőrzi, számos anekdotával a Monarchia és a huszadik századi Bécs társasági életéből. Ebből a forrásból származik a klasszikus Tafelspitz, a Wiener Schnitzel, a Backhendl à la Anna Sacher, a Sachertorte, a Salzburger Nockerl, a Frittatensuppe, a bécsi krumplileves és a régi bécsi Beuschel receptje, valamint a Sachertorte és a szálloda történetéhez kapcsolódó legtöbb történeti részlet.

Karl és Rudolf Obauer: *The new Austrian cookbook — More than 100 classic dishes and new creations* (Verlag Zabert Sandmann, első kiadás, 1999). A salzburgi Werfen vidékéről származó testvérpár szakácskönyve, amely a legmélyebb szakmai és regionális háttérrel adja a jelen kötethez: az ország éghajlati és gazdasági sokszínűségének bemutatásától a hegyvidéki tejgazdálkodáson át a helyi nyersanyagok — a Werfen melletti tavakból származó pisztráng és lazac — tudatos használatáig. Ez a könyv adta az elméleti keretét a regionalitásról, a "kihagyás művészetéről" és az osztrák konyha belső feszültségeiről szóló fejezeteknek.

A történeti és kulturális háttéranyag összeállításakor a három könyv bevezető és kísérő szövegeire támaszkodtunk; ahol egy-egy adat vagy eredettörténet vitatott — így például a Sachertorte pontos keletkezési körülményei vagy a Wiener Schnitzel eredete —, ezt a főszövegben jeleztük.

Az olvasónak, aki a könyvben bemutatott témák bármelyikét mélyebben szeretné megismerni, elsősorban a fent említett három eredeti kötet tanulmányozását ajánljuk, amelyek angol nyelven, részletesebb recepttárral és további fogásokkal állnak rendelkezésre.