

Textarchiv

ÖSTERREICH

Jenseits der Linzer Torte

Seit drei Tagen ist Linz -zusammen mit dem litauischen Vilnius - Kulturhauptstadt Europas. Ein kulinarischer Streifzug

Claudia Diemar

Kaufe mir für das Geld, welches in diesem Brief liegt, so viele so genannte Frankfurter = Wienerwürstel, als Du bekommst", schrieb Adalbert Stifter im Juli 1858 an einen Freund. Der Schriftsteller, Maler und Pädagoge hatte Backen wie ein Hamster und war eindeutig oralfixiert. Die Haushaltsführung im schönen Linzer Anwesen mit Donaublick verschlang Unsummen. Und über seine Völlerei führte der Künstler auch dann noch penibel Tagebuch, als Butter und Buchteln, Bier und Braten ihn längst krank gemacht hatten. "Suppe, Taube, Spargel sehr sehr gut", notierte er etwa. Nomen est Omen: Stifiers behandelnder Arzt hieß Dr. Essenwein und protokollierte als Todesursache "Zehrfieber nach Leberverhärtung".

Stifter, der ebenso besessen schrieb wie speiste, hinterließ seiner Witwe hohe Schulden, obwohl er als Schulinspektor ein regelmäßiges Einkommen bezog. Das Linzer Stifterhaus muss daher mit nur wenigen Originalinterieurs auskommen, der Rest kam nämlich nach dem Tod des Künstlers unter den Hammer. Aber das macht nichts, denn Frau Magister Claudia Lehner, die durch das Museum führt, kann dafür viele Anekdoten aus dem Leben des Gourmands erzählen, etwa vom Weinverbrauch der Familie, der mehr als zwanzig Mal höher lag als zu jener Zeit üblich.

Zigeunernder Koch

Was nicht heißt, dass Stifter den guten Gers-tensaft verschmäh hätte. Den gibt es unter anderem in der Familienbrauerei Hofstetten im Mühlviertel, eine gute halbe Autostunde von Linz entfernt. Hier wirkt von Zeit zu Zeit Georg Friedl, den man sich als eine Art zigeunernden Koch vorstellen muss. Der junge Chef hat (noch) kein eigenes Restaurant, sondern rührt zu diversen Terminen an verschiedenen Adressen in den Töpfen. "Mühlvierteln" nennt er derlei kulinarische Aktivität als mobiles Einsatzkommando im Dienste des guten Geschmacks. Das eigens dazu aufgelegte Kochbuch war ein so großer Erfolg,

dass es bereits vergriffen ist.

Georg Friedl nimmt Stifter wörtlich. Notierte "Bertl", wie Freunde Stifters ihn nennen durften, dass er "ausgezeichnete Forellen gegessen" habe, bringt der junge Chef Bachforelle in Himbeeressig auf den Tisch. Natürlich muss es auch eine Suppe aus Fleischextrakt mit Schwemmknödeln geben. Alsdann gibt es Kartoffelgemüse von Leinöl-Erdäpfeln und einen "Millirostbraten" mit butterzart in Milch gedämpftem Fleisch. Ein Strudel mit Holunderkompott schließt das opulente Mahl ab.

Georg Friedl kocht nicht nur delikats, sondern kann auch gut Geschichten erzählen. Warum Oberösterreich sich zu Recht Genussland nennen darf, zum Beispiel. Weil nämlich im Mühlviertel doppelt so viele Biobauern versammelt sind als sonstwo im Land.

Es mag ja sein, denkt man sich im Stillen, dass die Genüsse durchaus gesunder Herkunft sind, aber mit der Menge des Guten wird man zuweilen kaum fertig. Nehmen wir zum Beispiel die Linzer Torte, das kulinarische Aushängeschild der Region schlechthin. Das mächtige Backwerk mit viel Butter und Haselnüssen ist eine kulinarische Wucht und nebenbei die älteste Torte der Welt. Bereits 1653 wird sie im "Kochbuch Sagramosa" erwähnt. Wie der Kuchen mit dem charakteristischen Knuspergitter über der Marmeladenschicht aus Johannisbeeren (pardon: Ribiseln!) zu seinem Namen kam, weiß man heute nicht mehr. Der Schriftsteller und Satiriker Alfred Polgar hat mit seiner Bemerkung, die Torte sei eigentlich die Erfindung eines Wiener Konditors namens Linzer, für endgültige Verwirrung gesorgt. Heute ist eine "Original Linzer Torte" eine Torte, die nur in Linz hergestellt werden darf, egal nach welchem Rezept. Allein 80000 Stück davon werden unter der Regie von Leo Jindrak produziert. Leo III., wie sich der Meister scherzhaft nennt, ist Inhaber der beiden größten Linzer Konditoreien und verschickt seine Torten in fünf Größen längst per Internet in die ganze Welt.

Dass die Linzer Torte lange als einzige charmante Botschafterin der Metropole Oberösterreichs fungierte, liegt daran, dass die Stadt trotz Donaulage alles andere als ein idyllischer Ort war. "Linz galt als schmutzige Industriestadt mit finanziellen Problemen", sagt "Austria Guide" Christine Nowotny. Erst dann entdeckte die Stadt ihre Flussufer als Lebensraum. Ein weiträumiger Park wurde an der Donau angelegt, das Lentos-Kunstmuseum als spektakulärer Bau entstand. Heute boomt Linz. Auf 189000 Einwohner kommen 203000 Arbeitsplätze. Im Hafen am Donauknie ist reger Betrieb. Und für das Jahr als Kulturhauptstadt Europas wurde der neue kühn-moderne Südflügel des Schlosses sowie das Zukunftsmuseum "Ars Electronica" realisiert.

Das erste Gebäude, mit dem Linz die Kultur am Fluss etablierte, war die 1974

fertiggestellte Konzerthalle "Brucknerhaus". Anton Bruckner war lange als Domorganist und Chorleiter in Linz tätig. Der Komponist galt bei seinen Sängern als "penetrant pedantisch". Ein Glück daher, wenn die Chorprobe in einem Gasthaussaal stattfand. Sobald der Duft des "Geselchten", also Räucherfleisch, aus den Töpfen stieg, wurde der Konzertmeister konzilient.

Überhaupt galt Bruckner als bodenständiger Esser. Rindfleisch und alle Arten von Suppen waren seine Leibspeisen. Bei den "Mehlspeisen" galt seine Vorliebe vor allem den luftig-leichten "Dukatenbuchteln", wie man sie noch heute in verbürgter Qualität in der k.u.k. Hofbäckerei Rath in der Linzer Pfarrgasse serviert bekommt.

Mit Frau Würstl in Schärding

Auf dem Rückweg sollte noch ein Stopp eingelegt werden. Nicht nur, weil Schärding eine entzückende Barockstadt ist, sondern weil im adretten Ort am Inn auf 5200 Einwohner 5000 Wirtshausstühle in mehr als fünf Dutzend gastronomischen Betrieben kommen. Klar, dass hier die Tourismuschefin folgerichtig Frau Würstl heißt.

Wer am Abend nicht mehr weiterfahren möchte, kann im "Stiegenwirt" absteigen. Wenn man vorher anfragt, kocht hier Fanni Schneebauer sogar "Ä la Kubin". Alfred Kubin, dessen Wohnhaus im nahen Zwickledt steht, gilt als der "Goya Oberösterreichs". Der Maler und Graphiker, der den Einheimischen als reichlich wunderlich und "irgendwie buddhistisch" galt, erfreute sich übrigens bescheiden an schlichten fleischlosen Speisen.

Service

Anreise

Mit der Bahn nach Linz (Fahrzeit ca. 8 Stunden). Flexibler für Zwischenstopps ist man mit dem PKW -Anfahrt über Passau. Und per Flugzeug geht es etwa mit Lufthansa von Berlin-Tegel nach Linz-Hörsching.

www.lufthansa.de

www.bahn.de

Angebot

Die Pauschale "Linzer Erlebniswochenende" mit zwei Übernachtungen im 3- oder 4-Sterne-Hotel mit Frühstück und Linz City Ticket für 89 bzw. 109 Euro pro Person im Doppelzimmer. Weitere Informationen und Buchungen

telefonisch unter 0043/732 70 70 17 77

Übernachten Design-Herberge "Spitz Hotel", ab 60 Euro, Fiedlerstr. 6, Tel.
0043/732 73 37 33 www.spitzhotel.at

In Schärding: "Hotel Restaurant Stiegenwirt", Schlossgasse 2, Tel. 0043/771 23
07 00 www.stiegenwirt-schaerding.at

Restaurants

"Höfing'er's", Hauptplatz 23, www.hoefingers.at

"Hofbäckerei", Pfarrgasse 12.

Informationen

Oberösterreich Tourismus-Info, Tel. 0043/ 732 22 10 22

www.oberoesterreich.at www.linz09.at

Karte: Österreich

Foto: Basis der Linzer Torte ist Johannisbeermarmelade.

Foto: Moderne Fassade des Lentos-Kunstmuseums.

Foto: Blick in die Altstadt.

Foto: Torte statt großer Worte: Kulturhauptstadt-Logo, hier an der Fassade des
Kunstmuseums.