

Salzburger Nockerl sind gar nicht aus Salzburg

Die Geschichte von Salzburgs berühmtem Soufflé muss neu geschrieben werden. Alles, was uns bisher erzählt wurde, ist nichts als heiße Luft.

STEFANIE SCHENKER

SALZBURG-STADT. Die Salzburger Nockerl sind so berühmt wie die Geschichten, die sich um ihre Entstehung ranken: Da wäre Salome Alt, die Mätresse von Fürsterzbischof Wolf Dietrich. Sie soll im Schloss Mirabell selbst in der Küche gestanden sein und die Salzburger Nockerl für den Erzbischof und ihre 15 gemeinsamen Kinder zubereitet haben. Für Lothar Kolmer, den einstigen Leiter der Gastrosophie am Fachbereich Geschichte der Universität Salzburg, ist das undenkbar: „Salomes Qualitäten lagen sicher nicht darin, sich ins Küchen-Souterrain zu begeben und mit Schmalzpfannen zu hantieren. Das hätte nur eines ihrer sündteuren Gold-Brokatkleider ruiniert“, erklärt er. In den Küchen des Hochadels hantierte zu Zeiten Salome Alts (1568 bis 1663) eine Hundertschaft an Personal.

Und auch Conrad Hagger, der Verfasser des berühmten „Salzburgischen Kochbuchs“ von 1718, taugt nicht als Erfinder der Salzburger Nockerl. Abgesehen davon, dass er Suppenkoch bei den Bischöfen vom Chiemsee war, fand sich in seinem Kochbuch – das nur nach Salzburg benannt ist, weil es dort gedruckt worden ist, und nicht, weil es darin um spezielle Salzburger Speisen geht – kein Salzburger-No-

ckerl-Rezept. Allerdings: In einer 1976 erschienenen Neuauflage seines Kochbuchs gibt es plötzlich doch Salzburger Nockerl – was das Gerücht, wonach Conrad Hagger deren Erfinder sei, wohl genährt haben dürfte, erklärt Historikerin und Gastrosophin Marlene Ernst.

Mit noch einer Mär räumen Marlene Ernst und Lothar Kolmer auf, nämlich mit der Vorstellung, dass die Salzburger Nockerl – die ja stets als drei Gupfe serviert werden – die Salzburger Stadtberge repräsentieren sollen. Zum einen gebe es eigentlich nur zwei Stadtberge und zum anderen sei es eher so gewesen, dass man eine Erklärung zu den drei Nocken auf dem Teller gesucht habe.

Mindestens genauso wichtig wie die Form der Salzburger Nockerl ist aber deren erstmalige Erwähnung – und da kam Andrea Sobieszek ins Spiel. Die gebürtige Innviertlerin ist Citizen Scientist der Gastrosophie und – so wie Lothar Kolmer und Marlene Ernst auch – Mitglied des erst 2023 gegründeten Vereins „Historische Esskultur Österreich“. Gemeinsam haben sie sich auf die Suche nach dem Ursprung der

berühmten Salzburger Süßspeise gemacht. In Bezug auf die Bezeichnung fündig geworden ist Andrea Sobieszek, die sich dafür durch gut 200 historische Kochbücher gearbeitet hat, bei Maria Anna Neudecker und ihrer 1816 erschienenen dritten Auflage des Kochbuchs „Die bayerische Kö-

„Salomes Qualitäten lagen sicher nicht darin, mit Schmalzpfannen zu hantieren.“

Lothar Kolmer, Gastrosoph

chin in Böhmen“ – aufgelegt in Salzburg. Darin fand sich erstmals ein Rezept für „Salzburger Nocken“. Viel weiß man über die Autorin nicht. Sie dürfte in Bayern zur Köchin ausgebildet worden und über Franzensbad in ein führendes Haus nach Marienbad – ein Kurort im westlichen Böhmen im heutigen Tschechien – gekommen sein. Der damals mondäne Badeort wurde vom Adel und vom Großbürgertum geschätzt – auch Goethe kam 1822 und 1823 nach Marienbad.



Andrea Sobieszek und Marlene Ernst

Und: Marketing war schon damals wichtig, um Kochbücher unter die Leute zu bringen und sich von der Konkurrenz abzuheben. Lothar Kolmer vermutet, dass Anna Maria Neudeckers Nocken auf Kontakten nach Salzburg beruhen. „Sie probierte wohl etliche bäuerliche Rezepturen aus“, meint der Experte. Damals kamen Nocken in der Pfanne auf den Tisch. Gekocht wurde auf offenem Feuer, Backöfen gab es wenn, dann nur zum Brotbacken. „Wer in einem derartigen Holzbackofen das heutige Rezept der Nockerl zubereiten will, darf sich über das Misslingen nicht wundern“, scherzt Kolmer.

Anna Maria Neudecker wollte offensichtlich etwas spezifisch Salzburgerisches – und damit Besonderes – in ihr Kochbuch aufnehmen. Da kamen ihr die Nocken gerade recht. Aus den bäuerlich-rustikalen „Nocken in der Rain“ machte sie kurzerhand die sehr viel exklusiver klingenden Salzburger Nocken. Allerdings handelte es sich dabei um (laut Rezept nur haselnussgroße) Brandteignocken, die in Milch gegart werden. Durch Zugabe von



BILD: SN/STOCK, ADOBE.COM/IDEENKUCH



mit historischen Kochbüchern.

BILD: SN/STEFANIE SCHENKER

Dotter wird die Milch zu einer dicken Vanillesauce eingekocht. Auch wenn das Rezept nichts mit den heute bekannten Salzburger Nockerln zu tun hat, handelt es sich doch um die erstmalige schriftliche Erwähnung des Namens „Salzburger Nocken“. Seit der Erstauflage 1858 fanden sich bis 1929 Brandteignocken in Katharina Pratos Kochbuchklassiker „Die Süddeutsche Küche“. Danach verschwand das Rezept.

Eine zweite Spur auf der Suche nach dem Werdegang der Salzburger Nockerl führte die Gastrosophen zu Johann Rottenhöfer, dem bayerischen Mundkoch von Maximilian II. von Bayern. Er veröffentlichte 1858 in seinem Buch „Die gute bürgerliche Küche“ ein Rezept für einen – sehr butterlastigen – Biskuitauflauf, das er „Salzburger Nocken auf eine andere Art“ nannte. Die Masse wird im Rohr gebacken, erst vor dem Anrichten werden mit einem Löffel Nocken herausgestochen. Demnach unterscheiden sie sich ebenfalls wesentlich von den heute bekannten Salzburger Nockerln. Nun sind die Salzburger Nockerl-Forscher weiter auf der Suche nach dem Zeitpunkt, ab dem die Speise bei Zutaten (sieben Eiweiß, acht Dekagramm Zucker, zwei bis drei Eidotter, ein Löffel

Mehl), Zubereitung (im Rohr gebackenes Soufflé) und Erscheinungsbild (drei „Stadtberge“) ihrem heute bekannten Bild entspricht. „Eines unserer Vereinsmitglieder hat Tausende alte Kochbücher – in diesem Archiv werden wir weitersuchen“, sagt Andrea Sobieszek.

Dass Rezepte übernommen und im Lauf der Zeit wechselnden Vorlieben angepasst werden, war damals – wie heute – üblich. Wobei sich die Bezeichnung „Nocken“ bis Mitte des 19. Jahrhunderts gehalten hat und dann die „Nockerl“ aufgetaucht sind, die sich ab 1875 durchgesetzt haben.

Fix ist: Schaumige Speisen gab es grundsätzlich seit dem Mittelalter. Dafür wurde Eiklar mit Fruchtsäure – einer Art passierter Marmelade – stundenlang (und ohne Dotter) zu einer steifen Masse gerührt, in einer gebutterten Form aufgetürmt und bei mäßiger Hitze mit Glutdeckel gebacken. Allerdings gab es das nur in Adelshäusern, in Klosterküchen und später in gutbürgerlichen Haushalten. „Bäuerinnen hatten keine Zeit für so derart zeitaufwendige Rezepte“, sagt Marlene Ernst.

So macht man Salzburger Nockerl wie vor 200 Jahren

FUSCHL. Auch wenn man keine offene Feuerstelle zu Hause hat und auch sonst auf die Errungenschaften moderner Küchengeräte nicht verzichten will: Kann man Salzburger Nockerl ein bisschen so machen wie früher? Ja, sagt AlpenkulinariK-Kochschulleiter Roland Essl. Schon von Beruf wegen interessiert er sich mehr für ältere als für moderne Rezepte. Er hat ein Rezept für Salzburger Nockerl parat, dem gemäß sie zwar nicht mehr aus

gelang. Ab 1850 verfiel der Zuckerpreis dann stark. Damals kamen viele der Süßspeisen auf, die wir heute noch kennen.

Salzburger Pfannennocken

3 Portionen

Zutaten: 3 Eier (Größe L), 20 g Kristallzucker, Prise Salz, 15 g glattes Mehl, 60 g Butter, 125 ml Milch, 8 g Vanillezucker, Staubzucker zum Bestreuen.

Zubereitung: Eiklar vom Dotter trennen. Milch mit Vanillezucker verrühren und leicht erwärmen. Butter in einer (beschichteten) Pfanne schmelzen. Eiklar mit Kristallzucker und Prise Salz zu festem Schnee schlagen. Die Eidotter mit der Hälfte der geschmolzenen Butter, der Hälfte der Vanille-

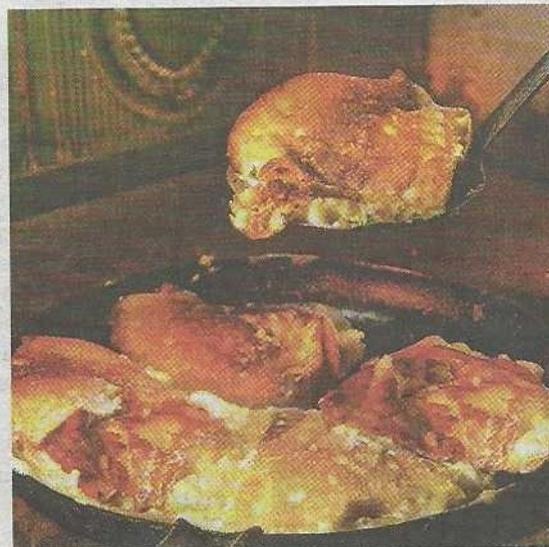
„Diese Nocken wurden auf der offenen Feuerstelle über der Glut gegart.“

Roland Essl,
Kochschulleiter (Bild: SN/STS)



Brandteig hergestellt werden, das aber zumindest aus einer Zeit stammt, in der es noch nicht in jedem Haushalt ein Backrohr gab. Deshalb werden sie in der Pfanne zubereitet, erklärt Roland Essl. Und: Sie enthalten verhältnismäßig wenig Zucker, denn der galt lange Zeit als für viele unerschwingliches Luxusprodukt. „Er kam aus der Karibik, wo Zuckerrohr angebaut wurde“, schildert Roland Essl. Mit der Kontinentalsperre Napoleons von 1807 bis 1813 verteuerte sich der Import weiter drastisch. Damals versuchte man, aus Zuckerrüben Zucker zu gewinnen, was 1840 auch

leimilch und dem Mehl vorsichtig unter den Schnee heben. Restliche Butter erhitzen, bis die Butter beginnt zu schäumen, danach die Herdplatte sofort auf niederste Stufe einstellen. Die Schneemasse eingießen und mit einem Deckel zudecken. Wenn die Masse an der Unterseite leicht gebräunt ist, mit einer Schmarrenschaufel große Nocken abstecken, wenden und zugedeckt backen, bis auch die andere Seite leicht gebräunt ist. Restliche Vanillemilch angießen und kurz stehen lassen, damit die Milch einzieht und die Nocken noch etwas aufgehen. Mit Staubzucker bestreuen und sofort servieren.



Salzburger Nockerl aus der Pfanne wurden auch bei Familie Trapp kredenzt. Die Speise findet man mit vielen Originalrezepten der Köchin Johanna Raudaschl im „Trapp-Kochbuch“ von Irmgard Wöhrl (Verlag Anton Pustet).

BILD: SN/GÜNTHER PICHL-KOSTNER