



- [Cover vergrößern](#)

## TOPTITEL

[Peter Peter](#)

# Kulturgeschichte der deutschen Küche

2008. 254 S.: mit 191 Abbildungen. Halbleinen  
C.H.Beck ISBN 978-3-406-57224-1

Von Peter Peter

Erschienen: 20.05.2008

sofort lieferbar!

**19,90 €** inklusive MwSt.

## Mehr zum Buch

**„Was die Bewirtung betrifft, treiben die Deutschen einen beträchtlichen Aufwand, und sie bringen die Gerichte in einer solchen Abwechslung und Reichhaltigkeit auf den Tisch, und in guten Gasthäusern von solchem Wohlgeschmack, daß man die Küche des französischen Adels gar nicht damit vergleichen kann.“**

***Michel de Montaigne, Reisetagebuch 1580***

Diese Geschichte der deutschen Küche spannt einen weiten Bogen von der Zeit der Germanen über die glanzvolle Kochkunst im späten Mittelalter, dem Niedergang der bürgerlichen Küche bis zur Renaissance der deutschen Küche in den letzten Jahren. Deutschland ist schon aufgrund der Vielfalt seiner Regionalküchen eine der spannendsten kulinarischen Nationen. Interessante Rezepte verlocken dazu, sich lesend oder kochend auf eine Reise durch Zeit und Raum zu begeben. Mit dem Ruf der deutschen Küche stand es lange nicht zum besten. Zu fettig und schwer, zu sparsam und unfrisch haben deutsche Gaststätten jahrzehntlang aufgekocht und mit blumigen Bezeichnungen wie Winzersteak, Zigeunerschnitzel und Gutsherrentopf ihre fragwürdigen

Kreationen schönzureden versucht. In den Privathaushalten wurden gern Dosen aufgemacht und alles mit Mondamin verdickt. Mittlerweile ist Besserung eingetreten. Wochenmärkte von Hamburg bis München bieten eine Fülle regionaler Produkte, es gibt Bio-Fleisch und Prädikatsriesling, artgerecht aufgezogenes Geflügel und traditionelle Kartoffelsorten. Ein Gang durch die Jahrhunderte zeigt, daß gute deutsche Küche mehr war als Kraut und Rüben. Das Bewußtsein, daß die deutsche Küche auch fein, edel und erlesen sein kann, kehrt allmählich zurück: Königsberger Klopse aus Kalbfleisch mit liparischen Kapern, Aal grün in Estragonsauce, Bremer Stubenküken oder ein echtes Leipziger Allerlei mit Morcheln und Flußkrebse sind eben keine „Hausmannskost“. Peter Peter hat die Geschichte der deutschen Küche durch die Jahrhunderte verfolgt. Er untersucht historische Rezepte, berühmte Kochbücher, legendäre Produkte. Er fragt nach den Gründen für Aufstieg und Niedergang der Kochkunst. Vor allem aber macht sein Buch neugierig darauf, die jahrzehntelang vernachlässigte deutsche Küche endlich wieder kennenzulernen.

<http://www.chbeck.de/productview.aspx?product=23045>

Prolog: Aschenbrödel deutsche Küche?

Cibi simplices – die Kost der Germanen

*Bier*

Dinkel, Kräuter, Theologie – Hildegard von Bingen und die Klosterdiät

*Fisch*

Wiltu maken ein gut mus – Hausbücher und Hanse-Spezereien

*Kuchen und Torten*

Murmeltier mit Speck – Kochbücher des Humanismus

*Wildpret*

Ich ess, was ich mag – Luthers Tischgespräche und die Folgen

*Brot und Gebäck*

Schwedentrunck und Riesenstollen – barocke Exzesse

*Wurst und Schinken*

Der Teutsche säuft getrost – eine Kultur des Trinkens?

*Wein*

Vom Geist der Kochkunst – Gastrosophen des Genusses

*Kaffee, Tee, Schokolade*

Henriette Davidis – Dienstmädchen- und Hausfrauenrezepte

*Käse und Milch*

Alles falscher Hase – am deutschen Essen soll das Reich genesen?

*Schnapse, Brände, Liköre*

Erbswurst, Maggi, Rumfordsuppe – philanthropisches Fastfood?

*Klöße, Maultaschen, Spätzle*

Steckrüben, Schwarzmarkt, Eintopf – Volksküche von Weltkrieg zu Weltkrieg  
*Mineralwasser*

Hawaiitoast und Mett-Igel – Wirtschaftswunderschlemmen  
*Broiler und Soljanka – Die Küche der DDR*

Roulade ade – die Raffinesse des Regionalen  
*Kartoffeln*

Fernsehköche, Sternerestaurants, Dönerbuden – die aktuelle Gourmetszene  
*Obst und Gemüse*

Pretzels and Hamburgers – German Food worldwide  
*Germans eating Sauerkraut*

Anhang  
Zitate und Anmerkungen  
Literaturverzeichnis  
Abbildungsnachweis

## **KULINARISTIK**

**Essen. Wissen. Geniessen**

**Deutsche Akademie für Kulinaristik ([www.kulinaristik.de](http://www.kulinaristik.de))**

Kaffee ist nicht gleich Kaffee, Tomate ist nicht gleich Tomate, ja selbst Fastfood muß nicht gleich Fastfood sein. Ein neues Interesse für die Feinheiten und Regeln der Gastronomie, für gesunde und nachhaltige Ernährung, für globale Zutaten und regionale Küche liegt in ganz Europa im Trend. Der Aufstieg von Köchen zu Stars der Mediengesellschaft zeigt nebenbei, daß qualitätsbewußtes Speisen längst kein Randthema mehr für Gourmets ist, sondern als soziales Totalphänomen wahrgenommen wird.

Doch kulinaristische Ausbildung und Wissensvermittlung war bisher in Deutschland zersplittert. Wenige Tageszeitungen leisten sich wie in Italien oder England den scheinbaren Luxus kulinarischer Feuilletons. Hotel- und Kochfachschulen informieren nur rudimentär über die kulturelle und soziologische Komponente von Speisefolgen und Tischsitten. Die meisten Kochbücher sind strikt praktisch ausgerichtet und die Universitäten dachten bis vor kurzem bei Geschmack an antike Statuen, nicht aber an Kompositionen der Kochkunst oder naturbelassene Lebensmittel.

Um diesem Manko abzuhelfen, wurde die deutsche Akademie für Kulinaristik gegründet. Spitzenkoch Eckart Witzigmann, Prof. Alois Wierlacher, der an amerikanischen, japanischen und deutschen Universitäten interkulturelle Germanistik lehrt und der Hotelier und Sommelier Otto Geisel, Präsident von Slowfood Deutschland, gehören zu den Initiatoren. Mittlerweile umfasst die offene Hochschule mit Sitz in Bad Mergentheim ein hochkarätiges Netzwerk von Sterneköchen und Universitätsprofessoren, von Restauranttestern und Food-Journalisten, von Lebensmittelproduzenten und Kochbuchautoren. Als zentraler Braintrust kompetenter Spezialisten organisiert sie Symposien und Seminare von Sensorik bis Tafelmusik, von Geschmacksschulung für Kinder bis zur soziologischen Rolle der Köchin. Ihre Forschungsschwerpunkte liegen in der Vernetzung interdisziplinären kulinarischen Wissens und in der sprachlich-philosophischen Definition gastronomischer Grundbegriffe. Aber auch für praktische Informationen und Analysen zu deutschen Produkten, Lebensmitteln und Rezepten ist sie zuständig. Universitätspartnerschaften mit der Slow-

Food-Universität in Pollenzo (Piemont), mit chinesischen, amerikanischen und schwedischen Hochschulen garantieren einen hohen Stand internationalen Diskurses.

Die Deutsche Akademie für Kulinaristik veranstaltet in Bad Mergentheim einen universitären Studiengang zum Master of Food, organisiert Seminare und Symposien und vergibt alljährlich unter dem Patronat des Ministerpräsidenten von Baden-Württemberg den renommierten Eckart-Witzigmann-Preis.

Dr. Peter Peter ist als Mitglied der Akademie für die Kontakte mit Slow-Food-Italien und den Partneruniversitäten in Pollenzo (Piemont) und Colorno (Parma) zuständig. Außerdem organisiert er das Exkursionsprogramm der Akademie, das kulinarische Studienreisen und Kurzaufenthalte in Deutschland und im Ausland umfasst.

## Zur Person

### Peter Peter

Geboren und aufgewachsen in München

Studium der Kulturwissenschaften in Wien, Hamburg und Perugia.

Promotion zum Dr. phil. in Klassischer Philologie

Leitung und Entwurf von Studienreisen mit Schwerpunkten auf Italien, Ägypten, Jordanien, Irland, Indien seit 1994 schriftstellerische Tätigkeit

seit 2000 Travelartikel für Madame, Elle Bistro, Merian etc.

seit 2003 journalistische Beiträge und Restaurantkritiken für den Gesellschaftsteil der Frankfurter Allgemeinen am Sonntag

seit 2005 Mitglied der Deutschen Akademie für Kulinaristik ([www.kulinaristik.de](http://www.kulinaristik.de)).

Koordination Italienkontakte und Akademieexkursionen

seit 2006 Gastdozent an den beiden Sitzen der von Slow Food gegründeten Università delle scienze gastronomiche in Pollenzo (Piemont) und Colorno (Parma)

2008 Kulturgeschichte der Deutschen Küche erscheint im Mai (C.H.Beck München)

### Kontakt

Dr. phil. Peter Peter

Kolbergerstr. 18

81679 München

Mobil. 0174/6924999

[pietropietro@web.de](mailto:pietropietro@web.de)

[Home](#)  
[Person](#)  
[aktuelles](#)  
[Bücher](#)  
[Bücher](#)  
[Reisen](#)  
[Seminare &](#)  
[Workshops](#)  
[Vorträge &](#)  
[Kritik &](#)



## Lust zu Reisen - Lust zu Speisen

Sie sind auf der Suche nach einem Reisetil, der kulinarische Begegnungen mit kulturellem Hintergrundwissen und literarischen Anregungen würzt? Sie schätzen gastrosophische Vorträge, die das Thema Essen und Trinken geistvoll beleuchten? Dann könnte meine Homepage für Sie das Richtige sein.

[Kulturgeschichte der deutschen Küche](#), [Kulturgeschichte der italienischen Küche](#). Diesen Themen sind meine neuesten Bücher gewidmet. 2500 Jahre Cucina & Cultura vom antiken Symposion bis zum weltweiten Boom der Cucina Italiana und die Wiederentdeckung verschütteter Kochtraditionen im Land des Meissener Porzellans und des ersten Frauenkochbuchs: Deutschland.

Meine Italienpassion brachte mich nicht nur zum Studium der Klassischen Philologie, sondern auch zur Kulinaristik.

Ich verfasse regelmäßig Restaurantkritiken für die Frankfurter Allgemeine Sonntagszeitung. Als Mitglied der [Deutschen Akademie für Kulinaristik](#) ([www.kulinaristik.de](http://www.kulinaristik.de)) bin ich für das Exkursionsprogramm zuständig und habe ein Angebot kulinarischer Vorträge und Seminare entwickelt. Außerdem lehre ich als Gastdozent an der Slowfood-Universität di Scienze Gastronomiche in Pollenzo/ Colorno und an deutschen Berufsakademien.

Das Credo genußvoller Begegnungen und die Freude an der intelligenten Kombination von Essen und Kultur bildet das Grundkonzept der von mir „maßgeschneiderten“ und begleiteten kulinarischen Reisen.



© 2007 Peter Peter • [Impressum](#)

<http://www.pietropietro.de/cms/index.php?c=1&s=index>

## Die Geschichte des Wiener Schnitzels und anderer Nationalgerichte

# Panier statt Blattgold

Von Franz Severin Berger

Meine Lieblingspeise in der Jugendzeit war gerösteter Zwiebel auf Schwarzbrot. Das kann man sich heute kaum mehr vorstellen, erzählt der Küchenchef. "Aber die offizielle, die österreichische und im Besonderen die Wiener Küche ist keine Nationalküche, wie man sich das mit Schlagworten herkömmlicher Art gerne vormacht. Sie hat in der Geschichte so viele Einflüsse und Einwanderungen aus ganz Europa erlebt und verarbeitet, dass sie eine perfekte Mischung der besten Spezialitäten geworden ist. Und gerade jetzt erlebt sie wieder entscheidende Veränderungen, besonders aus der asiatischen Küche.

Wer das nicht sieht, der versteht nichts von der Sache oder er will es einfach nicht sehen."  
Franz Zodl, weithin bekannter TV-Küchenchef und Direktor der Wiener Gastgewerbeschule,

kann zum Thema Leibspeisen und "Nationalküche" natürlich eine Menge aus seinem reichen Erfahrungsschatz und Wissen sofort erläutern.

"Es gibt keine nationale Küche", definiert der Journalist und Gastronomiekritiker Christoph Wagner, "weil Nationen, Staaten, Länder zwar politische Grenzen haben. Aber die Frage, was es wo zu essen gibt und was daher regional typisch ist, hat mit der Wirtschaft und Landwirtschaft zu tun. Wenn irgendwo hauptsächlich Erdäpfel und Kürbisse wachsen, dann wird sich eine regionale Küche herausbilden, die Spezialitäten aus Erdäpfeln und Kürbissen anbietet. Das ist natürlich. Und so etwas hält sich nicht an Ländergrenzen. Da aber die Menschen immer unterwegs waren und sind, sind auch regionale Speisen und Küchen mitgewandert. Sie haben sich anderen Bedingungen angepasst, wurden verändert, verfeinert, kamen in Mode und auf Grund geänderter Lebensbedingungen können sie auch wieder vergessen werden."

"Die Küche im regionalen und internationalen Sinn beinhaltet viele merkwürdige und interessante Botschaften." Die Motivforscherin Helene Karmasin "decodiert" die Normen und Regeln von Küche und Essen als Botschaften der Eingrenzung, aber auch der Ausgrenzung.

Als politische Manifestationen, denn was andere essen, wird nur zu gerne als schlecht oder minderwertig bezeichnet, während die eigene Küche als die einzig genießbare definiert wird. Stammesgesellschaften in Asien, Afrika, Südamerika neigen dazu, in ihrer Polemik sogar stets zu argumentieren, dass das, was andere Stämme essen, ja gar keine menschliche Nahrung sei, sondern Viehfutter. So krass mögen diese Auseinandersetzungen in der "zivilisierten" Welt nicht geführt werden, aber was Europäer über die amerikanische Küche sagen und wie Amerikaner die europäische Küche einschätzen, darüber ließen sich Bände voll gegenseitiger Geringschätzung schreiben. Zusätzlich darf nicht übersehen werden, dass Küche und Essen auch höhere Vorschriften und Regeln kennen, nämlich religiöse.

Aber, wie der Anthropologe Marvin Harris nachweist und erklärt, es sind auch die göttlichen Gebote wie z. B. das Schweinefleischtabu für Juden und Muslime durch ökologische und ökonomische Hintergründe und Ursachen ausgelöst worden. Präferenzen und Tabus, Wohlgeschmack und Widerwillen, Einschluss oder Ausgrenzung, richtig oder falsch in der Küche und beim Essen sind also tatsächlich soziale Signale, die auf alten Ursachen, Wurzeln und Traditionen beruhen - und sich trotzdem überraschend schnell ändern können.

"Als Kind war meine Leibspeise Kässpätzle ganz dick mit Zucker überstreut, damit man den Käse nicht schmeckte", erzählt Hanni Rützler, Ernährungswissenschaftlerin und Psychologin. Die gebürtige Vorarlbergerin schaudert heute noch bei dem Gedanken daran, aber die Lieblingsspeisen der Kindheit und der Jugend haben viele überraschende Facetten. Seit einem besonders prägenden Erlebnis in einem Vazuder Spitzenrestaurant - eine Inszenierung eines Festessens an einer großen Tafel - liebt die Ernährungsfachfrau bis heute das lustvolle Essen an großen Tafeln gemeinsam mit vielen Menschen.

Die Speisen der Kindheit sind lebenslange Symbole der Geborgenheit, der Zuwendung, des familiären Glücks oder auch des genauen Gegenteils. "Besonders spannend finde ich es", überlegt Hanni Rützler, "wie dann ein Mensch später zum Feinschmecker wird. Oder seine Essgewohnheiten und Vorlieben radikal ändert. Solche Lernprozesse werden zumeist durch Liebe und Zuneigung ausgelöst. Viele Liebesbeziehungen junger Erwachsener verändern nicht nur das Weltbild, sondern auch die Lieblingsspeisen. Essen ist eben Kommunikation im unmittelbarsten Sinn."

## Vorbild Hofküche

Zwei Kaiserhäuser prägten indirekt wie auch direkt die Wiener Küche. Da waren zuerst einmal die oströmischen Kaiser. Dem Basileus in Byzanz - heute Konstantinopel - wurden an der Tafel die erlesensten Fleischstücke mit Blattgold überzogen serviert. Eine Prunkgeste, die sich in der Nouvelle Cuisine zuletzt noch bei der Verschönerung von Gemüsebeilagen wie Broccoli usw. erhalten hat. Dem Kaiser wurde also "goldenes Fleisch" gereicht - und was bei Kaisern üblich ist, das wird im Adel, bei den Bürgern, bei den Reichen imitiert. Blattgold war auch damals schon relativ teuer und so wurde von findigen Köchen die Methode des Panierens und in Fett Ausbackens als Ersatz erfunden. Auch in heutigen Kochbüchern steht ja, dass man das Schnitzel zu "goldgelber" Farbe auszubacken habe. Die Methode des Panierens wanderte mit byzantinischen Juden, mit arabischen Händlern und vielen anderen Kulturträgern nach Nordafrika, nach Südeuropa und langsam nach Norden weiter.

Panierte Speisen finden sich schon in barocken Kochbüchern, aber das Wiener Schnitzel gab es noch lange nicht. Es kam erst Mitte des 19. Jahrhunderts nach Wien. Und zwar aus Mailand, wo es der legendäre Feinschmecker und Rückzugsspezialist Radetzky als cotoletto milanese entdeckt haben soll. Der Vater Radetzky hat das bestimmt nicht persönlich getan, aber er ist mit der österreichischen Geschichte in diesem Punkt zumindest sympathisch verwoben. Das gebackene Schnitzel wird interessanterweise über die bäuerliche Hochzeitsküche des Weinviertels populär. Dort wurde und wird es als Zwischenspeise oder als Mitternachtsspeise gereicht. Und erst nach 1900 zieht es unter dem Titel "Wiener Schnitzel" in die Kochliteratur ein. Die Edle Prato, die mit der "Süddeutschen Küche" das Standardkochbuch in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts schuf, auf dem die späteren Apologeten der Wiener Küche wie Franz Ruhm aufbauten, kannte den Begriff Wiener Schnitzel noch gar nicht. Welches Wirtshaus jeglicher Kategorie könnte es heute wagen, ein solches nicht innen und außen auf Schautafeln und Speisekarten anzupreisen?

Für den zweiten fleischlichen kulinarischen Höhepunkt Wiens sorgte aber ein ganz besonderer österreichischer Kaiser, eben jener Franz Joseph I., von dem man sagt, er sei der "gute alte" gewesen. Ungeachtet jeder historischen Beurteilung war er aber als strohtrockener Bürokrat auch beim Essen ein Langweiler und daher auch ein Sparmeister. Die private Hoftafel war ihm zu üppig, zu aufwendig. Er verlangte nach billiger und einfacher Kost - gekochtes Rindfleisch mit Beilagen musste genügen. Außerdem aß S. M. bei jedem Gang nur wenige Bissen und dies blitzschnell. Nach der strengen Hofetikette durfte aber niemand vor oder nachdem der Kaiser das Besteck weggelegt hatte, selber essen. Wer immer an der Hoftafel verpflegt wurde, musste nachher ins Sacher essen gehen, sonst wäre er verhungert. Die Kaiserin Sisi ausgenommen, die war sowieso magersüchtig. Das "billige Rindfleisch" war auf Grund der reichlichen ungarischen Rinder und Mastochsen am Markt. Das beste Stück zum Sieden war eben der Tafelspitz. Wien, nicht anders als Byzanz, Österreich nicht anders als Ostrom, kopierte die stereotype Essgewohnheit des Kaisers umgehend und erhob den Tafelspitz mit den klassischen Beilagen Schnittlauchsauce, Semmel- und Apfelkren, Gemüse und gerösteten Erdäpfeln (Röstkartoffeln) umgehend zur Delikatesse und zur Norm großbürgerlicher sonntäglicher Beamtenernährung. In Joseph Roths Meisterwerk "Radetzky marsch" ist dies liebevoll ironisch, aber durchaus identisch beschrieben. Ins Sacher strömen heute noch Prominente und internationale Persönlichkeiten sowie Touristen zwischen L. A. und Tokio, nur um gekochtes Rindfleisch mit bis zu zwei Dutzend Beilagen zu essen.

Der Kaiserschmarren aber, jene duftige, köstliche Nachspeise aus zerrissenen Biskuitomeletts, hat trotz aller Legenden mit dem Kaiser vom Ursprung her nicht das Geringste zu tun. Mag sein, dass es ihn auch an der Hoftafel gab, aber Franz Joseph hätte kaum zwei Bissen

gegessen und Elisabeth schon gar nicht, weil sie schlechte Zähne hatte und daher jede Süßigkeit scheute. Nein, dieser Superschmarren hieß ursprünglich Kaserschmarren, weil er eine deftige, derbe Almspeise der Senner und Mägde auf den Hochalmen war, die über offenem Feuer hergestellt werden konnte. Verfeinert wurde diese Schwerarbeiterkost natürlich in der Hauptstadt der Monarchie und wie vieles andere auch aus Werbegründen oder aus vorauseilendem Gehorsam und Untertänigkeit dem Kaiser "in den Mund geschoben".

### Türkei als Strudelheimat

Zu den prominenten Immigranten der österreichischen Küche gehören nicht nur das immer wieder sofort zitierte Gulasch, von dem jedermann weiß, dass es als Suppe aus getrocknetem Fleisch aus Zentralasien stammt und dass der erst viel später dazukommende feurige Paprika als Spanischer Pfeffer aus der "Neuen Welt" kommt. Weniger bekannt ist die Herkunft des hauchzarten und deliziösen original Wiener Apfelstrudel - so wie sämtlicher Strudel aus ausgezogenem Nudelteig, sei es der deftige burgenländische Bohnenstrudel, die raffinierten Kraut- und Fleischstrudel, der üppige Milchrahmstrudel usw. Ihre Heimat ist die Türkei und ihre Vorformen - die türkischen Pasteten - marschierten mit den Janitscharen des Osmanischen Reichs nach der Eroberung von Byzanz 1453 über den Balkan bis Wien. Und was dann die Wiener daraus machten, gilt eben international als unvergleichliche Spezialität.

Die Salzburger Nockerln kamen als Souffles aus der französischen Küche, die Powidltatschkerln aus der Erdäpfel-Mehl-Küche Böhmens und Mährens, die hauchzarten Palatschinken aus Ungarn, die Kärntner Kasnudeln aus Italien und davor höchstwahrscheinlich aus China. Und die Kette von kulinarischen Einwanderern ist schier endlos. Geselchtes, Kraut und Knödel, das ist autochthon wie man überspitzt sagen könnte, also bodenständig. Denn die Knödelküche aus steinhartem Altbrot ist wirklich älpisch und nicht mit der gesottenen, gebackenen oder in Dampf gegarten Knödelküche der böhmischen Köchinnen zu verwechseln.

### Pizza statt Schnitzel?

International wird die österreichische Küche, besonders die Wiener Küche, hoch geschätzt. Wonach alle auf der Welt zwischen Japan und Kalifornien sich die Finger besonders lecken, wenn sie Österreich hören, das sind "unsere" kalten und warmen Mehlspeisen. Obwohl die Österreicher ausgeprägte Naschkatzen sind, führen in der Ernährungsgewohnheit überlegen die Fleischspeisen. Voran das Schnitzel, das aber bereits in der Jugendszene von Spaghetti und Pizza, den kulinarischen Aufsteigern im letzten Viertel des Jahrhunderts, hart bedrängt wird. Es kann sein, das zeigt das Ergebnis der jüngsten Ernährungsuntersuchung des Marktforschungsinstitutes A. C. Nielsen, dass in zehn Jahren das Schnitzel den ersten Platz wird räumen müssen. Aber - und alle Schnitzeltiger schließen kämpferisch die Reihen - es wird sich verteidigen. Denn das Schnitzel und seine Freunde haben eine gemeinsame geheime Botschaft.

"Das Auffällige unserer Küche ist, dass so unzählig viele Lebensmittel - Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse, Käse, Obst - paniert und ausgebacken werden, sei es in Bröseln oder in Backteig. Was kann das bedeuten? Was kann es uns erzählen und verraten? Es scheint so zu sein als ob es die Österreicher lieben, den Dingen auf dem Teller ein nettes, ordentliches Hemdchen zu geben. Man will nicht unbedingt dem nackten Fleisch ins Auge sehen, man schätzt diese kulinarisch üppige Umhüllung, diese lustvolle Erotik des Versteckens. Aber auch die Ordentlichkeit, eben dieses Einkleiden, Einpacken und damit auch Uniformieren."



Die Motivforscherin Helene Karmasin stellt dies als These in den Raum der Wiener Küche und insbesondere der Schnitzelwelt. In der Panier stecken also neben der lustvollen und kalorienträchtigen Veredelung des Nahrungsmittels auch alte Traditionen und Bewusstseinschichten aus der immer wieder zitierten "guten alten Zeit". In der es klare Strukturen gab, Ober- und Untertanen, Pflichterfüllung und Gehorsam und selbstverständlich ständiges Verstecken und Behübschen der Wirklichkeit. Insofern ist das echte Wiener Schnitzel auch ein geheimes Denkmal unserer Lebenslügen. Es wird sich daher von Spaghetti und Pizze wohl nicht so schnell vertreiben lassen.

Literatur:

Franz S. Berger und Christiane Holler: Mutters Küche. Von alten Rezepten, jungen Köchinnen und vergangenen Zeiten. Ueberreuter, Wien 2000, 200 Seiten mit zahlreichen Abbildungen.

<http://www.wienerzeitung.at/Desktopdefault.aspx?TabID=3946&Alias=WZO&lexikon=Essen&letter=E&cob=5738>

### [Lexikon](#)

**Panier statt Blattgold.** Von Franz Severin Berger. Meine Lieblingsspeise in der Jugendzeit war gerösteter Zwiebel auf Schwarzbrot. ...

[www.wienerzeitung.at/Desktopdefault.aspx?TabID=3946&Alias=WZO&lexikon=Essen&letter=E&cob=5738](http://www.wienerzeitung.at/Desktopdefault.aspx?TabID=3946&Alias=WZO&lexikon=Essen&letter=E&cob=5738) - [Ähnliche Seiten](#)

### [Lexikon](#)

**Panier statt Blattgold** · Essen ist out -Snacken ist in · Designer in Teufels Küche · Plädoyer für Menschenfresser · Unterernährt und übergewichtig ...

[www.wienerzeitung.at/Desktopdefault.aspx?TabID=3946&Alias=wzo&lexikon=Essen&letter=E&cob=6087](http://www.wienerzeitung.at/Desktopdefault.aspx?TabID=3946&Alias=wzo&lexikon=Essen&letter=E&cob=6087) - [Ähnliche Seiten](#)

[Weitere Ergebnisse von www.wienerzeitung.at »](#)

### [Nationalgericht - Wikipedia](#)

Magazin for modern politics, Heft 8; ↑ a b c d Franz Severin Berger: **Panier statt Blattgold.** Die Geschichte des Wiener Schnitzels und anderer ...

[de.wikipedia.org/wiki/Nationalgericht](http://de.wikipedia.org/wiki/Nationalgericht) - 67

Berger F., Holler C.: Mutters Küche. Von alten Rezepten, jungen Köchinnen und vergangenen Zeiten. Ueberreuter, Wien 2000

Reichlmayer, H.: Gerichte, die Geschichte machen. Meyster Verlag. Wien, München, 1979

Bichel W.: Aus der Küche geplaudert: Berühmte Gerichte und ihre Geschichte. René Kramer Verlag, Castagnola 1976

Stammhammer J.: Mehlsuppe und Hummercocktail: Von Arme Leut' Essen zur Haute Cuisine. Pichler Verlag, Wien, 1996

Döbler H.: Kochkünste und Tafelfreuden. C. Bertelsmann Verlag, München, 1972

Tötschinger G.: Wünschen zu speisen? Ein kulinarischer Streifzug durch die Länder der österreichischen Monarchie. Amalthea Verlag, München, 1996