ADOLF HAHNL

BAROCKES TAFELN IN SALZBURG

ABSTRACT -Thre-part study examining baroque table customs at the court of the Salzburg Archbishop in the 18th century, the classic Salzburg cookbook of Conrad Hagger from the year 1719 and the dining pleasurs of the Mozart family.

KEY WORDS - Mozart; table customs; Baroque; Salzburg.

RIASSUNTO - Uno studio tripartito sulle usanze barocche alla corte degli arcivescovi di Salisburgo nel Settecento, sul libro classico di cucina salisburghesa del Conrad Hagger (1719) e sul piacere della tavola dei Mozart.

PAROLE CHIAVE - Mozart e le usanze di tavola; Barocco; Salisburgo.

1. VOM TAFELN AN DER RESIDENZ DER SALZBURGER ERZBISCHÖFE

Das Tafeln unter Musik im Kreise der Gemeinschaft hat vor fast 3000 Jahren Homer als ein zutiefst Menschliches besungen, so daß wir mit einem Zitat die historischen Ausführungen beginnen dürfen:
«Stets, wenn Fröhlichkeit rings im Volk die Herzen erfüllt,
und es schmausen die Gäste im Saal und lauschen dem Sänger,
Bank an Bank in Reihen und rundum
über den Tischen türmen sich Brot und Fleisch.
Und der Mundschenk schöpft aus dem Mischkrug funkelnden Wein
und trägt ihn herbei und füllet die Becher:
Das ist köstlich, ist weit und breit das Schönste auf Erden» (1).

(1) Nach HANNSFERDINAND DÖBLER, *Kochkünste und Tafelfreuden,* in: Kultur- und Sittengeschichte der Welt, Gütersloh und Wien 1972, S. 23.

Im mittelalterlichen Salzburg hatte der «*Mönch von Salzburg*», vielleicht Erzbischof Pilgrim II. von Puchheim selber, nicht nur geistliche und Minnelieder verfaßt, sondern auch die Tafelfreuden besungen (2). Jedenfalls besaß sein Hofstaat schon jene vier, den ältesten Adelsgeschlechtern des Erzstiftes vorbehaltenen Hauptfunktionen - in barocker Zeit zu bloßen Ehrentiteln abgesunken - die eine feudale Hofhaltung garantierten, nämlich Erbmarschall, Erbschenk, Erbtruchseß und Erbkämmerer. So war dem Erbmarschall die Hofhaltung anvertraut, der Truchseß oder Seneschall hatte die Speisen aufzutragen, der Mundschenk den rechten Wein zu besorgen, sodaß drei von vier Funktionen unmittelbar mit dem Tafeln zu tun hatten. Auch in Salzburg gehörte zur mittelalterlichen Hofhaltung die Hofküche, der Weinkeller mit angeschlossener Faßbinderei, zeitweise auch eine Bierbrauerei, der Zehrgaden (3) mit Zerwirk (4) - und Brotgewölbe, Fischbassins und Geschirrzimmer. Im 17. Jahrhundert kam eine aus 3 Sälen bestehende Silberkammer, im 18. Jahrhundert eine Konditorei mit Konfektstube, sowie ein Eiskeller (5) dazu. Als erster Hofkoch wird 1522 ein gewisser Elias Thürnberger erwähnt (6).

Der barocke Hofstaat wurde von Erzbischof Wolf Dietrich von Raitenau (regierend: 1587-1611) (7), einem italophielen Vorderösterreicher, der am römischen Germanicum studiert hatte und sich rühmte, mit dem hl. Carl Borromäum verwandt zu sein, neu eingerichtet: Mein erstes Interesse ist es, daß der Hofstaat meinem Stift und mir in neuer Ordnung dient (1590) (8). Wolf Dietrich berief als Zeremonier einen Stabellmeister, dem gleichzeitig die Silberkammer anvertraut war, der vor den Speisenträgern (Truchsesse) einhergehen sollte und der Hofküche die täglichen kulinarischen Wünsche mitzuteilen hatte. An der Hoftafel dienten zwei Vorschneider, zwei Mundschenken und zwei Kämmerer. Der Fürst, der auch die erzbischöfliche Residenz seinen

(2) ADOLF HASLINGER und PETER MITTERMAYR (Herausgeber), *Salzburger Kulturlexikon,* (Salzburg 1987).

(3) Zehrgaden = Speisegewölbe.

(4) Zerwirkgebäude=Fleischerei mit Fleischgewölbe, wo auch das Wildpret deponiert war.

(5) Im Virgilianum, rechter Flügel des Priesterseminars, untergebracht.

(6) Salzburger Landesarchiv, Hofkammer, Repertorium 85.

(7) *Feb. Wolf Dietrich von Raitenau, Gründer des barocken Salzburg. 4. Salzburger Landesausstellung,* Salzburg 1987.

(8) «*Erstlichen demnach mein intent sthett, die sachen dahin zu richten, damitt meiner stift und mier von dem gantzen Hoffgesindt* [...] *ordentlich gedient werdt*», in: Mitteilungen der Gesellschaft für Salzburger Landeskunde 12 (Salzburg 1872), S. 386.

Hofhaltungswünschen gemäß umbauen ließ und den Carabinierisaal als größten Repräsentationssaal erbauen ließ, speiste, wie viele Könige Europas, meist allein.

Von den Salzburger Festen des 17. Jahrhunderts, etwa von dem 8tägigen Domweihfest, welches Erzbischof Paris Graf Lodron 1628 ausrichten ließ, oder dem Besuch des bayerischen Kurfürsten Ferdinand Maria mit seiner Gattin Maria Adelaide von Savoy im Jahre 1670, wissen wir kulinarisch ebensowenig wie von der aufwendig inszenierten Visite der Kaisersbraut Herzogin Wilhelmine Amalie von Braunschweig-Lüneburg im Jahre 1699 (9).

Im Jahre 1747 besuchten die venezianischen Kavaliere Giovanni Benedetto und Giovanni Andrea Giovanelli Salzburg und waren von der Hofhaltung unter Erzbischof Andreas Jakob Graf Dietrichstein beeindruckt (10):

«[...] *Er ist eine würdige Person* [...] *spricht wenig, ist aber sehr freundlich besonders, mit Fremden. Er gab uns gern Audienz* [...] *Er hält täglich offene Tafel, auch für die Domherren* [...] *Er läßt auch oft auswärtige Kavaliere* [...] *einladen* [...] *Bei der Tafel lebt man französisch, man beobachtet keinen Rang* [...] *man hat auch keine Brindisie* [Trinksprüche], *eine sehr bequeme Sache für eine so große Tafel* [...] *Sein Hof ist sehr prächtig und übertrifft vielleicht alle geistlichen Fürsten Deutschlands, auch die Kurfürsten, hat 12 spanisch gekleidete Pagen, eine gute Arcierengarde, Trabanten und 12 Truchsesse* [...] *überdies ein großes Livreepersonal in Küche und Stall* [...] *Die Hauptämter sind mit folgenden Personen besetzt: Oberst-hofmeister Baron Laktanz Firmian, Neffe des verstorbenen Erzbischofs, ein Herr voll Freundlichkeit* [...] *Oberstallmeister ist ein Graf Arco, Oberstjägermeister Graf Kuenburg* [...] *und Oberstküchenmeister Graf Thun. Die Posten eines Hofmarschalles und Oberstkämmerers sind unbesetzt* [...] *Der Hof ist mehr österreichisch als bayerisch eingestellt* [...] *Ich blieb bis zum Andreastag, dem Namensfeste des Erzbischofs, der eine Tafel im Kaisersaal gab, an der 60 Damen und Kavaliere teilnahmen, wozu der ganze Adel aus der Umgebung kam* [...]».

Erst der Feder des neugierigen Studenten Fr. Heinrich Pichler OSB

(9) Vergleiche FRANZ MARTIN, *Barockfeste in Salzburg*, in: Mitteilungen der Gesellschaft für Salzburger Landeskunde 82/83 (Salzburg 1942/43), S. 60-69.

(10) FRANZ MARTIN, *Ein venezianischer Kavalier über Salzburg von 1747*, in: Mitteilungen der Gesellschaft für Salzburger Landeskunde 90 (Salzburg 1950), S. 160-165.

verdanken wir einen detaillierteren Bericht über die Hofhaltung unter Fürsterzbischof Andreas Jakob Graf von Liechtenstein ([11]):

Am 7.11.1745 «*Nachmittag umb 1 Uhr giengen einige* [...] *nacher Hof weillen offene Tafel ware und kunte*[n] *zuersehen, wer nur wollte 2-3 offene Tafel* [...] *Heunt speisete man im Kaysersaal* ([12]), *alwo 3 Tafeln waren; auf der ersten saße in der Mitte der p.t. Erzbischof unter einem großen rothsamtenen Baldakin sehr reich mit Goldborten groß und dick gestickt. Zu dessen rechter Seiten saße seyn gnedige Frau Schwester Gräfin Botstasgin* ([13]) [zu] *linker Seyten aber die Obristhofmeisterin Firmianin* ([14]), *hernach saße widerumb rechter Seyten ein Bischof und linker Seyten auch einer, nach welchen wiederum zu beyden Seyten zwei Damen gesessen* [...] *Die Tafel war oval. Hernach ware ein andere Tafel, alwo viel Cavallier gesessen* [...] *Unter dieser Tafel waren in der Mitte die Musicanten, nemblich 24 Geiger und machten Parthien*».

[Am] «*1. Mai ware der Namenstag Ihro hf Gnaden. Derohalber giengen einige* [...] *zu der offenen Tafel hinein* [...] *Man speisete im Kaisersaal und ware alles sehr voll* [...] *alle in Galla. Wir* [...] *haben noch auf jeder Tafel sehr viel Leben* [Löwen] *ligen gesehen, so schön von Bastöttenteig gemacht, daß es ein Bildhauer fast so fein nicht machen kann. Die Beschaudortten aber waree*[n] *wie ein*[e] *Architectur, alles von Zuger* [...] *so lebhaft getroffen wie in ein* [em] *Bortre* [Porträt]. *Auch waren die anderen, so bei ihm gesessen, alle nachgemacht von gleinen Zugermandeln mit underschidlichen Farben gemahlen bis 20 Bersonen, oben auf dem Tach diser Dorthen lage von Zuger ein gemachte Hobelschaitten, daß jeder Mensch mechte glauben, es were*[n] *echte. Und dergleichen waren 6 Dorten zu sehen. Mit einem Word: es sagen viel Cavallier allhier, dass es properer zugehe in Tractieren allhier als in Wien. Unter dieser Tafel wurden sehr viel Concert gemacht, hernach auch eine welsche Cantate* [...] *gesungen*».

Im Hofmarschalldiarium ([15]) des Grafen Kuenburg aus dem Ge-

---

([11]) FRANZ MARTIN (Herausgeber), *Vom Salzburger Fürstenhofe um die Mitte des 18. Jahrhunderts*, in: Mitteilungen der Gesellschaft für Salzburger Landeskunde 77 (Salzburg 1937), S. 21ff.

([12]) Der gemeinte Kaisersaal ist nicht identisch mit dem heutigen Kaisersaal der Residenz. Er befand sich westlich des Gesellschaftzimmers und wurde beim Bau des Toskana-Traktes 1786 abgebrochen.

([13]) Richtig: Maria Theresia Gräfin Postatzky, geborene Liechtenstein.

([14]) Maximiliane, geborene Gräfin Lodron, Gattin des Laktanz Firmian.

([15]) FRANZ MARTIN (Herausgeber), *Hofmarschalldiarium*, in: Mitteilungen der Gesellschaft für Salzburger Landeskunde 80 (Salzburg 1940), S. 145-208.

burtsjahr unseres Wolfgang Amadeus 1756 ist eine solche mehrtägige Festivität anläßlich der Hochzeit der Nichte des Erzbischofs Schrattenbach überliefert:

«[...] *Umb ein Viertel nach acht* [...] *wurde die Baucken geschlagen und durch sametliche hf. Trampöter zur Tafel geblasen. Die Tafel war zubereitet en forme eines Hufeisens in dem Kaysersaal, welche in zahlreicher Beleuchtung von mehr als hundert Liechter ohne jene, die sich auf der Tafel befanden, zu ersechen ware, nebst zweyen Bufe*[tt]*en, welche obenan nächst dem Baldachin in die Ecke* [...] *aufgerichtet sich befanden, mit denen samentlichen Gold-u. Silbergeschirren aus der Silberkammerey* [...] *auch ein Lavor von Cristall in Gold gefaßt mit Rubinen besötzt* [...] *Die Speisen trageten die Herren Truchsess vor den Erzbischoff und vor 18 Personen klöcklich wurde auf den silbervergoldeten Service serviert und jene mit dergleichen Tellern als auch Mösserbestöcke bedienet [...] Nachdeme samentliche Speisen aufgetragen waren und die Tafel von 56 Coverts in Fertigungsstand gerichtet, sagete ich Hofmarschall Ihro hf. Gnaden die Speisen an* (16) [...]. *Die Tafelmusic ware unten in dem Garten mit Trompeten und Paucken. Diese Tafel ware mit sehr vielen und auch einen solchen Tag sich geziemeten Speisen nit minder mit P*[e]*schauessen wol besetzet. Nach deme kame das Confect in hohen Aufsätzen best*[au]*nt. Nach* [...] *beylich von zwayen Stunden dieses Hochzeitsmal* [...] *verfigte man sich in das Gesölschaftszimmer* [...] *Montag, den 26.ware die Mitagstafel gleich wie göstrigen Tags* [...] *in Kaisersaal* [...] *nebst einer herrlichen Music, auch Bedienung vor 18 Personen. Das Confect war besonders artig ein Parter*[re] *auf die neue Facon und wurde beyselbigen die gefroreren Frichten von verschidener Gattung, ingleichen Schocolat und Butter gänzlich denen natürlichen gleichen Gattungen in der Gestalt als auch Geschmack gleichförmig nachartent in Admiration gebracht. Die ausländischen Weine von mehreren sorten wurden ebenmäßig bey diesem herrlichen und recht fürstlichen Tractement* [...] *gesözet. Nach aufgehobener Tafel nam man Caffe und Rossoli* (17) *in dem Gesölschaftszimmer, alwo man spillete* [...] *Nach vollente(ten) Soupe name der Bal seinen Anfang in dem Kaysersaal* [...]».

Doch keine einzige Menüfolge ist uns vom alten erzbischöflichen Hof überliefert, sodaß ersatzweise hiefür das Menü wiedergegeben sei, das Abt Placidus Mayrhauser von St. Peter, ein Zeitgenosse der Erzbischöfe

(16) Es folgt die Liste der geladenen Gäste.
(17) Ein italienischer Würz-Branntwein.

Harrach und Firmian, an 22. Juli 1728 den Fürstbischöfen von Passau, Gurk und Chiemsee im stiftischen Aiglhof gegeben hat ([18]):

1) Zwei verschieden *«regulierte»* ([19]) Suppen
2) Huhn auf Hasenart mit Würsten
3) Rindfleisch mit sauren und süßen Kraut und *«regulierter»* Leber
4) Braten mit *regulierten* Salat
5) Nudelkoch
6) Federwildpret, Indian, Kapaun
7) Schildkröte mit Backhuhn
8) Weichselkuchen, Karfiol, gefüllte Artischoken
9) Pasteten mit jungen Tauben und jungen Gänsen
10) Rehschlegel mit Junghasen
11) 24 Stück Krebse aus dem Zeller See (im Pinzgau)
12) Vögel nebst geselchtem Schinken und Zungen
13) Zimttorte
14) Limonen-Mus

Als Beigerichte werden eine geschlagene Buttersoße ([20]), Rettich, Limonen-Sulze, Mandelkren, süßer Salat und Erdbeeren genannt.

Das Personal erhielt Rindfleisch mit Speckknödel, Salat und Lungenbraten. Vergleicht man hiezu die «normalen» Speisen der Musiker des Stiftes St. Peter ([21]), die an drei Wochentagen (Sonntag, Mittwoch u. Donnerstag) das gewöhnliche gesottene Fleisch, Suppe, Kraut, Knödel und Gerste, an den Fasttagen Brennsuppe, Mehlspeise, Kraut, Gerste, Knödl, Erbsen, sogenannte Brotmandel und Papp(Brei) erhielten, kann man den Standesunterschied auch in den Speisen erkennen.

2. Von dem *Neuen Saltzburgischen Koch-Buch* des Conrad Hagger

Im Jahre 1719 brachte der hochfürstliche Salzburgische Stadt- und Landschaftskoch Conrad Hagger bei Lotter in Augsburg, also in jener

---

([18]) Aegidius Kolb OSB, *Tischgebräuche in St. Peter nach dem Speisenbuch von 1728,* in: Studien und Mitteilungen zur Geschichte des Benediktionerordens 93 (Ottobern 1982), S. 589. In moderner Schreibweise.

([19]) Unter regulieren, regalieren verstand man, die Suppe mit anderen Zutaten wie Pasteten etc. zu verfeinern.

([20]) Sauce hollandaise.

([21]) Franz Liessem, *Die Musik des Klosters St. Peter in Salzburg im letzten Drittel des 18. Jahrhunderts unter Leitung des Musikinspektors Pater Marian Kaserer,* in: Studien

Offizin, bei der Leopold Mozart seine bekannte Violin-Schule herausgab, sein *Neues Saltzburgisches Koch-Buch,* heraus *«für Hochfürstliche und andere vornehme Höfe, Clöster, Herren-Häuser, Hof- und Haußmeister, Köch und Einkäuffer Wie auch für einschichtige, gesund*[e] *und krancke Persohnen, nicht allein zu Hauß, sondern auch im Feld. Mit mehr dann 2500 Speisen und 318 in schönen Kupfern gestochenen Formen aus eigener langwierigen Praxi*[s] *also eingerichtet, Daß man auch bey Hochfürl*[ichen] *und vornehmer Höfe Tafeln, bey grossen Gastereyen und* [all] *gemeinen Mahlzeiten die Tische auf das Zierlichste mit annehmlichsten Abwechslungen täglich versehen und bestellen kan*[n] *Bestehend aus 4 Theilen in 8 Büchern eingetheilet* [...]» ein wahres Kompendium der Kochkunst, das, wie der jüngste Herausgeber und Kommentator Manfred Lemmer ([22]) versichert, auf Grundlage des Mainzer Kochbuches von Marx Rumpolt von 1604 angelegt wurde, dieses aber durch die Rezeption der französichen und der *«welschen»* Küche maßgeblich erweiterte, sodaß es zur barockklassischen Fachliteratur im deutschspachigen Raum geworden ist, das erst nach der Mitte des Jahrhundert durch Wiener und andere Kochbücher überholt wurde.

Hagger hat sein Neues Salzburgisches Kochbuch in acht Bücher eingeteilt:

1. Suppen (417 Rezepte), 2. Pasteten und Fleischtorten, 3. Fleischgerichte (850 Rezepte), 4. Fisch- und Fastenspeisen (450 Rezepte), 5. Frucht- und Kräutertorten, Kompotte, 6. Kräuter - und Krebstorten, 7. süße Torten, 8. Zier- und Schaustücken, Früchte, Sulzen.

Beginnen wir mit den Suppen. Bei der Einrichtung der bürgerlichen Küche haben wir gesehen, daß ihr wichtigstes Gerät der über der offenen Herdflamme gehängte Kessel oder Topf war, sodaß sich die dominante Rolle von Suppen logisch ergibt. Der Autor berichtete, daß er auf Befehl seines Brotherrn, des Chiemseer Bischofs... *durch ein ganzes Jahr täglich die Suppe verändern mußte*». So bilden die Haggerschen Suppen, so wie französiche Küche eine Bouillon, Consumé, Potage, oder Crême unterscheidet, Suppengerichte in Art von Eintöpfen, die mit Pasteten, Knödeln, Würsten garniert, das heißt *«regaliert»* wurden. In Salzburg hat sich an regalierten Suppen nur mehr die sogenannte

---

und Mitteilungen zur Geschichte des Benediktinerordens 101 (St. Ottilien 1990), Heft 1.2, S. 379.

([22]) CONRAD HAGGER, *Neues Saltzburgisches Koch-Buch. Nachwort und Glossar von Manfred* LEMMER, Leipzig 1977. Ausgabe für den Heimeran Verlag München. (Historische Kochbücher in Faksimileausgaben).

Wallfahrersuppe, eine Bouillon mit Nudeln und weißen Würstchen erhalten. Hagger dienten als Suppenbasis klare Suppen von Kalb, Rind, Huhn, Lamm, Fisch und Krebs, aber auch pürierte Gemüse wie Erbsen, Bohnen, Zwiebel, Raunen, Spargel etc.

An zweiter Stelle stehen Pasteten und Torten, die in Ermangelung eines eigenen Backofens meist dem nächsten Bäcker zur Garung übergeben werden mußten. Der barocke Mensch liebte Pasteten und saure Torten, deren Fülle aus Kräutern, Gemüsen (wie zum Beispiel die Spinat-Torte), Fleischfülle, Fisch-, Krebs-, Rindermark-, Nieren- und Innereifüllen bestand. Süße Torten wurden damals meist vom Konditor professionell hergestellt.

An dritter Stelle steht die Verarbeitung der Innereien von Schachtvieh beziehungsweise von Wildpret. Wir fühlen uns bei der Lektüre in die chinesische Küche versetzt, wenn wir die Rezepte lesen: Ochsenaugen-Frikassee, Kalbseuter mit Hirnfülle, Eier der Schildkröte, gefüllter Magen, gefüllte Schweins-, Kalbs-, Rinds- und Hirschohren, ja von letzterem finden wir das gekochte Geweih auf dem Menüzettel angeboten. Als wahre delicatesse d'amour preist Hagger in Butter gedünstete Hirsch- und Dammhirschhoden an. Das Blut wurde, ähnlich wie in der Grande cuisine, zur Hälfte mit Rahm versetzt, als Fülle eines Hammelmagens gegart. Besonderen Stellenwert besaßen die sogenannten Gustostücke wie Kalbsbries, die Kinnbacken des Ochsen und der Fettschwanz des Bibers.

Im nächsten Buch über die Bereitung von Fisch, Krebs und Muschel erstaunt die Sortenvielfalt, die damals in den heimischen Gewässern, und damit auch an der Tafel des Salzburgers, anzutreffen waren. Außer den heutigen Speisefischen Forellen, Hechten und Karpfen standen Aale, Saiblinge, Flußkrebse, Fischotter und Biber auf dem Menü.

Unter *«Mehlspeisen»* verstand Hagger nicht nur süße, sondern alle Mehlgerichte wie Nudel, Knödel, Breie (sogenannte Kochs), Strudel, in Schmalz gegarte Strauben, Teige alle Art bis hin zum Eis. Weil alle Mehlspeisen ohne Fleisch zubereitet werden konnten, entsprachen sie den damals strengen katholischen Fasten-Vorschriften ([23]). Speiseeis konnte nur der Konditor bzw. die Hofküche zubereiten, denen ein Eis-

([23]) Vergleiche die Klage von Frau Mozart in Paris. In: *Mozart. Briefe und Aufzeichnungen. Gesamtausgabe. Herausgegeben von der Internationalen Stiftung Mozarteum Salzburg. Gesammelt und erläutert von Wilhelm A. Bauer und Otto Erich Deutsch* (Bauer-Deutsch), Kassel etc. 1962/63. 4 Textbände. Band I, Nr. 82, Zeile 65.

keller zur Verfügung stand ([24]). Hagger verstand unter dem *«Eis»* einen steifgeschlagenen Eiweiß-Schnee, der mit Zucker und Zitronensaft versetzt, süßen Gerichten beigefügt wurde und noch wird.

Überraschend reich ist Haggers Kochbuch an Rezepten für die Zubereitung von Gemüsen und Obst. Vieles ist davon heute außer Dienst gestellt, wie Brennessel, Sauerrampfer, Bocksbart oder Mispel. Der feinen Küche gehört die Verwendung von Artischocken, Kapern, Oliven, Pistazienkernen, Granatäpfel, Feigen, Limonen und Orangen an; letztere suchte man in den adeligen Gewächshäusern nördlich der Alpen - so auch im Lustschloß Mirabell - zu kultivieren. 1719 war hier der Genuß von Kaffee, Schokolade, Limonade, und Tabak - bei letzterem trotz gelegentlicher Verbote - schon so allgemein geworden, daß Hagger diese Genußmittel erwähnt, aber ihre Zubereitung nicht mehr zu beschreiben braucht. Der wohltuende Einfluß der romanischen auf die Salzburger Küche ist bei Hagger evident, nicht nur nach den Rezepturen, sondern auch in der Verwendung der termini technici, die sich teils heute in der internationalen Küche gehalten haben. Hagger kennt das Ragoût, das Boeuf à la mode, à la Fridada, à la Rollada, à la Carbonata, das Gigot de Veau farci und nennt die Limonade Acqua de Cedri. Der Einfluß der österreichischen Küche mit ihren böhmischen und ungarischen Speisen, darunter die bekannten Salzburger Nockeln, ist kaum festellbar.

Wir dürfen das Kapitel über Haggers Kochbuch nicht abschließen, ohne auf die reiche Illustrierung von 285 Kupferstichen hinzuweisen. Sie zeigen Schautorten und Schaupasteten, ohne die eine barocke Tafel nicht *«anständig»* war. Davon sind heute nur mehr die mehrstöckigen Hochzeitstorten übrig geblieben. Da diese Beschau-Stücke der Huldigung des Gastes verpflichtet waren, schlägt Hagger vor, sie mit Wappen ([25]) zu zieren. Eine weitere Gruppe von Beschaustücken bilden die Wildtrophäen in natürlicher Form, beginnend mit einem Löwen und Adler bis hin zu Gams und Hirsch. Besonders gewürdigt wurden Überraschungen (à la surprise), wenn man in einer Löwenpastete gebratene Wachteln fand. Das Gros der Entwürfe entsprach weitgehend den Formen, die der Kupferschmied für süße und saure Pasteten und

([24]) Dieser befand sich im 18. Jahrhundert im Virgilianeum, dem rechten Flügel des Priesterseminars. Während des Winters wurde in einem gut isolierten Gewölbe Eis eingelagert, das im Sommer zur Verfügung stand.

([25]) Hagger schlägt einen Kaiseradler, das kurbayerische Rautenschild, und das Wappen des ihm offenbar wohlgesonnenen Abtes Placidus Mayrhauser von St. Peter vor.

Torten mit ihren Aspik- und Marzipan-Einlagen entworfen hatte: Sie sind herz-, blatt-, stern-, lanzett-, fischförmig beziehungsweise rund und vieleckig. Der Binnendekor folgt dem damals gängigen Schema von Akanthusranken und Bandelwerk. Den letzten Teil der Abbildungen galt dem Decken von barocken Tafeln in runder, ovaler, länglicher, T- und U-Form nach dem Grundsatz des Horro vacui ([26]).

Wer war der Autor dieses erfolgreiche Werkes? Conrad Hagger wurde am 3. März 1666 in Marbach am Oberrhein *«von armen, aber ehrlichen Eltern»* ([27]) geboren. Seine Karriere begann er um 1678-1680 in der *«Mund-Kuchel»* der reichsunmittelbaren gefürsteten Benediktinerabtei St. Gallen in der Schweiz. Spätestens seit 1682 stand er im Dienst eines Grafen Latour, dem er im Zuge der Wiener Türkenbefreiung bis nach Ofen 1686 und nach Esseck und Siebenbürgen folgte. Dann arbeitete Conrad Hagger am kurbayerischen Hof in München, holte beim Augsburger Stadtkoch Johann Ludwig Prassin eine dreijährige Lehrzeit nach und wurde im Jänner 1690 freigesprochen. Damals trat er in die Dienste des Chiemseer Fürstbischofs Sigmund Ignaz Graf Wolkenstein, der, wie alle seine Amtsvorgänger, seine Residenz nicht an seinem Dom auf der Herreninsel im bayerischen Chiemsee, sondern in der Mozartstadt inne hatte. Hier ehelichte Conrad Hagger am 17. September 1696 Salome Zaucherin. So konnte Hagger 1701 die Stelle eines Salzburgischen Landschafts- und bürgerlichen Stadtkochs erlangen. Diese Funktion machte die Seßhaftigkeit zur Bedientung; noch vor 1713 erwarb er das Haus Getreidegasse 23. Nun konnte er sich den Arbeiten an seinem Kochbuch widmen, von dem es nach Lemmer eine Vorausauflage von 1718 geben soll, während als eigentliche Auflage jene von 1719 gilt. In seinem fortgeschrittenen Alter strebte er 1727 die Position eines Hausmeisters bei der Benediktiner-Universität von Salisburg an und heiratete nach dem Tode seiner ersten Frau am 25. Oktober 1729 Salome Kürlin. Im hohen Alter von 82 Jahren starb Conrad Hagger am 9. Jänner 1747 in Salzburg. Sein Grab ist heute unbekannt.

Nur eines vergaß Conrad Hagger dem Leser mitzuteilen, die Salzburger Regeln der Speisenfolge, das Menü, welches nach klassisch-fran-

---

([26]) horror vacui=Angst vor der Leere, ein im Barock häufig anzutreffendes Gestaltungsprinzip.

([27]) HAGGER, a.a.O., Vorrede S. XX 2 v.: Lebensdaten und Kommentar von LEMMER entnommen; Ergänzungen aus der Frankschen Beamtenkartei im Salzburger Landesarchiv, dem für Einsichtnahme herzlichst gedankt sei.

zösischem Vorbild so lauten müßte: 1. Kalte Vorspeise, 2. Suppe, 3. warme Vorspeise, 4. Fisch, 5. gesottenens Fleisch, 6. Gemüse, 7. gebratenes Fleisch, 8. Salat, 9. Geflügel, 10. Kompott, 11. erste Süßspeise, 12. Früchte, 13. zweite Süßspeise, 14. Käse, 15. Kaffee, 16. Konfekt.

Anstelle von Hagger bringer wir ein Salzburger Menü der großbürgerlichen Familie Mezger-Späth, übrigens Bekannte der Mozarts, das um 1782 in ihrem Landhaus in Mülln gegeben wurde: ([28])

1. Jus-Suppe mit faschierten und weißen Knödeln
2. Gesottenes und gedämpftes Rindfleisch
3. Gebackenes Sauerkraut mit Zunge
4. Grüne Erbsen mit Bratwurst
5. (saure eingemachte?) Lunge
6. Hühnerfrikassee und Hühnerbrust-Pasteten
7. Rehrücken und Rehschlögel
8. Faschierter Kalbsschlögel mit saurem Salat
9. Gebratener Indian (Pute) mit Karfiol und Artischocken
10. Pfirsich-Spalten, Möhrensalat, Krebs-Melone
11. Gebratener Fasan nebst gebratenem Kapaun
12. Gesottener Aal, geselchte Schwarzreiter (Saiblinge)
13. Schokolademus nebst Pomeranzenmus (Orangenmus)
14. Gedünstete Äpfel, Krebse, Lebzelten (Lebkuchen)
15. Aufsatz-Torte (Schautorte) nebst Bier- und Apfel-Sulze
16. Konfekt

Wollte man dieses Menü nach den französischen Regeln ordnen, müßten viele Gerichte umgereiht werden, vor allem die Dominanz der Fleischgerichte von neun auf drei reduziert werden. Und gerade diese Fleischdominanz entsprach der barocken deutschen Küche. Man aß, wenn man sich es leisten konnte, gerne viel und vielerlei Fleisch - und hatte an den Folgen im Alter zu leiden mit Gicht und Podagra, mit Diabetes, Magen-, Darm-, Leber- und Galle-Krankheiten.

3. Von den Tafelfreuden der Familie Mozart

In Mozarts Geburtshaus, Getreidegasse 9, ist uns im dritten Obergeschoß die originale bürgerliche Küche erhalten geblieben. Sie zeigt an der dem Innenhof zugekehrten Seite einen großen offenen Herd mit

([28]) KARL ROLL, *Aus der Küche der Urgroßmutter,* , in: Ruperti-Kalender. Salzburg 1921. Schreibweise der Speisen modernisiert.

Rauchabzug, auf dem in aufgehängten Kesseln, beziehungsweise mittels Töpfen, die auf eisernen Dreifüßen in die Glut geschoben wurden, gekocht wurde. Das Fleisch mußte auf offenen Spießen oder über Rost gebraten werden, wobei zu Mozarts Zeit bereits ein mechanischer Bratenwender oder Brater (29) zur Verfügung stand. Das Braten im geschlossenen Rohr, beziehungsweise der Küchenherd mit Eisenplatte und geschlossener Feuerung war im 18. Jahrhundert in Salzburg noch nicht eingeführt. Ähnlich wie im Geburtshaus muß es wohl auch in Mozarts Wohnhaus Nr. 585 am Hannibalplatz (30) ausgesehen haben, da der alternde Leopold am 19. November 1784 seiner Tochter nach St. Gilgen berichtete:

«Da es kalt ist, hab [...] *mir 6 Pfund Rindfleisch gekauft und lasse mirs zu Hause sieden. Von den Hendeln, die ich im futter hatte, ließ ich* [...] *beim Hofwirth eins braten* [...] *ich esse halb vom Hofwirth und halb von aigner Kost* [...] *Kurz, hab ich was, eß ich was* [...] (31)».

Anders als beim italienischen Maestro dell'Opera Gioacchino Antonio Rossini (32) von dem es heißt, er habe sein Komponieren zugunsten der Pflege der Kochkunst aufgegeben, galt für Leopold Mozart, der auf Einladung Tafelfreuden keinesfalls abhold war und von genossenen Gastmählern in seinen Briefen begeistert zu berichten wußte, der bürgerliche Grundsatz des Vorranges der Gesundheit vor den Gaumenfreuden. Als Axiom seiner Lebensphilosophie galt ihm nicht Brillat-Savarins: *«L'homme vive ne pour manger, puor bien manger»* (33), sondern Leopold Mozart wandelte das lateinische Sprichwort *«De gustibus non est dispudandum»* (34) ab, indem er seiner Tochter schrieb: «[...] *ich halte mich an das Sprichwort: Dem Hungrigen Magen ist bald gekocht,* [denn] *ob der Braten oder das Händl etwas zu licht oder zu braun gerathen* [sind], *das lohnt nicht der Mühe, ein Wort darüber zu verlieren, viel weniger hundert»* (35). So dürfte der Vizekapellmeister

(29) Diese Bratenwender besaßen eine Art Uhrwerk mit Stahlfeder und einer Hemmung. Sie wurden mit einer eisernen Kurbel aufgezogen. Zuvor mußte der Braten von Hand gewendet werden, wobei mit Vorliebe Lehrlinge herangezogen wurden.

(30) Heute: Makartplatz 7. Vergleiche FRANZ VALENTIN ZILLNER, *Geschichte der Stadt Salzburg*, Salzburg 1885 (Nachdruck 1985), Band I, S. 431.

(31) Bauer-Deutsch, Band III. Nr. 825. Das Lodronische Hofwirtshaus war das Haus Nr. 538 in der Bergstraße 24. Vergleiche ZILLNER, a.a.O., Band I, S. 432.

(32) Geboren in Pesaro 1792, gestorben in Paris 1868.

(33) Der Mensch lebt nicht, um zu essen, sondern um gut zu essen.

(34) Über Geschmack läßt sich nicht streiten. Leopold Mozart zitiert es, vergleiche Anmenkung 30.

(35) Bauer-Deutsch, Band III, Nr. 918, Zeile 135.

bei all seiner nicht wegzuleugnenden Bildung und all seiner Erfahrung in europäischen Gastmählern seiner Zeit eher ein Moralist als ein Gourmand gewesen sein, wenn wir seine Bemerkungen über diverse nationale Küchen, die er auf seinen Reisen kennen lernte, richtig interpretieren. Schon auf der ersten großen Europa Reise des Jahres 1763 entrüstete er sich in Frankfurt am Main über eine jung Frau:

«Beym aussteigen glaubte man, die Madame [wäre] *krum* [m], *Lahm, oder sonst krank; Allein es zeigte sich gleich, daß sie etwas weniges betrunken ware* [...] *Hilf Himmel! wieviele maas Wein wird* [sie] *noch verschlingen, bis sie zu den ihrigen kommt* [...]» ([36]).

In Koblenz beurteilte Leopold Mozart: *«Das Broth ist halben Theil kleiner als bey uns, mehrtheils schlecht gebacken* [und] *das Mehl schwarz, wie wir denn* [...] *keine Mehlspeisen* [...] *gesehen haben, denn sie können keine machen* ([37])». In London fand Leopold den englischen Rinds-, Kalbs-, und Lammbraten *«besser und schöner, als man es in der Welt finden Kann»* und die Biere *«erstaunlich starck»*([38]), kam aber doch zu dem Gesamturteil: *«Mit einem Worte, sie* ([39]) *essen wie die Panduren»*, womit eine wegen ihrer Rohheit gefürchtete ungarische Militäreinheit gemeint war.

Wollte man nun annehmen, daß die in Sachen Musik weltreisenden Vater und Sohn Mozart in Frankreich selbst, dessen Grande cuisine damals über alle anderen nationalen Küchen gerühmt wurde, ihre kulinarische Erfüllung gefunden hätten, irrt man.

«Sie haben recht», schreibt Leopold am 4. März 1764 an den befreundeten Kaufmann Lorenz von Hagenauer, *«daß Paris Ihnen nicht anständig wäre. Es hat ihr* ([40]) *die Französische Lebensart* [...] *nicht gefallen; und mit der französischen Kost ist sie gar nicht zufrieden. Die Fasttäge sind gar zum Erkranken, denn keine Mehlspeise sieht man nicht* ([41])*; man braucht hier 4 mahl mehr Haarpuder als Mehl, die Fische sind theuer, und da man keine eigene Hauswürtschaft hat und vom Tratteur* ([42]) *die Speisen nehmen muß, so hat wenig andere Hoffnung, als crepierte Fische zu essen* [...] *Wir müssen manchen Fasttag eine Fleisch Suppe essen* [...] *weil meine Frau nichts anders mit Kindern essen kann; denn hier sind sie nicht*

([36]) Bauer-Deutsch, Band I, Zeilen 40 und 54.
([37]) Bauer-Deutsch, Band I, Nr. 64.
([38]) Bauer-Deutsch, Band I, Nr. 88, Zeile 40.
([39]) Gemeint sind die Briten.
([40]) Gemeint ist Leopolds Gattin Anna Maria.
([41]) Die doppelte Verneinung ist mundartlich gebraucht und stellt keine Bejahung dar.
([42]) Wirt, eventuell Straßenkoch.

zum Fasten eingericht. Wenn der 8.te Teil in Paris Freytags Fastenspeis isset, so habe ich schon viel gesagt (43)». Ebenso teilt seine Frau diese Ablehung gallikanischer Kochkünste:

«*Meine Kost ist auch superb* (44) *zu Mittag bekomm ich 3 Speisen, erstlich eine Supe von Croutons* (45), *die ich nicht mag, 2. tens ein Brökl schlechtes Fleisch, 3. tens etwas von einem Kalbsfus in einer schmutzigen Brühe oder eine steinharte Leber* [...]» (46)

Anfangs fand Leopold auf der Italien-Reise des Jahres 1770 in Rom «*die abscheulichsten Wirthshäuser*» vor, in denen es nichts zu essen als zum Glück da und dort «*Broccoli und Eyer*» (47), mußte aber schon in Neapel bekennen: «[...] *die welschen Speisen haben wir gewohnt*» und Wolfgang Amadeus berichtete im Salzburger Dialekt ziemlich direkt nach Hause: «*Heunt hobma grfessen beym Doll*» (48). In Mailand gestand auch Leopold seine kulinarische Zufriedenheit: «*Sonst haben wir guten appetit, und wenn ich Esse bin ich der gesündeste Mensch. Wir essen aber täglich nur einmahl und zwar nachmittags um 2. Uhr. Nachts nehmen wir einen Apfel, ein Stück Brod und ein gläsl Wein*» (49)

Wolfgang Amadeus scheint ein unkomplizierteres Verhältnis zur Nahrungsaufnahme gehabt zu haben als sein Vater. Abgesehen davon, daß er über das Tafeln und einzelne Speisen kaum eine kritische Äußerung seinen Briefen anvertraute, sondern nur allgemein von prächtigen Tafeln und Einladungen spricht, schreibt er den 19. Februar 1778 aus Mannheim: «*Ich kan*[n] *nimmer schreiben für lauter hunger*». Scherzhaft tadelt er einen Salzburger Cafetier als «*Patron des BrennsuppenCoffe, der schimmlichten Limonade, der Mandel=milch ohne Mandeln und insonderheitlich des Erd=beer gefrorenen voll eys-brocken*» (50), womit sich Wolfgang Amadeus als Konsument dieser kulinarischen Köstlichkeiten ausweist. Geht man davon aus, daß kaum ein anderer Bürger

(43) Bauer-Deutsch, Band I, Nr. 82, Zeile 65. Die strenge Betonung der Fastenregeln weisen Leopold Mozart als sittenstrengen Katholiken und Moralisten aus.

(44) Das heißt vorzüglich, hier ironisch gemeint.

(45) Croutons sind in Fett geröstete kleine Weißbrotwürfel als Suppeneinlage.

(46) Bauer-Deutsch, Band II, Nr. 440.

(47) Bauer-Deutsch, Band I, Nr. 176.

(48) Bauer-Deutsch, Band I, Nr. 198. Heute haben wir geschlemmt beim (deutschen Komponisten) Doll.

(49) Bauer-Deutsch, Band I, Nr. 268, Zeile 3. Wohl aus Sparsamkeit lebte man - nicht eingeladen - spartanisch!

(50) Bauer-Deutsch, Band II, Nr. 373, Zeile 30. Vergleiche auch: THOMAS HOCHRADNER, *Requiem für einen Salzburger Caffeeschenker*, in: Das Benediktinerstift St. Peter in Salzburg zur Zeit Mozart, Salzburg 1991, S. 145.

Salzburgs als die Mozarts die Möglichkeit besaßen, im Zeitraum von 1763 bis 1787 beziehungsweise 1791 höchste weltliche und kirchliche, adelige und bürgerliche Tafeln (51) kennen zu lernen und daß ihre mehr als 1000 Briefe und Aufzeichmungen eine Hauptquelle der Kulturgeschichte der Salzach-Metropole im 18. Jahrhundert darstellen, so ist es merkwürdig, daß auch sie kein einziges Menü einer schriftlichen Überlieferung für würdig genug fanden. Nur einmal schreibt Leopold aus Wien, daß er der Frau Hagenauerin *«die Speis Liste»* zu Hause mündlich *«recitieren werde»* (52). So müssen wir aus den Briefen jene Speisen herausziehen, die die Mozarts, offenbar, weil sie ihnen mundeten, der literarischen Überlieferung für würdig befanden. Und diese offenbaren uns Mozarts Geschmack in der Zugehörigkeit zur süddeutschen, vielleicht sogar zur schwäbischen Küche, die eine spezifische Mehlküche ist.

Morgens tranken die Mozarts Schokolade, Kaffee oder eine Suppe (53) und tranken zu den Speisen Bier und Wein. Mittags aßen sie Suppe, Binadl (54), eingemachtes Kalbfleisch (55), Leberknödel mit Sauerkraut, übrigens eine Leibspeise von Wolfgang Amadeus (56), gelegentlich ein sogenanntes Tellerfleisch (57), zu Festen leistete man sich den gebratenen Kapaun und Fasan (58), gekochtes Rindfleisch mit Senf (59) ein *«lindes»* Kalb- oder Lammfleisch, eine Lunge, dazu Reis- und Gerstenschleim (60). Die Mozarts aßen Suppenhuhn (61), Brat- und Leberwurst mit Kraut (62), sowie Kreß (63), Kalbsfus, Ein-

(51) Zum Beispiel am kaiserlichen Hof in Wien, am königlichen französischen Hof in Versailles, beim Prinzen Conti in Paris, am königlichen englischen Hof in London, am Hofe des Grafen Firmian in Mailand, bei venezianischen Notabeln, beim Kardinal Pallavicini in Roma, beim Grafen Lodron in Rovereto usw.

(52) Bauer-Deutsch, Band I, Nr. 40, Zeile 29.

(53) Bauer-Deutsch, Band I, Nr. 147.

(54) Bauer-Deutsch, Band I, Nr. 37, Zeile 30. Das Wort Binadl kommt weder bei ADELUNG noch bei GRIMM vor; wahrscheinlich ist eine Panadl-Suppe, das ist eine mit Weißbrot und Ei legierte Fleischbrühe.

(55) Bauer-Deutsch, Band I, Nr. 147.

(56) Bauer-Deutsch, Band I, Nr. 227, Zeile 10.

(57) Bauer-Deutsch, Band I, Nr. 241. Tellerfleisch ist ein gesottenes Rindfleisch in der Suppe.

(58) Bauer-Deutsch, Band I, Nr. 227, Zeile 10. An Mozarts Namenstag gab es Brathuhn und Kapaun (Bauer-Deutsch, Band II, Nr. 365).

(59) Bauer-Deutsch, Band III, Nr. 535.

(60) Bauer-Deutsch, Band III, Nr. 553, hier eher als Diät aufzufassen.

(61) Bauer-Deutsch, Band III, Nr. 809.

(62) Bauer-Deutsch, Band III, Nr. 825 auch andere Würste. Vergleiche auch Bauer-Deutsch, Band III. Nr. 909 und 911.

(63) Bei HAGGER, a.a.O., Kröß, gemeint ist Gekröse, das heißt Innereien von Kalb und Schwein.

gemachtes ([64]) mit Reis und Gerste. Der alternde Leopold versuchte, Wildpret zu erhalten, teils vom Hofzehrgaden, meist aber von seinem Schwiegersohn beziehungsweise Tochter aus St. Gilgen; Hasen ([65]), Wildenten und bevorzugt Fasane ([66]), ebenso Fische (auch geselchte) ([67]) und Süßwasserkrebse aus dem Abersee ([68]). An Gemüsen stand außer dem schier allgegenwärtigen Kraut Erbsen, Linsen, Fisolen ([69]), Kohl und Kohlrabi ([70]), aber auch Graswurzeln und Zichorie ([71]) auf der heimatlichen Speisekarte. Als sein besonderes Leibgericht mit angeblich diätischer Wirkung wurde Endivie in Fleischbrühe gesotten ([72]). Auch Obst aßen die Mozarts gerne wie Äpfel ([73]), Birnen, Kürbis, Melonen, Pfirsische und Limoni ([74]). Von den Süßspeisen, die sie sich aber kaum im eigenen Haushalt zubereiten konnten, war die bereits erwähnte Mandelmilch, Erdbereis ([75]), Vanille(creme) ([76]), Biscuit ([77]), Eyerweckerl ([78]), sowie als besondere Delikatesse Wiener Konfekt ([79]), wenngleich man darunter nicht die sogenannte Mozart-Kugel verstehen darf, die erst vor 100 Jahren der Salzburger Konditor Paul Fürst Mozart zu Ehren kreierte.

4. Resümee

Was darf als Resümee formuliert werden? So herrlich es ist, zum Gastmahle geladen zu sein, im Kreise der Familie und umgeben von Freunden, um dem zu huldigen, was uns die Maîtres de cuisine auf die

---

([64]) Wohl ein Fleischragout.
([65]) Bauer-Deutsch, Band III, Nr. 911.
([66]) Bauer-Deutsch, Band III, Nr. 826 und 848.
([67]) Bauer-Deutsch, Band III, Nr. 907 und 936.
([68]) Bauer-Deutsch, Band III, Nr. 826, 884, 895, 897.
([69]) Bauer-Deutsch, Band II, Nr. 884, Zeile 90.
([70]) Bauer-Deutsch, Band III, Nr. 990.
([71]) Bauer-Deutsch, Band III, Nr. 992. Aus der Gattung der Korbblütler, zum Beispiel Wegwarte, heute nicht mehr in Gebrauch.
([72]) Bauer-Deutsch, Band III, Nr. 1010, Zeile 15.
([73]) Bauer-Deutsch, Band I, Nr. 268.
([74]) Bauer-Deutsch, Band I, Nr. 204 und 243. Limoni sind Zitronen.
([75]) Bauer-Deutsch, Band II, Nr. 373, Zeile 30. Siehe auch Anmerkung 45.
([76]) Bauer-Deutsch, Band III, Nr. 901, Zeile 50; es könnte auch Vanilleeis sein.
([77]) Bauer-Deutsch, Band III, Nr. 958.
([78]) Bauer-Deutsch, Band I, Nr. 100, Zeile 65
([79]) Bauer-Deutsch, Band III, Nr. 848.

Tafel zaubern, allein, es macht Plaisier, wenn man es ißt, es schafft Erinnerung, wenn mans genossen. Das erkannten auch die Mozarts, ließen sich gerne traktieren und verloren nicht viel Worte darüber.

So wäre dies alles nur Eitelkeit? Nicht doch. Hier gleichen die Tafelfreuden dem Ohrenschmaus Mozartscher Klänge. Wer beides nie genossen, so meinen wir, hat nur gedarbt, nicht wirklich gelebt.

Indirizzo dell'autore:
Dr. Adolf Hahnl - Erzabtei St. Peter - A-5010 Salzburg - Postfach 113