

Alexandra Maria Rath



SÜSSES WILDES WIEN

Genascht wird,
was in der Stadt wächst



Puderzucker über der Stadt! Das Wiener Riesenrad, erbaut 1897.

Alexandra Maria Rath



SÜSSES WILDES WIEN

Genascht wird,
was in der Stadt wächst



ESSENS- UND SEHENSWÜRDIGES AUS WIEN

ALLEN

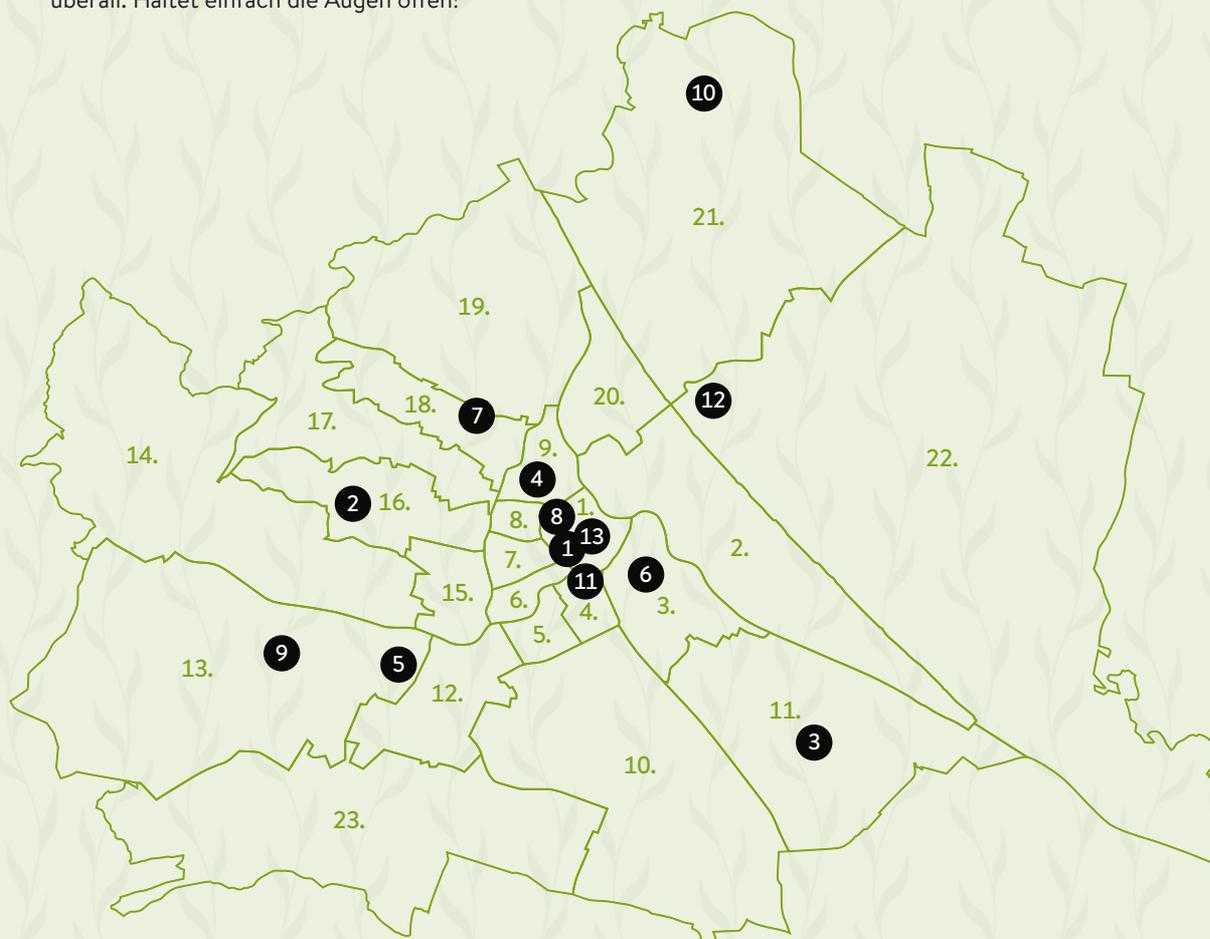
ZUCKERGOSCHERLN
NASCHKÄTZCHEN & -KATERN
SCHLECKERMÄULERN
HONIGGLEICHEN
NATURVERBUNDENEN
STÄDTE-LIEBHABERN
& LIEBHABERINNEN.

KURZ:

DEN SÜSSEN WIENER
MÄDELN UND BUBEN
SOWIE DEREN HABARAN.

WO WAS WÄCHST

Die Plätze auf unserer Wien-Tour sind natürlich exemplarisch zu verstehen. Wildpflanzen findet man in der Stadt nahezu überall. Haltet einfach die Augen offen!



DIE WIENER BEZIRKE

- | | | | |
|-----------------|---------------|--------------------------|-----------------|
| 1. Innere Stadt | 7. Neubau | 13. Hietzing | 19. Döbling |
| 2. Leopoldstadt | 8. Josefstadt | 14. Penzing | 20. Brigittenau |
| 3. Landstraße | 9. Alsergrund | 15. Rudolfsheim-Fünfhaus | 21. Floridsdorf |
| 4. Wieden | 10. Favoriten | 16. Ottakring | 22. Donaustadt |
| 5. Margareten | 11. Simmering | 17. Hernals | 23. Liesing |
| 6. Mariahilf | 12. Meidling | 18. Währing | |

INHALT



SÜSSES WILDES WIEN

1 Taubnessel – HOFBURG	25
2 Holunder – KUFFNER-STERNWARTE	39
3 Walderdbeere – LUSTSCHLOSS NEUGEBÄUDE	55
4 Wiesensalbei – NARRENTURM, CAMPUS UNI WIEN	69
5 Thymian – GLORIETTE	83
6 Labkraut – MEIEREI IM ARENBERGPARK	95
7 Maulbeere – TÜRKENSCHANZPARK, PAULINENWARTE	109
8 Wiener Stadthonig – RATHAUS	123
9 Kriecherl – ROTER BERG	139
10 Kornelkirsche – STAMMERSDORF	153
11 Baumhasel – TECHNISCHE UNIVERSITÄT WIEN	167
12 Walnuss – DONAUPARK, DONAUTURM	181
13 Tanne – AM GRABEN	195

Inhalt 8 – Entrée 13 – Index Wildpflanzen 217 – Index süße wilde Gerichte 218
Glossar 221 – Gruß aus der Küche 222 – Impressum 224

Saftiger Taubnessel-Schokokuchen



32

Taubnessel-Power Balls



36

Cream Tea mit Holunder-Erdbeermarmelade



50

Mini-Pawlova



62

34



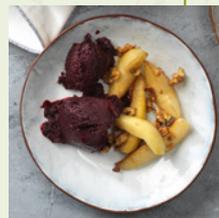
Taubnessel-Crème Caramel

48



Holunderblüten-Zabaione mit Erdbeeren

52



Holunderbeeren-Sorbet

64



Weißes Schoko-Mousse mit Wald-erdbeer-Spiegel

INHALT

SÜSSE WILDE GERICHTE

Walderdbeer-
Margarita
und Daiquiri



66

Wiesensalbei-
Schokocrème



78

Erdbeer-
Thymian-Tarte



90

Selbst gemachter
Topfen aus Labkraut



104

Maulbeer-
Biskuitroulade



118

76



Wiesensalbei-
Drink

80



Wiesensalbei-
Dessert im Glas

92



Thymian-Wiesen-
blüten-Kekse

116



Maulbeer-
Marmelade

120



Maulbeer-
Joghurt-Torte

Honig-
Cupcakes



132

Gewürz-Honig
mit Nüssen



136

Kriecherl-
Spuckkuchen



148

Dirndl-Saft
und Marmelade



162

Haselnuss-
Nougat-Knöderl



174

134



Honig-
Struffoli

146



Kriecherl-
Grießschmarrn

150



Kriecherl-
Likör

164



Dirndl-
Wein-Gelee

176



Haselnuss-
Fitness-Cookies

INHALT

SÜSSE WILDE GERICHTE

Gebrannte
Haselnüsse



178

Walnuss-
Petit Four



190

Tannensirup, Tannen-
zucker und Tannen-
Hustenzuckerl



206

Tannen-
Malakoff-Torte



212

188



„O'zwickte“ Walnuss-
Burgenlandkipferl

192



Nocino

208



Tanneneis

214



Crème-Tannen-
bäumchen



EINE HOMMAGE
AN DAS SÜSSE WIEN



ENTRÉE



WILLKOMMEN IM SÜSSEN WIEN

ESSBARE WILDPFLANZE TRIFFT
AUF WIENER SEHENSWÜRDIGKEIT

ÜBER 40 SÜSSE REZEPTE
NEU INTERPRETIERT

DAS BESTE AUS WILDPFLANZEN,
BLÜTEN, WILDOBST UND NÜSSEN

ANEKDOTEN UND WISSENSWERTES
ZU DEN GEZEIGTEN PLÄTZEN
UND WILDPFLANZEN

MIT SONDERKAPITEL
WIENER STADTHONIG

WORKSHOPS
ONLINE BUCHBAR

LIEBE SCHLECKERMÄULER! LIEBE NASCHKATZERLN!

Lasst euch verführen! Im zweiten Teil der erfolgreichen Wildes Wien-Genussserie widme ich mich erneut den schönsten Plätzen der Stadt – wieder in spannender Verbindung mit essbaren Wildpflanzen. Nur dieses Mal begeben sich auf die Zuckerseite des Lebens.

Essbare Blüten, Wildobst und andere köstliche Wildpflanzen werden zu genussvollen Mehlspeisen, Desserts und einzigartigem Zuckerwerk verarbeitet. So wird aus den sternchenförmigen Blüten vor der historischen Sternwarte in Ottakring die süße Holunder-Zabaione, aus der orientalischen Maulbeere im Türkenschanzpark die erfrischende Maulbeer-Joghurt-Torte und aus dem Dirndl vor dem Wiener Heurigen ein köstliches Fruchtgelee.

Klassische Wiener Gerichte sowie internationale Backkunst werden mit allerlei Früchten aus dem „wilden Wien“ kombiniert. Und das immer in interessanter Verbindung mit historischen Plätzen der Stadt. Mehlspeisen und Desserts von Frankreich, Italien über die USA bis hin zur traditionellen Wiener Konditorenwelt: Wir lassen den Zucker hochleben!

Wandelt mit mir auf den süßen Wegen und lernt Wien von einem völlig neuen Blickwinkel kennen: dem der essbaren Wildpflanzen. Verarbeitet werden unter anderem Walderdbeeren, Maulbeeren, Kriecherln, Dirndl, Walnüsse und Baumhasel sowie die köstlichen und wunderschönen Blüten der Taubnessel, des Wiesensalbeis und des wilden Thymians. Weil: Verkocht wird, was in der Stadt wächst!

Wildes Wien online:
www.wildes-wien.at
[facebook/wildeswien](https://facebook.com/wildeswien)
[Instagram/wildeswien](https://instagram.com/wildeswien)

SÜSSE ACHTSAMKEIT

Warum Wildpflanzen?

- Wildkräuter, Wildobst und Nüsse schmecken exzellent.
- Sie enthalten ein Vielfaches mehr an Nährstoffen als gezüchtete Pflanzen.
- Sie sind supergesund.
- Sie sind gratis und überall zu finden.
- Es macht Spaß, sich sein Essen zu sammeln.
- Ein Wildpflanzengericht macht Eindruck.
- Man lernt die Natur in der Stadt kennen.
- Sie schmecken köstlich – habe ich das schon gesagt?

Grundsätzlich nur mit Menschen sammeln gehen, die sich wirklich auskennen! Es gibt auch sehr giftige Pflanzen in Österreich. Manchmal schauen vermeintlich essbare Pflanzen den giftigen Vertretern sehr ähnlich! Daher: Nie alleine sammeln. Außer, ihr seid in der Botanik bewandert. In jedem Fall beim Säubern alles genau kontrollieren. Manchmal schummeln sich andere Pflanzen(teile) ein.

Wo sammeln wir?

- Vor allem auf Wiener G'stetten. Ja, so was gibt's.
- Bei Freunden im Garten.
- Auf Balkonen oder Terrassen.
- In großen Parkanlagen.
- Auf Wiesen und im Wald, wo es erlaubt ist.
- Auf Friedhöfen.
- Im privaten Garten.
- Die im Buch gezeigten Plätze sind symbolisch zu verstehen! Wildpflanzen wachsen überall.

Wo sammeln wir nicht?

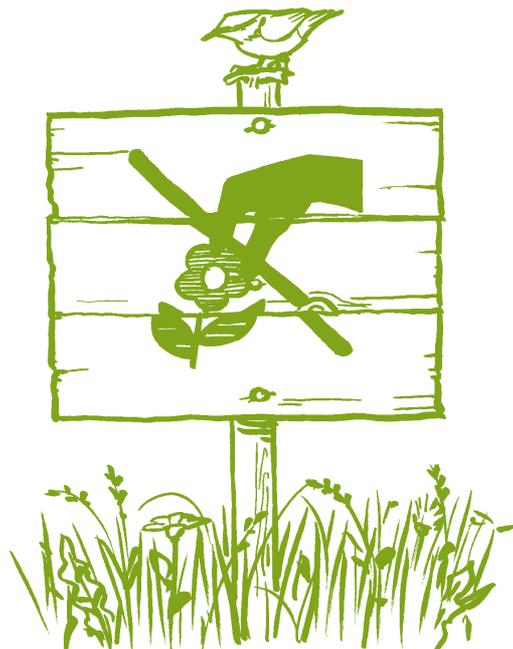
- Überall da, wo es verboten ist: Bitte immer nach Hinweistafeln Ausschau halten.
- Direkt neben der Tangente.
- In der Hundepinkel-Zone.
- Auf keinen Fall im Nationalpark oder in Schutzgebieten.
- Niemals Pflanzen, die unter Naturschutz stehen.

Wann sammeln wir was?

- Wenn wir Zeit haben.
- Blätter immer vor der Blüte.
- Blüten, wenn die Bienen darauf fliegen.
- Wurzeln im Spätwinter oder im Herbst.
- Früchte wie Beeren, Wildobst oder Nüsse, wenn sie reif sind.

Wie sammeln wir?

- Zusammen mit Wildpflanzen-Spezialisten.
- Mit Liebe zur Natur.
- Vorsichtig ernten.
- Nichts ausreißen!
- An verschiedenen Stellen ernten.
- Nur so viel nehmen, wie ihr esst: „Die Gier is a Hund“, kann aber gezähmt werden!
- Achtsam sein.
- Die Pflanze anschauen und mit Respekt vor der Natur nur so viel entnehmen, wie ihr zu essen gedenkt.



BACKE, BACKE KUCHEN

Wer mich kennt, weiß, dass mir der professionelle Umgang in der Küche wichtig ist. Deshalb will ich hier ein paar Punkte erläutern. Dass wir bei Wildes Wien auf regionale Zutaten Wert legen, versteht sich von selbst. Alle angeführten Lebensmittel sind in bester Bioqualität in Wien gut verfügbar.

Lektion 1: Schult euren Gaumen

Mit unserem Geschmacksinn können wir salzig, süß, sauer, bitter und umami erkennen. Letzteres ist das, was Speisen einen vollen Geschmack gibt. Genau genommen handelt es sich dabei um die Aminosäure Glutamin, welche in manchen Lebensmitteln natürlich vorkommt sowie bei Fermentation entstehen kann. Aber auch was Süßspeisen betrifft, sollten wir unseren Gaumen schulen. Desto mehr Zucker wir zu uns nehmen, desto abgestumpfter wird unser Gespür dafür. Unser Körper, vor allem unser Gehirn giert danach. Zucker ist einer Droge gleich, aber trotzdem ist er, gerade in der Mehlspeisküche, nicht wegzudenken. Und das wollen wir auch nicht! Außerdem essen wir im seltensten Fall eine ganze Torte auf einmal. Also ... meistens halt nicht!

Lektion 2: Backen ist Chemie!

Anders als in der klassischen Küche kann man beim Backen nur schwer improvisieren. Das Zusammenspiel zwischen Fetten, Eiern oder anderen Backzutaten ist stets genau zu bemessen. Ihr solltet daher eine gute Küchenwaage zur Hand haben. Und ein paar andere technische Hilfsmittel, dazu später mehr.

Lektion 3: Das „Mise en place“ einhalten

„Alles ist an seinem Platz.“ Diese Art der Vorbereitung in der Küche und am Esstisch findet sich vor allem in der Gastronomie. Dort ist sie unabdingbar. Aber auch im privaten Umfeld kann sie einen reibungslosen Ablauf beim Kochen und Servieren erleichtern. Das heißt:

- Die Küche ist aufgeräumt und sauber, bevor man zu kochen anfängt.
- Man weiß, wo man sein „Werkzeug“ findet, alles ist an seinem Platz.
- Durchsicht des Rezeptes in Ruhe.
- Benötigte Utensilien und Zutaten werden hergerichtet.
- Alles ist abgewogen und steht für die weitere Verarbeitung bereit.
- Der Tisch wird rechtzeitig gedeckt.
- Zubereitungszeiten beachten!
Manche Speisen müssen über Nacht gekühlt oder gar tiefgekühlt werden, manch Tortenboden muss vor seiner Weiterverarbeitung „blind gebacken“ werden.

CHEF DE CUISINE?

Unsere Haubensymbole zeigen den Schwierigkeitsgrad der Rezepte an. Darunter verstehe ich aber nicht nur das fachmännische Können, sondern auch den Aufwand und die Zubereitungsdauer. Grundsätzlich sind alle Rezepte für Backanfänger und/oder Mutige geeignet.



Babyleicht



Leicht, aber mehr als eine Rührschüssel vonnöten



Schneebeesen und Fingerfertigkeit gefordert

SÜSSES WISSEN

Blindbacken

Diese Technik nutzen wir, wenn wir einen Tortenboden benötigen, welcher erst im abgekühlten, also fertigen Zustand befüllt wird. Ihr kennt dies von Quiches, Tartes, Tartelettes, Wiener Pudding-Törtchen oder sonstigen, gefüllten Köstlichkeiten. Dafür eine Form mit zum Beispiel einem Mürbteig-Boden auslegen. Den noch rohen Teig sticht man mit einer Gabel ein und legt ein Backpapier darüber. Dieses mit getrockneten Hülsenfrüchten beschweren, sodass der Teig beim Backen nicht aufgeht oder Blasen wirft. Er soll schön flach und eben bleiben. Sobald er fertig gebacken und abgekühlt ist, kann er befüllt und weiterverarbeitet werden. Die Hülsenfrüchte aufbewahren, ihr könnt sie beim nächsten Blindbacken erneut verwenden.

Schokolade im Wasserbad schmelzen

Schokolade wird am besten im Wasserbad zum Schmelzen gebracht. Hierfür braucht ihr einen Topf mit einer dazu passenden Rührschüssel aus Metall. Die ihr übrigens auch zum Schlagen von Eiern über Dampf verwenden könnt. Den Topf ein Drittel mit Wasser füllen und dieses zum sanften Sieden bringen. Die Schüssel in den Topf hängen – entweder so, dass sie im Wasser schwimmt, oder aber so, dass sie darüber schwebt und gut bedampft wird. Natürlich könnt ihr Schokolade auch direkt in einem Töpfchen oder in der Mikrowelle schmelzen. Macht es so, wie ihr es gewohnt seid. Es geht nur darum, dass Schokolade recht leicht verbrennt. Auf keinen Fall dürfen Wassertropfen dazu gelangen, da die Schokolade sonst Klumpen bildet.

Schnee schlagen

Eier werden beim Backen häufig in Eidotter und Eiklar getrennt. Um weniger Abwasch zu haben, schlägt zuerst das Eiklar auf und erst danach die Eidotter. Das Eiklar in eine sehr saubere und fettfreie Schüssel geben. Mit einem Handmixer oder der Küchenmaschine aufschlagen. Sobald es leicht weißlich und schaumig ist, Zucker dazugeben. Dieser gibt dem Eischnee eine seidige Konsistenz und mehr Standfestigkeit. Mit den gleichen, ungewaschenen Quirlen sodann die Eidotter oder anderes aufschlagen. Umgekehrt ginge dies nicht! Eidotter enthalten Fett und das verträgt Eischnee gar nicht.

Unterheben

Unterheben ist nicht einrühren, ist nicht verrühren, ist nicht mixen. Vor allem beim Verarbeiten von Eischnee ist diese Fertigkeit das um und auf. Am besten verwendet ihr dafür einen großen Spatel oder einen Schneebesen. Es gibt sogar eigene, dafür geschaffene Exemplare mit besonders großen Drahtschlingen. Der feste Eischnee wird sanft und locker, in großen, kreisenden Bewegungen – diese kommen aus dem Handgelenk – unter die jeweilige Masse gehoben. Warum? Im Eischnee befindet sich Luft, diese soll nach Möglichkeit erhalten bleiben, um das Gericht besonders luftig zu machen.

Dressieren

Butter- oder ähnliche Crèmen werden häufig mit einem Spritzbeutel, auch genannt Dressiersack, auf die jeweilige Basis aufdressiert. So zum Beispiel die Buttercrème bei den Honig-Cupcakes (→ Seite 132). Dabei geht es darum, der jeweiligen Crème eine auffallend schöne Form zu geben. Es gibt Dressierbeutel aus Stoff zum Wiederverwenden oder Einweg aus Plastik. Ebenso gibt es unzählige Aufsätze dafür, diese werden als Tüllen bezeichnet. Von rund über sternförmig bis hin zu kugelig, der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Nadelprobe machen

Um festzustellen, ob ein Kuchen auch im Inneren durch ist, bräuchten wir Supermans alles durchdringenden Blick. Da wir diesen nicht haben, helfen wir uns mit einem dünnen, spitzen Holzstäbchen. Damit einfach an einer dicken Stelle in den Teig stechen und das Stäbchen herausziehen. Bleiben Teigkrümel darauf haften, braucht der Kuchen noch an Backzeit. Erfahrene erkennen auch durch sanften Druck auf den Kuchen, wie weit der Backvorgang fortgeschritten ist. Manchmal ist es aber gewünscht, dass eine Mehlspeise nicht komplett durchgebacken ist – so wie zum Beispiel bei unserem saftigen Taubnessel-Schokokuchen (→ Seite 32).



Must have
beim
Backen

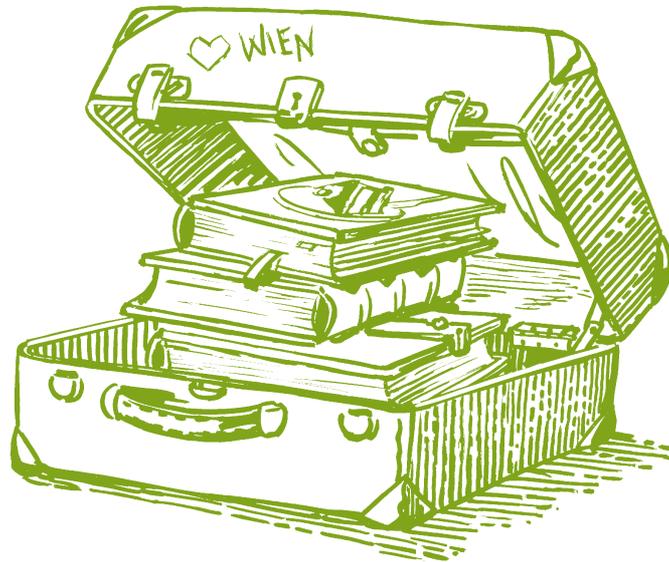


Um echt gut backen zu können, braucht ihr keine supermoderne Küchenmaschine. Die hohe Kunst der Konditoren begann im Frühbarock. Da gab es weder Strom noch modernes Küchenzubehör, dafür aber jede Menge kräftiger Ober- und Unterarme. Ein paar Dinge sind beim Backen aber unerlässlich und ein paar andere erleichtern das süße Leben sehr.

Von links nach rechts: Schneebesen, Nudelholz, Tortenpalette, Dressiersack mit Tüllen, Handmixer, Küchenwaage, Edelstahl-Rührschüssel, Teigschaber, Teigsachtel, Kochlöffel und Stabmixer

WIENER MEHLSPEISKÜCHE

Wien ist für seine Mehlspeisküche weltberühmt. Diese entwickelte sich im Laufe der Jahrhunderte, vor allem ab dem Frühbarock. Zucker, damals ausschließlich aus Zuckerrohr gewonnen, war extrem teuer und somit nur für die Adligen und Reichen leistbar. Richtig bunt wurde die Welt des süßen Genusses im 19. Jahrhundert. Wien war damals ein riesiger Schmelztiegel der Nationen. Einflüsse auf Kunst und Kultur, Wissenschaft, aber auch auf die Kulinarik, im speziellen auf die süße Küche, waren somit alltäglich. Kaiser Franz Joseph I. herrschte nicht nur über Österreich-Ungarn, sondern über weitere zehn Staaten. Die Einwohner dieser Kronländer strömten in die Reichshauptstadt, in der sie sich ein besseres Leben erwarteten. Häufig mit im Gepäck: Rezepte für Süßes.



KONDITOR ODER APOTHEKER?

Die ersten „Kanditoren“ oder auch „Zuggermacher“ gab es bereits im frühen 16. Jahrhundert in den Niederlanden und in Burgund. Um 1560 wurden jene Fachkundigen auf kaiserlichen Geheiß an den Hof in Wien berufen. Matthias de Voss war, laut Sacher und Franz Maier-Bruck, einer der ersten, der als sogenannter „Zuggerpacher“ bei Hofe eingestellt wurde. Zuvor war die „Confect Macherey“ nur den Apothekern erlaubt. Diese verwendeten Zucker bereits seit dem 12. Jahrhundert, um so bittere Arzneien geschmacklich zu verbessern. Später kamen süße Verführungen wie Zuckerln oder kandierte Früchte dazu. Das gemeine Volk kannte allerdings keinen Zucker. Einzig mit Honig versetzte Speisen wie Lebzelte oder Metwein brachten ein wenig Süße ins sonst recht oft triste Leben.

DIE ERSTEN KONDITOREN

Der Beruf des Zuckerbäckers, der kein Apotheker war, wurde in Wien erstmals um 1554 erwähnt. 1564 war er bereits als eigener Berufsstand anerkannt. Allerdings durften Konditoren damals kein Mehl verwenden, da dieses den Bäckern vorbehalten war. Eine somit geringe Auswahl an Speisen war die Folge. Es gab kandierte Früchte, Zuckerl, Marzipan, Gefrorenes, Liköre und kunstvolle Gebilde aus Zucker und Tragant, einer Art Modelliermasse, hergestellt aus einem Baumharz und Zucker. Natürlich alles nur für besonders Wohlhabende und keineswegs aus dem Zucker, den wir heute landläufig kennen.

Tragant ist eine weiße, geschmack- und geruchlose Harzmasse, welche vor allem im Biedermeier zusammen mit Zucker, Eiweiß, Stärke und Rosenwasser zu einer Modelliermasse verarbeitet wurde. Die daraus geschaffenen äußerst kunstvollen Figuren und Reliefs wurden anschließend getrocknet, bemalt und mit Gummiarabikum zu Hochglanz gebracht.

Der älteste urkundlich genannte Bäcker Wiens war 1329 „Eckhart der Bäcker“ in der Viltzerstraße (heutige Riemergasse). Zuckerbäckern war es lange verboten, mit Mehl zu arbeiten.

HEIMAT PAZIFIK

Zucker wurde über tausend Jahre lang aus Zuckerrohr erzeugt. Erst vor etwa 200 Jahren löste die heute noch für die Zuckerherstellung in Verwendung befindliche Zuckerrübe die teure Importware Zuckerrohr ab. Zuckerrohr, eine besondere Grasart aus der Pazifischen Inselwelt, kam schon recht früh über Indien in das Persische Reich. Zuerst wenig beachtet erfanden die Perser um 600 n. Chr. eine Technik, um den Saft daraus zu raffinieren und so den „Kand“ zu gewinnen. Noch heute erinnert das Wort Kandiszucker daran. Alsbald verbreitete sich dieses Wissen auch in Europa. Zucker war damals aber weniger zum Essen, sondern mehr zum Dekorieren gedacht. „Zuggermacher“ ergänzten so mit ihren zuckrigen Dekos die prunkvoll gedeckten, herrschaftlichen Tafeln. Silber und Goldgeschirr, venezianisches Murano Kristall, kostbare Seidenstoffe, Blumen, später Porzellan aus China und eben die aus Zucker hergestellten Aufsätze boten einen wahrlich kaiserlichen Anblick.

*Wie kam der Zucker aus dem Rohr?
Bei dem Verfahren wurde der heiße Zuckerrohrsaft in ein umgedrehtes, kegelförmiges Gefäß mit einem Loch in der Spitze gefüllt. Durch diese Spitze lief der nicht zuckerhaltige Saft ab, während im Kegel der Zucker selbst auskristallisierte. Drehte man das Gefäß um, fiel der „Zuckerhut“ heraus. So entstand die typische Form des kegelförmigen Zuckers, stets in blaues oder violetteres Papier gewickelt.*

DAS WEISSE GOLD

Um mehr und billiger Zucker produzieren zu können, schiffte Christoph Kolumbus das inzwischen auf den Kanaren angebaute Zuckerrohr in die Karibik und nach Amerika. Dort wurde es auf Plantagen von Sklaven bestellt und verarbeitet. Der äußerst verwerfliche Dreieckshandel begann: Tabak, Baumwolle, Gold und Zucker kamen so per Schiff nach Europa. Dort wurden sie entladen und mit Alkohol, Waffen und Stoffen beladen weiter nach Afrika geschickt. Nachdem die Schiffe in Afrika wieder gelöscht waren, fuhren sie vollgestopft mit Sklaven zurück nach Amerika.

ZERO WASTE

Bei manchen Süßspeisen werden nur Eidotter oder nur Eiklar benötigt. Was macht ihr also mit dem übrig geblieben Teil des Eies? Natürlich verarbeiten!

Bleibt euch Eiklar übrig, könnt ihr damit Baiser, Meringue, Pawlovas (→ Seite 62), Schoko-Mousse (→ Seite 64) oder Buttercrème (→ Seite 214) machen. Oder aber einfach am nächsten Tag eine Eierspeis damit erweitern.

Bleiben euch Dotter übrig, könnt ihr damit Zabaione (→ Seite 48), Topfencrème, Topfen-Torte, die Joghurt-Torte (→ Seite 120) oder herrlich cremige Spaghetti Carbonara machen. Oder aber ihr gönnt euren Haaren eine Extraportion Pflege mit einer Dottermaske.

DER SIEGESZUG DER ZUCKERRÜBE

1747 entdeckte der deutsche Chemiker Andreas Sigismund Marggraf, dass die Runkelrübe den gleichen Zucker enthält wie das Zuckerrohr, allerdings in deutlich geringeren Mengen. Sein Schüler Franz Carl Achard züchtete aus eben dieser Runkelrübe schließlich die Zuckerrübe, welche ab dem frühen 19. Jahrhundert in Europa zu Zucker verarbeitet wurde und heute noch wird. Durch die Konkurrenz zwischen Rohr- und Rübenzucker fielen schließlich die Preise, sodass Zucker ab etwa 1850 für jedermann erschwinglich wurde. Yesss!

4.000

Bauern bauen
in Österreich
Zuckerrüben an.

307.000

Tonnen an Zucker produzieren
Österreichs Bauern und Zucker-
fabriken etwa pro Jahr.

2

Zuckerfabriken gibt es in
Österreich: In Tulln an der Donau
und in Leopoldsdorf bei Wien.





26.000

Hektar Zuckerrüben-Anbaufläche gibt es ungefähr in Österreich. Im Vergleich dazu werden rund 244.300 ha mit Weizen kultiviert, gefolgt von Mais (192.800 ha) und Gerste (96.800 ha).

33

Kilogramm Zucker verbraucht der durchschnittliche erwachsene Österreicher pro Jahr. Inklusive dem Zucker in fertigen Süßigkeiten oder Limos ist das mehr als ein halber Kilogramm reiner Zucker pro Woche.

3

Millionen Tonnen an Zuckerrüben werden ca. in Österreich kultiviert.

800

Liter Wasser benötigt man ungefähr, um ein Kilogramm Zucker herzustellen. Bei Rohrzucker sind es sogar um die 1.500 Liter.

140

Tage beträgt die Zeitspanne, in der die Zuckerfabriken die Rüben verarbeiten. Sie beginnt im September und wird als Rübenkampagne bezeichnet.

20

Prozent Zucker kann die Zuckerrübe enthalten. Ein weiterer Bestandteil ist neben Wasser vor allem Pektin.

8

bzw. mindestens vier Jahre muss auf einem Acker etwas anderes kultiviert werden, wenn Zuckerrüben angebaut wurden. Man nennt dies Fruchtfolge.

267.000

Tonnen Zucker wurden laut Statistik Austria 2021 in Österreich insgesamt konsumiert.

Rezept → Seite 62



Rezept → Seite 120



DIE WIENER ZUCKERBÄCKER

Um 1500 gab es bereits die sogenannten Kuchenbäcker. Sie gliederten sich unter anderem wieder in Krapfen-, Hohlhippen- und Mandolettibäcker. Bei Letzterem handelt es sich um ein Gebäck aus Mandeln, Eiklar und Mehl, zumeist auf einer Oblate gebacken. 1555 ist dann vom ersten echten Zuckerbäcker in Wien die Rede. Zucker war jedoch so teuer, dass sich nur der Kaiser diese Gaumen versüßenden Leckereien samt fachkundigem Personal leisten konnte. Allerdings verbreiteten die tratschenden Hofangestellten das Wissen rund um die Zubereitung der zuckrigen Köstlichkeiten. Was es am Hofe gab, sollte es alsbald auch in anderen wohlhabenden Häusern geben. Allerdings nur dort, zumindest bis Mitte des 18. Jahrhunderts. Am 29. Februar 1744 war es schließlich so weit, die Zuckerbäckerinnung wurde gegründet. Traditionskonditoreien wie Demel, Gerstner, Heiner oder Sluka schossen der Reihe nach aus dem Boden, allesamt mit dem Titel K.u.K. Hoflieferant ausgestattet.

IM RAUSCH DES ZUCKERS

Einer der Ersten war der Zuckerbäcker Ludwig Dehne. 1786 eröffnete er am Michaelerplatz seine Konditorei. Einige Jahre später wurde er zum offiziellen Hoflieferanten des damals dort befindlichen Hofburgtheaters. Dehne, selbst kinderlos, übergab seinem ersten Lehrling, Christoph Demel, den Betrieb. Auch wenn es weder Kaiser noch Könige in Österreich gibt, die Bezeichnung K.u.K. Hoflieferant blieb erhalten. Die köstlichen Mehlspeisen im Übrigen auch. Ähnlich verhielt es sich mit der heute noch auf der Kärntner Straße befindlichen Traditionskonditorei Gerstner. Sie kann, ebenfalls als kaiserlich-königlicher Hoflieferant mit ihrem Gründungsdatum am 24. April 1847 auf bald 180 Jahre Geschichte zurückblicken. Nicht unerwähnt darf der K.u.K. Hoflieferant Heiner mit dem Gründungsjahr 1840 bleiben, gefolgt von Sluka (1891). Aber auch die nicht das Kaiserhaus beliefernden Wiener Traditionsbetriebe sind allesamt einen Besuch wert. Begonnen beim Café Landtmann, der Kurkonditorei Oberlaa, dem Hotel Sacher, dem Hotel Imperial, samt bekannter und köstlicher Haustorten und vielen, vielen, vielen anderen. Zuckerrausch da wie dort garantiert.



CONCLUSIO

Ja, zu viel Zucker ist nicht gesund. Es ist aber auch nicht gesund, jeden Tag fünf Äpfel zu essen. Oder sich beim Genuss zu kasteien. Lernen wir einfach wieder, zwischen Nahrungs- und Genussmitteln zu unterscheiden. Lasst uns die Teller bunt und abwechslungsreich halten, so oft wie möglich pflanzlich, bio, saisonal und regional. Und wenn wir dann mal ein Torterl essen, dann genießen wir es bitte.

In diesem Sinne wünsche ich euch eine genuss- und lustvolle Zeit und viel Freude mit dieser Hommage an Wien und das süße Leben.

**Puderrückersüße Grüße
Alexandra, Stefan, David, Alfons**

Besucht uns doch online: www.wildes-wien.at
[facebook/wildeswien](https://facebook.com/wildeswien) • [Instagram/wildeswien](https://instagram.com/wildeswien)

OFFENE OHREN

