

FRIEDRICH TORBERG

Die Tante Jolesch

oder

Der Untergang des Abendlandes
in Anekdoten

Langen Müller

1996 / 16

SACHER UND WIDER-SACHER

Umwegige Marginalien zum Wiener Tortenstreit
(1961)

Vor grauen Jahren lebt' ein Mann im Osten, der ein Rezept von unschätzbarem Wert aus lieber Hand besaß. Es handelte sich um das Rezept der Sachertorte. Und damit bin ich beim Tafelspitz.

Der verblüffte Leser wird die Zusammenhänge alsbald durchschauen. Sie sind teils allgemein kulinarischer, teils persönlich vorbeugender Art. Denn gerade mir, der ich das Loblied des Zuckerbäckers Demel schon wiederholt gesungen habe, scheint es dringend geboten, endlich einmal den Tafelspitz von Sacher zu lobpreisen. Derselbe stellt sowohl im Zuschnitt wie in der Zubereitung, sowohl mit Apfelkren wie mit kalter Schnittlauchsauce einen absoluten Gipfel der Kochkunst dar. Er ist köstlicher als alles, was einstmals bei Meißel & Schadn unter »Rindfleisch« auf der Speisekarte stand. Und das war, man erinnert sich, nicht wenig.

Erinnert man sich? Das Restaurant dieses altehrwürdigen Hotels — Meißel mit e, Schadn, wohl um häßlichen Assoziationen vorzubeugen, ohne ein solches — galt jahrzehntelang als Hochburg der Rindfleischesser. Im Zweiten Weltkrieg wurde es durch Fliegerbomben zerstört. Im Ersten (genauer: im September 1916) fiel dort der k.k. Ministerpräsident Graf Stürgkh, während er gerade sein Rindfleisch aß, einem Attentat zum Opfer. Der Attentä-

ter wurde zu lebenslänglichem Kerker verurteilt und 1918 durch einen Gnadenakt Kaiser Karls I. in Freiheit gesetzt. Er hieß Friedrich Adler, war der Sohn des Gründers der österreichischen Sozialdemokratie, Victor Adler, und ist erst vor wenigen Jahren in der Schweiz gestorben. Solche Erinnerungen stellen sich ein, wenn man an das Rindfleisch bei Meißel & Schadn denkt. Aus ihnen ergibt sich die sogenannte »Tradition«, die man in Wien gewissermaßen als Beilage serviert bekommt. Es ließe sich denken, daß der Kellner, nachdem er das Fleisch vorgelegt und die gerösteten Erdäpfel, sorgfältig vom Spinat getrennt, danebengeschichtet hat, sich fragend an den Gast wendet: »Auch ein bisserl historische Reminiszenzen gefällig, der Herr?«

Indessen gehört zu diesen historischen Reminiszenzen auch schon die Zeit, da sich auf den Wiener Speisekarten — auf allen, nicht bloß auf denen der Nobelrestaurants — eine eigene Abteilung mit dem Titel »Rindfleisch« befand, die zwischen den »Fertigen Speisen« und den »Speisen auf Bestellung« ein gleichberechtigtes und umfangreiches Dasein führte. Da gab es den »Tafelspitz« und das »Beinflfleisch« und das »Hieferschwanzel«, das entweder »geteilt« oder »ungeteilt« bestellt werden konnte. Da gab es das »warm garnierte« und das »kalt garnierte« Rindfleisch, das sich auf eine genauere Definition nicht festlegte und sie der Absprache zwischen Gast und Kellner überließ. Da gab es das »weiße Scherzel« und das »schwarze Scherzel« und das »Schulterscherzel«, da gab es den »Kruspelspitz« und den »Kavaliersspitz«, der jedoch nicht, wie man vermuten könnte, der vornehmste unter den »Spitzen« war, der Spitzenspitz sozusagen, sondern das besonders zarte Oberteil des Scherzels und als solches auf eine so kleine Partie beschränkt, daß sich höchstens vier oder fünf servierfähige Portionen aus ihm heraus-

holen ließen, weshalb er auf vielen Speisekarten gar nicht erst erschien. Auf der Karte des »Grand Hotel« — eines gleichfalls verschwundenen Rindfleischparadieses, wo heute die schmackhafte Atomenergie-Behörde haust — wurde der Kavaliersspitz zwar mitgedruckt, aber ohne Preisangabe und schon durchgestrichen, weil die wenigen Portionen immer für Stammgäste reserviert waren; man wollte nur demonstrieren, daß man ihn führte.

Die übrigen Spezialbezeichnungen, die dem Rindfleischkenner geläufig sein mögen — wie das »Hüfel«, der »Zapfen«, die »Kugel« oder das »Meißel« (das sowohl »mager« als auch »fett« vorkommt, aber in keinem Fall mit dem Meißel vom gleichnamigen Schadn verwechselt werden darf) — sind Nomenklaturen des Fleischhauer- und nicht des Gastwirtgewerbes. Was beispielsweise als »Schale« eingekauft wird, kommt als »Scherzel« auf den Tisch, und die etwaige Bestellung eines Gastes: »Bringen Sie mir ein schönes Vorderes, knochenfrei!« brächte den Kellner in die größte Verlegenheit. Der Fleischhauer hingegen wüßte den Wunsch einer Kundschaft nach einem schönen Hieferschwanzel sehr wohl zu erfüllen; freilich wüßte er das nicht als Hauer, sondern als Esser.

Es würde zu weit führen, alle hier möglichen Kombinationen und Komplikationen zu erörtern. Genug daran, daß man noch bis 1938 in den Wiener Restaurants unter sechs bis sieben nicht nur verschieden bezeichneten, sondern durchaus verschieden gearteten Rindfleisch-Spezialitäten wählen konnte, und daß so Gast wie Kellner um diese verschiedene Artung sehr wohl Bescheid wußten. Es geschah bei Meißel & Schadn, daß sich einmal ein Stammgast nach eingehender Beratung mit seinem Stammkellner für einen Tafelspitz mit Butterkartoffeln, Fisolen und Dillensauce entschieden hatte, und daß der Kellner, während er die Augenweide aus Schüsseln und

Tabletten und Terrinen auf dem Serviertischchen aufbaute, entschuldigend das Ohr des Erwartungsfrohen suchte: »Bedaure vielmals, Tafelspitz war leider schon aus. Hab mir erlaubt, ein Bröselfleisch vom schwarzen Scherzel zu bringen. Sehr schön, sehr mürb, sehr gut abgelegen.« Und es geschah weiter, daß der Gast daraufhin einen glasigen Blick durch den Kellner hindurchgehen ließ, sich sonder Hast erhob und mit dem beißenden Tadel: »Da hätten S' mir ja gleich ein Naturschnitzel bringen können!« das Lokal verließ, verfolgt von den respektvollen Blicken des stumm sich neigenden Kellners.

Wer je in einem halbwegs brauchbaren Wiener Kochbuch die schematische Darstellung »Das Rind« studiert hat, der weiß, daß Tafelspitz und schwarzes Scherzel maximal zehn Zentimeter auseinanderliegen. Und das ist für ein Rind wirklich keine Entfernung.

Nach alledem wird man verstehen, daß ich das Haus Sacher in keinen höheren Tönen lobpreisen kann als durch den Vergleich mit Meißel & Schadn, und daß ich jederzeit zu einer eidesstattlichen Erklärung über die Qualität des Sacherschen Tafelspitzes bereit bin.

Was hingegen die Sachertorte betrifft, so beharre ich auf meiner schon vor dem Gericht — oder, um gastronomischen Doppeldeutigkeiten vorzubeugen: vor dem Gerichtshof — gemachten Aussage, daß die Original-Sachertorte zu Anna Sachers Lebzeiten in der Mitte *nicht* durchgeschnitten und *nicht* mit Marmelade gefüllt war; daß lediglich unter der Schokoladeglasur, um sie der Tortenmasse haltbar zu verschwistern, eine dünne Marmeladenschicht angebracht wurde; und daß die Torte in dieser originalen Form heute nicht von dem in andere Hände übergegangenen Hotel Sacher, sondern von der Kondito-

rei Demel hergestellt wird, die das Rezept in den Dreißigerjahren von Eduard Sacher, dem letzten männlichen Sproß des Hauses, erworben hat.

Mit dieser Aussage bin ich im Lager der Verlierer. Denn das Oberlandesgericht hat jetzt als II. Instanz den seit vielen Jahren anhängigen Rechtsstreit zugunsten des Hotels entschieden und ihm das alleinige Recht zuerkannt, die Bezeichnung »Original-Sachertorte« und das schokoladene Rundsiegel zu verwenden, indessen Demel seine Sachertorte nur mit einem dreieckigen Siegel versehen und sie nur so bezeichnen darf, wie sie auf Grund eines längst zum Allgemeingut gewordenen Rezeptes von jedem Kochbuch bezeichnet wird, nämlich als »Sachertorte«.

Der harte Schlag des zweitinstanzlichen Urteils verliert allerdings an Härte und Eindeutigkeit, wenn man die Urteilsbegründung näher betrachtet. Sie greift bis ins vorige Jahrhundert zurück — nicht ganz so weit, wie sie eigentlich müßte, nicht bis zu jenen frühen Tagen, da der Kocheleve Franz Sacher die Torte erstmals auf die Tafel des Fürsten Metternich brachte, aber doch bis zu den Anfängen der legendenumwobenen Glanzzeit des Hauses unter dem Regime Anna Sachers (1892—1930). Während der ersten und offenkundig längeren Phase dieser Glanzzeit wurde die Sachertorte weder durchgeschnitten noch mit Marmelade gefüllt. Der Wandel erfolgte — wie die Urteilsbegründung ausdrücklich und mit einer dem geschichtlichen Tatbestand angemessenen Würde feststellt — »im zweiten Jahrzehnt des 20. Jahrhunderts«. Und damit ist, wofern »original« soviel bedeutet wie »ursprünglich« (was es ursprünglich zweifellos tut), doch wohl erwiesen, daß die Original-Sachertorte heute von Demel hergestellt wird. Das heißt: es *wäre* erwiesen, wenn Sprache und Logik zum Erweis genügten, wenn nicht auch die andre, die marmeladengefüllte Sachertorte

den vertrackten Anspruch besäße, ein originales Sacher-Erzeugnis zu sein.

Wie sie das wurde, wird ewig ungeklärt bleiben. Vielleicht geschah es wirklich erst gegen Ende jenes dehnbaren »zweiten Jahrzehnts«, 1919 wohl gar, zu einer Zeit des allgemeinen Sitten- und sonstigen Verfalls, von dem ja nicht nur das Haus Sacher betroffen wurde, sondern auch das wesentlich länger am hiesigen Platz etablierte Haus Habsburg. Vielleicht hat die alte Frau Sacher sich damals nicht mehr um diese Dinge gekümmert, und niemand anderer war da, den Verfallserscheinungen zu wehren und mit drohend erhobenem Kochlöffel ein »Principiis obsta!« zu donnern, als der Chef-Mehlspeiskoch eines Tages beim Abschmecken der Tortenmasse das Gesicht verzog, sich mit den Worten: »Heut is's aber bisserl trocken ausg'fallen!« an seinen Assistenten wandte und in einer plötzlichen Eingebung hinzufügte: »Wissen S' was? Schneiden S' es in der Mitte auf und geben S' eine Lage Marmelad' dazwischen!« Möglich wär's. Die Geschichte kennt Beispiele umwälzender Neuerungen, die auf ähnliche Art zustande kamen.

Jedenfalls muß sich die verwirrte Nachwelt damit abfinden, daß es zwei Original-Sachertorten gibt, eine ursprüngliche und eine spätere, eine aus dem 19. Jahrhundert und eine aus dem zweiten Jahrzehnt des 20., und daß — was bei Originalen nicht just die Regel ist — das spätere den Vorrang vor dem früheren hat, ja die Original-Existenz des früheren geradezu auslöscht.

Dies aber war es eigentlich, wogegen die Konditorei Demel zu Felde zog und, wie es heißt, noch weiter zu Felde ziehen wird, bis zum Obersten Gerichtshof. Ihr geht es, so dünkt mich, nicht um Wollust noch Gewinnst, sondern um eine historische Wahrheit, die mit der kuli-

narischen identisch ist. Denn die Konditorei Demel — das kann nicht nachdrücklich genug hervorgehoben werden — kämpft ja gar nicht darum, ihre Sachertorte als »original« zu bezeichnen. Sie wünscht nur, daß diese Bezeichnung auch der Sacherschen Sachertorte vorenthalten bleibe. Sie kämpft dagegen, daß von zwei Originalen gerade das spätergeborene als das einzige gelten soll. Sie will das Recht der Erstgeburt nicht um eine Marmeladenschicht verkauft sehen. Es ist ein klassischer Fall von *l'art pour l'art*, von *marmelade pour marmelade*. Es ist — und damit wird der scheinbare Anachronismus im höchsten Grade zeitgemäß — eine ideologische Auseinandersetzung. Geschäftlich ist weder die Firma Demel auf den Verkauf der Sachertorte noch die Firma Sacher auf die Verwendung des »Original«-Etiketts angewiesen. Die überwiegende, meist aus dem Ausland kommende Menge derer, die auf den Genuß von Sachertorte erpicht sind, halten die von Sacher erzeugte sowieso für das Original und suchen bei Demel sowieso etwas anderes als Sachertorten.

Solange es bei Sacher noch den unvergleichlichen Tafelspitz gibt und bei Demel noch die unvergleichliche *Crème du Jour*, solange Sacher noch der Demel unter den Restaurants ist und Demel noch der Sacher unter den Konditoreien, solange wir froh sein dürfen, daß wir zwei solche Kerle haben, sollten sie einander nicht ein Etikett streitig machen, das entweder beiden gebührt oder keinem. Möge ihnen dieser Appell zu Herzen gehen. Er kommt aus denkbar objektivster Quelle. Er kommt von einem, dem die Sachertorte in beiderlei Gestalt, mit Marmelade wie auch ohne sie, überhaupt nicht schmeckt.