

Buchteln, Ziegeln, Polka – Das böhmische Wien

Wien um 1900 hat ein böhmisches Gesicht: tschechische Aristokratie, Bürgertum, die sogenannten "Ziegelböhm" und Köchinnen prägen die einstige Habsburgermetropole bis heute.

Teilen: <https://www.3sat.de/kultur/kultur-in-3sat/buchteln-ziegeln-polka-100.html>

Produktionsland und -jahr: ORF

Datum: 01.04.2023

Verfügbar weltweit

Verfügbar bis: bis 01.07.2023

Eine Dokumentation von Anita Lackenberger



Vom tschechisch-böhmischen Stadtpalais, Handwerksbetrieben, ob Schneider oder Schuster, bis hin zu Kaffeehäusern: in Wien gibt es eine weitreichende tschechische Infrastruktur.

Genauso beeinflussen Musik und insbesondere ihre Esskultur das Leben der Großstadt. Regisseurin Anita Lackenberger lädt zu einer Spurensuche nach dem vergessenen böhmischen Erbe Wiens.



In der böhmischen Mehlspeisenküche finden sich viele süße Köstlichkeiten. Quelle: ORF/Produktion West/Gerhard Mader.

Es sind die Lebensgeschichten von Köchinnen, die sich mit Stadtgeschichten und Stadtpaziergängen verbinden. Ob in den prächtigen Palais, im Böhmischem Prater, in alteingesessenen Wirtshäusern, bei den Ziegelteichen oder im Schloss Belvedere, überall finden sich Bezüge zur böhmischen Küche und den dahinterstehenden Menschen.

Um die Jahrhundertwende hatte Wien einen hohen tschechischen

Bevölkerungsanteil. Neben den Arbeitern in den Ziegelwerken im Süden der Stadt sind viele Frauen in den Stadtpalais als Ammen, Dienstmädchen oder als Köchinnen im Einsatz.

So finden zahlreiche Rezepte aus der böhmischen Küche Eingang in die Wiener Küche. Dazu zählen die Buchteln, Liwanzen, Knödel, süße Soßen zum Braten genauso wie das tschechische Bier als nahrhaftes Getränk.

Damals wie heute trifft man sich, vor allem wenn es "wienerisch" sein soll, in der Konditorei Aida. Nur wenige wissen, dass sich hinter dieser Wiener Traditions Konditorei eine tschechische Geschichte verbirgt.

Ein paar der alten, böhmischen Rezepte gibt es noch. Selbst beim Würstelstand wird noch heute ein böhmischer Klassiker angeboten: die Klobasse, eine würzige Wurstspezialität aus Tschechien.



Die Nusstorte aus der Konditorei Aida zieren feine Obershäubchen mit Walnüssen Quelle: ORF/Produktion West/Gerhard Mader.



Ein alter, traditioneller Holzofen, reichlich gedeckt mit böhmischen Spezialitäten. Quelle: ORF/Produktion West/Gerhard Mader.

werden lassen. Zahlreiche tschechische Kulturvereine, Musikensembles sowie eine tschechische Schule sind in Wien bis heute etabliert und deren Kultur ist deutlich bis heute Teil der Wiener Identität.

Berühmt ist auch der "Prager Schinken". Die Rezeptur pflegt in Wien eine Fleischerei bereits in der fünften Generation. Dazu serviert wird Senf und eingelegtes Gemüse.

Und wer Schweinshaxen gegrillt bevorzugt wird in Wien beim nicht nur aus der Literatur bekannten Herrn Kolarik fündig. Er hat sich in Wien mit saftig, knusprigen Stelzen, serviert mit tschechischem Bier, einen Namen gemacht.

Die tschechische Diaspora in Wien hat eine lange Geschichte, auch noch nach dem Zuzug um 1900. Das wechselvolle 20. Jahrhundert hat Wien oft zur Zufluchtsstätte

Erdäpfelsuppe mit Schwammerl

Rezept von Elfi Schachinger, Restaurant Zu den drei Buchteln
Wehrgasse 9, 1050 Wien

Zutaten:

50 g Butter
100 g Mehl
1 l Gemüsesuppe
1 EL Zucker
1 EL Essig
100 g Pilze/Schwammerl
150 g gewürfelte Erdäpfel/Kartoffeln
300 ml Milch
100 ml Schlagobers
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Butter mit Mehl anschwitzen und mit Gemüsesuppe aufgießen. Salz, Pfeffer, Zucker, Essig und Pilze dazu und so lange köcheln bis die Pilze weich sind. Danach die gewürfelten Kartoffeln dazu, sobald diese bissfest sind, Milch und Obers dazu und die Suppe damit binden.

Böhmische Krautfleckerl

Rezept von Elfi Schachinger, Restaurant Zu den drei Buchteln
Wehrgasse 9, 1050 Wien

Zutaten:

1 mittelgroßer Krautkopf
40 g Butter
40 g Zwiebel
4 EL Zucker
1 Prise Cayennepfeffer
je 1 Msp. Zimt und Kümmel
Salz
1 kg Fleckerl (kleine quadratische Nudeln)

Zubereitung:

Butter erhitzen, den Zucker dazu und karamellisieren lassen. Danach gehackte Zwiebel und nudelig geschnittenes Weißkraut unterheben. Zuletzt Salz, Zimt, Kümmel, Cayennepfeffer dazu und bei starker Hitze unter ständigem Rühren das Weißkraut bissfest dünsten.

Die in Salzwasser gekochten Fleckerl mit dem gedünsteten Weißkraut vermengen.

Buchteln mit Vanillesauce

Rezept von Elfi Schachinger, Restaurant Zu den drei Buchteln
Wehrgasse 9, 1050 Wien

Zutaten

Buchteln:

500 g Mehl
50 g weiche Butter
250 ml lauwarme Milch
50 g Zucker
1 Ei
2 Dotter
10 g frische Germ/Hefe
8 g Vanillezucker
etwas zerlassene Butter zum Bestreichen

Vanillesauce:

750 ml Milch
3 EL Zucker
1 Pkg. Vanillepuddingpulver

Zubereitung:

Alle Zutaten in einer Rührschüssel vermischen und mit dem Knethaken so lange schlagen bis sich der Teig vom Schüsselrand löst.

Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und 1 h rasten lassen damit der Teig aufgeht. Anschließend den Teig gut durchkneten und nochmals eine halbe Stunde stehen lassen.

Den Teig zu einer Rolle formen und gleich große Stücke abschneiden, diese in eine mit Butter bestrichene Auflaufform eng aneinander geben. Zuletzt die Buchteln mit zerlassener Butter bestreichen und nochmals kurz aufgehen lassen.

Bei 170 °C ca. 25 min backen.

Milch, Zucker, Puddingpulver in einen Topf geben und erhitzen. Dabei ständig mit einem Schneebesen umrühren.

Die fertige Vanillesauce auf einem Teller geben, die Buchteln mit Staubzucker bestäuben und auf die Vanillesauce setzen.

Liwanzen

Rezept Gasthaus zur böhmischen Küche
Schlüsselgasse 18, 1080 Wien

Zutaten:

Teig:

1 l Milch
1 kg Mehl
1 Würfel Germ/Hefe
4 Eier
2 EL Zucker
etwas Rum
Prise Salz

Topfencreme:

500 g Topfen/Quark
9 EL Zucker (auch mehr, es muss süß sein)
1 Zitrone – Saft und Schale
etwas Rum

Garnitur:

Heidelbeermarmelade/Blaubeermarmelade
Schlagobers – geschlagen
Staubzucker

Zubereitung:

Zucker, Germ und ein bisschen lauwarme Milch mischen, mit einem Tuch abdecken. Mindestens eine Stunde bei Raumtemperatur stehen lassen, bis sich die Masse verdoppelt hat. Danach restliche Milch, Mehl, Rum, Salz und Eier einrühren und gut abschlagen. Schüssel mit Tuch bedecken und nochmals bei Raumtemperatur so lange stehen lassen, bis sich die Teigmasse verdoppelt hat.

Nun in eine Liwanzen Pfanne viel ÖL geben, heiß werden lassen, Teig hinein und von beiden Seiten langsam goldgelb ausbacken.

Für die Topfencreme alle Zutaten mischen und gut verrühren.

Die warmen Liwanzen dick mit Heidelbeermarmelade bestreichen, darauf einen Löffel Topfencreme, mit Staubzucker bestreuen und zuletzt mit geschlagenen Obers verzieren.

Böhmische Semmelknödel

Rezept Gasthaus zur böhmischen Küche

Schlösselgasse 18, 1080 Wien

Zutaten:

2 kg Mehl griffig

5 Eier

1 l lauwarmes Wasser

1 Würfel frische Germ/Hefe

Salz

100 g Knödelbrot

Zubereitung:

Wasser, Germ, Eier und Salz mischen. Danach 1 kg Mehl und Knödelbrot dazugeben und gut vermischen. Zuletzt restliches Mehl dazu und zu einem weichen Teig kneten.

Die Schüssel mit einem Tuch abdecken, an einem warmen Ort so lange stehen lassen bis sich die Masse verdoppelt hat.

Aus dem Teig 3-4 Rollen formen. In einem sehr großen Topf Wasser erhitzen, die Knödel Rollen einlegen und auf kleiner Flamme 20 min kochen lassen. Nach 10 min die Rollen vorsichtig wenden. Den Knödel aus dem Wasser herausnehmen und sofort über die gesamte Länge mit einer Gabel durchstechen, damit der Dampf aus dem Knödel entweichen kann.

Kartoffelpuffer

Rezept Gasthaus zur böhmischen Küche

Schlösselgasse 18, 1080 Wien

Zutaten:

500 g Erdäpfel/Kartoffeln

2 Eier

100 g Mehl

20 g Semmelbrösel

Salz

Pfeffer

Kümmel gemahlen

1 EL Majoran

Öl zum Braten

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, reiben und mit den restlichen Zutaten gut verrühren. Eine Pfanne mit Öl erhitzen, Kartoffelmasse in das heiße Öl geben und mit einem Löffel flach drücken. Auf kleiner Flamme beidseitig langsam ausbacken bis sich die Ränder goldbraun färben.

Svickova (Böhmischer Rindsbraten)

Rezept Gasthaus zur böhmischen Küche

Schlüsselgasse 18, 1080 Wien

Zutaten:

1,5 kg Rindfleisch zum Braten

Speck

3 Karotten

½ Sellerieknolle

2 Zwiebeln

1 EL Schmalz

3 Lorbeerblätter

1 EL Zucker

1 l Rindsuppe

Salz

Pfeffer

Butter

Schlagobers

Zitrone

1 TL Senf

Für die Einbrenn/Mehlschwitze:

100 g Butter

70 g Mehl

Zubereitung:

Den Speck in Streifen schneiden. In das Fleisch mit einem langen schmalen Messer, an mehreren Stellen, kleine Löcher stechen und mit Speckstreifen spicken. Das gespickte Fleisch rundherum gut salzen und pfeffern.

Zwiebeln, Karotten und Sellerie putzen und in Würfel schneiden. Das Schmalz erhitzen und das Fleisch von allen Seiten scharf anbraten, aus dem Topf nehmen.

In den gleichen Topf Butter geben und zuerst die Zwiebel goldgelb anbraten. Danach Karotten und Sellerie dazu und weiter dünsten, mit Zucker bestreuen und die Gemüsebasis karamellisieren lassen.

Mit Rindsuppe aufgießen, das angebratene Fleisch in den Topf einlegen und die Gewürze dazu. Das Ganze auf kleiner Flamme ca. 2,5 h schmoren lassen, bis das Fleisch zart ist. Anschließend die Lorbeerblätter entfernen, das Fleisch entnehmen und warm halten. Die Sauce mit einem Stabmixer grob mischen. Danach die Sauce durch ein Sieb fein passieren.

Für die Einbrenn die Butter in einer Pfanne schmelzen, Mehl zugeben und anschwitzen bis die Masse hellbraun ist. Die Einbrenn in die Sauce einrühren und mindestens 15 min kochen. Schlagobers zugeießen, umrühren, nicht mehr kochen. Die Rahmsauce mit Zitronensaft, Senf und Salz würzen.

Das Fleisch in Scheiben schneiden, die Rahmsauce darüber gießen, mit Knödeln servieren.

Zum Schluss mit Zitronenscheibe, geschlagene Obers und Preiselbeermarmelade garnieren.

Böhmische Powidltascherl

Rezept Schweizerhaus

Prater 116, 1020 Wien

Zutaten:

Teig:

240 g Erdäpfel mehlig,

20 g Butter flüssig

100 g Mehl griffig

2 Eigelb

100 g Powidl/Pflaumenmus

Salz

Staubzucker zum Bestreuen

Für Butterbrösel:

80 g Butter

80 g Semmelbrösel

20 g Kristallzucker

Zubereitung:

Gekochte Erdäpfel schälen und durch eine Erdäpfelpresse drücken. In die überkühlten Erdäpfeln, Butter, Eigelb und Salz geben und vermischen, dann mit Mehl zu einem Teig kneten. Den Teig ca. 4 mm dick ausrollen und rund ausstechen (ca. 8 cm Durchmesser). In die Mitte jeder Scheibe einen Teelöffel Powidl setzen. Zu Taschen zusammenfalten und die Ränder gut zusammendrücken.

In leicht kochendem Salzwasser ca. 5 min ziehen lassen.

Die Brösel in eine heiße, beschichtete Pfanne geben und braun rösten. Butter und Zucker dazugeben und alles gut vermischen. Powidltascherl in Butterbrösel vorsichtig wenden und mit Staubzucker bestreuen.

Mohnnudeln

Rezept von Kornelia Koitz

Zutaten:

1 kg Erdäpfel mehlig
100 g Butter flüssig für den Teig
240 g Mehl griffig
1 Ei
2 Eigelb
etwas Salz
200 g Mohn gemahlen
100 g Staubzucker
80 g Butter zum Anrichten

Zubereitung:

Die gekochten Erdäpfel schälen und durch eine Erdäpfelpresse drücken. Passierte Erdäpfel auskühlen lassen, mit Butter, Ei, Eigelb und Salz vermischen. Anschließend mit Mehl zu einem Teig kneten. Den Erdäpfelteig zu einer ca. 2 cm dicken Rolle formen und in ca. 3 cm lange Stücke teilen. Die Teigstücke mit den Händen zu runden, an den Enden schmaler werdenden Nudeln formen bzw. wuzeln.

Die Nudeln in einem Topf mit reichlich siedendem Salzwasser geben und ca. 7 min ziehen lassen. Anschließend abseihen.

In einer Pfanne die Butter schmelzen und die Nudeln darin schwenken, mit geriebenen Mohn bestreuen und nochmals durchschwenken. Zuletzt mit Staubzucker bestreuen.

Prager Kuttelflecksuppe

Rezept Schweizerhaus

Prater 116, 1020 Wien

Zutaten:

720 g Kalbskutteln/Kalbsmägen

40 g Schweineschmalz

80 g Zwiebel fein gehackt

25 g Knoblauch gepresst

16 g Paprika edelsüß

1 Prise Paprika scharf

80 g Mehl glatt

Salz

Pfeffer

Majoran

Kümmel gemahlen

Zubereitung:

Weißer, saubere Kutteln in Wasser überbrühen und kalt abwaschen. Wasser abgießen, Topf mit frischem kaltem Wasser auffüllen, salzen und Kutteln ca. 2 h weichkochen.

Kutteln herausheben und auskühlen lassen. Kuttelfond für später aufheben. Kutteln in feine Streifen schneiden.

Zwiebel in Schmalz hellbraun rösten, Mehl einrühren und zu einer hellen Einbrenn/Mehlschwitze rösten. Paprika scharf, edelsüß und Knoblauch dazugeben und kurz mitrösten. Mit Kuttelfond aufgießen, mit Kümmel, Majoran, Salz und Pfeffer abschmecken. Noch 30 min köcheln lassen, zum Schluss die geschnittenen Kutteln hineingeben, nochmals aufkochen.

Böhmisches Biergulasch

Rezept von Kornelia Koitz

Zutaten:

2 kg Rindsgulaschfleisch
1,5 kg Zwiebel fein geschnitten
3 Knoblauchzehen gepresst
80 g Schweineschmalz
2 EL Paprika edelsüß
1 EL Paprika scharf
½ l Bier dunkel
1 l Rindsuppe
4 Karotten in Würfel geschnitten
Salz
Pfeffer
3 Lorbeerblätter
Kümmel
Majoran

Zubereitung:

Das Fleisch waschen und in 2 x 2 cm große Würfel schneiden. Schmalz erhitzen und die Zwiebeln darin goldgelb anrösten, Fleisch dazu und kräftig anbraten. Beide Sorten Paprika und Knoblauch dazu und kurz anrösten. Mit Rindsuppe und Bier aufgießen. Die Gewürze dazu und mindestens 2 h köcheln lassen. Die Karotten dazu und solange kochen bis das Fleisch zart ist.

Zuletzt noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.