

Der süße Zauner

Ó &@ ˇ |č |Š•^] | [à^

VORWORT

von Philipp Zauner

Philipp Zauner wurde 1994 in Bad Ischl geboren, als Sohn von Josef und Susanne Zauner. Er hat bei Patisserie-Weltmeister Josef Fingerlos in Salzburg gelernt, ist studierter Betriebswirt und führt den Familienbetrieb nun in bereits siebter Generation.

Ein Rezept zu verraten ist immer ein Zeichen größten Vertrauens. Insbesondere wenn es sich um ein über Generationen hinweg überliefertes Familienrezept handelt. In diesem Buch gewährt mein Vater Josef Zauner Einblicke in seine bestgehüteten Schätze: unsere traditionellen Rezepturen, die, behutsam weiterentwickelt und auf die heutigen Geschmäcker abgestimmt, zu köstlichen Süßspeisen werden.

Mein Vater prägte die österreichische Zuckerbäckerei wie wenig andere. Er kam aus einfachen bergbäuerlichen Verhältnissen und erlangte in kürzester Zeit Ansehen bis über die Landesgrenzen hinaus. Fleiß, Bodenständigkeit, Qualitätsbewusstsein und ein unermüdlicher Drang zur Kreativität waren neben Mut und Weitsicht die wichtigsten Zutaten für die stetige Erweiterung der Konditorei zu einem florierenden Fixstern in Bad Ischl. Im Bewusstsein, konservativ zu handeln und zugleich an die Zukunft zu denken, hat mein Vater eines immer gewusst: Der Zauner gehört zu Ischl und umgekehrt!

Einen solchen Familienbetrieb an die siebente Generation zu übergeben bedarf ähnlich tiefen Vertrauens, wie ein altes Familienrezept zu verraten. Eine Aufgabe, die ich 2020 mit großer Demut gegenüber der Tradition unseres Hauses und dem erfolgreichen Werk meines Vaters übernommen habe. Neuem gegenüber offen zu bleiben und dabei niemals die Geschichte unseres Hauses zu vergessen – das ist und bleibt unser wahrscheinlich am strengsten gehütetes Rezept: das Erfolgsrezept der Konditorei Zauner.



Links: die Mittelschule, benannt nach Johann Nestroy, der die Sommer 1860 und 1861 in Ischl verbrachte.
Oben: das Zaunerkipferl, neben Stollen und Gugelhupf der Klassiker im Repertoire des Café Zauner.



Der Seniorchef Josef Zauner legt immer noch selbst Hand an.



Die Ischler Kaiserschnitten (*Rezept auf Seite 50*) sind Klassiker der k.u.k. Zuckerbäckerei, die nun von Juniorchef Philipp Zauner geführt wird.



GUGELHUPF, KAISER, DIE SCHRATT UND DER ZAUNER

*Eine Hommage
von Alfred Komarek*

Alfred Komarek (1945–2024) schrieb zahlreiche Romane und TV-Drehbücher und war als Moderator tätig.

Der gebürtige Ausseer kannte die Eigenheiten des Salzkammerguts und seiner Bewohner aus erster Hand.

Wenn sich Josef Zauner aus der großen Backstube in seine ganz persönliche Arbeitswelt zurückzieht, kann es geschehen, dass er mit bedächtiger Vorfreude eines der vielen sorgsam bewahrten Rezeptbücher des Hauses aus dem Regal holt. Er nimmt sich Zeit für diese Begegnung mit den ihm anvertrauten süßen Kostbarkeiten. Mehr noch: Für einen, der mit der Geschichte des Hauses vertraut ist, werden mit jedem Rezept seine Schöpfer, die Zuckerbäcker, lebendig; deren Können, Erfahrung und Kreativität, die Lust am Experimentieren. Und nicht zu vergessen das Gespür für Unwägbares: Moden und Vorlieben der Welt ringsum.

Rezepte sind also auch launische Zeitzeugen im sorgsam ausbalancierten Gleichgewicht von Beständigkeit und Erneuerung. So kommt es, dass Josef Zauner seine Lektüre auch dafür nützt, da und dort kleine Änderungen einzumahnen – verbunden mit dem Vorsatz, in der Backstube zu prüfen, ob sie mit leichter Hand gelingen, ohne Wesentliches zu berühren.

An die 25 Rezepte, in bald schon zwei Jahrhunderten, verdichtet zur kostbaren Essenz ... Und doch steht eines nirgendwo nachzulesen: das Erfolgsrezept des Hauses Zauner.



Bleibt immerhin die Suche nach den Ursprüngen, eine Zeitreise ins Wien des frühen 19. Jahrhunderts. Endlich war Napoleon besiegt, Gottes Gnade bekrönte die Allmacht des Regenten, Metternichs harte Hand umschloss putzigen Bürgersinn mit sicheren Gefängnismauern.

Aber in den Kaffeehäusern stiegen mit dem Tabakrauch unverschämt freie Gedanken himmelwärts. Längst war das alte ummauerte Wien von gestern. Mit zahllosen Zuwanderern, Menschen aus allen Teilen der Monarchie, wuchs und wucherte die Stadt über sich hinaus. Neue Fabriken brachten elende Löhne und neues Kapital. In dieser Stadt war neuerdings alles möglich.

Das Land ringsum verlor sich indes wunschlos an die Stille – oder auch nicht: Längst wurde die Zehentpflicht der nach wie vor unfreien Bauern nur noch unwillig hingenommen, waren neue Wege durchaus gangbar. So konnte es geschehen, dass in Haugsdorf im Weinviertel ein tüchtiger Bauer, auch als Weinhändler erfolgreich, Kunden in Znaim und Brünn, aber auch in Wien belieferte. Schon in jungen Jahren begleitete sein Sohn den Weg der schweren, mit Fässern beladenen Fuhrwerke. Besonders die staubige, holprige Tagesreise in die Residenzstadt war denkbar mühsam, erwies sich aber auch als faszinierende Weltreise: Zu Hause, in Haugsdorf, wurden Träume im Beichtstuhl abgelegt, alterten rasch und starben früh. In Wien durften sie wirklich werden und kamen unter die Leute.



Des Weinhändlers Sohn, geboren 1803, träumte übrigens von einer Zukunft als Zuckerbäcker. Er hieß Johann Zauner.

Allzu große Konkurrenz brauchte er damals nicht zu fürchten: Die Wiener Zuckerbäckerinnung war erst 1744 gegründet worden. Als der junge Zauner um 1815 in die Stadt kam, gab es nur eine Handvoll bekannter Namen: Demel, Gerstner, Lehmann, Sluka ...

In den Jahrhunderten zuvor hatte das Privileg, das Leben in der Residenzstadt zu versüßen, einen recht merkwürdigen Weg genommen. Anfangs war die Herstellung von Konfekt nur den Apothekern vorbehalten, weil sie nun einmal darin geübt waren, bittere Arzneien mit Zucker zu umhüllen. Ihnen folgten besonders einfallsreiche Bäcker, die den Hof und die besseren Stände mit Mandoletti, Krapfen, Pasteten und Hohlhippen belieferten. Die Türkenkriege brachten den Strudel erst nach Ungarn und dann nach Österreich, die Kakaobohne kam mit dem spanischen Hofzeremoniell nach Wien, und für Maria Theresia war ein eigener Schokoladenmacher schlichtweg standesgemäß.

Als Johann Zauner versuchte, in Wien sein Glück zu machen, zählte ein anderer längst zu den erfolgreichen, allseits geachteten Bürgern der Stadt: Auch Franz Wirer war dereinst zugewandert. Allerdings war sein Geburtsort Korneuburg kein bäuerliches Niemandsland, sondern eine stolze Handelsstadt an der Donau. Wirers Vater, ein viel beschäftigter Wundarzt, finanzierte seinem Sohn mit leichter Hand das Studium der Heilkunde in Wien. Als im Habsburgerreich zahlreiche kriegerische Konflikte aufflammten, machte sich der Student unerschrocken nützlich und sammelte praktische Erfahrungen.

In die Heimat zurückgekehrt, nahm er sein Studium wieder auf und promovierte als zweifacher Doktor. Bald wurden seine eindrucksvollen Heilerfolge in höchsten und allerhöchsten Kreisen geschätzt. Dr. Wirer, klug, ehrgeizig und selbstbewusst, nahm seinen Ruhm gerne zur Kenntnis. Andererseits war er sich stets der Verdienste von Wegbegleitern und Freunden bewusst, hielt bewährte Kontakte lebendig. Auch die unbändige Wissbegierde seiner Studentenjahre war noch immer hellwach. Stets suchte er die Nähe zu außergewöhnlichen Menschen, die ihm dabei helfen konnten, nicht nur die Krankheit zu behandeln, sondern den ganzen Menschen. Lebensfreude als Arznei ... ein geradezu ketzerischer Gedanke. Jedenfalls gehörte die Bekanntschaft mit einem jungen, ambitionierten Zuckerbäcker durchaus zu Dr. Wirers beruflichem Selbstverständnis. So kam es, dass ein Schöpfer sündhaft süßer Naschereien eines Tages Post aus Ischl bekam. Der berühmte Arzt lud ihn ein, doch mit ihm gemeinsam die Zukunft eines künftigen Kurortes zu gestalten. Alles Weitere persönlich.

Johann Zauner überlegte. Bad Ischl und das Salzkammergut ... Wirer hatte ihm schon Jahre zuvor von seiner neuen Wirkungsstätte erzählt: eine im besten Sinne des Wortes merkwürdige Gegend im Eigentum des Hauses Habsburg. Salz, das »weiße Gold«, füllte seit Jahrhunderten verlässlich die herrschaftliche Privatschatulle und gewährte den Bewohnern eine elende, doch auch gesicherte Existenz. Doch erst als

sinkende Salzpreise eine steigende Produktivität erzwangen, wurde die Gesundheit der Salzarbeiter zum Thema. So schritt in Ischl Wirers hochgeschätzter Kollege Josef Götz als Salinenphysicus zur Tat. Seine Idee, alltägliche Leiden wie Erkrankungen der Haut, Gicht oder Rheuma mit nicht minder alltäglichen Mitteln zu behandeln, erwies sich als geradezu genial: Bäder in erwärmter Sole wirkten wahre Wunder, Atemübungen in salzhaltigem Dunst brachten spürbare Erleichterung. Josef Götz zog Franz Wirer ins Vertrauen und erntete Begeisterung: Die archaische Arbeitswelt der Salinen als Kuranstalt für den modernen Menschen! Mit Sole gesättigte Meerbäder, befreiende, belebende Luft! Seitdem hatte sich viel getan.

Die Zusammenarbeit der beiden Ärzte bewährte sich. Dr. Götz nutzte seine Nähe zur Salinendirektion und zu vermögenden Ischler Familien, Dr. Wirer lockte Jahr für Jahr mehr seiner noblen Wiener Patienten in den aufstrebenden Kurort und umsorgte persönlich jene Staatsmänner und Regenten, die hier neuerdings diskret und entspannt zueinanderfanden.

Längst gab es in Ischl größere Badeanstalten, und über die dampfenden Salzpflanzen der Saline spannten sich hölzerne Wandelgänge. Der graue, alte Salzflecken putzte sich heraus und gab sich nach Kräften gastlich. Dennoch setzte nach wie vor eine gestrenge Badeordnung der neuen Lustbarkeit enge Grenzen: »Kommissionsbeamte« überwachten penibel das Verbot von geräuchertem Fleisch, Hülsenfrüchten und Käse, vor allem aber von fetten und süßen Mehlspeisen. Trübe Aussichten für einen Zuckerbäcker ...



Johann Zauner vertraute einfach der Expertise seines hochgelehrten Gönners, sagte zu, ordnete seine Geschäfte in Wien und reiste 1821 ab.

Am Abend einer schier endlosen Kutschenfahrt erreichte er Strengberg. Tags darauf kam allmählich mehr Abwechslung in die Bilder vor

Ischler-Flaniermeile entlang der Traun.
*(Alle Fotos dieses Kapitels stammen von der Fotografen-
Dynastie Hofer und sind um 1910 entstanden.)*



**Wer etwas auf sich hielt, residierte
im Grand Hotel Bauer, erbaut 1861.
Es wurde 1974/75 wieder abgerissen,
heute befindet sich hier eine große
Parkanlage.**

