

CONRAD HAGGERS

NEUES SALTZBURGISCHES KOCHBUCH VON 1718/19

ZWISCHEN DEN ZEILEN GELESEN.

Simon Edlmayr & Martina Rauchenzauner

BIOGRAPHIE CONRAD HAGGER

- 🍷 geb. am 3. März 1666 in Marbach im Rheintal
- 🍷 1678 – 1690: Lehre und Ausbildung
- 🍷 1690 – 1701: erste Berufsstationen
- 🍷 ab 1701 im Dienst der Erzbischöfe von Salzburg
- 🍷 beigesetzt 9. Januar 1747

WERK

Dieses kann mit seinen über 2500 Rezepten und 318 Kupferstichen als Höhepunkt der barocken Kochbuchliteratur angesehen werden. Es wurde erstmals 1718 gedruckt, wobei die kurze Zeit später erschienene zweite bzw. dritte Auflage (1719, 1721) für den Erfolg des Werkes sprechen. Dabei finden sich keinesfalls nur salzburgische Rezepte und Produkte, wie der Name vermuten lässt, sondern vielmehr eine internationale Küche. Deshalb bietet eine eingehende Analyse von Haggers Kochbuch vielfältige Einblicke in die barocke Esskultur.

FRAGESTELLUNGEN

- 🍷 Wurden die Rezepte tatsächlich gekocht?
- 🍷 Welche Lebensmittel finden sich in den Rezepten?
- 🍷 Wie stand es um deren Verfügbarkeit?
- 🍷 Wo und wie wurden sie produziert/transportiert?

ALS PLAKATIVES BEISPIEL für unseren Forschungsansatz können hier die Genueser Lemoni herangezogen werden, die des Öfteren bei Hagger erwähnt werden, z. B.: 1. Teil, 1. Buch, 1. Kapitel:

N^o. 16. *Einheimische Aenten gelb gedämpfft mit Brüßlein*

Nimm ein gut gebuzte Aenten / deßgleicher, auch die Brüß / überbrühe es zugleich eir. wenig / und kühe es geschwind wieder ab / besprengs auch mit Salz / aber nicht zu starck / lege dar:n die Aenten in ein darzu bequemes Geschirr mit ein wenig weissen Wein und Fleischbrühe / lege darzu ein paar Zwiife mit Näglein, besteckt / und ein paar Blättlein Genueser=Lemoni / gewürz auch mit Pfeffer / Muscatblühe / und auf die lezt mit Rosmann. / und Saffran. / laß also zugedeckt gemach sieder. [...]



Abb. 1: Kupferstich aus Hagger 1719. © Beatrix Koll Okt. 2009



Abb. 2: Citrusfrüchte aus Elsholz „Diaeticon“ 1682

Wie die Bezeichnung schon andeutet, stammt das Produkt aus dem Raum um Genua. Doch wie kommt es nach Salzburg? Dazu findet man im Salzburger Landesarchiv ein aufschlussreiches Bittschreiben des Bürgers Valentin Kindl aus dem Jahre 1687: Darin wendet er sich an den neuen Fürsterzbischof Johann Ernst von Thun und Hohenstein mit der Bitte, dass er auch weiterhin die welschen Früchte, welche er von Genua und „Gartser“ (sprich Gardasee) erhandle, an den Hof liefern dürfe. Schon sein Vater war Fruchthändler und belieferte den Salzburger Hof. Wie er selbst angibt, zählten zu diesen Früchten auch „Lemoni“ und „Citronj“. Drei Jahre später war Valentin verstorben und die Witwe Anna Kindl ersuchte ihrerseits um die Fortführung des bestehenden Vertrages. Als Argument gibt sie an, dass sie aufgrund ihrer Kontakte in Norditalien die Früchte das ganze Jahr über in ausreichender Qualität und Menge und zudem zu einem günstigen Preis liefern könne.

Literatur

- SLA, HK Küchen- und Kellermeisterei 1654-1696, 2 (1680-1692), B: Valentin Kindl, Ansuchen um Fortführung der welschen Frücht Lieferung nach Hof, 8. September 1687.
- SLA, HK Küchen- und Kellermeisterei 1654-1696, 2 (1680-1692), B: Witwe Anna Kindl, Ansuchen um Fortführung der welschen Frücht Lieferung nach Hof, 21. May 1690.
- Conrad Hagger, Neues Saltzburgisches Kochbuch [...]. Augsburg 1719. [Repr., Nachwort und Glossar von Manfred Lemmer, Leipzig 1977.]
- Ursula Schachl-Raber, Hg., Kochkunst & Esskultur im barocken Salzburg, Salzburg u. Wien 2010.
- Kupferstich Hagger, Quelle: <http://www.ubs.sbg.ac.at/sosa/bdm/bdm1009.htm>