

MARIA SCHIFFINGER

Hauptsache, sie kocht gut

ZU DIESEM BUCH:

Gemeinsames Essen stärkt den Zusammenhalt, die sich dabei ergebenden Tischgespräche helfen, Konflikte zu lösen und „Familiensinn“ zu schaffen. Wenn sich auch Koch- und Essensgewohnheiten geändert haben und gutes Kochen für den Bestand einer Ehe nicht mehr ausschlaggebend ist, besinnt man sich, vor allem zu Feiertagen, auf gemeinsame Traditionen, holt die Familienrezepte hervor und erinnert sich an die Schöpferinnen der Köstlichkeiten. Maria Schiffinger lässt in ihren Geschichten über Köchinnen und deren Lieblingsrezepte eine ganze vergangene Welt auferstehen. Doch es ist auch ihr Bestreben, eigene bewährte und beliebte Rezepte zu sichern und für eine künftige Verwendung aufzuschreiben.

MARIA SCHIFFINGER, geboren 1948, in Krems an der Donau, arbeitete nach der Matura und einem einjährigen Au-pair-Aufenthalt in Paris als Sekretärin in Wien, bevor sie 1971 in das Familiengeschäft, der Glas- und Porzellanhandlung und Glaserei Hans Salomon & Co., einstieg. Seit 1977 ist sie literarisch tätig und seit 1997 Obfrau des Kremser Literaturforums. Von 2005 bis 2010 studierte Maria Schiffinger Europäische Ethnologie / Volkskunde an der Universität in Wien. 2005 erhielt sie gemeinsam mit Helena Miksche den Niederösterreichischen Kulturpreis für Oral History für den Film „Die Bombardierung von Krems am 2. April 1945“. Für den Milizverlag gab sie zwei Tagebücher aus dem 1. Weltkrieg heraus.

MARIA SCHIFFINGER

*Hauptsache,
sie kocht gut*

Lebensgeschichten
mit Familienrezepten

© 2023 Maria Schiffinger

Cover: Die drei Poeschl Schwestern bei einem Ausflug nach Dürnstein im Jahre 1939; in der Mitte die Älteste, Anni (Anna Kalt), rechts daneben Maria (Maria Salomon) und links, die Jüngste, Bruni (Brunhilde Hrubesch).
(Foto im Privatbesitz)

Druck und Vertrieb im Auftrag der Autorin:
Buchschmiede von Dataform Media GmbH, Wien
www.buchschmiede.at - *Folge deinem Buchgefühl!*

Besuche uns online



ISBN:

978-3-99152-979-8 (Softcover)

978-3-99152-980-4 (Hardcover)

978-3-99152-981-1 (E-Book)



Das Werk, einschließlich seiner Teile, ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung ist ohne Zustimmung des Verlages und der Autorin unzulässig. Dies gilt insbesondere für die elektronische oder sonstige Vervielfältigung, Übersetzung, Verbreitung und öffentliche Zugänglichmachung.

für Alina und Jana

INHALT

- Achtzehnerlei Bäckerei 11
- Die Vanillekipferl der Frau Dr. Schublach 17
- Die Klosterkipferl 24
- Die „Wohnungsoma“ und die Köchin 27
- An der Hand von „Pate“ Cerveny 36
- Emil Poeschl 47
- Lehrjahre mit dem Weihnachtsstollen 61
- Leber für Boris
- Die Geschichte von Boris, dem Kater von Tante Anni 67
- Tante Anni 72
- Das Erzgebirge in der Schillerstraße 81
- Über Neugeschrei,
den Heimatort von Oma Anna Poeschl, geb. Schmidl 89

- Tante Bruni und der Heringsschmaus 95
- Der Begleiter 102
- Palatschinken oder Liebe geht durch den Magen 114
- Keine Angst vor Semmelknödel
- ein vergnügliches Rezept nach dem Sacher Kochbuch
und eigener Erfahrung 119
- Ingrid und Peter 122
- Das Fischessen 136
- Geburtstage 140
- Rezepte für ein langes Leben
Maria Salomon, geb. Poeschl 154
- Rosi 183
- Bäume 193
- Das literarische Buffet 198
- Omas „überdrüber“ Schnitten 204
- Die „Wiener Oma“ 208

Die Kochkunst der Frau Schiffinger	231
Nusskipferl	243
Küchengeheimnisse	249
Das traditionelle Menü für den Stefanitag	259
Rinderbraten, wie ihn die Literaturfreundinnen und der Literaturfreund gerne essen	267
Schwammerlsauce	
Ein Sommeressen für Freundin Elke	271
Schinkenfleckerl, Marillenknödel und Panamatorte	274
Meine Weihnachtsbäckerei	280
Alina und Jana	284
Vorschau auf ein neues Kochbuch	293
Rezeptverzeichnis	296



Ringstraße Krems, im Haus rechts wohnten Herr und Frau Schulrat Pöschko



Frau Schulrat Anna Pöschko und Oma Anna Poeschl (v. l.), ca. 1937

ACHTZEHNERLEI BÄCKEREI

ALS WIR Kinder waren, besuchten wir öfter die Frau Schulrat. Diese wohnte in einem bestimmten Eckhaus an der Ringstraße im zweiten Stock. Als der Herr Schulrat noch lebte, besuchten wir auch ihn, obwohl uns dieser kaum wahrnahm. In seiner eigenen Welt lebend und im fortgeschrittenen Alter stumm geworden, schrieb er unaufhörlich mathematische Probleme nieder und kritzeltete selbst Zeitungsblätter an den Rändern mit Zahlenkolonnen voll. Uns wurde bedeutet, dass der Herr Schulrat ein mathematisches Genie sei und wer weiß was erfunden hätte, wenn er es nur sagen könnte. Wir betrachteten ihn daher mit einer gewissen Ehrfurcht. Umso lauter und lebhafter war die Frau Schulrat. Kaum war man die Holztreppe zur Wohnung hinaufgestiegen und kaum war man in den dunklen Vorraum eingetreten, überfiel sie einen mit einer lärmenden Begrüßung. Die Nachrichten und Gespräche richteten sich meist an die uns begleitenden Erwachsenen und rauschten, nur wenig Spuren hinterlassend, an unseren Ohren und Gemütern vorbei. Als alte Bekannte meiner Großmutter, sie hatten früher in der Wertheimstraße gewohnt, wurden die Besuche bei ihr bis an ihr Lebensende aufrechterhalten. Die Frau Schulrat wurde besucht und ich habe sie selten außerhalb ihrer Wohnung gesehen.

In ewiger Erinnerung und berühmt war sie jedoch

durch ihre Weihnachtsbäckerei geworden. Es war nicht die Güte ihrer Bäckerei, über die aber auch kein Zweifel laut wurde, sondern die Anzahl der Backsachen, die Menge der Sorten, die von niemandem erreicht wurde. Ich kann mich genau an den Ausdruck „achtzehnerlei Bäckerei“ erinnern, meine Mutter erzählte mir jedoch, dass früher immer „dreißigerlei Bäckerei“ aufgetischt wurde.

Zu diesem Zweck betrat man dann immer, zirka eine Woche bis vierzehn Tage nach Weihnachten das Wohnzimmer, das auf die Ringstraße hinausging und mir lichtmäßig dunkler in Erinnerung ist als die Küche. Vielleicht wegen der altdeutschen Möbel; wahrscheinlich war es auch nur kühler dort und weniger geheizt. Auf jeden Fall trug die Frau Schulrat dann eine große, fast riesige längliche Porzellanplatte herbei, auf der dann die „achtzehnerlei Bäckerei“ lag. Da lagen die Aranzinischnitten, die Hausfreunde, die Nusschnitten und Vanillekipferln, deren Rezepte heute noch von uns verwendet werden. Es lag natürlich noch viel mehr dort, doch genau erinnere ich mich noch an gelb glasiertes Backwerk, Butterbrote genannt. Und von dieser Platte, so wurde man dann unaufhörlich aufgefordert, musste alles gekostet werden. Mit Lob wurde traditionellerweise nicht gespart, obwohl man dann nachher, nach dem Besuch, ebenso traditionellerweise hinter vorgehaltener Hand, nur unter uns, feststellte, dass diese achtzehnerlei Bäckerei, die da schon tagelang in trauter Eintracht über und nebeneinander geschichtet auf der Platte lag, dass diese achtzehnerlei Bäckerei doch schon einen gewissen Einheitsgeschmack angenommen hat. „Es schmeckt eigentlich alles gleich!“

Auf jeden Fall befriedigte diese jährliche Verkostung

der achtzehnerlei Bäckerei das Bedürfnis nach Kontinuität und Tradition, das in unserer Familie sehr ausgeprägt ist. In dieser Beziehung konnte die Frau Schulrat als fast Verwandte gelten. Die Schokoladekranzerl hat sie zum Beispiel immer und jedes Jahr gemacht, auch im Krieg, als Schokolade nicht oder nur sehr schwierig zu bekommen war, denn wenn sie keine Schokoladekranzerl gemacht hätte, hätte dies Unglück gebracht.

Ich besuchte die Frau Schulrat so lange es ging, auch als die lärmende Begrüßung leiser wurde und die Bäckerei immer mehr an Glanz verlor, bis endlich, ich weiß nicht mehr wann, auch das ein Ende hatte und langsam in das Nichtmehrda sein über glitt, trotz der Schokoladekranzerl.

Nur um die Weihnachtszeit erstrahlt plötzlich alles wieder in alter Erinnerung. Da werden die handgeschriebenen Rezepte der Nuss schnitten, der Hausfreunde und der Aranzinischnitten, wo in der Klammer die Schöpferin derselben, also (Frau Schulrat) dabei steht, in die Wirklichkeit umgesetzt. Da türmen sich die Bäckereien, fast achtzehnerlei auf den Platten und in Mund und Magen verschmilzt dies alles zu einer einheitlichen Süße und dem eigentlichen Duft, der Weihnachten heißt. Weihnachten! Da steht auch die Frau Schulrat wieder auf. Achtzehnerlei Bäckerei! Man kann sagen, was man will, aber gute Köchinnen bleiben doch etwas länger am Leben als andere.

SCHOKOLADEKRANZERL (*Frau Schulrat*)

125 g Zucker, 25 g geriebene Mandeln, 5 Rippen Schokolade, Zimt und Nelken mit 2 Eiweiß zusammengemacht, Kranzerl formen, mit Eiweiß bestreichen, mit grobem Zucker bestreuen.

GUTES LEBZELTENREZEPT (*Frau Schulrat*)

3 ganze Eier, 550 g Weizenmehl, 250 g Roggenmehl, 3 EL Honig, 200 g Staubzucker, 1 Löffel ausgekochte kalte Butter, 1 Kaffeelöffel Speisesoda, eine Prise Zimt, Nelken und gestoßenen Anis. Alles durcheinander mischen, auswalzen und Formen ausstechen.

PARISER STANGERL (*Frau Schulrat*)

100 g samt Schale geriebene Mandeln, 140 g Zucker, 1 Eiklar, Neugewürz, etwas Zitronenschale, den Teig gut zusammenmachen, fingerdick auswalzen, dann Streifen machen, 1 Eiklar schlagen und immer Zucker dazugeben bis es ganz fest wird, dann mit einem spitzen Messer auf die Stangerl aufstreichen und langsam backen.

Obwohl die Schokoladekranzerl in der Geschichte vorkommen, haben wir diese nie gemacht. Ebenso ging es dem Rezept von den Pariser Stangerln und den guten Lebzelten.

Hingegen waren die folgenden Rezepte ein unverzichtbarer Bestandteil unserer Weihnachtsbäckerei und können sehr empfohlen werden.

NUSSCHNITTEN (*Frau Schulrat*)

Mürbteig: *250 g Mehl glatt, 180 g Butter, 80 g Staubzucker, 2 Eidotter*

Zutaten zu einem Mürbteig kneten.

Belag: *3 Eiklar, 180 g Staubzucker, 180 g geriebene Nüsse, Ribiselmarmelade*

Eiklar zu einem festen Schnee schlagen. Geriebene Nüsse

mit Staubzucker vermischen und in den Schnee unterheben. Marmelade auf den Mürbteig streichen und das Schneegemisch vorsichtig darüberstreichen. Licht backen.

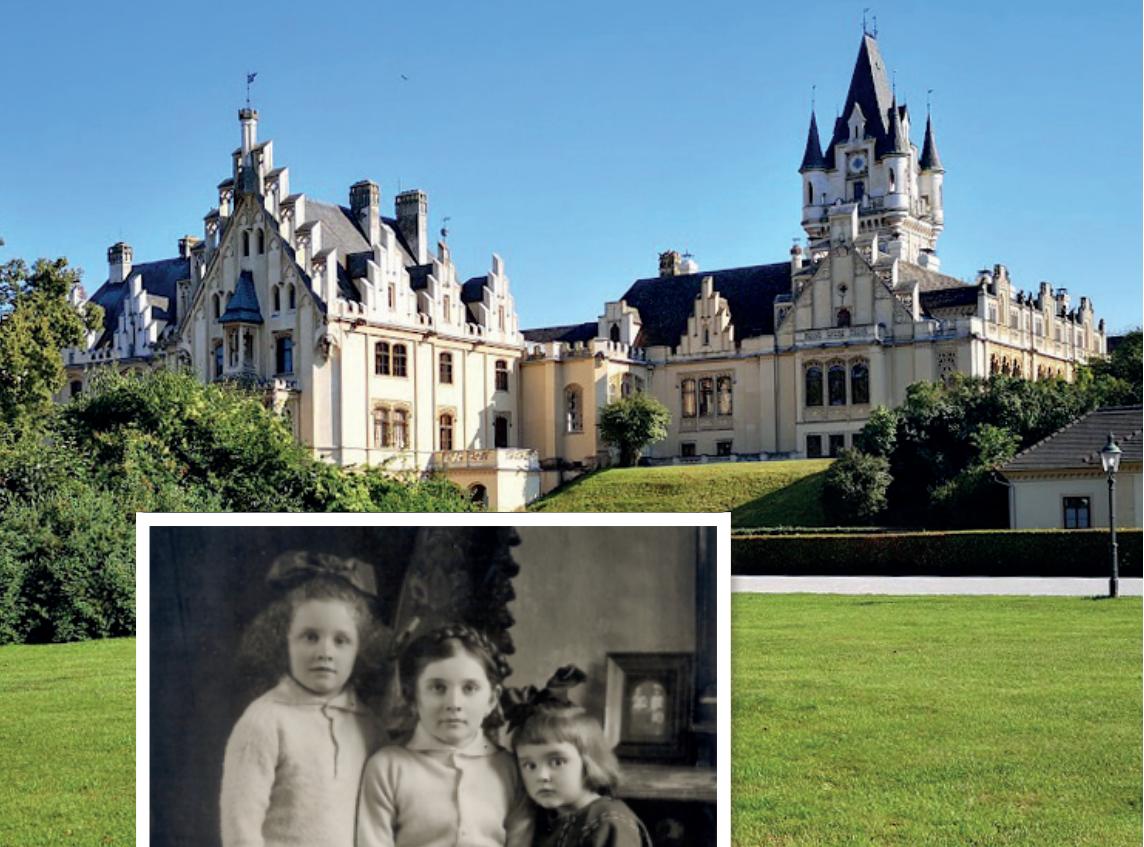
ARANZINISCHNITTEN (*Frau Schulrat*)

210 g Zucker mit 3 ganzen Eiern schaumig rühren, 100 g geschnittene Aranzini, 100 g geschnittene Walnüsse, 100 g Rosinen einmengen, wie auch 210 g griffiges Mehl.

Auf große eckige Oblaten streichen und licht backen. Noch heiß in Streifen schneiden.



Von rechts: Frau „Schulrat“ Anna Pöschko („Weihnachtsbäckerin“), Gatte Wenzel Pöschko, Schwiegersohn Josef Maißner und Enkel Bruno Maißner



Schloss Grafenegg

*Die drei Schwestern Maria, Anna und Brunhilde
Poeschl (v. l.), 1924*

DIE VANILLEKIPFERL DER FRAU DR. SCHUBLACH

IM GRUNDE endet alles beim Essen. Das ist natürlich eine Enttäuschung, wenn man sich als geistiges Wesen sieht. Doch wie ist es sonst zu erklären, dass Vanillekipferl backen und Klavierspielen zusammenhängen.

„Wie machst du heuer die Vanillekipferl?“

Jedes Jahr überlegen meine Mutter und ich, nach welchem Rezept wir, natürlich getrennt voneinander, die Vanillekipferl machen sollten.

„Wie soll ich sie denn machen?“ hole ich pro forma den Rat meiner Mutter ein.

„Entweder nimmst Du das Rezept von der Köchin“, frischt sie meine Erinnerung auf, „mit Eiern und ungeschälten Mandeln ...“

„Oder?“ frage ich, als hätte ich noch nie von einer Alternative gehört.

„Oder, du nimmst das Rezept von Frau Dr. Schublach. Du weißt doch, wer Frau Dr. Schublach war?“, vergewissert sich meine Mutter.

„Ja“, sage ich, „das war deine Klavierlehrerin.“

Frau Dr. Schublach, deren sterbliche Überreste schon lange am Kremser Friedhof liegen, war eine feinsinnige Dame, die Klavierunterricht gab. Sie gehörte der Welt rund um das

Schloss Grafenegg an, einer Welt, die längst versunken ist und doch in der Erinnerung meiner Mutter gänzlich unversehrt dasteht.

In der Welt, in der sich der Gendarmerieposten gegenüber dem Schloss im Meierhof befand, in der Welt, in der Papa, der Gendarm, noch da war, in dieser Welt gingen meine Mutter, die Maria, und ihre ältere Schwester Anni zu Frau Dr. Schublach Klavierspielen.

Frau Dr. Schublach wohnte in Kamp, in der kleinen Ortschaft, die direkt an die Schlossmauer im Süden anschließt, die aber auch zu Grafenegg gehört. Sie war eine feine Dame, die Witwe des ehemaligen GemeinDearztes, die sich ihre karge Witwenpension mit Klavierstunden aufbeserte. Als ausgebildete Klavierpädagogin – sie hatte in Graz studiert – war sie dazu bestens geeignet.

Maria, meine Mutter, Marie genannt, mit Betonung auf dem „a“, begann mit sieben Jahren zu spielen, die ältere Schwester Anni hatte schon ein Jahr früher angefangen.

Brunhilde hingegen, die jüngste Schwester, wurde zum Geigenspielen angehalten. Sie lernte beim Oberlehrer Weber in Haitzendorf, jedoch mit weniger Erfolg. Während Marie und Anni bei Frau Dr. Schublach fleißig Klavier üben mussten und dafür auch zu Weihnachten fehlerlos vierhändig vorspielten, war es bei Oberlehrer Weber weniger streng. Sonntags nach der Messe sollte Bruni Geige spielen kommen. Doch da ließ sie der Oberlehrer oft stundenlang warten, Bruni spielte mit den anderen Kindern und kam dann ganz abgehetzt in die Stunde. Auch beim Üben zeigte sie wenig Begeisterung. Einmal wollte sie mit dem Papa in das nahe gelegene „Gartl“ mitgehen. Sie solle zuerst eine

Stunde üben, meinte der Vater. Kaum war er weggegangen, legte Bruni ihre Geige beiseite. An den Schrecken, als Papa dann gleich unvermutet wieder heimkam, erinnerte sie sich ihr Leben lang. So richtig Geigenspielen hatte Bruni dann in Krems bei Professor Metzger gelernt und später mit Herrn Schulrat Pöschko Geige gespielt.

Frau Dr. Schublach kam zumeist ins Haus, in die Dienstwohnung im Meierhof. Anni und Marie warteten schon. Sie kraxelten da immer auf einen bestimmten Baum im Park, von dem aus man Frau Dr. Schublach sehen konnte, wenn sie um die Biegung kam. Da rutschten sie schnell hinunter und liefen hinein, um sich die Hände zu waschen. Die Hände mussten sauber sein, Frau Dr. Schublach schaute genau auf die Fingernägel.

„Wer weiß, ob wir Klavierspielen gelernt hätten, wenn es die Frau Dr. Schublach nicht gegeben hätte“, meinte einmal meine Mutter. Doch der Vater, der Papa, hätte sicher einen Weg gefunden. Im Erzgebirge, von wo er stammte, spielte und sang man gerne und er war selbst sehr musikalisch. Er war es auch, der den großen Flügel aus dem Nachlass von Pfarrer Reikersdorfer erwarb und die Hämmer neu mit Rehleder „beledern“ ließ. Der Flügel stand im Wohnzimmer in der Dienstwohnung zusammen mit dem Diwan, der mit rotem Plüsch überzogen war und einen geschnitzten Aufsatz mit einer Uhr hatte.

Dieser Flügel machte auch sämtliche Umzüge mit und stand dann noch Jahrzehnte in der Wohnung von Tante Anni und Oma in der Schillerstraße. Da durften wir Kinder den Flügel jedoch nicht anfassen, nur in den seltensten Fällen darauf klimpern – schnell scheuchte Tante Anni einen

weg mit den Worten:

“Lass das“, und „er ist schon so verstimmt.“

Manchmal gingen Marie und Anni in die Wohnung von Frau Dr. Schublach nach Kamp. Diese war eher ein Zimmer mit daneben liegender Küche, ebenerdig, jedoch mit sehr schönen Möbeln elegant eingerichtet. Zuweilen fing Frau Dr. Schublach plötzlich zu singen an. Besonders wenn sie sich über ihre Nachbarn geärgert hatte, sang sie aus dem „Evangelimann“: „Selig sind, die Verfolgung leiden um der Gerechtigkeit willen, denn ihrer ist das Himmelreich.“

Vom siebenten bis zum zwölften Lebensjahr lernte meine Mutter bei Frau Dr. Schublach Klavier, doch als der Papa, für immer unvergesslich, seine letzte Ruhe am Haitzendorfer Friedhof gefunden hatte und die Großmutter mit ihren drei Töchtern nach Krems ziehen musste, wechselte man, obwohl man mit Frau Dr. Schublach in Verbindung blieb und sie öfters besuchte, auch die Klavierlehrerin. Marie und Anni gingen nun zu Frau Österreicher, die in einer wunderschönen Wohnung in der Kaiser-Friedrich-Straße wohnte und einen Ausnahmepreis machte, weil beide Mädchen Klavier lernten. Die Klavierstunden waren ja sehr teuer gewesen. Ein paar Stunden hatte Marie dann auch bei Prof. Metzger genommen, zu dem Bruni Geigenspielen ging, und der an der Ecke Wertheimstraße und Roseggerstraße wohnte.

Die Urheberin der Klavierkünste meiner Mutter war und blieb jedoch Frau Dr. Schublach. Die Notenhefte, aus denen gespielt wurde, liegen heute noch im Notenständer, wie z.B. „Diabelli-Sonatinen, Kinderszenen von Schumann“ und „Czerni – Erster Lehrmeister“. Und Welch Überraschung! Da steht doch auf der zweiten Seite des in blaues Leinen gebun-