

Rund ums *Wiener Schnitzel* – ein Beitrag zur Sach- und Wortgeschichte

Heinz Dieter Pohl (Universität Klagenfurt)

1. Wortgeschichtlich-etymologischer Aspekt

Das Wort *Schnitzel* (seine Position in der Wiener Küche s. *Übersicht 2*) gehört zum deutschen Standardwortschatz und wird – wie die meisten Wörterbucheinträge jüngerer Datums zeigen – in erster Linie als Speisenbezeichnung verwendet, doch die anderen Bedeutungen sind alle noch lebendig und greifbar. Allerdings zeigt ein Blick in ältere Kochbücher, dass die Spezialisierung auf die beliebte Fleischspeise erst jüngerer Datums ist, im 19. Jhd. waren die Synonyme *Schnitz* und *Schnitzchen* offensichtlich gebräuchlicher, wie die *Übersicht 1* zeigt. In den Kochbüchern, die älter als das 18. Jhd. sind, konnte ich das Wort nicht finden, auch bei WISWE und EHLERT nicht. SCHMELLER (II 592) verzeichnet nur *Schnitz* (m.) samt einigen Ableitungen, auch bei POPOWITSCH,¹ dem m.W. ersten Erforscher der deutschen Mundarten und damit auch des österreichisch-deutschen Sprachgutes, gibt es weder eine Eintragung *Schnitz*, noch eine Eintragung *Schnitzel*, noch *Sniz*, *Snitzel* usw. Im Abschnitt *Dialecti* findet sich nur *Schnitzkloß (der)* mit dem Vermerk: „ist eine Mählspeise zu Würzburg, die wie ein Kogelhopf² gestaltet, und aus solchem Teige gemacht ist. Heißt so, weil er auf Schnitzen, d. i. auf zerschnittenen Äpfel- und Birnenspalten steht.“³ In seinen *Vocabula* kommen aber die Eintragungen *Klezen* und *Klezenbrot* (typisch bairische Wörter) vor, dort heißt es: „Die ganzen Birnen heißen in Sachsen, Franken, Schwaben, Huzeln; die zerschnittenen Äpfelschnize, Birnenschnize.“⁴

Es entsteht somit der Eindruck, dass man das Wort *Schnitz* (sowie *Schnitzel*) damals in der österreichischen Küchensprache noch nicht verwendet hat, denn POPOWITSCH ist im Küchenbereich recht penibel. Auch in den „Kochbuchklassikern“ des 19. Jhdts. kommt das Wort *Schnitzel* noch nicht häufig vor. Im Kochbuch PRATO 1879 u. 1907 überwiegt noch der Gebrauch von *Schnitz* und *Schnitzchen* gegenüber *Schnitzel*, das bei ROKITANSKY bereits geläufiger ist. HESS 1911 verwendet nur *Schnitzel*, desgleichen alle jüngeren Kochbücher, nur PRATO 1938 schreibt noch gelegentlich *Schnitzchen*. Das bekannteste *Schnitzel*, das *Wiener Schnitzel*, kommt bei PRATO 1879 u. 1907 überhaupt nicht vor; es wird 1879/1907 als „eingebroselte Kalbschnitze“ (sic! Plural) bezeichnet⁵ – ein Hinweis darauf, dass sich die Benennung „Wiener Schnitzel“ erst im 20. Jhd. endgültig durchgesetzt hat. Dies stellt auch MAIER-BRUCK in seinem „Sacher-Kochbuch“ fest, zunächst *Kälberne Schnitzel*, *Kalbsschnitzel*, im letzten Drittel des 19. Jhdts. *Panierte Schnitzel* und erst bei ROKITANSKY 1908 *Wiener Schnitzel*.⁶ Für KRETSCHMER (1918) war es aber offensichtlich bereits so

¹ 1705-1774, bedeutender österreichischer Mundart- und Sprachforscher, s. REUTNER 2004. Hauptwerke: Die nothwendigen Anfangsgründe der deutschen Sprachkunst, 1754; Versuch einer Vereinigung der Mundarten von Teutschland, 1780. – Für zahlreiche Hinweise danke ich R. SEDLACZEK, Wien.

² Dies ist der *Gugelhupf*, im Südwesten auch *-hopf*.

³ REUTNER 2004, 99.

⁴ Wo die Österreicher *Kletzen* gesagt haben, verwendeten die Sachsen, Franken und Schwaben schon damals den Ausdruck *Schnitz* (ähnlich GRIMM, s.u.).

⁵ So auch in anderen Kochbüchern (vgl. MAIER-BRUCK 1975, 268f.).

⁶ MAIER-BRUCK 1975, 269 (er gibt irrtümlich das Jahr 1913 an).

geläufig, dass es in seine „Wortgeographie“ nicht aufgenommen wurde, ein Hinweis darauf, dass es Anfang des 20. Jhdts, bereits fester Bestandteil der deutschen Sprache war. In diese Zeit fällt auch die Kodifikation dessen, was man „Wiener Küche“ nennt:

„Die Wiener Küche, die unter diesem Begriff gesammelten Speisen, das diesen Speisen zugeordnete ostösterreichische Lexikon erfuhren ihre volle Ausbildung in der Ersten Republik, ... als Souvenir ... der Monarchie und ihrer vielfältigen Ethno-Küchen, ... In den folgenden Jahrzehnten hat sich dieses Konstrukt einer Wiener Küche, die keinen geographischen Bereich, sondern einen psychohistorischen Raum abbildete, durch invention of tradition immer weiter in die Vergangenheit verschoben und mit ihm auch die einzelnen Speisen.“⁷

Dies erklärt auch manche Legenden, die sich rund um die Wiener Küche entwickelt haben, wie z.B. die Behauptung, diese sei eine ausgesprochene Rindfleischküche gewesen⁸, was selbst von jenen, die dies behaupten, relativiert wird, denn man könne sie keineswegs als klassische dieser Art bezeichnen.⁹ In der ersten Hälfte des 19. Jhdts. wird sogar berichtet, „die Wiener Küche versteht nicht mit dem Rindfleisch umzugehen“.¹⁰ Trotzdem hat sich aber die Wiener Rindfleischteilung zu einer eigenen „Wissenschaft“ entwickelt¹¹ und um die Jahrhundertwende (1900) ein beachtliches Niveau erreicht, so gehört der „König des Wiener Rindfleisches“,¹² der *Tafelspitz*, ja zu den bekanntesten und beliebtesten Wiener Spezialitäten.¹³ Eine weitere Legende ist die Abkunft des *Wiener Schnitzels* vom *Costoletta alla Milanese* – selbst in Spezialkochbüchern zu italienischen Küche ist dies zu lesen¹⁴ – vgl. dazu weiter unten.

Doch zurück zum *Schnitzel*. Man kann annehmen, dass die Grundbedeutung in der Küche ‘abgeschnittenes Stück Fleisch’ war, z.T. synonym mit *Cotelette*.¹⁵ Wenn man bedenkt, dass *Schnitzel* Neutrum ist und daneben auch das alte Synonym *Schnitzchen* vorkommt, liegt die Vermutung nahe, dass *Schnitzel* auf einem bairisch-mundartlichen **Schnitzelein* beruht.¹⁶

⁷ So ZAHNHAUSEN 2003, 93.

⁸ WAGNER 1996, 186.

⁹ WAGNER ebda., dazu vgl. auch ZAHNHAUSEN ebda.

¹⁰ Zitiert nach WAGNER 1996, 186.

¹¹ Ich habe versucht, dies linguistisch ein wenig aufzuarbeiten in POHL 2004a, 395f. u. genauer in POHL 2004b, 185ff.

¹² So WAGNER 1996, 221.

¹³ Zur eigentlichen Geschichte des gekochten Rindfleisches bzw. des Tafelspitzes vgl. die kulturhistorischen Betrachtungen von ZAHNHAUSEN 2003.

¹⁴ So z.B. HESS / SÄLZER / BENUSSI 1991, 68f.

¹⁵ So PRATO 1879, 214; auf S. 211 ist ein anderes Synonym *Steak*. Ein noch älteres Wort für das abgeschnittene Stück Fleisch ist *Karbonade* ‘Fleischscheibe aus dem Karree von Schwein, Kalb oder Hammel oder vom Schopf des Schweines (zum Braten, Schmoren, Panieren und Backen)’ (so DUCH 2002, 34) weiters ‘von der Hüfte des Rindes’ (so auch GORYS 2001, 269). Dementsprechend findet man in alten Kochbüchern *Carbanada* im „Koch- und Artzney-Buch“, Graz 1686, 61 (erklärt vom Herausgeber als ‘Rippenstück’), *Carmenädl* (in einem „Nützlichen Kochbuch“ 1760 nach MAIER-BRUCK 1975, 268) oder im „Linzer Kochbuch“ (1827, 67) *Karmenadl* neben *Karbonadl*. Auch in der Wiener Mundart als *Karbonadel* ‘gebratenes Rippenstück’ bekannt (WAGNER 1996, 127).

¹⁶ Auch HORNUNG 2002, 713 meint, dass dieses Wort ein Deminutiv zu *Schnitz* sei.

Daneben besteht ein Maskulinum *der Schnitzel*; es gibt in der deutschen Wortbildung eine ganze Reihe von Ableitungen auf *-el* meist maskulinen Genus', z.B. *Griffel, Hebel, Stößel, Ärmel, Knödel* usw. (als Femininum *Eichel*), also teils von Verben, teils von Substantiven abgeleitet.¹⁷ *Der Schnitzel* könnte also von *Schnitz* abgeleitet sein nach dem Muster von *Ärmel* zu *Arm* oder *Stängel* zu *Stange* (mit *-el* als Zugehörigkeitssuffix),¹⁸ hingegen ist *das Schnitzel* das realisierte bairische **Schnitzelein*, das in der als gehobener geltenden Form *Schnitzchen* zunächst Eingang in die Sprache der Kochbücher gefunden hat, bis dann die umgangssprachliche Form *Schnitzel* gegen Ende des 19. Jhd. „nachgerückt“ ist.

Im „Handlexikon der Kochkunst“¹⁹ wird *Schnitzel* wie folgt erklärt:

„**Schnitzel**, escalope, Bezeichnung für rohe, kochfertige Fleischscheiben, die zur Zubereitung verschiedener ebenfalls als 'Schnitzel' bezeichneter Gerichte geeignet sind. ... Ohne Angabe der Tierart handelt es sich in Österreich immer um Kalbsschnitzel.“

Im DUDEN findet sich (S. 862) folgender Eintrag:

- 1) *Schnitzel*, das; -s, - (dünne Fleischscheibe zum Braten); Wiener Schnitzel
- 2) *Schnitzel*, das, österr. nur so, oder der; -s, - (ugs. für abgeschnittenes Stück).

ZEHETNER insistiert in seinem Wörterbuch „Bairisches Deutsch“²⁰ auf „das Schnitzel“ (‘Abgeschnittenes’, allerdings ohne Bezug auf die Küchensprache). Daneben „der Schnitz“ (‘abgeschnittenes Stück, geschnittenes Obst, Kartoffeln etc.’).

Ähnlich im ÖWB (S. 519): *Schnitzel*, das, Papierschnitzel, Rübenschnitzel, Wiener Schnitzel, Schweinsschnitzel.

Bei KLUGE steht *Schnitz* (m.) neben *Schnitzel* (n.), ursprünglich ‘abgeschnittenes Stück’, mhd. *sni(t)z* (zu *schneiden*). Daraus süddeutsch die Spezialisierung zu *Schnitz* ‘Dörrobst’ (dies auch im DUDEN, nicht im ÖWB) und seit dem 19. Jh. von Österreich ausgehend *Schnitzel* ‘von einem Kalbsschlegel geschnittenes und gebratenes Stück Fleisch’ (später noch stärker verallgemeinert).

Bei GRIMM²¹, hier stark gekürzt, Originalorthographie beibehalten, heißt es:

SCHNITZEL, m. und n., nassauisch als fem. ..., Weiterbildung zu *schnitz* (vgl. *dasselbst*), kleines abgeschnittenes Stück, abfall beim schneiden: *beschnitzel, schnitzel, segmen, reseghen* ...; die ältesten datierten belege ... sind mittelrhein. *snitzel* im *vocab. ex quo* von 1469 und *clevisch snytzel* im *Teuthonista* von 1475; ...

- 1) *dünne scheiben von gedörtem obst, s. schnitz 2, c;*
- 2) *in österreich (das) schnizl, stück fleisch ohne knochen ..., ein flach von einem kalbsschlägel abgehauenes und gebratenes stück fleisch ..., jetzt allgemein als Wiener schnitzel bekannt.*²²
- 3) *allgemein, abfall* (vgl. *papierschnitzel und schnitzeljagd*), *in freierer verwendung*

¹⁷ Näheres s. FLEISCHER 1971, 127. Das Wort *Schnitzel* erwähnt er nicht.

¹⁸ Vgl. KLUGE 2002, 60 u. 881.

¹⁹ DUCH 2002, 45.

²⁰ ZEHETNER 1997, 262.

²¹ Zitiert nach <http://www.dwb.uni-trier.de/index.html>.

²² Dies ist der 9. Band, Leipzig 1899; er bezieht sich auf HÜGEL 1873, doch dieser nennt nur das gebratene *Schnitzel* (ohne Zusatz „Wiener“, diese Beifügung dürfte vom Bearbeiter des Bandes stammen, vermutet zu Recht ZAHNHAUSEN 2001, 133 Anm. 6).

- 4) *mundartliches:*
 a) *preussisch im pl., zerquetschte reste von runkelrüben, als viehfutter ...*
 b) *nassauisch auch für das ohr ...*

SCHNITZ, *m.* das schnitzen, kleines abgeschnittenes stück; nominalbildung zu schnitzen, vgl. *daselbst, mhd. sniz, snitz ... mundartlich besonders oberd. verbreitet (schnitt, snitz ...), auszerdem im thür. henneb. hess. (schnîz ...). neben dem masc. begegnet ein fem. schnitze*

- 1) *die handlung des schnitzens oder schneidens, schnitt; ...*
 2) a) *segmentum ... kleines, dünnes abgeschnittenes stück, schnitzel, kleiner als schnitt*
 b) *im einzelnen, von brotschnitten ..., ...von fleischsachen ... abschnitt von einer blutwurst ..., brustschnittchen von gebratenem geflügel ... von feldfrüchten ...*
 c) *hauptsächlich aber von äpfeln und birnen: äpfel-, birnschnitz, ...auch schnitze allein bedeutet dünne, getrocknete scheidchen von diesen früchten: gedörnte schnitz, ...*
 d) *bei den webern ein abschnitt von der baumwolle ...*
 e) *von andern dingen, vgl. schnitzel ...*
 3) *weit verbreitet, namentlich in mundarten, ist eine übertragene verwendung, ...*
 4) *andere bedeutungen sind auf einen bestimmten dialekt eingeschränkt ...*

[(3) und (4) als Speisen- oder Küchenbezeichnungen ohne Belang].

SCHNITZCHEN, *n.*, *deminutiv* zu schnitz ...

Aus diesen wortgeschichtlichen Angaben geht hervor, dass *das Schnitzel*

- (1) ein relativ junges Wort (zunächst für die zur Weiterverarbeitung vorgesehene Fleischscheibe) in der geschriebenen Fachsprache der Küche ist
 und
 (2) als Küchenterminus von Österreich ausgegangen ist und zu einem „erfolgreichen“ Austriazismus wurde, und zwar zu einem „unspezifischen Austriazismus“.²³

Dies wird ja nicht zuletzt durch die Bezeichnung *Wiener Schnitzel* unterstrichen.

2. Kulturgeschichtlicher Aspekt

In allen Kochbüchern des 18. und 19. Jhdts. finden sich mehrere Rezepte für gebackene Fleischspeisen (s. *Übersicht 1*). Die Rezeptur des *Wiener Schnitzels* im Wandel der Zeit:

1879 (Gebackenes Kälbernes) „*Mürbes Fleisch von Kalbsschulter zu dünnen Stücken geschnitten, salzt und klopft man, bröselt es ein und bäckt es wie die Hühner in Schmalz. Die Kalbsbrust blanchirt man jedoch vorher, damit das Fleisch aufläuft und schneller gebacken ist und schneidet sie ausgekühlt zu Stückchen.*“²⁴

(Kalbsschnitze, eingebröselt; vom Schlegel, Lungenbraten oder Rückenfleisch) „*Die gesalzenen und sehr gut mit dem Rücken des*

²³ Im Sinne von AMMON 1996:162: „Unspezifisch“ deshalb, weil es wie *Apfelstrudel*, *Germknödel* und *Vanillekipferl* zwar aus Österreich stammt, aber die einzige Bezeichnung der deutschen Sprache dafür ist.

²⁴ PRATO 1879, 210f. Ähnlich auch ROKITANSKY 1908, 208.

Küchenmessers geklopfen Schnitzel dreht man in Ei oder Brösel oder auch nur in Brösel allein, gibt sie in heißes Schmalz in eine Pfanne und bratet sie auf beiden Seiten schön gelb, dann legt man sie aus der Pfanne, kocht das Angelegte mit etwas Suppe auf und serviert dazu Salat, halbe halbierte Limonien oder Gemüse.“²⁵

1908 *Von einer ausgelösten Kalbsnuß schneidet man schöne und fingerdicke Stücke herab, klopft sie mit einem Holzschlägel auseinander und salzt sie etwas, doch erst unmittelbar bevor man sie in Mehl, Ei und Bröseln dreht. Diese verteilt man sehr gleichmäßig. Man bäckt sie dann aus heißem Rinds- oder Schweinsschmalze, oder beides gemischt. Sie müssen im Fett schwimmen können, daher muß man eine tiefe Kasserolle zum Backen nehmen. Man gibt eine Citronenspalte zu jedem Schnitzel und etwas grüne Petersilie auf die Schüssel.“²⁶*

1911 *„Die Schnitzel werden am Rand mehrmals eingeschnitten, geklopft, gesalzen, in Mehl, Ei und Bröseln paniert und in heißem Fett schwimmend gebacken und auf Filterpapier abgetropft.“²⁷*

1935 mit dem Zusatz: *„In Deutschland serviert man die Wiener Schnitzel in Bratensaft gelegt“.²⁸*

2001 *„Die Schnitzel werden am Rand mehrmals eingeschnitten, gesalzen, in Mehl, Eiern und Bröseln paniert und in heißem Fett schwimmend gebacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.*

Anmerkung: Die Pfanne mit dem heißen Fett sollte beim Backen ständig leicht geschüttelt werden, um ein Aufgehen (Soufflieren) der Panier zu erreichen.“²⁹

Das meistverwendete Fleisch ist der Kalbsschlegel, und hier wiederum die Nuss oder das Frikandeau bzw. das Naturteil oder die Schale – so zumindest seit der Name „Wiener Schnitzel“ eingebürgert war (andere Schnitzel müssen entsprechend bezeichnet werden wie z.B. *Schweinswiener, Schweinsschnitzel* usw.), eher dünn geschnitten. Bei den Zutaten ist auffallend, dass das Mehl erst später dazukommt.³⁰ Dies könnte daran liegen, dass früher die Eier nur kurz und leicht geschlagen wurden und so die Viskosität des Eiweißes stabil blieb. Diese Art wird in der Wiener Küche noch heute beim „Pariser Schnitzel“ verwendet. Aus praktischen (und ökonomischen) Gründen schien es besser gewesen zu sein, die Eier so lange zu schlagen, bis deren Viskosität sich auflöst. Um diese dünnflüssige Eimasse sicher mit dem Schnitzel zu verbinden, wurde ein Bemehlen der Fleischoberfläche nötig.³¹

Das Backen des *Wiener Schnitzels* „schwimmend“ im Fett ist eine Zubereitungsart, die auch in anderen Küchen der Welt vorkommt und für (das heutige) Österreich spätestens seit 1719

²⁵ PRATO 1879, 213.

²⁶ ROKITANSKY 1908, 208, auch bei WAGNER 1996, 236 wiedergegeben.

²⁷ HESS 1911 (gleicher Text wie 1935).

²⁸ HESS 1935, 241. Ähnlich WAGNER 1996, 234.

²⁹ HESS 2001, 185, ähnlich MAIER-BRUCK 1975, 269f.

³⁰ Vgl. ZAHNHAUSEN 2001, 133; so auch bei ZELENA 1828, 105.

³¹ So ZAHNHAUSEN 2001, 133 im Originalwortlaut.

in einem Backhuhn-Rezept bezeugt ist.³² Daher ist es unwahrscheinlich, dass dieses Flaggschiff der Wiener Küche fremder Herkunft ist. Dies wurde erst ziemlich spät, und zwar erstmals im Jahre 1969 in einem gastronomischen Führer durch Italien behauptet³³: das „Wiener Schnitzel“ sei eine nach Wien gewanderte Form des *costoletta alla milanese*. In Österreich wurde diese Geschichte aber erst nach dem Erscheinen der deutschen Übersetzung des Buches unter dem Titel „Italien tafelt“³⁴, wirklich bekannt. Der Verfasser Felice CUNSOLO behauptet, dass

„vor nicht langer Zeit von österreichischen Gelehrten im Wiener Staatsarchiv ein von Graf Attems, dem Flügeladjudanten des Kaisers Franz Joseph, verfasstes Schriftstück, in dem ein ausführlicher Bericht des Feldmarschalls Radetzky über die politisch-militärische Lage in der Lombardei zitiert wird, gefunden wurde. Am Rande unterrichtet dieses Schreiben die kaiserliche Regierung auch davon, dass die Mailänder Küche etwas wahrhaft Außergewöhnliches hervorbringe: ein Kalbskotelett, in Ei gewälzt, paniert und in Butter gebacken. Diese Randbemerkung scheint den Kaiser sehr beeindruckt zu haben, denn als Radetzky nach Wien zurückkehrte, wurde er an den Hof gerufen und gebeten, dem Chefkoch das genaue Rezept des so gepriesenen Gerichtes zu verraten.

*Um die These des oberitalienischen Ursprungs und der solitären Zubereitungsart zu unterstreichen, fügt Cunsolo Bestärkungen seiner These an: so sei es zum Beispiel in Mailand, in wohlhabenden Kreisen, während Jahrhunderten üblich gewesen ..., Speisen mit Blattgold zu überziehen, da diese Speisen ein erfreulicher Anblick waren, bei dem den Essern zweifellos das Wasser im Munde zusammenlief. Die weniger Wohlhabenden konnten sich diesen Luxus natürlich nicht leisten, suchten nach einem Ersatz und fanden ihn im leicht geschlagenen Ei. So entstand das goldgelb gebackene, panierte Kotelett“.*³⁵

Wissenschaftlich ist diese Geschichte belanglos, sie enthält keinerlei Quellenangaben und sie wird in der Literatur von und über Radetzky, soweit sie in den Katalogen der Österreichischen Nationalbibliothek auffindbar ist, nicht erwähnt. In keinem biographischen Werk über die Monarchie erscheint ein Graf Attems, der dieser Zeit und Position entspräche. Wie R. ZAHNHAUSEN in seinem Aufsatz feststellt, gibt es in den großen historiographischen Bibliographien keine Arbeit „österreichischer Gelehrter“ zu diesem Thema, auch die Bibliographie der Stadt Wien bietet keine Hinweise. Da es aber in Wien, lange bevor Radetzky nach Oberitalien kam, ähnliche und identische Speisen gab, ist ein Import des „Wiener Schnitzels“ aus der Lombardei höchst unwahrscheinlich. Sehr bemerkenswert erscheint aber die Tatsache, dass diese Anekdote aus einem italienischen Reiseführer in Österreich einen solchen bleibenden Erfolg erringen konnte, denn das wirklich Überraschende an diesen wenigen Zeilen CUNSOLOS sei nicht ihr Reichtum an Imagination, sondern die Wirkung, die sie speziell in Österreich hatten.³⁶ In vielen Büchern zur Wiener Küche wird diese Legende im Kern bewahrt und weiter ausgeschmückt, so im „Sacher-Kochbuch“ von F.

³² Nach WAGNER 1996, 234 in einem Salzburger Kochbuch.

³³ F. CUNSOLO, Guida gastronomica d'Italia. Touring Club Italiano, Milano 1969 (zitiert nach ZAHNHAUSEN 2001, 138).

³⁴ München 1971, 46f.

³⁵ Zitiert (Satzzeichen geändert) nach ZAHNHAUSEN 2001, 138.

³⁶ So ZAHNHAUSEN 2001, 139.

MAIER-BRUCK³⁷, im „Vollkommenen Feinschmecker“ von F. HERRE³⁸, in der „Hofküche des Kaisers“ von J. CACHÉE³⁹ und einigen anderen.⁴⁰

Im „Lexikon der Wiener Küche“ von Chr. WAGNER wird zwar von einer „Legende“ gesprochen, diese aber bloß relativiert und um einige historische Details bereichert, wenn er sagt:⁴¹

„... So simpel wie die vielzitierte Legende, daß die kolonialistischen Wiener der Donaumonarchie einfach das berühmte ‘Costoletta milanese’ auf Anregung des Feldmarschalls Joseph Wenzel von Radetzky (1766-1858) hin eingemeindet hätten, verhält sich die Sache allerdings auch nicht. Erste Spuren des bröselgebackenen Fleisches finden sich bereits bei den mittelalterlichen Mauren, die ein dem Wiener Schnitzel durchaus nicht unähnliches Gericht nach Andalusien brachten. Bereits im 12. Jahrhundert erfreute sich ein vergleichbares gebackenes Fleischgericht in Konstantinopel, vor allem bei der jüdischen Bevölkerung, allergrößter Beliebtheit. Eine weitere Fährte auf den Spuren des Wiener Schnitzels führt zu der in der Renaissance weitverbreiteten Sitte, Speisen – nicht nur, um seinen Wohlstand zu beweisen, sondern auch aus (mittlerweile widerlegten) diätetischen Gründen – zu vergolden.

Im 16. Jahrhundert verbreitete sich dieser Brauch von Venedig aus über ganz Oberitalien bis nach Mailand. Während die naschhaften Venezianer vor allem Konfekt und Marzipan ein Goldmätelchen verpaßten, versuchten es die Mailänder mit Kalbskoteletts. Als das Vergolden von Speisen 1514 verboten wurde, besannen sich findige Köche wieder des alten, mittlerweile von Byzanz nach Italien gelangten Brauchs des Umhüllens von Fleisch mit einem Bröselkleid, das – wenn es richtig gemacht wurde – ähnlich gülden zu schimmern vermochte wie die verbotene Blattgoldauflage.

Der bereits erwähnte Feldmarschall von Radetzky, der die Lombardei während des italienischen Risorgimento um die Mitte des vorigen Jahrhunderts verwaltete, lernte dieses Gericht in Mailand kennen und erwähnte es sogar in einem strategischen Bericht an den Wiener Hof. Als der politisch letztlich glücklose Militär wieder nach Wien zurückkehrte, soll er von der Hofküche sogar ausdrücklich um dieses Rezept gebeten worden sein. Allerdings hatte Radetzky in Mailand keine schmalzgebackenen, aus der Schale geschnittenen Kalbsschnitzel, sondern in Olivenöl gebräunte Kalbskoteletts kennengelernt.

Andererseits waren aber die Wiener schon seit einigen Jahrhunderten in ganz Europa für ihre Lust bekannt, alles – vom ...Backendl über Kalbsfüße, Kalbsohren, Kalbshirn und sogar Kalbsschweife – zu panieren. Die Technik des Ausbackens mit ‘abgeschlagenen Eyern, Meel und Semmel-Bröslein’ war, wie das Backendl-Rezept in Conrad Hagggers ‘Saltzburger Kochbuch’ zeigt, bereits spätestens 1719 bekannt. Es ist also nicht ganz erklärlich, warum die Wiener, bis

³⁷ MAIER-BRUCK 1975, 267 ff.

³⁸ HERRE 1977, 250.

³⁹ CACHÉE 1985, 100.

⁴⁰ Alle bei ZAHNHAUSEN 2001, 138ff. (mit ausführlichen Textausschnitten).

⁴¹ WAGNER 1996, 233f., zitiert auch bei MAYER 2001, 271f., wo schon allein die Aufnahme der angeblichen Mailänder Herkunft des *Wiener Schnitzels* in die Liste der „populären Irrtümer Österreichs“ diese als Legende entlarvt. ZAHNHAUSENS Kritik an WAGNER scheint mir daher überzogen.

sie mit dem Backen von Kalbsschnitzeln begannen, ausgerechnet bis in die zweite Hälfte des 19. Jahrhunderts gewartet haben sollten.“

Einerseits wird die Legende weiter gesponnen, andererseits doch relativiert, mit Recht stellt jedenfalls R. ZAHNHAUSEN in seiner Zusammenfassung fest, dass das „Wiener Schnitzel“ eine autochthone Speise ist, die in Wien nachweislich seit über 170 Jahren zubereitet wird.⁴² Die Annahme, ein um 1848 aus Mailand kommendes Rezept hätte dieses Gericht, das in Wien zu diesem Zeitpunkt schon längere Zeit zubereitet wurde, in irgendeiner Form abgelöst, überlagert oder ersetzt, scheint weit hergeholt. Auch die Tatsache, dass diese Herkunftsgeschichte ca. 125 Jahre unbekannt geblieben war und ausgerechnet erst 1969 „entdeckt“ wurde, spricht nicht dafür. Hier widerspiegelt sich die Ideologie gewisser intellektueller Kreise, österreichischen Besonderheiten nicht-deutsche Wurzeln zuschreiben zu wollen – doch dies ist eine andere Geschichte.

Von seiner soziokulturellen Struktur (Verzehr- und Produktionssituation) her, ist das „Wiener Schnitzel“ ein frühbürgerliches⁴³ Gericht. Weiters ist es ein Gericht, das sich aus einer typischen bäuerlich-bürgerlichen Produktionssituation entwickelte: Vorhandensein von hoch erhitzbarem tierischen Fett, Weißbrot/Weißgebäck, Hühner- und Rinderhaltung. Die Art der Zubereitung, paniert und „schwimmend“ im Fett gebacken, teilt es mit einer Vielzahl anderer Speisen, die es in dieser Form nur in der Wiener Küche gibt. Ende des 19. Jahrhunderts scheint dieses Gericht analog zum „Wiener Backhendl“, den Namen „Wiener Schnitzel“ bekommen zu haben.⁴⁴ Dass diese Speisen alle deutsch benannt sind, unterstützt ZAHNHAUSENS Überlegungen, denn die meisten typisch Wiener Speisen, die nachweislich „importiert“ wurden, sind Lehnwörter, wie z.B. *Palatschinken*, *Gulasch*, *Buchteln*, *Pavesen*, *Frittaten*, *Powidl* usw. Neue Bezeichnungen erscheinen in den Kochbüchern des 19. Jhdts. zunächst wie im Original zitiert, z.B. *Steak*, *Rumpsteak Farce* (woraus *fasch-* in *Faschiertes* usw.), *Boeuf à la Mode*, *Cotelette*, *Compote*, *Roastbeef*, *Tornedos*, *Entrecôte* usw.⁴⁵ Daher wäre zu erwarten, dass eine aus Italien bezogene „neue“ Speise zumindest in ihren Anfängen auch einen italienischen Namen hatte – wie eben andere Gerichte, z.B. *Maccaroni*, *Risi-Pisi*, *Risotto*⁴⁶, zumal „Mailänder Schnitzel“ in alten österreichischen Kochbüchern eher unseren Kalbsrouladen entsprechen.⁴⁷

⁴² ZAHNHAUSEN 2001, 144

⁴³ Frühbürgerlich in dem Sinn, dass es vollständig in der Küche zubereitet wurde, d.h. nicht tranchiert oder auf einer Tafel „zwischengelagert“ werden musste (so ZAHNHAUSEN 2001, 144f.).

⁴⁴ Dies vermutet auch ZAHNHAUSEN 2001, 145.

⁴⁵ Alle bei PRATO 1879.

⁴⁶ Alle ebenfalls bei PRATO 1879.

⁴⁷ Vgl. ROKITANSKY 1908 u. WAGNER 1996, 147; bei HESS / SÄLZER / BENUSSI 1991, 69 *Involcini alla milanese* ‘Kalbsröllchen’.

Literatur

- AMMON, Ulrich: Typologie der nationalen Varianten des Deutschen zum Zweck systematischer und erklärungsbezogener Beschreibung nationaler Varietäten. In: Zeitschrift für Dialektologie und Linguistik 63 (1996), S. 157-175.
- CACHÉE, Josef: Die Hofküche des Kaisers. Wien, Amalthea 1985.
- CUNSOLO, Felice: Guida gastronomica d'Italia. Milano: Touring Club Italiano 1969.
- CUNSOLO, Felice: Italien tafelt. München 1971.
- DORN, Anna: Neuestes Universal- oder Großes Wiener Kochbuch. Wien 1827,
- DUCH, Karl., Handlexikon der Kochkunst, Bd. 1. Linz, Trauner Verlag 1961, ¹⁸1998, ¹⁹2002), Bd. 2: 1993 (²1995).
- DUDEN – Rechtschreibung der deutschen Sprache (Duden Band 1). Mannheim ²²2000.
- EHLERT, T., Kochbuch des Mittelalters. Düsseldorf, Albatros Verlag 2000.
- FLEISCHER, Wolfgang: Wortbildung der deutschen Gegenwartssprache. Tübingen: Niemeyer ²1971.
- GORYS, Erhard: Das neue Küchenlexikon. München, dtv ⁷2001.
- HEPP, Eva: Die Fachsprache der mittelalterlichen Küche. In: WISWE (s.u.), S. 185-224.
- HERRE, Franz: Der vollkommene Feinschmecker. Bergisch-Gladbach 1977
- HESS, Adolf und Olga: Wiener Küche. Wien: Deuticke 1911, ²⁵1935.
- HESS, Adolf und Olga: Wiener Küche. Nach der 1. Auflage 1911 und der Bearbeitung 1985 durch Erich ISTVAN neu bearbeitet von Peter KIRISCHITZ. Wien: Deuticke 2001.
- HESS, Reinhardt / SÄLZER, Sabine / BENUSSI, Franco: Die echte italienische Küche. München: Gräfe & Unzer 1991 (²⁷2003).
- HORNUNG, Maria: Wörterbuch der Wiener Mundart. Wien: Österreichischer Bundesverlag 1998 (²2002).
- HÜGEL, Franz Seraph: Der Wiener Dialekt. Lexikon der Wiener Volkssprache. Wien-Pest-Leipzig 1873.
- Ein KOCH- UND ARTZNEY-BUCH. Grätz (Graz) 1686.
- KLUGE, F., Etymologisches Wörterbuch der deutschen Sprache (23. Auflage, bearbeitet von Elmar SEEBOLD). Berlin-New York, Walter de Gruyter 1999 (24. Auflage 2002).
- KOFRANEK, Albert: Die gute Wiener Küche. Wien: Kremayr & Scheriau 1975
- KRETSCHMER, Paul: Wortgeographie der hochdeutschen Umgangssprache. Göttingen, Vandenhoeck & Ruprecht 1918, ²1969.
- LINZER KOCHBUCH: Neues und bewährtes Kochbuch. Linz 1827.
- MAIER-BRUCK, Franz: Sacher Kochbuch. Wien: Kremayr & Scheriau 1975
- MAIER-BRUCK, Franz: Vom Essen auf dem Lande. Das große Buch von der österreichischen Bauernküche und Hausmannskost. Wien: Kremayr & Scheriau o.J. [ca. 1984]

- MAYER, Horst Friedrich: Lexikon der populären Irrtümer Österreichs. Über 250 kapitale Missverständnisse, Vorurteile und Denkfehler. Wien-Frankfurt/Main ²2001.
- ÖWB: Österreichisches Wörterbuch. Wien: Österreichischer Bundesverlag ³⁹2001.
- POHL, Heinz Dieter: Österreichisches Deutsch und österreichische Küche. In: Linzerschnitten. Beiträge zur 8. Bayerisch-österreichischen Dialektologentagung, zugleich 3. Arbeitstagung zu Sprache und Dialekt in Oberösterreich, in Linz, September 2001, hrsg. v. St. Gaisbauer u. H. Scheuringer. Linz 2004a, S. 387-397.
- POHL, Heinz Dieter: Die Sprache der Kärntner Küche / Jezik koroške kuhinje. Ein Lexikon mit Ausblicken auf die österreichische und internationale Küche (mit sprachwissenschaftlichen Erläuterungen und zahlreichen Rezepten). Klagenfurt: Hermagoras / Šmohorjeva 2004b.
- PRATO, Katharina [Edle von SCHEIGER]: Die Süddeutsche Küche auf ihrem gegenwärtigen Standpunkte mit Berücksichtigung des Thees und einem Anhang über das moderne Servieren. Graz: Hesse 1858, ¹³1879.
- PRATO, Katharina [Edle von SCHEIGER]: Die Süddeutsche Küche, hg. von Viktorine v. LEITMAIER. Graz: Styria-Verlag ⁴¹1907.
- PRATO, Katharina (Edle von SCHEIGER), Die Süddeutsche Küche, hg. von Viktorine v. LEITMAIER. Graz: Styria-Verlag ^{78/79}1938.
- RETTIGOVÁ, Magdalena: Die Hausköchin. Prag 1867.
- REUTNER, Richard (Hrsg.): Der Abschnitt „Dialecti“ aus den vermischten Schriften des Johann Siegmund Valentin POPOWITSCH (1705-1774). (Schriften zur diachronen Sprachwissenschaft, hg. von Peter Ernst, Band 13). Wien: edition praesens 2004.
- ROKITANSKY, Marie von: Die österreichische Küche, 5. Auflage. Innsbruck: Edlinger 1908
- SCHMELLER, Johann Andreas: Bayerisches Wörterbuch. München 1996 (Nachdruck von 1872-77).
- WAGNER, Christoph: Das Lexikon der Wiener Küche. Wien: Deuticke 1996
- WISWE, Hans: Kulturgeschichte der Kochkunst. München: Moos Verlag 1970.
- ZAHNHAUSEN, Richard A.: Das Wiener Schnitzel. Struktur und Geschichte einer alltäglichen Speise. In: Wiener Geschichtsblätter 56 (2001), S. 132-146.
- ZAHNHAUSEN, Richard A.: Was aß Baron von Trotta wirklich am Sonntag? Anmerkungen zum Tafelspitz und zur *longue durée* des gekochten Rindfleisches in der Wiener Küche. In: Wiener Geschichtsblätter 58 (2003), S. 81-93.
- ZEHETNER Ludwig: Bairisches Deutsch. Lexikon der deutschen Sprache in Altbayern. München: Hugendubel 1997.
- ZELENA, Franz: Die Kochkunst für herrschaftliche und bürgerliche Tafeln, oder allerneuestes Österreichisches Kochbuch. Wien 1828.