

Lust auf Linzer Torte:

LinZ und seine süße Botschafterin

Historisch verbindet die Linzer Torte die Alpen mit dem Mittelmeer. Heute ist das kulinarische Prestigeobjekt von früher eine europaweit beliebte Spezialität, die im Ranking der typisch österreichischen Mehlspeisen vor Gugelhupf und Palatschinken liegt. Mit ihrer Herkunftsstadt verbindet sie Wandelbarkeit und Lust an der Veränderung.

"Lust auf Linzer Torte?" fragen Autobahnschilder ebenso appetitanregend wie suggestiv bereits an der Linzer Stadteinfahrt. Auch in der Stadt ist das Linzer-Torten-Sujet der Linzer Touristiker mit dem charakteristischen Teiggittermuster überaus präsent. Die einprägsame Tortengrafik spielt in der Bildsprache der Linzer Tourismuswerbung eine Hauptrolle. Getreu dem städtischen Motto "LinZ.verändert" mutiert die Torte darin zwischendurch auch zum Apfel, zum Rad oder zum Schiff. Sie ziert Liegestühle, Tragetaschen und Tischdecken sowie Aufkleber, Postkarten und Folder mit einem der vielen Rezepte für eine Original Linzer Torte. Das Linzer Original hat auch den renommierten Karikaturkünstler Gerhard Haderer zu einer humorvollen Zeichnung inspiriert und wird von den führenden Konditoren der Stadt mittlerweile in einer edel designten Tortendose in alle Welt versandt.

Kulinarischer Brückenschlag

"Die Linzer Torte ist der Linzer Exportschlager schlechthin", sagt Linz' Tourismusdirektor Georg Steiner. Als "Torta di Linz" ist sie in Italien ebenso populär wie im Schwarzwald, wo sie wie auch anderswo in Europa in vielen Haushalten vor allem in der Weihnachtszeit zur kulinarischen Grundausstattung der süßen Küche zählt. "Mit ihrem Variantenreichtum und ihrer Geschichte ist die Linzer Torte ein perfektes Symbol für Linz", meint Tourismusverbandsvorsitzender Manfred Grubauer, "denn sie verbindet verschiedene Kulturräume und hat wie ihre Herkunftsstadt dank ihrer Wandlungsfähigkeit nachhaltigen Erfolg."

Quitten aus Kreta

Historisch schlägt die Linzer Torte den Bogen von den Alpen zum Mittelmeer. Im 17. Jahrhundert waren einige Linzer Kaufleute kaiserlich dazu privilegiert, Waren aus der damaligen Welthandelsstadt Venedig nach Linz zu importieren. Über Venedig gelangten so sündhaft teure Quitten aus Kreta nach Linz. Sie waren zentraler Bestandteil der Urversion der Linzer Torte. Denn das süße Gebäck war ein kulinarisches Statussymbol, mit dem der Adel und später betuchte Bürger vor ihren Gästen Wohlstand und Weltläufigkeit demonstrierten. Dazu dienten neben der Quitte auch andere kostbare Zutaten wie Mandeln, Zimt, Nelken und Muskatnuss. Die exotischen Aromaspender wurden auf der Donau nach Linz verschifft sowie auf der transalpinen Handelsroutine von der Adria her transportiert – vorbei an der kleinen Ortschaft Admont im Gesäuse.

"Die gute Mandeltorte aus Linz"

In der Bibliothek des dort gelegenen Stiftes findet sich das älteste erhaltene Rezept für eine Linzer Torte, das 1653 handschriftlich notiert wurde. Damit darf "die gute Mandeltorte aus Linz", wie sie anfangs auch bezeichnet wurde, als eine der ältesten Torten der Welt gelten. Küchengeschichtlich basiert sie auf der Pastete – weswegen sie ursprünglich mit einem schlichten Deckel gebacken wurde – und auf der Mandeltorte, für die der europäische Adel schon im Mittelalter schwärmte. Als kollektive Erfindung gab es die Linzer Torte von Anfang an in verschiedenen Varianten. 260 handgeschriebene historische Rezepte kennt die Linzer Bibliothekarin Waltraud Faißner, die mit der Geschichte und kulinarischen Bandbreite der Linzer Torte wie keine zweite vertraut ist. Mit den rezepthistorischen Sammelbänden "Wie man die Linzer Torten macht" und dem Folgeband "Linzerische Torten auf andere Art" hat Faißner für die Oberösterreichischen Landesmuseen zweimal kulinarische oberösterreichische Kulturgeschichte geschrieben. Für die Bibliothek des Landesmuseum hat sie eine umfangreiche Sammlung alter und neuer Backanleitungen für die Linzer Torte angelegt, die unter der Adresse www.AltesKochbuch.at auch zum Teil online verfügbar ist. Das zum Landesmuseum gehörende Schlossmuseum hat der Linzer Torte einen eigenen kleinen Ausstellungsbereich gewidmet.

Robuste Ribiseln

Die dort präsentierten Tortenrezepturen wurden von Linz aus über die Donau und die Handelswege am Land in fast ganz Europa verbreitet. Wichtigster Umschlagplatz dafür waren die Handelsmärkte in Linz, die zweimal im Jahr ein internationales Publikum anzogen. In dem Maße, in dem exotische Gewürze auch in der bürgerlichen Küche üblich wurden, veränderte sich die Linzer Torte. Im 18. Jahrhundert ging der Küchentrend zu einem großzügigeren Umgang mit Nelke, Zimt und Co. Die

Quitte mit ihrem blumig-zarten Geschmack wick der kräftigeren Aromatisierung und machte geschmacklich robusteren Füllungen und Belägen Platz: in Zuckerwasser eingelegten grünen Walnüssen, Kirschen, Weichseln und Ribiseln. In Marmeladeform haben sich letztere im Lauf der Jahrhunderte und Jahrzehnte als Standard durchgesetzt.

Vogel im Höhenflug

Einen neuen Standard setzte der aus Deutschland nach Linz gezogene Konditor Johann Konrad Vogel im 19. Jahrhundert. Er entwickelte einige Rezepte für eine ohne Nüsse gebackene helle Linzer Torte und industrialisierte quasi ihre Produktion. Vogel verlegte sich auf Tortenversand im großen Stil und reüssierte damit. Trotz der langen Postwege von damals, denn die Linzer Torte zeichnet sich durch ihre lange Haltbarkeit und die Eigenschaft aus, mit zunehmender Lagerdauer saftiger und geschmackvoller zu werden.

Sinnliches Schaubacken

Das wissen auch die Linzer Konditoren von heute zu schätzen. In der Nachfolge Vogels versenden Tortenbäcker wie Hofmann, Jindrak, Heuschober, Caselli und Rath die Linzer Torte in alle Welt. Großer Beliebtheit erfreut sich auch das Schaubacken in den Linzer Konditoreien. Vor allem Seminar- und Veranstaltungsgäste wissen das gemeinschaftsstiftende und sinnliche Erlebnis zu schätzen, zum Ausklang eines langen Tages die Ärmel hochzukrempeln und unter fachkundiger Anleitung selbst ein duftiges Linzer Original zu backen.

Ein Lieblingsstück der Mehlspeisküche

Nicht nur der Haltbarkeit halber taugt die Torte ideal als Mitbringsel von einem Aufenthalt in Linz: Umfragen zeigen, dass Linz in Österreich wie im Ausland spontan zuallererst mit der Linzer Torte assoziiert wird – und erst danach mit Donau, voest alpine und Ars Electronica. Auch im Ranking der österreichischen Mehlspeisen schlägt sich die Linzer Torte hervorragend. In einer aktuellen Umfrage des Marktforschungsinstituts IMAS zu den am stärksten mit Österreich verbundenen Mehlspeisen liegt die Linzer Torte zwar hinter Kaiserschmarren und Apfelstrudel, doch deutlich vor Klassikern wie Gugelhupf, Buchteln, Palatschinken sowie Germ- und Topfenknödeln.