



Foto: Trauner Verlag

Linzer Torte

Registernummer: 170

Offenlegungsdatum

Das älteste Rezept der Linzer Torte stammt aus dem Jahr 1653 und gilt damit als das älteste bekannte Tortenrezept der Welt.

Die Linzer Torte ist eine klassische Vertreterin der barocken Backkunst und wurde schon zur Biedermeierzeit (1815 - 1848) in aller Herren Länder verschickt.



Foto: Kulinarisches Erbe

Titel

Linzer Torte

Kurzdarstellung oder Behauptung

Die *Linzer Torte* ist eine Torte aus gerührtem Mürbteig (Linzerteig) mit einem hohen Anteil an Nüssen. Ursprünglich wurden dem Teig nur Mandeln beigemischt, heute wird meist eine Mischung aus Mandeln und geriebenen Haselnüssen verwendet.

Die *Linzer Torte* enthält eine einfache Füllung aus Marmelade, meist Ribiselmarmelade. Sie wird traditionell mit einem Teiggitter als oberste Lage, welches aus der Masse aufdressiert wird, hergestellt.

Produktbezeichnung, Produktklasse

Torte, Konditorwaren

Name der Region

Österreich, Oberösterreich, Linz, Wien

Suchgebiet

Lebensmittel und Speisen

Name des Informationsgebers

Dipl. Päd. Ludwig Mann

Name des Antragstellers für den Titel

Inhaber des Wissens oder zugehöriger Quellen

Empfänger, Inhaber, Bevollmächtigter, Eigentümer eines Titels

Beschreibung

- Geschichte:

Bereits im alten Ägypten ist ein zumindest von der Form her mit der *Linzer Torte* vergleichbares Backwerk nachgewiesen. Angeblich soll für den Prinzen Pepiouk Her-ab aus der 6. Dynastie (vor ca. 4400 Jahren) eine Spezialität mit typischem Rautengitter und mit Fruchtmasse als Fülle als Grabbeigabe gedient haben.

Torten mit ähnlichen Zutaten und Erscheinungsbild wie die *Linzer Torte* wurden auch schon im römischen Reich hergestellt.

Mandeltorten gehörten lange Zeit zu den Luxuspeisen, die sich nur der Adel, der Klerus und besonders hochgestellte Bürger leisten konnten. Der früheste Nachweis darüber, dass man in Linz eine Mandeltorte servierte, stammt aus dem Jahr 1619 aus einer Rechnung des Großkaufmannes Ludwig Hebenstreit an Ludwig von Kuefstein. Dieser machte auf seiner Reise in Linz Station und wurde gegen Entgelt im Haus des Herrn Hebenstreit aufgenommen und bewirtet, unter anderem mit „Mandl Dortten“.

Das älteste überlieferte, handschriftliche Rezept der *Linzer Torte*, die vermutlich von den gedeckten Pasteten herrührt, stammt aus dem 17. Jahrhundert. Das Kochbuch der Gräfin Anna Margarita Sagramosa (aus Verona) aus dem Jahre 1653 mit dem Titel „Buech von allerley Eingemachten Sachen, also Zugerwerckh, Gewürtz, Khütten und sonsten allerhandt Obst wie auch andere guett und nützlich Ding etc.“ enthält bereits vier Rezepte mit der Bezeichnung „Linz“ im Titel.

Das Buch wurde 2005 von Waltraut Faißner, der Leiterin der Bibliotheken der oberösterreichischen Landesmuseen wiederentdeckt und wird heute im Stiftsarchiv Admont als Codex 35/31 aufbewahrt.

Vor der Entdeckung dieses Buches galt ein Rezept aus dem Jahre 1696 aus der Wiener Stadt- und Landesbibliothek als das älteste aufgezeichnete Rezept der *Linzer Torte*.

Noch heute verfügt die Bibliothek der Oberösterreichischen Landesmuseen über eine reichhaltige Sammlung von handgeschriebenen Kochbüchern und damit über 83 Rezepte für die *Linzer Torte* aus der Zeit vor 1858.

Diese historischen Quellen widerlegen die weitverbreitete Behauptung, dass die *Linzer Torte* 1822 erfunden wurde.

Das erste gedruckte Kochbuch, das ein Rezept der *Linzer Torte* enthielt, - davor handelte es sich bei den Schriften nur um datierte Handschriften - war das „Neue Salzburgerische Koch-Buch“ aus dem Jahr 1718 vom „Hoch-Fürstlich-Salzburgische Stadt- und Landschaft-Koch“ Conrad Hagger.

Der „Gute und süße Lintzer Taig“ besteht aus Butter, Mandeln, Mehl, Zucker, Eiern, Zitronenschale und wird, wie in einem dem Rezept beigegebenen Kupferstich mit dem Titel

„Der geflochtene Linzer Dorte“ zeigt, mit einem Gitter verziert.



Foto: Trauner Verlag

Durch die Gitterverzierung erscheint die darunterliegende Fülle als kleine Rauten, die seit jeher nicht nur als Verzierung diente sondern auch symbolische Bedeutung besaß.

Das charakteristische Rautenmuster der *Linzer Torte* ist vermutlich aber aus praktischen Gründen entstanden, denn waren die aufgestrichenen Marmeladen oder Salsen (Fruchtmuse) zu feucht, riss die geschlossene Teigdecke durch den Dampf beim Backen auf und der Boden wurde speckig.

Auf Grund des hohen Butteranteil, der Mandeln, des Zuckers und der Zitronen sowie später hinzukommender Gewürze aus Übersee war die *Linzer Torte* lange meist nur der reichen Bevölkerung vorbehalten.

An der Wende vom 18. zum 19. Jahrhundert erfuhr die *Linzer Torte* eine rasche Verbreitung und erschien vermehrt in handschriftlichen und gedruckten Kochbüchern. Oft sind dabei mehrere Rezepte für die Zubereitung zur Auswahl angeführt, wobei diese meist durch das Beiwort „abgetriebene“, „gerührte“, „abgebreselte“ unterschieden werden. Ein Grund für ihre Verbreitung war unter anderem die Erfindung des Rübenzuckers, wodurch der Zucker billiger wurde, sodass die Torte weiteren Bevölkerungsschichten erreichbar wurde.

Bei den Reiseschriftstellern des 18./19. Jahrhunderts wurde die *Linzer Torte* oft erwähnt. Der deutsche Reiseschriftsteller Johann Georg Kohl suchte eigens in einem Linzer Hotel die Küche auf, um von der Köchin des Hauses das Rezept der *Linzer Torte* einzuholen, welches er dann in seinem Band „Hundert Tage auf Reisen in den österreichischen Staaten“ (1842) veröffentlichte.

1809 schrieb der deutsche Landesherr, Landschaftsarchitekt, Schriftsteller und Weltreisender Fürst Hermann von Pückler-Muskau in seinem Tagebuch die Eindrücke seines Linzbesuches, bei dem er auch eine *Linzer Torte* genoss, nieder: „Ich blieb die Nacht und den folgenden Tag in Linz, weil ich gehört hatte, daß die Stadt ihrer Torten und schönen Mädchen wegen berühmt sei. Die Torten mögen ihren Ruf allenfalls verdienen (...)“.

Erzherzog Franz Karl (1802 - 1878) war dafür bekannt, dass er auf dem Weg in die „Sommerfrische nach Ischl“ stets im „Goldenen Löwen“ in Linz übernachtete und sich eine *Linzer Torte* mit auf die Reise nahm.

Bereits im Jahr 1856 wurde das Tortenrezept vom Linzer Auswanderer Franz Hölzhuber (1826 - 1898), der Maler, Dichter, Komponist und Dirigent war, nach Nordamerika (Milwaukee) gebracht. Als dieser sich in einer finanziellen Notlage befand, erinnerte er sich an die elterlichen zuckerbäckerischen Wurzeln und begann mit der Herstellung der Linzer Torte in den USA.

Der Dramatiker Ernst von Wildenbruch (1845 - 1909) würdigt die Torte, in einem Huldigungsgedicht auf Linz, mit den Worten: "Was sind aller Dichter Worte gegen eine Linzer Torte!".

Der deutsche Komponist Ludwig Schmidseder (1904 - 1971) widmete der *Linzer Torte* sogar eine eigene Operette mit dem Titel „Linzer Torte“, die am 26. Mai 1944 in Linz uraufgeführt. Neben einer Liebesgeschichte behandelte diese auch die Erfindungslegende der Torte.

1987 feierte die Firma des damaligen Landesinnungsmeisters der Konditoren ihr Firmenjubiläum zum 55-jährigen Bestehen und zugleich „Drei Jahrhunderte Linzer Torte“. Zu diesem Anlass wurde eigens ein Sonderpostamt eingerichtet und die offiziellen Marken mit einem Sonderstempel versehen.

Veränderung der Rezeptur und Herstellung:

Die älteren Rezepte unterscheiden sich von jüngeren dadurch, dass der Teig Butterschmalz enthielt und in den Teig noch zusätzlich ein Butterziegel eingearbeitet wurde.

Außerdem wurde die Torte oft als sogenannte „Schüsseltorte“ zubereitet. Sie wurde in einer Schüssel, ähnlich den heutigen Pasteten, mit Fruchtfülle und einem Gitter darüber gebacken. Für den Teig verwendete man damals Butter, Mandeln, Zucker, Mehl und feine Gewürze, also Zutaten, die auch heute noch den Hauptanteil bilden.

In den ältesten Backanweisungen kommt kein Ei in die Masse, erst später enthielten die Rezepte ganze Eier oder auch nur die Dotter. Ab dem 19. Jahrhundert finden sich Rezepte, in denen sogar hart gekochte Eidotter beigesezt wurden.

In alten Texten findet man vorwiegend die *Linzer Torte* aus hellem Teig, erst später setzte sich der dunkle Linzer Teig. Dieser enthielt im Gegensatz zur hellen Variante ungeschälte Mandeln sowie zusätzlich Gewürze wie Zimt, Nelken oder Muskat.

Zitronenschalen waren lange Zeit die einzigen Aromaträger in der *Linzer Torte*, bis sie durch Zimt, Nelken, Muskatnuss, Kardamon, Sandel und viel später auch durch Vanille bzw. Vanillin erweitert wurden.

Die Muskatnuss taucht in Rezepten der *Linzer Torte* bereits ab 1740 auf, tritt dann aber im Laufe der Zeit zugunsten von Zimt, Nelken und Neugewürzen in den Hintergrund.

Bis Ende des 19. Jahrhunderts war die Mandel die einzige Nussart in den Rezepturen der *Linzer Torte* und ein Charakteristikum für Linzer Gebäcke allgemein. Erst an der Wende des 19. zum 20. Jahrhundert wurden erstmals Haselnüsse anstelle der Mandeln verwendet.

Während des 1. Weltkriegs gab es sogenannte „Kriegs-Linzer-Torten“. Diese enthielten statt der Mandeln oder Walnüssen geröstete Haferflocken.

Namensursprung:

Der Name der *Linzer Torte* geht wahrscheinlich auf den „Linzer Teig“ zurück, worunter man in Fachkreisen einen Mürbteig verstand. Der Teig soll seinen Namen durch die „schönen Linzerinnen“ erhalten haben, die als hervorragende Bäckerinnen bekannt waren.

Legenden rund um die Linzer Torte:

Oft wird behauptet, ein Wiener Bäcker namens „Linzer“ sein der Erfinder der *Linzer Torte*. Diese Behauptung geht auf den Wiener Schriftsteller, Satiriker und Theaterkritiker Alfred Polgar (1873 - 1955) zurück, der sie in der Glosse „Städte, die ich nie erreichte“ seinem Freund Jacob Frank in den Mund legte.

Polgars Vermutung widerspricht jedoch der historischen Namensgebung von Speisen. Denn ursprünglich wurden Speisen nach ihren Herkunftsländern bzw. den Landstrichen, aus denen sie kamen benannt und nicht nach den Köchen, die nach dem damaligen Klassendenken einem sehr niedrigen Stand angehörten. Darüber hinaus findet sich in den historischen Quellen zum Zuckerbäckerwesen in Wien in der Zeit von 1400 - 1814 kein einziger Konditor oder Vertreter eines vergleichbaren Gewerbes mit dem Namen „Linzer“.

Andere Quellen wiederum berichten davon, die Torte sei anlässlich eines Besuches des Fürstbischofs Firmian von Passau von einem seiner Leibköche kreiert worden. Es gab tatsächlich zwei Firmiane, die Erzbischöfe waren, Leopold Anton Eleutherius Graf von Firmian (1679 - 1744), Erzbischof von Salzburg, sowie Leopold Max Gras Firmian (1766 - 1831), Erzbischof von Wien. Zu deren Lebzeiten war die *Linzer Torte* bereits nachweislich bekannt.

Als weiterer möglicher Erfinder der *Linzer Torte* wird der Linzer Konditor und Zuckerbäcker Johann Konrad Vogel (1796 - 1883) bezeichnet. Nach diesem wurde in der Linzer Innenstadt sogar eine Straße benannt. 1822 wanderte Vogel aus dem mittelfränkischen Weihenzell bei Ansbach (Deutschland) nach Linz ein und heiratete 1823 die Linzer Zuckerbäckerswitwe Katharina Kreß, wodurch er ihren Betrieb und das Bürgerrecht der Stadt Linz erhielt. Als er 1823 zu einer wichtigen Angelegenheit ins Rathaus gerufen wurde, soll er seinen Lehrling damit beauftragt haben die Tortenmasse, an der er gerade arbeitete, weiterzurühren, bis er wiederkäme. Der Termin im Rathaus dauerte jedoch länger als gedacht, was dem Teig keinen Abbruch tat. Im Gegenteil, das Resultat war eine hochaufgehende hervorragend schmeckende Torte.

Der Ruf der Torte verbreitete sich weitem, sodass Vogel sogar, aber nur der Legende zufolge, Hoflieferant wurde.

Linzer Torten wurden jedoch schon lange vor dieser Zeit zubereitet. Sie sind also keineswegs eine Erfindung des Zuckerbäckers, wie kurz nach dessen Tod zwar in der Linzer Tagespost zu lesen war, gleich darauf aber dementiert wurde: „Die offizielle Linzer Zeitung erzählt in ihrer Nachricht vom Tode Johann Konrad Vogels, dass Vogel der Erfinder der Linzer Torte gewesen sei. Wir würden von dieser Unrichtigkeit keine Notiz genommen haben, wenn selbe nicht in das Volksblatt und die meisten Wiener Journale übergegangen wäre. So wollen wir aber dennoch erwähnen, daß die Linzer Torte lange gemacht wurde, bevor Vogel nach Linz kam.“

Eine andere Variante der Legende besagt, Konrad Vogel habe die *Linzer Torte* im Auftrag des Linzer Magistrats erschaffen.

Vogel ist es jedoch sicher zu verdanken, dass die Torte in den Gewerbebetrieb eingeführt wurde und ihr so weiteste Verbreitung über die Grenzen Österreichs hinaus verschafft hat.

Eine andere Geschichte erzählt von Kaiser Franz Josef und Kaiserin Elisabeth („Sissi“), die von dem Konditor Linzer, dem angeblichen Erfinder der *Linzer Torte*, ins seinem Geschäft bewirtet worden sein sollen. Zu Kaisers Zeiten hieß der Konditor in Bad Ischl jedoch „Zauner“ und nicht „Linzer“ und zu seinen Lebzeiten war die *Linzer Torte* längst erfunden.

Hazai József, Schwiegersohn des letzten Besitzers der Konditorei Russwurm im Wohnviertel um die Ofner Burg (Ungarn), behauptete, die *Linzer Torte* sei nach einem Honvéd-Leutnant Linzer, der nach der Erstürmung von Ofen (ungarisch Buda) beim Konditor Müller, dem Vorgänger Russwurms, einquartiert worden war, benannt. Die *Linzer Torte* war zu dieser Zeit jedoch in Ungarn schon längst verbreitet.

Eine weitere ungarische Legende berichtet vom Budapester Gastronom Károly Gundel (1883 - 1956) als Erfinder der *Linzer Torte*.

Ein Schweizer Journalist (Name unbekannt) vermutet, dass der Ursprung der *Linzer Torte* in Mantua in Italien liegt.

- Gebiet/Region:

Österreich

- Linzer Torte:

Die *Linzer Torte* ist eine Torte aus gerührtem Mürbteig (Linzerteig) mit einem hohen Anteil an Nüssen.

Ursprünglich enthielt die *Linzer Torte* neben Butter (Butterschmalz), Eiern, Mehl, Zucker und Marmelade ausschließlich Mandeln, heute findet man auch eine Mischung aus Mandeln und geriebenen Haselnüssen.

Die *Linzer Torte* enthält eine einfache Füllung aus Marmelade (meist Ribiselmarmelade/Ribisegelée oder auch Kirschenmarmelade) und wird traditionell mit einem Teiggitter als oberste Lage, das aus der Masse aufdressiert wird, hergestellt.

Linzertorte ist im österreichischen Lebensmittelcodex Kapitel B 18 Backerzeugnisse, Kapitel „Fein- und Konditoreibackwaren“ in Absatz 64 als „Mürbteigbackware“ angeführt.

Variationen und Abkömmlinge:

Linzerschnitten, Linzertörtchen, Linzeraugen

Methode der Zubereitung:

Rezept (aus „Die 100 klassischen Gerichte Österreichs“):

Zutaten für 1 Torte, Durchmesser 23 cm, Höhe 4 cm

250 g Butter

120 g Puderzucker

60 g faschierte Arancini

10 g Vanillezucker

4 g abgeriebenen Schale von ungespritzten Zitronen

3 g Zimt

2 g Nelken

1 g Salz

140 g Vollei

40 g geröstete, fein geriebene Haselnüsse

120 g fein geriebene Haselnüsse

80 g Mehl

240 g fein geriebene Kuchenbrösel (*Die Qualität der Kuchenbrösel ist sehr entscheidend für die Qualität des fertigen Produktes. Möglichst keine Brösel von Teigprodukten! Es sollten hohe Bröselanteile von mürben Teigen, Nussmassen, Sachermassen und dergleichen*)

verwendet werden.)

180 g Ribiselkonfitüre
Gehobelte Mandeln zum Bestreuen
Puderzucker mit 10 % Vanillezucker gemischt, zum Anzuckern

Zubereitung:

Tortenring mit Backpapier bespannen.
Butter mit Puderzucker, Arancini, Vanillezucker, Zitronenschale, Zimt, Nelken und Salz schaumig rühren. Eier nach und nach zugeben.
Haselnüsse mit Kuchenbrösel und Mehl mischen und einmelieren.
Zwei Drittel der Masse spiralförmig in den Tortenring dressieren, dabei 2 cm zum Rand freilassen.
Aus der restlichen Masse mit einer Sterntülle Gitter und Rand dressieren. Tortenmitte locker mit gehobelten Mandeln bestreuen.
Bei 150 °C ca. 60 Minuten backen, auskühlen lassen, runde Kartonscheibe o.ä., Durchmesser ca. 10 cm, in die Mitte legen und rundherum leicht anzuckern.

Rezept: (nach Ludwig Mann)

Zutaten für 1 Torte, Durchmesser 24 cm

300 g Butter
150 g Staubzucker
10 g Vanillezucker,
3 g Zimt
2 g Nelken
3 g Zitronenschale
1 g Salz
100 g Vollei (2 St.)
40 g Eidotter (2 St.)
330 g Mehl, Weizenmehl Type 700
220 g Haselnüsse, geröstet gerieben, können auch braune Mandeln sein

1 Stk. Backoblate
270 g Ribiselmarmelade (Johannisbeerkonfitüre)
10 g gehobelte weiße Mandeln

Zubereitung:

Butter mit Staubzucker, Gewürzen und Salz schaumig rühren.
Vollei und Dotter nach und nach zugeben. Haselnüsse mit dem Mehl mischen und einmelieren (unterheben).

Zwei Drittel der Masse in eine Tortenform streichen oder eindressieren.

Oblate mit Ribiselmarmelade bestreichen. Dabei einen ca. 3 mm breiten Abstand am Rand der Oblate freilassen. Anschließend Oblate auf die Linzermasse legen. Aus der restlichen Masse mit einer Sterntülle (Dressierröhrchen) Gitter und Rand auf die Torte dressieren, mit Ei bestreichen und mit gehobelten Mandeln bestreuen.
45 - 55 min bei 180 °C backen.

- Produzenten:

Konditoren

- Verfügbarkeit:

Ganzjährig

Schlüsselworte

Lebensmittel und Speisen, Traditionelles Wissen, Österreich, Konditorwaren, Torten, Linzer Torte

Bibliographie/ Referenzen

- MAIER-BRUCK, F. Die klassische Österreichische Küche, Seehammer Verlag GmbH, Weyarn, 2003, S. 542, 560-562.
- MÖRWALD, T., WAGNER, C. Die süße Küche-Das Österreichische Mehlspeiskochbuch, NP BUCHVERLAG, St.Pölten-Wien-Linz, 2003, S. 15.
- PLACHUTTA, WAGNER. Die Gute Küche. Das Österreichische Jahrhundert Kochbuch. Verlag Kremayr & Schierau, Wien, 1993.S. 452.
- NEUNTEUFL, H. Kulturgeschichte der Linzer Torte. In: Oberösterreichische Heimatblätter, 31. Jahrgang, 1977, Heft 3/4, S. 195-198.
- POHL, H.D. Linzer Torte. In: Von Apfelstrudel bis Zwetschkenröster, Verlag Carl Ueberreuter, Wien, 2008, S. 73.
- SCHLAGER, L. Linzer Torte: Drei Jahrhunderte Kulturgeschichte um ein Backwerk, Landesverlag, Linz, 1990.
- SIEVERS, G.W. (2007): Linzer Torte und Linzer Augen. In: Genussland Österreich – Was Küche und Keller zu bieten haben, Leopold Stocker Verlag, Graz, S. 140.
- WAGNER C. Prato- Die gute alte Küche. Pichler Verlag, Wien, 2006. S. 564.
- KUNZ F. In Linz beginnt's. Auf den Spuren der Linzer Torte. In: bmi aktuell; Ausgabe 2/Okttober 2007, Wien. S. 9-11.
- FAIßNER W. Wie man die Linzer Dortten macht. Studien zur Kulturgeschichte Oberösterreichs. Folge 13. Verlag edition M. Bibliothek der Provinz. Weitra, 2004.
- Ausstellung „Linzer Torte - Gedicht ohne Worte“
www.genussland.at
- Die Linzer Torte
<http://maass.at/linzertorte/>
- Linz
www.linz.at
- Linzer Torte:
<http://www.linz.at/tourismus/722.asp>
- Linzer Torte
http://de.wikipedia.org/wiki/Linzer_Torte
- Linzer Torte:

<http://www.tiscover.at/at/guide/32335sy,de,SCH1/objectId,IND472648at,curr,EUR,folder,W EATHER,parentId,RGN214at,season,at1,selBlk,RBLOCKBLK,selElem,BKE8MOat/intern.html>

- Linzer Torte

http://www.landmuseum.at/de/lm/pages.php?page_id=135

- Linzer Torte

<http://www.tasteofaustria.info/?p=187>

- Österreichisches Lebensmittelbuch IV. Auflage

Codexkapitel B 18 Backerzeugnisse

http://www.lmsvg.net/component/option,com_remository/Itemid,45/func,fileinfo/id,31/

Letzter Zugriff aller Internetreferenzen erfolgte am 22. Dezember 2009.

Sprachcode

Deutsch

Produkt von www.genuss-region.at

Nein

Regionaler Ansprechpartner

Autoren: Dipl. Päd. Ludwig Mann, Mag. Doris Reinthaler, Mag. Eva Sommer, Dr. Erhard Höbaus