



Hoteldirektorin Margot Weindorfer und Küchenchef Philippe Sommersperger zeigen „Neues Salzburgerisches Koch-Buch“, ein Kochbuch aus 1719. BILDER: SN/ROBERT RATZER



Apfelknödel nach Barockrezept.



## Messegäste investieren 900 Mill.

Schon am ersten Tag war die „Bauen + Wohnen“-Messe gut besuch

**SALZBURG-STADT.** Dass in Zeiten niedriger Zinsen und steigender Unsicherheit viele Bürger, statt Fernreisen zu machen, lieber in die eigenen vier Wände investieren, zeigt sich im Messezentrum: Denn die von Reed Exhibitions veranstaltete „Bauen + Wohnen“-Messe war schon am Eröffnungstag gut besucht.



Reed-Geschäftsführer Benedikt Binder-Kriegelstein rechnet bis Sonntag mit 35.000 Besuchern und wartet mit interessanten Zahlen auf: „Aufgrund von Befragungen wissen wir: 24.000 oder zwei Drittel der Messegäste planen eine Investition. In Summe sind das 900 Millionen Euro.“

Auf der Messe präsentieren sich 470 Aussteller aus dem In- und Ausland. Die Gäste kommen aus 150 Kilometer Umkreis, wie Johannes Lugmayr aus Strengberg (NÖ): „Wir planen bei unserem Vierkanthof einen Fenstertausch.“ Warum er nach Salzburg kommt? „Weil die Messe hier gemütlicher ist als anderswo.“ In der nächsten Halle berichtet d

# Gerichte wie aus der Barockzeit

SN-THEMA  
Historisches Salzburg

### Rezept für barocke Apfelknödel Zutaten

Um die barocken Apfelknödel nachzukochen, benötigt man folgende Zutaten: 500 Gramm Äpfel, 100 Gramm Semmelbrösel, 2 bis 3 Eier, Rosinen, Zucker, Mehl, Butter, Ingwer und Zimt.

### Zubereitung

Klein geschnittene Äpfel werden zunächst in Butter angeröstet. Als nächsten Schritt gibt man Semmelbrösel hinzu. Ebenso Rosinen, Zucker, Zimt, etwas Ingwer und so viele Eier, dass die Masse sich zu Knödeln formen lässt. Diese werden anschließend in Mehl gewälzt und in Fett ausgebacken – am besten schwimmend. Im Gasthof Goldgasse werden die Knödel mit Zwetschkenröster und selbst gemachter Vanillesoße serviert. Laut barockem Kochbuch eignet sich auch Weichselkompott als Beilage gut.

2500 Kochanleitungen enthält das „Neues Salzburgerisches Koch-Buch“. Einige Rezepte werden im Gasthof Goldgasse umgesetzt – doch nicht alles Kuriose eignet sich für den Gaumen.

NICOLE SCHNELL (TEXT)  
ROBERT RATZER (BILDER)

**SALZBURG-STADT.** Mit hausgemachter Vanillesoße und Zwetschkenröster garniert serviert Philippe Sommersperger Apfelknödel. Der Küchenchef des Gasthofs Goldgasse in der Stadt Salzburg hat das duftende Dessert nach einem Rezept gekocht, das mehrere Jahrhunderte alt ist. Es stammt aus dem mehr als 1700-seitigen „Neues Salzburgerisches Koch-Buch“ von Conrad Hagger. Ein in Leder gebundenes Original aus dem Jahr 1719, das in London ersteigert wurde, steht im Gasthof in einer Vitrine. Margot Weindorfer, Direktorin des Gasthofs Goldgasse: „Wir wollen in

### „Wir wollen in unserem Gasthof Geschichte zum Leben erwecken.“

Margot Weindorfer,  
Hoteldirektorin

unserem Gasthof Geschichte zum Leben erwecken.“ Gerhard Ammerer, Leiter des Zentrums für Gastrosophie an der Universität Salzburg, hat geholfen, das historische Buch neu zu interpretieren: „Viele Rezepte sind sehr defizitär beschrieben, enthalten keine Mengenangaben oder Anleitungen zur Zubereitung. Auch fehlen oft Angaben zu Gewürzen. Hingegen steht nur ‚Würzen ist gut.‘“ Bis zu vier Ge-

richte pro Monat würden im Gasthof nach Rezepten aus dem Kochbuch aus dem 18. Jahrhundert gekocht. „Einige adaptieren wir ein wenig, andere wie die Apfelknödel übernehmen wir eins zu eins“, sagt der Küchenchef. Bald wolle er Gästen ein dreigängiges Menü anbieten, das zur Gänze aus dem Buch stamme. Als Hauptgericht serviere er dabei etwa gefüllte Wachtel mit gedämpftem Spinat, mariniertem Sellerie und Hagebuttensoße. Rund 2500 Rezepte und 300 Kupferstiche enthält das Buch. Es ist in vier Teile unterteilt: Pasteten, Torten und Backwerk, Fisch- und Fastenspeisen, Fleischgerichte sowie mehr als 400 Suppen. „Conrad Hagger hat zu-

nächst als Suppenkoch der Chiemseer Fürstbischöfe, die im Chiemseehof in der Stadt Salzburg lebten, gekocht. Daher entwickelte er viele verschiedene Varianten“, erklärt Ammerer. Später stieg Hagger zum Küchenchef auf. Wie es in damaligen Zeiten üblich war, reiste der Koch sehr viel. So enthalte „Neues Salzburgerisches Koch-Buch“ auch internationale Rezepte. Da der Koch drei Jahrzehnte in Salzburg verbrachte, liegt ein Augenmerk auf regionalen Speisen. Doch längst nicht alle Gerichte eignen sich zum Nachkochen, sagt Ammerer: „Es wurde damals viel in Blut gekocht, auch gab es sehr barocke Repräsentanzgerichte, wie etwa Schwäne.“

### „La La Land“ und Top-Kino-Filme



Das OVAL – die Bühne im Februar 2017 wieder u. a. „La La Land“ mit E  
**Termine:** Sa., 4. 2.: 17 U  
Mi., 8. 2.: 19.30 Uhr. „N  
Sa., 11. 2.: 17 Uhr. „Lov  
Mi., 15. 2.: 19.30 Uhr.  
Sa., 18. 2.: 17 Uhr. „W  
Mi., 22. 2.: 19.30 Uhr  
Sa., 25. 2.: 17 Uhr. „  
**SN-Card-Inhaber**  
**Jedem OVAL-Ki**  
**OVAL-Kino-Sa**  
**(statt 10 Euro).**

Dieser Beitrag handelt sich so