



28.06.2019

## 200 Jahre alte Torten nachgebacken

---

... „Süßkram – Naschen in Neuss“ (Eröffnung Ende Juli) hat der Konditormeister Michael Wegel jetzt in Zusammenarbeit mit der Gastronomin Marion Tiefenbacher-Kalus und Kurator Dr. Carl Pause anhand historischer Rezepte 200 Jahre alte Torten nachgebacken: Obers Torte, Wiener Torte und Zitrontarte. Herausforderung bei der Zubereitung waren die Maßeinheiten: „Für die Umrechnung von Lot in Gramm hatte ich ein altes Buch zum Nachschlagen, bei *einem Groschen Zimt* wurde es schon schwieriger“, erzählt Wegel.

Dem Backen ging eine umfangreiche Recherche voraus. „Seit wann gibt es Torten, wie veränderten sie sich und vor allem warum, waren die spannenden Fragen, denen wir nachgingen“, erläutert Tiefenbacher-Kalus. Die Veränderungen der Rezepte gingen mit verschiedenen Faktoren einher. Mit der Erfindung neuer Backgeräte, wie dem Schneebesen (früher „Rutenbündel“), gelang es zum Beispiel luftigere Teige herzustellen. Mit der Möglichkeit zur Kühlung der Kuchen kamen schnell verderblichere Lebensmittel wie Sahne zum Einsatz. Geschmacklich veränderten sie sich nach der Verfügbarkeit der Produkte. So ging mit der Kolonialzeit die Einfuhr verschiedener Früchte, Schnaps und Schokolade einher: neue Aromen wurden kreiert.

Die Namen der Torten orientierten sich zunächst nach ihrer Zubereitung oder Zutaten (Obers Torte; Obers = österr. Sahne), später wurden sie nach ihrem Ursprungsort benannt (Wiener Torte) oder Personen gewidmet, meist adeligen, wie der Königin von Preußen beispielsweise (Luisentorte). „Die Recherche hat gezeigt, wie viel Kulturwissenschaft in Alltagsprodukten steckt“, so Tiefenbacher-Kalus.

Ihren Ursprung hat die Cafékultur mit der Entstehung der Kaffeehäuser in Wien. Die erste Konditorei in Neuss eröffnete Carl Herkenrath in der Oberstraße vor knapp 200 Jahren. „Als Stichtag können wir den 22. August 1826 ausmachen, denn da wurde eine Anzeige im Neusser Intelligenzblatt veröffentlicht“, erklärt Dr. Pause. Seiner Kundschaft bot Herkenrath als Spezialität Bisquit-, Orangen- und Punschtorten an. Die heutige Kuchenkultur, wie wir sie kennen, entwickelte sich erst ab den 1860er Jahren. Dann waren



Konditoreien nicht mehr reine Verkaufsstätten, sondern Orte des Austausches: Cafés wurden dort eingerichtet. Die gewerbliche Kuchenbäckerei erreichte somit die Bürgerhaushalte und das Kaffeekränzchen wurde zum Prestigeobjekt.

Die Textversion finden Sie: [hier](#).