

Verlag Bibliothek der Provinz

Cordula Hanisch • Regine Jungwirth • Josef Achleitner

Eferdinger Stadtkochbuch

ein kulinarischer Stadtführer

Cordula Hanisch · Regina Jungwirth · Josef Achleitner

EFERDINGER STADTKOCHBUCH

ein kulinarischer Stadtführer

herausgegeben von Cordula Hanisch

ISBN 978-3-99126-127-8

© Verlag Bibliothek der Provinz

A-3970 WEITRA 02856/3794

www.bibliothekderprovinz.at





VORWORT

Was kann man Neues zum 800-Jahr-Jubiläum unserer Stadt beitragen, das nicht schon erforscht und bekannt ist? Für die seit Jahren als Unternehmerin mit Kulinarik beschäftigte und dementsprechend interessierte Eferdinger Gastrosofin Mag. Cordula Hanisch und ihre Schwester, die Ethnologin Dr. Regine Jungwirth, war schnell klar, dass ein Thema bisher wenig bearbeitet worden ist: Wie und was kochte man in Eferding in früheren Jahren? Spiegelt sich die Geschichte der Stadt auch in den regionalen Gerichten wider? Gibt es so etwas wie einen „Geschmack von Eferding“?

Deshalb sollten traditionelle Eferdinger Speisen von „Haus zu Haus“ und von „Herd zu Herd“ aufgespürt werden. Aus Platzgründen natürlich auf den historischen Stadtkern beschränkt. In alten handgeschriebenen Kochbüchern, noch in Gebrauch stehenden Rezeptsammlungen oder durch mündlich tradierte Kochanweisungen sollte die Charakteristik der Eferdinger Küche entdeckt werden.

In den Eferdinger Haushalten bestand dafür erfreuliche und motivierende Kooperationsbereitschaft, für die sich die beiden Initiatorinnen des Stadtkochbuchs ausdrücklich bedanken.

In zwei Jahren Sammelarbeit fand sich der Stoff für den nun vorliegenden kulinarischen Spaziergang durch die Stadt, Haus für Haus. In manchen Häusern gab es bibliophile Raritäten, handgeschriebene oder gedruckte Kochbücher aus den Anfangszeiten schriftlich festgehaltener Rezepte. Sehr stark vertreten waren in den bürgerlichen Haushalten und auch in den ehemaligen Gasthäusern Rezepte der klassischen Wiener Küche, angereichert um die Einflüsse der einstigen Kronländer, die in den weit verbreiteten Kochbüchern etwa einer Katharina Prato oder in den führenden Hotels der Hauptstadt der Donaumonarchie ihren Ausgang hatten.

Vielen Büchern und Heften, in denen Rezepte gesammelt wurden, sah man den häufigen Gebrauch beim Kochen an. Und der anfangs oft exakten Schrift folgte später im Alltag die Improvisation: Zettel wurden beigelegt oder eingeklebt, auch auf Kalenderblättern oder -deckeln fanden sich Rezepte, und später wurden die von Verlagen angebotenen Sammelbücher populär. Das speziell Eferdingerische ist auf jeden Fall die leichte und kostengünstige Zugänglichkeit von pflanzlichen Produkten in einer der Zentralregionen des österreichischen Gemüseanbaus.



In den Rezepten der Eferdingerinnen sind nicht nur die nötigen Zutaten zu finden, sondern es werden auch Handfertigkeiten vermittelt. Und es zeigt sich auch, dass es einen regen Austausch der Rezepte gab, dass Kochtipps Teil des gesellschaftlichen Lebens waren. So lassen sich ehemals in der Stadt wirksame Frauennetzwerke, Freundeskreise und gut funktionierende Nachbarschaften erkennen. Dabei zeigt sich, dass wirklich Gutes nicht verborgen bleibt: Gelegentlich war der Hinweis „Geheimrezept“ beigefügt. Ausgerechnet solche Rezepte waren dann, gar nicht geheim, in den meisten Sammlungen zu finden.

Zu den Rezepten sollten bei diesem Spaziergang durch die Kochgewohnheiten in den einzelnen Häusern neben dem Häferlgucken auch geschichtliche Hintergründe aufgezeigt werden. Nicht überall fand sich dazu Material, wenn wir auch durch Zeitzeuginnen, Familiendokumente oder im „Eferdinger Heimatbuch“ auf einen großen Fundus an Fakten und Anekdoten zurückgreifen konnten.

Vor allem aber stand mit Regine Jungwirth eine Expertin zur Verfügung, die sich schon seit Jahren wissenschaftlich mit der Geschichte etwa des Gemüseanbaus oder der Fischerei im Eferdinger Becken auseinandergesetzt hat. Für dieses Buch konnte sie wieder bisher kaum Bekanntes an den Tag bringen: Aufzeichnungen

von Verlassenschaftsabhandlungen in Eferdinger Bürgerhäusern aus den vergangenen Jahrhunderten, die Auskunft über Hausrat und Küchentechnik, vor allem aber über die wirtschaftliche Lage der einstigen Bewohner geben. Fraglos war das Kochen bei offenem Feuer mit schweren, an Ketten hängenden Kesseln oder mit Spießen und ohne Fließwasser einst Schwerarbeit.

Weil das Eferdinger Stadtkochbuch nützlich und auch unterhaltsam sein soll, wurden die historischen Daten, Fakten und Begebenheiten in kurze Geschichten verpackt. Diese Aufgabe hat der aus der Region stammende OÖNachrichten-Kolumnist Josef Achleitner übernommen, der Ähnliches, wenn auch größtenteils aus der Politik, Woche für Woche seinen Lesern anbietet. Illustriert ist der Spaziergang mit alten (teils auch neuen) Bildern der Eferdinger Häuser, in manchen Fällen auch von Familien. Dazu sind handgeschriebene Rezepte aus historischen Kochbüchern, alte Küchenutensilien und Inventarlisten zu sehen.

Zu großem Dank verpflichtet sind wir dem Vater der beiden Autorinnen, Architekt und Künstler Dipl. Ing. Hubert Taferner, der uns bis kurz vor seinem Tod im März 2022 mit seinen gezeichneten Hausporträts bei der Illustration sehr geholfen hat.

Viel Freude beim Schmökern, Nachkochen und Lesen!



STADTPLATZ 1

Haus der Sparkasse Eferding, das zeitweise auch die Bezirkshauptmannschaft, das Stadtamt, die Post, das Steuerreferat und den Gemeindefarzt beherbergte.

Das dominante Sparkassengebäude ist beziehungsweise war zwar ein Haus des Geldes und der Ämter, es war aber auch Sitz der Ordination und Wohnsitz der Gemeindeärzte, konkret über mehrere Generationen der Familie Dr. Zillig. Deshalb wurden die zwei Rezepte aus dem Anfang des 20. Jahrhunderts anstelle von drei alten kleinen Stadthäusern entstandenen Bau, in dem sonst mehr Computer, Papier und Geldscheine die Tage beherrschen als Kochtöpfe, ausgewählt. Weihnachtsstollen wie im Rezept von Maria Zillig haben in Eferding den Ehrgeiz vieler Hausfrauen angespornt.

Die Sparkasse war zu ihrer Entstehungszeit auch ein Symbol für den wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Wandel der kleinen Stadt vom einstigen strengen Zunftwesen, das jahrhundertlang das Leben der Menschen geprägt hatte, hin zu moderneren Formen der Ökonomie. Trafen sich einst die Zunft- und Innungsherren in ihren angestammten Wirtshäusern und Herbergen, so hielten sich Bürger, Bauern, Arbeiter und die Bewohner der Umlandgemeinden Puppung, Hinzenbach, Fraham und Stroheim an „ihre“ jeweiligen Gaststätten, von denen es bis in die 1920er Jahre mehr als zwei Dutzend gab.

Weihnachtsstollen *von Maria Zillig*

Zutaten Vorteig für 4 Stollen je 600g
1 kg Mehl, 100g Germ, 3/8l Milch, 2 Dotter, 1 Löffel Rum, 200g Zucker, Vanillezucker oder Vanilleschote, Saft und Schale einer ganzen Zitrone

Zubereitung Vorteig
 Dampferl zubereiten (Germ mit etwas vom Zucker, Milch und Mehl zu einem Dampferl verrühren) und aufgehen lassen. Anschließend mit den restlichen Zutaten vermischen, gut abschlagen und 1–1,5 Stunden rasten lassen.

Zutaten Hauptteig
400g Butter, 100g Mandeln oder Nüsse feingehackt, 100g Aranzini, 100g Zitronat feingehackt, 350–400g Rosinen

Zubereitung Hauptteig
 In den Vorteig nun die Butter mit den Händen einarbeiten, wieder rasten und aufgehen lassen, dann die restlichen Zutaten wie Mandeln, Aranzini, Zitronat und Rosinen einarbeiten und nochmals gut aufgehen lassen. Im vorgeheizten Backrohr goldgelb backen und noch heiß mit zerlassener Butter bestreichen und mit Vanille-Staubzuckergemisch bestreuen.

Rehrücken *von Paula Zillig*

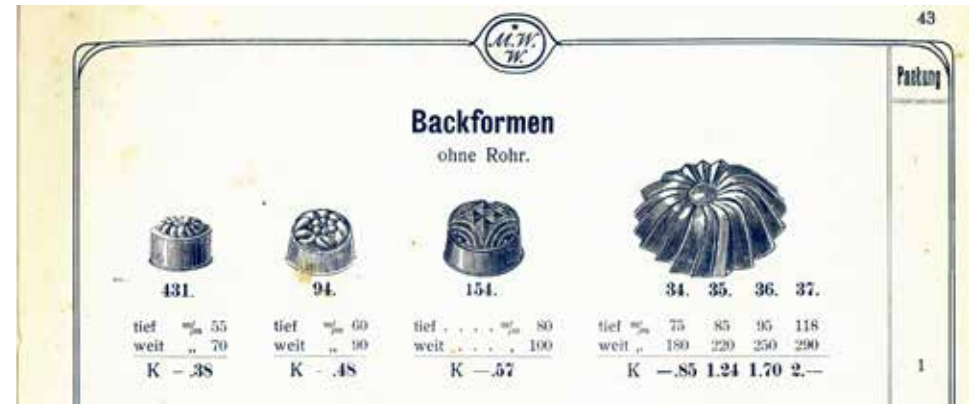
Zutaten
140g Butter, 120g Zucker, 100g Schokolade, 8 Dotter, Schnee von 8 Klar, 40g Zucker, 100g Mandeln fein gerieben, 40g Brösel, 40g Mehl

Zubereitung
 2 Rehrückenformen fetten und mit Mehl stauben. Butter mit Zucker und weichgewärmter Schokolade und nach und nach 8 Dottern sehr schaumig rühren. Hierauf den steifen Schnee mit dem restlichen Zucker sehr steif ausschlagen und mit den Mandeln, den Semmelbröseln und dem Mehl in die Buttermasse einrühren. In die vorbereiteten Rehrückenformen füllen und im mittelheißen Rohr langsam etwas mehr als eine Stunde backen und hernach stürzen. Nach dem Auskühlen quer durchschneiden und mit Marmelade bestreichen und mit dicker Schokoladeglasur überziehen. Zuletzt mit Mandelsplintern spicken.



STADTPLATZ 7

An den im Haus Stadtplatz 7 wohnenden Musiker und Eferdinger Stadtamtsleiter August Kubizek, zeitgeschichtlich bekannt als Jugendfreund Hitlers aus Linzer und Wiener Zeiten lange vor dessen politischem Aufstieg, ging Anfang der 1950er Jahre der Brief eines Freundes, der sich auf ein Treffen mit dem renommierten Kapellmeister freute. Noch mehr aber auf das Schnitzel von Kubizeks Frau: „Sagen Sie noch Ihrer Frau Gemahlin, dass das Schnitzel exzellent war; meine Frau wird schon ganz wild, weil ich ihr einigemal betont erzählt habe, wie gut es geschmeckt hat ... sooooo macht man ein Schnitzel ...“



Guglhupf von Paula Kubizek

Zutaten

4 Eier, 250g Butter, 250g Zucker, 270g Mehl mit 1/2 TL Backpulver vermischt, Milch nach Bedarf, Rosinen

Zubereitung

Mehl mit Backpulver mischen. Rosinen in Rum einweichen. Die ganzen Eier mit dem Zucker über Dunst schaumig schlagen. Dann die Masse kühl noch eine halbe Stunde schlagen. Weiche Butter und das Mehl nach und nach in die Eiermasse einrühren und die Rosinen dazugeben.

Wiener Schnitzel

Zutaten

4 Kalbschnitzel (vom Kaiserteil) zu je 150 g, Salz, reichlich Öl oder Butterschmalz zum Herausbacken

Für die Panier: 100g Mehl, 2 Eier, Semmelbrösel

Zum Servieren: Preiselbeeren und Zitronenspalten

Zubereitung

Kalbschnitzel waschen, trockentupfen, 4-6 mm dünn klopfen, Ränder zart einschneiden und beidseitig salzen. Die Schnitzel panieren, dazu das Fleisch in Mehl, verschlagenem Ei und Semmelbröseln wenden. In einer tiefen Pfanne reichlich Fett erhitzen und die Fleischstücke vorsichtig einlegen. Während des Backens die Pfanne leicht rütteln. Nur einmal wenden, goldgelb fertig backen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Preiselbeeren, Zitronenspalten und Erdäpfel-Vogelersalat servieren.



STADTPLATZ 28

bis 1932 Cafe Umbauer, später Cafe Cermak

Große Cafes wie in Wien oder Linz gab es in Eferding nicht, aber auf Kaffee- und Mehlspeisenkultur wurde sehr geachtet. Einerseits beim Vogl und beim Weltzer, andererseits beim Cermak, wo tagsüber auch Vogl-Produkte und guter Kaffee zu haben waren, wo man Billard spielen konnte und sich abends die Karten- und Würfelspieler trafen. Nicht selten ging es bei denen um viel Geld, inoffiziell natürlich. Elisabeth Cermak, die unermüdliche Wirtin, war ein resolutes Original. Ältere erinnern sich noch, dass die „Lis“ nach Mitternacht mit geschlossenen Augen, aber hellwach, mit dem großen Schlüsselbund auf dem Schoß auf einem Sessel an der Wand saß und dann plötzlich mit Schlüsselgeläute die Gäste zur Sperrstunde mahnte.

Gekochter Grießstrudel *von Elisabeth Cermak*

Zutaten

Für die Fülle: 80g Butter, 2 Dotter, 1/4l Sauerrahm, etwas Salz, 250g Grieß, Schnee von 2 Klar

Für den Strudelteig: 300g Mehl, 1 Prise Salz, 3 EL neutrales Öl, 1 Ei, ca. 100ml Wasser

Zubereitung

Für die Fülle die weiche Butter mit den Dottern schaumig schlagen, dann Sauerrahm, Grieß und etwas Salz mit dem Butterabtrieb verrühren und zum Schluss den Schnee unterheben.

Für den Strudel die Zutaten zu einem elastischen Teig verarbeiten und abgedeckt bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Den Teig halbieren und so dünn wie möglich auf einem mit Mehl bestäubten Tuch ausziehen. Den ausgezogenen Teig mit flüssiger Butter bespritzen, Teigränder abschneiden und anderweitig verwenden (z.B. Zelten). Jeweils die halbe Grießmasse in einem Streifen auf dem Teig auftragen, einrollen und mit einem Kochlöffelstiel die Rolle in 3–4 cm große Stücke abdrücken und dann mit einem Messer durchschneiden. Strudelstücke auf ein bemehltes Blech legen und 2 Stunden kalt stellen. Dann in kochendes Salzwasser einlegen und schwach wallend kochen. Geeignet als Suppeneinlage, als Beilage zum Beispiel zum Beuschl oder auch als Nachspeise mit gezuckerten, gerösteten Bröseln und Zwetschkenröster.

Nudelpfandl *aus dem ehemaligen Stadtkrug von Toni Tossmann*

Zutaten für 4 Personen

500g Penne; Für die Sauce: Butter, 200g Schinken, 1 Knoblauchzehe, 150ml Obers, Salz, Pfeffer, 100g Pizzakäse gerieben

Zubereitung

Nudeln in Salzwasser bissfest kochen. Für die Sauce den Schinken in feine Streifen schneiden und in Butter anrösten. Knoblauchzehe gepresst kurz mitrösten und mit Obers aufgießen. Die gekochten Nudeln hinzufügen, mit dem geriebenen Käse bestreuen, etwas einkochen lassen und vor dem Servieren mit frisch gehackter Petersilie bestreuen. Dieses Gericht wurde im Stadtkrug portionsweise zubereitet und in einer kleinen Pfanne mit einem Holzbrett darunter serviert.



STADTPLATZ 35

Auf dem Haus war früh eine „Backgerechtigkeit“, heute Restaurant und Seminarhotel Brummeier

Wer sich als Bäcker in Eferding niederlassen wollte, der musste laut Handwerksordnung von 1558 (zitiert nach Otto Wutzel: Die Rechtsquellen der Stadt Eferding) sich das etwas kosten lassen: „Wann sich ein Peckh alhier gen Eferding häuslich setzen will, so soll derselb Peckh uns die Rechten zu bezallen, auch seiner Geburt und Lehrjahr vor einem Handtwerch genugsam aufzulegen (heute etwa: nachweisen) und ain Mahl samt ainem Untern (Trunk), den Peckhen und ihren Hausfrauen, auch derselben jungen Kindern zu einer Gedechtnuß ain halben Metzen Haslnuß und soviel wälische Nuß, wie von alter Herkhomen zu reichen schuldig sein“.

Spargelsalat mit gebratenen Scampi

vom Restaurant Brummeier

Zutaten für 4 Personen

500g weißen und grünen Spargel, 4 EL Olivenöl, 3 EL Balsamico-Essig, 3 EL Rucolaöl, Zitronensaft, Salz, weißer Pfeffer, 25 g grüne und schwarze Oliven, Rucolasalat zum Garnieren, 1 Bund Radieschen, 12 Stück Riesengarnelen in der Schale

Zubereitung

Den frischen Spargel schälen und in Salzwasser bissfest kochen, erkalten lassen und in 1 cm Würfel schneiden. Mit Olivenöl, Balsamicoessig, Zitronensaft, Rucolaöl, Salz, Pfeffer und halbierten Oliven marinieren. In den Kühlschrank geben und ca. 1 Stunde gut ziehen lassen. Die Riesengarnelen halbieren und den Darm entfernen. Mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Riesengarnelen zuerst mit der Schale anbraten. Den Rucolasalat waschen, die groben Stiele entfernen, die Radieschen in Streifen oder in Viertel schneiden. Zum Schluss den Spargelsalat auf einem Teller anrichten, anbei die Scampi, mit Radieschen und Rucolasalat garnieren.

Mostlungenbraten mit Schupfnudeln

vom Restaurant Brummeier

Zutaten

4 Stücke Schweinslungenbraten (à 150 g), 100g Karotten, 100g Sellerie, 100g Zwiebel, 50g Lauch, 150g Spinat blanchiert, 2 Gewürznelken, 200g Speck in Scheiben geschnitten, Öl, ½ Liter Most, ¼ l Rindsuppe, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Karotten, Sellerie, Zwiebel, Lauch waschen, putzen, feiwürfelig schneiden. In die Schweinslungenbratenstücke mit einem Kochlöffel ein Loch stechen. In das Loch den gut ausgedrückten blanchierten Spinat stecken. Fleisch mit Salz, Pfeffer würzen, in Speckscheiben einhüllen. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen, Gemüsewürfel anschwitzen. Danach mit Most und Suppe aufgießen. Gewürznelken begeben, etwas kochen lassen. In einer weiteren Pfanne etwas Öl erhitzen, die in Speck eingehüllten Fleischstücke rundum anbraten. Fleisch zum Gemüse legen. Im auf 200 Grad vorgeheizten Rohr 15 Minuten dünsten.

SCHMIEDSTRASSE 21

Blaukraut *von Katharina Kurz*

Zutaten

800g Blaukraut feinnudelig schneiden, 70g Kristallzucker, ca. 50g Schalottenzwiebel, 150ml Orangen ausgepresst, Saft einer Zitrone, ca. 1/2l guten kräftigen Rotwein, Salz, Pfeffer, Prise Zimt, 2 Löffel Balsamicoessig, ca. 20g Weizenstärke zum Eindicken

Zubereitung

Zucker karamellisieren, Zwiebel und Kraut zugeben mit Orangensaft und Wein aufgießen und einkochen lassen. Würzen und ca. 50–70 Minuten dünsten, öfter umrühren. Mit Stärke am Ende der Garzeit binden, um Glanz zu bekommen – noch 1 Minute kochen. Variante: Das Kraut am Vortag mit Wein und Orangensaft marinieren.

Hühnerroulade mit Schinken-Käsefülle

von Katharina Kurz

Zutaten

4 Hühnerbrustfilets, 4 große Kohlblätter, 2 Bund Suppengemüse, verschiedene Kräuter, 8 Scheiben Gouda, 8 Scheiben Schinken, 200ml klare Suppe, kalte Butterstücke

Zubereitung

Kohlblätter 3–4 Minuten kochen, abschrecken, trocknen, Suppengemüse klein würfelig schneiden, Ofen auf 160 Grad vorheizen. Filets zur Hälfte einschneiden, aufklappen, salzen, pfeffern und klopfen. Jedes Schnitzel mit Kohlblatt, 2 Käsescheiben, 1 Schinkenscheibe und Kräutern belegen. Dann einrollen wie eine Roulade und mit Spagat binden. In Öl rundum anbraten und herausheben. Im Bratenrückstand Suppengrün anschwitzen, die Rouladen wieder dazugeben. Mit Suppe aufgießen und im vorgeheizten Rohr ca. ½–¾ Stunde braten. Roulade aus der Pfanne heben, Spagat entfernen. Soße durch Sieb eingießen und mit kalter Butter binden. Nicht mehr aufkochen. Rouladen in schräge Scheiben schneiden und mit Gemüsereis servieren.



SCHMIEDSTRASSE 22

ehemals Fleischerei Kreuzmayr, Grundner

Die Verkaufsstellen der Fleischhauer nannte man eine Fleischbank. In Eferding befanden sich diese auf der Brücke beim „Fleischer- bzw. Peuerbachertor“. In einem Kaufvertrag für das heutige Haus Schmieðstraße 22 wechselten den Besitzer „die bürgerliche Behausung in der Schmidtgassen (...), dann auch beede bis anhero beygehabte Fleischpanckhen und zwar, Erstere die alte hierzu gehörige Fleischpanckh die Schleicherin genant, so auf der linckhen Hand unter den Fleisch-Tischen gegen dem Thor hinaus, die Zweyte hingegen zwischen des Lorenz Dewagners und Thomas Hayders beeden Fleischhackerpancken gelegen; (...)“

Ribisel-Kuchen *von Anna Kreuzmayr*

Zutaten

Für den Boden: 210g Mehl, 140g Butter, 2 Dotter, 3–5 EL Obers oder Rahm, Für die Ribiselhaube: Schnee von 6 Klar, 280g Zucker, 400g Ribisel

Zubereitung

Aus Mehl, Butter, Dotter und Obers einen Mürbteig kneten. Diesen auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech auswalken, einige Male mit einer Gabel einstechen und hellgelb vorbacken. Für die Haube die Klar mit dem Zucker sehr fest schlagen und die Ribisel unterheben. Diese Masse auf den noch heißen Boden streichen und kurz heiß überbacken.

SCHAUM- BURGER- STRASSE 13

Papstbrot aus dem Kochbuch

der Kirchendienerfamilie
Schiefermayer

Zutaten

Zu je 3 Dotter, 150g Butter, 150g Zucker, 150g Mehl, 150g Schokolade gerieben,
150g Nüsse, Schnee von 3 Klar

Zubereitung

Butter mit Zucker cremig rühren, Dotter nach und nach dazugeben und die restlichen Zutaten und den festen Schnee unterheben. In eine bebutterte und bemehlte Rehrückenform füllen und ca. 45 Minuten bei 180 Grad backen.

Gebackener Holunder von Anna Brandstätter geb. Knoll

Zutaten

12–16 Holunderdolden

Für den Teig: 250g Mehl, Prise Salz, 2 Dotter, 1/4l trockener Weißwein,
Klar von 2 Eiern, 1 EL Zucker

Zubereitung

Holunderdolden waschen und abtropfen. Aus Mehl, Salz, Dotter und Weißwein einen Teig bereiten, 2 Eiweiß mit gehäuften Eßlöffel Zucker zu steifem Schnee schlagen. Eischnee locker unter den Teig heben. Teig 1 Stunde ruhen lassen. Die Dolden eintauchen und in Öl knusprig braten.



SCHAUMBURGERSTRASSE 14

Schweinsschulter in Zwiebel-Rahmsauce mit Semmelrolle von Elfriede Hartl

Zutaten

Ca. 800g Schweinsschulter ohne Schwarte in Scheiben geschnitten; 3 Zwiebel,
3 EL Öl, ca. 3/4l fertige klare Suppe, Salz, Pfeffer, griffiges Mehl, Kümmel ganz,
2 EL Schweineschmalz, 2 EL Speisestärke, 100ml Wasser, 1/4l Obers,
gehackte Petersilie, Frischhaltefolie

Zubereitung

Das Fleisch zwischen eine Frischhaltefolie legen und leicht klopfen. Das Schweineschmalz in einer Bratenform zerlassen und die blättrig geschnittenen Zwiebeln darauf verteilen. Die Fleischstücke salzen, pfeffern und in Mehl wenden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch beidseitig anbraten. Aus der Pfanne geben und in die Bratenpfanne auf das Zwiebelbett legen. Kümmel darüber streuen. Den Bratrückstand mit Suppe ablöschen und über das Fleisch gießen. Im vorgeheizten Backrohr unter öfterem Wenden bei ca. 180 Grad weich dünsten. Dann das Fleisch aus der Bratenform geben. Die Hälfte des Zwiebelgemischs in einen Mixbecher geben und mixen. Die ganze Sauce in einen Topf gießen und aufkochen. Speisestärke mit Wasser glattrühren, Obers dazugeben und die Sauce damit binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie untermischen und das Fleisch in die Sauce legen. Mit Rotem Rübensalat und Semmelrolle servieren.

Zutaten Semmelrolle

200g Semmelwürfel, 1 kleine Zwiebel, 2 EL Öl, 1 El Polenta, 2 Eier, ca. 1/4l Milch,
Salz, Pfeffer, Muskatnuß, je 1 Stück Frischhaltefolie und Alufolie, gehackte Petersilie.

Zubereitung

Semmelwürfel in eine Schüssel geben. Öl in einer Pfanne erhitzen und die gehackte Zwiebel glasig schwitzen. Milch erwärmen, Eier einsprudeln, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß und Petersilie würzen und über die Semmelwürfel gießen, Zwiebel und Polenta unterheben, und die Masse ziehen lassen. Alufolie ausbreiten, Frischhaltefolie darauf legen. Die Semmelmasse darauf verteilen und wie einen Strudel fest einrollen und in kochendem Wasser ca. 25 Minuten leicht köcheln lassen. Vor dem Servieren die Semmelrolle aufschneiden und zum Rahmbraten reichen.

SCHIFERPLATZ 1

Die Blüten und Beeren des Schwarzen Holunders (in Österreich meist Holler genannt) sind in den vergangenen Jahrzehnten auch für die Küche wieder interessant geworden. Die Beeren etwa als traditioneller Hollerröster, die Blüten als in dünnflüssigem Teig gebackene Köstlichkeit. Auch bei Getränken ist der Geschmack von Holunderblüten beliebt: Holundersirup etwa auf Basis einer Zuckerlösung oder Holunderlimonade, auch Holundersekt schmecken vorzüglich.

Ameisenkuchen *von Familie Ausersdorfer*

Zutaten

250g Butter, 250g Zucker, 4 Eier, 1/8l Eierlikör, 40g Schokostreusel, 250g Mehl glatt mit 1/2 P. Backpulver versiebt, Butter für die Form, Zucker zum Bestreuen

Zubereitung

Schokostreusel und Mehl-Backpulvermischung mit dem nicht zu steif geschlagenen Schnee aus 4 Eiklar unterheben. Bei 170 Grad ca. 45 Minuten in einer gebutterten Kranzform backen. Nach dem Auskühlen mit Zucker bestreuen.

Holunderblütensaft *von Familie Ausersdorfer*

Zutaten und Zubereitung

10–12 schöne Holunderdolden, 2l Wasser, 3 Zitronen geschält in Scheiben geschnitten, 100g Zitronensäure, 24 Stunden stehen lassen und dann abseihen. 3kg Zucker dazugeben, gut auflösen, öfters umrühren nochmals durchseihen und in Flaschen füllen und gut verschließen. Verdünnt mit Wasser oder Mineralwasser ein vorzügliches Getränk.

Löwenzahnsirup *von Familie Ausersdorfer*

Zutaten und Zubereitung

4 Hände voll Löwenzahn-Blüten, 3 Zitronen geschält und in Scheiben geschnitten, 1 1/2l Wasser gut kochen (ca. 1/2 Std), abseihen, dann den Saft mit 1 1/2 kg Zucker (1 kg Zucker 1/2 kg Kandiszucker) leicht kochen lassen, bis der Saft dicklich wird. (Probe auf Teller machen) In kleine Gläser füllen und gut verschließen.



SCHIFERPLATZ 3

ehemals Schifer'sches Erbstift, nun Betreutes Wohnen

Laut einer „Instruction für einen jeweiligen Pfleger des Schifer'schen Erbstiftes zu Eferding“ von 1787 waren für die Verpflegung der Spitäler und der Meierleute folgende Speisefolgen vorgesehen: „Alle Sonntage haben dieselben zweimal Rindfleisch; Montag, Dienstag, Mittwoch und Donnerstag aber nur mittags, jede Person 1/2 Pfund. Freitag, Samstag und an anderen Fasttagen entweder Grieß- oder Mehlkoch, Brein, Gerste, Erbsen, gedörrtes Obst oder Ofenweckerl, womit immer eine Abwechslung zu treffen ist. (...) Am Martinstag bekommt jedes (...) 2 Pfund schweinernen Braten und jedem um einen Kreuzer Semmel gegeben. (...) Am heiligen Abend vor Weihnachten und am Charfreitag bekommen sie Fische oder gewöhnlich jede Person vier Kreuzer, dann Kraut und Erbsen, auf die Nacht 3 Maßl gedörrtes Obst und am Weihnachtsabend jede Person 12 Äpfel und 4 Böcke Nüsse (...)“.



LEDERERSTRASSE 1

In der Ledererstraße stehen einige historische Villen als Zeugen des wirtschaftlichen Aufschwungs um die Wende zum 20. Jahrhundert, der hier zum Teil auf die Weiterentwicklung des traditionellen Ledererhandwerks zurückgeht. Das gastliche Zentrum an dieser Aus- und Einfahrtsstraße der Stadt war der Hofwirt am Beginn der Straße.

Leberreissuppe *1913 aus dem Hause Schinninger*

Zutaten für ca. 10 Portionen

200g Leber, 1 Zwiebel, 2 Semmeln, 2 ganze Eier, 60g Semmelbrösel, Salz, Pfeffer, Majoran

Zubereitung

Leber mit der Zwiebel und den in Wasser eingeweichten Semmeln faschieren. Dann die 2 ganzen Eier dazu rühren und mit Salz, Pfeffer und Majoran gut abschmecken. Mit Semmelbrösel festigen und durch ein Reibeisen in die kochende Suppe drücken und 10 Minuten kochen lassen.

Zwiebelfleisch *von Margarethe Schinninger*

Zutaten

400g Zwiebel, 400g Rindfleisch, Butterschmalz zum Anrösten, 1 TL Essig, ca. 0,4l Suppe, 2 TL Beizkräutl, Salz, Pfeffer, 1/8l Sauerrahm und 1TL Maizena

Zubereitung

Klein gehackte Zwiebel goldgelb rösten, in Würfel geschnittenes, gesalzenes Fleisch dazu, mit Essig ablöschen und mit Suppe aufgießen. Beizkräutl, Salz und Pfeffer dazu und Fleisch weichdünsten. Gmachtl aus saurem Rahm und Mehl oder Maizena dazugeben.



LEDERERSTRASSE 2 / HOFWIRT

Hofwirt Johann Obermayr ist wohl ein erfolgreiches Beispiel dafür, dass die Eferdinger Wirte nicht nur von der Ausschank von Bier, Most und Wein und von der Auspeisung lebten, sondern mit Nebengeschäften reüssierten. Der Bauernsohn Obermayr trieb Handel mit Wein (aus Südtirol) und wurde, ange-regt durch einen Fachmann, mit seinem Bruder Leopold zum Gründer der Obermayr-Ziegelwerke, der heutigen Leitl-Werke. Eine Anekdote aus der Ära seines Sohnes war zu ihrer Zeit in aller Munde: In den 1930er Jahren gab es eine extrem gute Obsternte und der daraus vergorene Most war ebenso gut. Hofwirt Max Obermayr beschloss daher, den Most in seinem Glasfass, einem zweieinhalb mal eineinhalb Meter großen Raum aus Glasfliesen, zu produzieren. Der Most schmeckte wie Sekt, machte aber schon nach zwei Halben rauschig. Die Kunde von diesem Supermost machte schnell die Runde, sodass das Getränk bis nach Linz verkauft werden konnte.



LEDERERSTRASSE 26

Mehlspeisen mit Äpfeln zählen zum Fixbestand der gesamtösterreichischen Küche. Im Eferdinger Becken war das wegen leichter Verfügbarkeit im Besonderen der Fall. Der in der Zubereitung schon etwas anspruchsvollere Apfelstrudel, Apfelkuchen, Äpfelpackerl oder auch die gedünsteten Äpfel etwa zum Schnitzel gehörten oder gehören zum Alltag. Das Gebiet ist Teil der mittleren Obstbauzone (bis circa 300 Meter Meereshöhe) und daher speziell für Obstbau geeignet. Hier wurde schon, wie der 1864 verstorbene berühmte Pomologe und St. Florianer Augustiner Chorherr Josef Schmidberger schrieb, im frühen 19. Jahrhundert Obst intensiv kultiviert. Neben dem Hausgarten- und Streuobstbestand verzeichnete Schmidberger alleine in der Pfarre Scharn 50 Baumschulen, wobei der „Eder in der Edt“ mit 50.000 Stämmen die größte hatte. In Prambachkirchen registrierte er 14 Schulen mit 12.000 Stämmen.

Apfelstrudel *aus dem Hause Straßer*

Zutaten

Strudelteig: 250g Mehl, 30g Öl, Salz, ca. 1/8l lauwarmes Essigwasser

Fülle: 1kg Äpfel, 100g Butter, 100g Brösel, 100g Zucker, etwas Zimt, 50g Rosinen

Zubereitung

Aus Mehl, Öl, Salz und Essigwasser einen elastischen Strudelteig zubereiten und abgedeckt warm 15 Minuten rasten lassen. Auf den ausgezogenen Strudelteig geröstete Semmelbrösel, feinblättrig geschnittene Äpfel, Zucker, Zimt und Rosinen streuen, einrollen und goldgelb backen.

Rollmops-Salat *von Helga Mackowitz*

Zutaten

7 große Rollmöpse mit Kraut, 2 Äpfel, 2 große Essiggurken, 1/8l Sauerrahm,

Zubereitung

Rollmöpse, Äpfel und Essiggurkerl klein schneiden, mit dem Rahm verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Einige Zeit durchziehen lassen und mit frisch gehackten Kräutern servieren.

Nußwurst *von Helga Mackowitz*

Zutaten

150g geriebene Nüsse, 150g Zucker, 1 Eiklar

Fülle: 70g Butter, 70g Zucker, etw. Rum.

Zubereitung

Aus Zucker, Nüssen und dem Eiklar auf dem Brett einen Teig machen. Rechteckig auf Zucker auswalken. Für die Butterfülle die weiche Butter mit Zucker und Rum verrühren und auf den Teig streichen. Zusammenrollen und an einem kühlen Ort 1–2 Tage trocknen lassen und vor dem Servieren in 2–3 mm starke Scheiben schneiden.

Biografien

Dr. Regine Jungwirth, geb. 1957. Studium der Volkskunde und Musikwissenschaft an der Universität Wien sowie des Lehrfachs Querflöte am Brucknerkonservatorium in Linz. Kuratorin der Ausstellungen „Ain ersamb Handwerch“ (Eferding 1999), „Grünspeis und Kräutelwerk – Gemüsekultur im Raum Eferding“ (Pupping 2004), „Fürstin Fanny Starhemberg“ (Eferding 2009), „Ehrenfried Murschel – Trauungspfarrer von Johann Kepler“ (Eferding 2013) und „75 Jahre Stadtbücherei Eferding“ (Eferding 2021). Seit 1998 intensive Beschäftigung mit dem Thema „Fischerei“.

2001 Herausgabe der Arbeit „Erwerbsfischerei an Donau und Nebenflüssen im Raum Eferding“, 2003 der Arbeit „Erwerbsfischerei an Donau und Aschach in den Gemeinden Aschach, Haibach und Hartkirchen, 2007 der „Fischereigeschichte des Stiftes Wilhering“ sowie 2010 „Erwerbsfischerei in den Gemeinden Goldwörth und Alkoven“. Aufsätze zu Fischerei, Gartenkultur und Eferdinger Kirchengeschichte in diversen Fachzeitschriften. Zuletzt erschienen „Die Gärten des Stiftes Wilhering und ihre Geschichte“ (Sonderband der Analecta Cisterciensia 2019).

Mag. Cordula Hanisch MAS (geb. 1961) ist verheiratet und Mutter von drei Kindern. Die Eferdingerin hat Wirtschaftspädagogik studiert und ist ausgebildete Kommunikationstrainerin. Hanisch ist selbst leidenschaftliche Köchin und hat mehrere Kochbücher geschrieben. Ein besonderes Anliegen ist es ihr, dass gesunde, biologische und regionale Lebensmittel auf den Tisch kommen. Ihre Leidenschaft für Küche & Kultur zeigt sich auch darin, dass sie zu den ersten Absolventen des Lehrgangs Gastrosophie der Universität Salzburg gehört. Das Masterstudium der Gastrosophie hat sie 2012 mit der Abschlussarbeit „Zusammenfassend – Einblick in die Wirtshauskultur in Eferding von 1931 bis 1981“ erfolgreich abgeschlossen.

Josef Achleitner, geb. 1952, ist seit 40 Jahren als Tageszeitungs-Journalist tätig, derzeit als Pensionist noch mit einer Kolumne („Damals“) in den OÖNachrichten, seiner beruflichen Heimat seit dreieinhalb Jahrzehnten, vertreten. Ursprünglich Pflichtschullehrer, dann Studium der Publizistik und Germanistik, abgebrochen im Dissertationsstadium zwecks Intensiveinstieg in den Beruf. Anfangs bei der Kronen Zeitung, später Mitarbeit bei der Lokalisierung der OÖNachrichten, nach einem Zwischenspiel bei einem Privat-TV- und Radiokanal dann drei Jahre lang OÖN-Parlamentsberichterstatte in Wien. 1993 Rückkehr nach Linz als Ressortleiter für Innenpolitik, ab 2003 für Außenpolitik. Zuletzt Verantwortlicher für die OÖNachrichten-Journalistenschule.

Verlag Bibliothek der Provinz

für Literatur, Kunst, Wissenschaft und Musikalien