



Unter Anna Sacher wurde das Haus zur Legende. Ihr Schwiegervater Franz erfand die berühmte Sachertorte

Bereit für den Ansturm der Gäste. Zum »Hotel Sacher« gehören drei Cafés, zwei Restaurants und eine Bar

Sachers gutes STÜCK

Wien 1832: Weil sein Chef krank ist, muss der Kochlehrling Franz Sacher einspringen – und kreiert für die Gäste des Fürsten von Metternich einen Schokoladenkuchen, von dem bald die ganze Stadt schwärmt. Die Torte wird zum Bestseller. Und ist bis heute das Kapital des Hauses

TEXT MONIKA CZERNIN FOTOS LUKAS SPÖRL

Ein Herr, extravaganter Tweedanzug, leicht grau melierte Beethovenfrisur, lässt sich zielstrebig am Tisch neben mir im »Café Sacher« nieder. Ein wenig mürrisch drapiert er drei Zeitungen, einen Notizblock und einen Stift – man könnte ja etwas schreiben müssen – auf den marmornen Tisch und bestellt einen kleinen Braunen. So lässt sich's gut den Vormittag zubringen. Dann, als der Hunger den Wissensdurst vertreibt, ein kaum merklicher Wink zum Ober; jener weiß ohnehin, was der Herr, der alldiensttäglich an eben jenem Tisch zu

sitzen pflegt, wünscht: ein Wiener Schnitzel und hernach ein Stück Sachertorte mit Schlagobers.

Soweit könnte sich die Szene auch in jedem anderen Wiener Kaffeehaus zutragen, nur dass der Herr woanders zwar eine Sachertorte, nicht aber die »Original Sachertorte« bekäme (doch dazu später mehr). Das Kaffeehaus, jene urwienerische Einrichtung, die im Wiener Fin de Siècle ihren Höhepunkt erlebte und in den 1960er Jahren dem »Kaffeehaussterben« anheimfiel, ist heute so lebendig wie zu seinen besten Zeiten, als der Schriftsteller Peter Altenberg der Einfachheit halber als seine Postadresse »Café Central, Wien I« angab, weil er und Seinesgleichen bekanntlich nur zum Schlafen vom Kaffeehaus in ihre kalten Wohnungen

wechselten. Und auch heute gibt es nichts Praktischeres auf der Welt als diese perfekt auf menschliche Bedürfnisse zugeschnittene Institution. Einen Tag lang ungestört arbeiten, sich mit anderen Menschen treffen, voller Muße lesen oder gar Billard spielen, all das kann man im Wiener Kaffeehaus. Wer sich einsam fühlt und deshalb unter Menschen sein will, denen er dennoch zu nichts verpflichtet ist, findet hier die ideale Zufluchtsstätte.

Das »Café Sacher« hinter der Staatsoper ist ein Spezialfall unter Wiens Kaffeehäusern. Schon die tägliche Warteschlange davor ist eine Hürde, die Touristen nur mit Beharrlichkeit überwinden. Selbst Stammgäste müs-



Treffpunkt für Adel, Millionäre, Prominenz: das Hotel nah der Staatsoper

sen, wollen sie nicht warten, im »Sacher« reservieren. Und wenn sie es vergessen haben, bleibt ihnen nur die Hoffnung, dass sie vom Oberkellner an der Schlange vorbeigewinkt werden.

Die Warteschlange verdankt sich der weltberühmten Torte, die das Aushängeschild des Sacher-Imperiums mit Café und Hotel ist. Sie wurde 1832 im Wiener Vormärz erfunden, als der für den erkrankten Koch eingesprungene Kocheleve Franz Sacher den Gästen des Staatskanzlers Fürst von Metternich eine aus der Not geborene Schokoladentorte servierte, von der schnell die ganze Stadt schwärmte. Franz und bald auch sein Sohn Eduard realisierten,

welches Potenzial in dieser Torte steckte. Franz bot sie fortan in seiner Delikatessenhandlung in der Weihburggasse feil, und Eduard stellte sie in seinem eigenen Restaurant im »Palais Todesco«, später dann im »Hotel Sacher« ins Zentrum seiner Kochkunst. In den 1880er Jahren wurden täglich bereits 200 bis 400 Sachertorten gebacken und dank der soeben entwickelten Kühltechnik bis nach Übersee transportiert. Heute werden jährlich 360000 Torten, also rund 1000 am Tag, produziert – in verschiedenen Größen. Ein Exemplar mit einem Durchmesser von 3,60 Meter ging unlängst nach Ljubljana – für die Lieferung in vier Teile zerlegt, vor Ort wieder zusammengebaut und von sechs Konditoren, die sich über der Torte an ein Gerüst geseilt hatten, nach Original-Sachertorten-Manier glasiert. Schließlich muss eine Original

Sachertorte aus einem Guss sein, nicht die leiseste Unebenheit auf der dunkelbraunen Oberfläche ist zulässig. Um das zu erreichen, müssen diverse Schokoladenarten vermischt und dann – es gibt nur einen Versuch – auf die zuvor mit Marillenmarmelade bestrichene oder, wie man fachmännisch sagt, »aprikotierte« Torte gegossen werden.

Seit der Gründung des Unternehmens lagen Sachers Küchen in den Kellern, sodass jede Torte und jede Tonne Mehl manuell hinauf und hinunter transportiert werden musste. Vor 18 Jahren entschloss man sich, die Tortenmanufaktur in die Nähe des Wiener Flughafens umzusiedeln. Alexandra Winkler – sie leitet mit ihrem Mann und ihrem Bruder heute das Unternehmen – erfüllt die Verlegung noch immer mit Wehmut. »Früher stieg einem der Schokoladengeruch schon beim Verlassen des Autos in der Operngarage in die Nase.« Und Hoteldirektor Reiner Heilmann sekundiert, dass selbst noch im 5. Stockwerk der unnachahmliche Duft der Torte zu riechen gewesen sei.

Der zweijährige Sohn von Alexandra Winkler ist auf dem Schoß seiner Mutter unruhig geworden. Doch wie alle Hotelkinder weiß er, wohin er entkommen kann, wenn er, weil der Kindergarten geschlossen hat, bei den Gesprächen der Erwachsenen anwesend sein muss. »Es ist wie damals bei mir und meinem Bruder, wir wollten auch immer in die Küche«, sagt die Mutter und ruft nach Johannes, dem Barchef, der den Kleinen fürsorglich an die Hand nimmt. Das »Sacher« war immer ein Familienunternehmen, schon die Kinder des Gründers steckten ihre Finger in die Töpfe mit der Schokomasse, oder sie stibitzten ein Wiener Beinfleisch aus der Rindsbouillon, damals in den 1880er Jahren, als sich das Haus langsam zum Grandhotel mauserte.

Begonnen hatte die Geschichte des Hauses 1876, als Eduard Sacher voller Stolz sein Restaurant und Maison Meuble, eine Art Hotel Garni, hinter der neuen Hofoper eröffnet hatte. Schon damals gehörte sein Restaurant

zum Besten, was die Stadt zu bieten hatte. Nicht nur ausländische Gäste kamen deshalb ins Hotel, sondern vor allem die Wiener Crème de la Crème. Man traf sich im Restaurant, im Damensalon, aus dem sich das Café entwickeln sollte, und, nicht zu vergessen, in den Separees im ersten Stock. Das waren kleine, elegante Speisezimmer, die nicht nur Liebeleien dienten, sondern auch für staatstragende Unter-

Sacher« wurde zu ihrer Bühne und Anna Sacher zur Kultfigur dieser Zeit. Zigarre rauchend und mit ihren französischen Zwergbulldoggen auf dem Arm, eine schnoddrige, resolute Wirtin – so kennt in Wien jeder die Grande Dame der Hotellerie. Sie hat Erzherzögen, die mit Champagnergläsern um sich warfen, die Leviten gelehen und Kunststudenten in den kargen 1920er Jahren eine Gratismahlzeit

Wer macht die Original Sachertorte? Zwei Konditoreien lieferten sich jahrzehntlang einen erbitterten **TORTENKRIEG** vor Gericht – um nichts als eine Schicht Marmelade und die richtige Portion Fett

redungen genutzt wurden. Als Eduard Sacher 1892 starb, stieg das »Sacher« unter der Führung seiner Frau Anna endgültig zum Dreh- und Angelpunkt der feinen Gesellschaft auf. Mit ihrem Spruch »Das Sacher, das bin ich und sonst niemand« machte die resolute Hotelierin von vornherein klar, wer hier regierte.

Zu den Stammgästen der Frau Sacher gehörten sowohl die Erzherzöge und die Aristokratie der Donaunarchie als auch das jüdische Großbürgertum, das in der Gründerzeit zur tonangebenden Schicht aufgestiegen war. Doch obwohl diese sogenannte zweite Gesellschaft Geld – über die Hälfte aller um 1910 gezählten Millionäre Wiens waren jüdischer Herkunft – und die schönsten Palais auf der Ringstraße besaß, war es für Bürgerliche in jener Welt von gestern schwer, mit der ersten Gesellschaft, dem Adel und dem Hof, zu verkehren. Nirgendwo achteten die alten Eliten so sehr auf soziale Distinktion wie in Wien. Aber auch die Aristokraten wussten, dass, wer nicht nur auf seinen Landgütern mächtig sein wollte, sich den neuen Zeiten nicht verschließen durfte, der Industrialisierung, dem Welthandel, der Börse. All die Fürsten und Grafen trafen sich deshalb mit den Rothschilds, Ephrussis und Todescos, aber nur an öffentlichen Orten. Das »Hotel

spendiert. Sie wusste, dass ein Haus wie das ihre vier Dinge braucht, um zur Legende zu werden. Ein Stammpublikum, eine gute Küche und Gerüchte sowie das Gegenteil davon: Diskretion. Dieses Amalgam sorgte dafür, dass sich die Anekdoten über das »Sacher« in den reichen Geschichtsbüchern der Stadt einschrieben wie die Kaiserin Sisi, die trotz ihres Schlankeitswahns Sachertorte liebte. Wie der so antisemitische wie sozialrevolutionäre Bürgermeister Karl Lueger, mit dem sich Anna Sacher eine Fehde zur Verlegung der Straßenbahnhaltestelle vor dem Hotel lieferte, oder jener ungarische Magnat, der einige Jahre im »Sacher« wohnte und mit Hilfe von Anna kurz vor dem Ausbruch des Ersten Weltkriegs ein rauschendes Fest für sein Lieblingspferd mit 300 Gästen veranstaltete.

Die großartige Zeit des Wiener Fin de Siècle verklang. Doch das »Sacher« blieb – fast wie eh und je – bestehen. Erst als Anna Sacher 1930 starb, begann eine neue Ära. Der Wiener Anwalt Hans Gürtler und das Hotelier-

cheppaar Siller kauften das Haus aus der Konkursmasse, zu der es in Folge der Wirtschaftskrise geworden war. 1962 ging es komplett in den Besitz der Familie Gürtler über, die bald geschickt an die große Tradition des »Sacher« anknüpfte. Bis heute weht der Geist von Anna Sacher durch das Haus. Nicht nur ihr Konterfei blickt von so mancher Wand, auch das extra von ihr erdachte Tischtuch-Gästebuch hat eine Fortsetzung gefunden. Früher stickte Anna selbst die Unterschriften ihrer illustren Gästeschar in das perlmuttweiße Tuch. In den Vitrinen gegenüber legen Gästetischtücher neueren Datums ein bededtes Zeugnis von der namhaften Gesellschaft des »Sachers« ab.

Der Herr am Nebentisch hat die Gabel genüsslich in die Torte gegraben und führt sie mit ein wenig Schlagobers zum Mund. Gleich wird er auf die zusätzliche Schicht Marillenmarmelade in der Tortenmitte stoßen, die seit dem Ende des Tortenkrieges nur in der Original Sachertorte zu finden sein darf. In diesem sich samt Gerichtsprozessen und einstweiligen Verfügungen von 1938 bis 1962 hinziehenden Streit ging es um eine zweite Marmeladenschicht, die Verwendung von Margarine oder Butter sowie darum, wer die Torte nun Original Sachertorte nennen durfte: das »Sacher« oder der k. u. k. Hofzuckerbäcker Demel, dem Eduard Sacher junior nach dem Tod seiner Mutter die Lizenz zur Herstellung der Originaltorte verkauft hatte.

Das »Sacher« obsiegte. Sowohl der Markenstreit als auch die Tatsache, dass sich Rezepte für die Sachertorte schon zuvor in alle möglichen Kochbücher eingeschlichen hatten, verhalfen dem Original zu Weltruhm. »Ich bin froh, dass eine Sachertorte in fast jedem Rezeptbuch steht«, sagt Alexandra Winkler. »Sie ist gewissermaßen ein Gattungsbegriff für eine Schokoladentorte geworden. Und dadurch ist unser Original noch viel berühmter.« Was genau die echte Torte außer der zweiten Marmeladenschicht abhebt von allen anderen Sachertorten der Welt, das bleibt geheim. Das handgeschriebene Rezept von Franz Sacher liegt gut gesichert im Safe. ■