

CSOKOLÁDÉBA ÖNTÖTT ISTENI ADOMÁNY

A SACHER CSALÁD ÉS A SACHER-TORTA ZSELÍZI VONATKOZÁSAI




SACHER
POLGÁRI TÁRSULÁS

„CSOKOLÁDÉBA ÖNTÖTT ISTENI ADOMÁNY”

A SACHER CSALÁD ÉS A SACHER-TORTA
ZSELÍZI VONATKOZÁSAI



2021

Partnerséget építünk

Európai Regionális Fejlesztési Alap

www.skhu.eu
www.rdvegtc-spf.eu

Szerző:

Sacher Polgári Társulás

Kiadó:

Nemzetstratégiai Kutatóintézet

ISBN:

978-615-5639-37-1

Nyomda és kötettség:

Duna-Mix Kft.

2600 Vác, Barabás Miklós u. 1.

Felelős vezető:

Szakolczai Lóránt bv. ezredes, ügyvezető

Tipográfia és tördelés:

Cserépy László

Jelen kiadvány tartalma nem feltétlenül tükrözi
az Európai Unió hivatalos álláspontját.

TARTALOMJEGYZÉK

I. ELŐSZÓ	4
II. A NÉV	5
A Sacher-hagyomány megteremtői	5
Franz Sacher. A Monarchia főszakácsa	6
Egy (nem)kőser történet	16
Eduard Sacher. Zselíz világhírű szülőtte	20
Anna Sacher. A császárváros királynője	27
Anna és a marhafartő	31
Palais Sacher. A Monarchia hálósobája	35
III. A HELY	41
A zselízi Sacher-ház	41
A Sacher-terem	45
Az udvar	46
A pince	47
A Sacher Polgári Társulás	49
Kapcsolatfelvétel a Hotel Sacher tulajdonosaival	50
Találkozás Heinrich von Auersperg herceggel	51
A Sacher-torta sütőverseny	52
A Sacher Polgári Társulás a világhálón	52
IV. A TORTA	53
„Csokoládéba öntött isteni adomány”. Kis tortatörténet	53
A Sacher-torta forgalmazása	54
Sacher-torta a populáris kultúrában	55
A Sacher-torta receptváltozatai. Az eredetinek vélt Carla Sacher recept	56
Egyéb receptvariációk	59
A Sacher-torta Zselízen és a térségben	61
Egyéb Sacher vonatkozású termékek a nagyvilágban	62
Az Esterházy-torta	65
A Schubert-szelet	69
V. JEGYZETEK	72
Felhasznált irodalom	72
Linkek	73
További források	74
Képek jegyzéke	75

I. ELŐSZÓ

A bécsieknek a Sacher-torta azt jelenti, amit a magyaroknak a Dobos. Sacher közkedvelt édessége igazi klasszikus, egy szelet békebeli hangulat, amely méltán vált Bécs és egyben az osztrák gasztronómia egyik legismertebb süteményévé. Egyike azon híres monarchiabeli cukrászkülönlegességeknek, amelyek a maguk korában az osztrák-magyar gasztrókultúra emblemikus védjegyévé váltak. E sorba illeszkedik a Dobos-torta, az Esterházy-torta, a zserbószelet, de ide sorolható a Rákóczi-túrós, a Gundel-palacsinta, a franciakrémes, a képviselőfánk vagy éppen a somlói galuska is.

A Sacher-torta annak ellenére tett szert világhírnévre, hogy nem egy bonyolult desszert, hiszen mindössze három összetevője van: piskótatészta, csokoládé és sárgabaracklekvár. Az ördög azonban sokszor a részletekben lakozik: aki kóstolt már Sacher-tortát, az pontosan tudja, mitől is olyan ellenállhatatlanul finom ez a sütemény.

Na, de mi az összefüggés egy osztrák szakács által megkomponált édesség és a Garam menti Zselíz között?

Ennek megismeréséhez vissza kell lapoznunk kicsit a történelemben. Kevés édességnek van olyan regényes története, mint a Sacher-tortának. A történet valahová a 19. század első felébe, a birodalmi főváros császári udvarába nyúlik vissza. A Sacher-torta szép és finom ízlésvilága a régmúlt Bécsbe repít bennünket, a napóleoni háborúkat követő időszakba, amikor még a Habsburg Monarchia dicső romantikus korszakát élte.

E tanulmányban arra vállalkoztunk, hogy egy olyan világot tárjunk az olvasók elé, amelynek meghatározó eleme a Sacher-kultusz gasztrókulturális vonatkozása is. A gasztrókultúra már az idegenforgalom szempontjából is óriási lehetőségeket rejt, s ha mindehhez még egy brand is társul, a lehetőségek tárháza hatványozódni fog. Megítélésünk szerint a Sacher-kultusz gasztrókulturális vonatkozásai komoly kitörési pontjául szolgálhat úgy a Garam menti kisvárosnak, Zselíznek, mint a szűkebb és akár tágabb régióknak. Jelen projekt is ennek fejlesztéséhez, mindenekelőtt a sarokkövek lerakásához kíván hozzájárulni, amely a szakirodalmi, elsődleges, másodlagos és terepről merített források mellett olyan szakértőkkel készített interjúkat is tartalmaz, akik a tématerület legszakavatottabb ismerői. A tanulmány a Sacher-torta és a Sacher család története mellett az egyéb Sacher-vonatkozású termékeket is éppúgy bemutatja, mint az egyéb, témához és településhez kötődő jellegzetes édességeket.

II. A NÉV

A SACHER-HAGYOMÁNY MEGTEREMTŐI

A közkedvelt torta ízlésvilága, valamint a Bécs szívében álló szálloda eleganciája több mint másfél évszázada hirdeti a Sacher nevet. A nevet, amely napjainkban már mindenki számára ismerősen cseng. Ez a renomé és népszerűség azonban nem a véletlennek köszönhető, sokkal inkább generációkon átívelő, eltökélt munka eredménye. A nemzetközi elismertséget jelentő siker mögött alapvetően három személy áll.

Franz Sacher, a Sacher-torta őst megalkotó mesterszakács, aki kifinomult ízlésvilágú és változatos étkeivel elkápráztatta az osztrák-magyar főnemesség legelőkelőbb képviselőit is.

Eduard Sacher, Franz Zselízen született fia, aki határozott és szívós üzletemberként létrehozta a bécsi Hotel Sachert, végső formába öntötte a Sacher-torta receptjét, és megismertette az egész világgal e csodálatos édességet.

Anna Sacher, Eduard özvegye, aki karakán természetével a Monarchia közéletének központi alakjává vált, titokzatosságával és elszántságával megteremtette a napjainkig élő Sacher-hagyományt, és fontos szerepet játszott a Tafelspitz megszületésénél is.

A szerző levéltári források és korabeli újságcikkek segítségével megkísérli bemutatni e három személy életútját, röviden teret engedve a hozzájuk kapcsolódó gasztrónómiai és kulturális relációknak is. A munka segítségével talán pontosabb képet kaphatunk a városunkkal és térségünkkel kapcsolatos gasztrókulturális hagyományok eredetéről, illetve történelmi összefüggéseiről. A hagyományról, amelyet kötelességünk életben tartani és ápolni.

FRANZ SACHER A MONARCHIA FŐSZAKÁCSA

Konyhainasból elismert séf és vendéglős, korának igazi self-made man-je, egy világhírű torta megalkotója. Ő Franz Sacher, aki konyhaművészetével Bécsben, Pesten és Pozsonyban egyaránt kivívta kortársai elismerését. Napjainkban neve a Monarchia utódállamaiban fővárosai mellett a világ minden szegletében ismert.

A később „der alte Sacher” vagy „Papa Sacher”¹ névvel illetett Franz a napóleoni háborúk Európáját átrendező bécsi kongresszust követően, 1816. december 19-én született Bécsben. Apja, Clemens Metternich hercegnek, a kongresszus legjelentősebb politikusának szolgálatában állott. Az ifjú Franz a szakácsmesterség első fogásait a herceg konyháján, M. Champellier mellett sajátította el.² Ebből az időszakból ered az egyik legismertebb Sacherrel kapcsolatos történet: a „tortát feltaláló 16 éves szakácsinas históriája”, amely valamilyen formában szinte minden írott és elektronikus hivatkozásban megtalálható. Később kiváló üzleti érzékkel megáldott fia, Eduard Sacher³ és a bécsi Hotel Sacher által is népszerűsített⁴ történet ebben a formában valószínűleg egy később kreált városi legenda, amely azonban tökéletesen illeszkedik a Sacher-kultusz titkokkal és misztikummal átszőtt világába.

A konyhaművészet iránt érzett elkötelezettségének köszönhetően három év múlva már Esterházy Pál Antal herceg Wallnerstrassén található palotájában alkalmazták. Itt a herceg feleségének, Mária Teréziának Thurn és Taxis hercegnőjének ill. két lányának, Máriaának és Rózának a szolgálatában állott. Bécs egyik legnevesebb konyhaséfje, M. Impére volt a mestere.

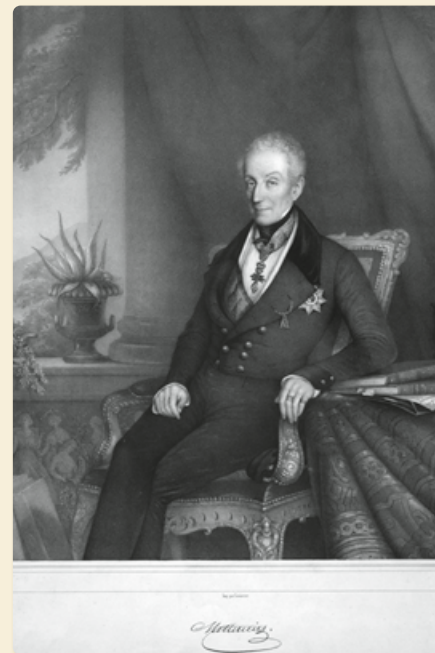
Négy évnyi szolgálat után, a hercegi konyha költségcsökkentő intézkedéseinek következtében konyhafőnökével együtt elbocsátották. M. Impére Pétervárra szerződött, ahová a fiatal Francois-t is meghívta. Ő azonban hű maradt szülőföldjéhez és gróf Esterházy Miklós mellé szegődött. Ezzel új fejezet nyílt életében.

1 Franz Sacher-t később ezekkel a jelzőkkel különböztették meg ifjabb örököseitől. A Neues Wiener Tagblatt (1906/40/351., p.8.) például december 20-i számában köszönti „öreg Sacherként” az akkor épp 90. életévét betöltő mesterszakácsot, a Neugekeits Welt-Blatt, (1907/34/60, március 13, p.4.) hasábjain pedig Sacher papaként említik.

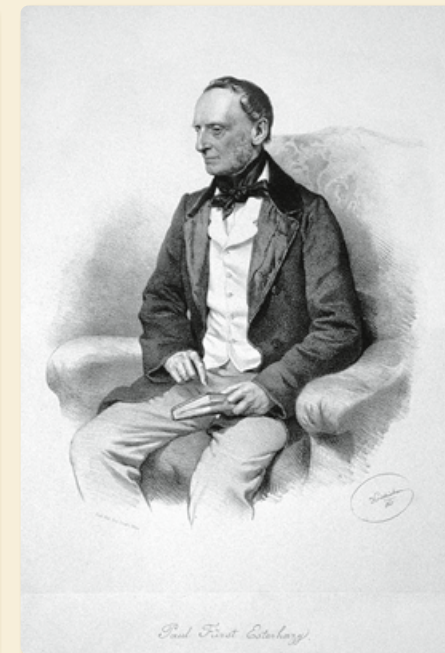
2 Franz Sacher. Der berühmte Kochkünstler Österreichs (In: Neues Wiener Journal, 1907/15/4809, p. 7.)

3 „A Sacher-torta édesapám találmánya. Clemens Metternich konyhainasaként, 1832-ben kérélt ezt a mára oly közkedvelté vált tortát, amely a forradalom előtti idők kancellárjának asztalán mutatkozott be. A konyhaművészet e legújabb alkotása osztatlan sikert aratott a házigazda és vendégei körében. Miután édesapám megalapította első csemegeüzletét, az ott forgalomba került torta eljutott az egész világba. Mivel 1832-ből származik, a torta idén ünnepelheti a hatvanadik évfordulóját” Eduard Sacher (In: Salzburger Volksblatt, 1892/22/267, november 24-i szám, p. 3-4.)

4 www.sacher.com/en/original-sacher-torte



Klemens von Metternich (1773 - 1859)
Franz Heister litográfája



Esterházy Pál Antal (1786-1866)
Josef Kriehuber litográfája

Nyáron a gróf tatai és csákvári birtokain, télen pedig a bécsi Krugerstrassén álló Erdődy-Esterházy palotában tevékenykedett. Az ifjú Sacher számára a vidéki élet sok új tapasztalattal szolgált. A konyhaművészet gyakorlása mellett szenvedélyes vadász-szá vált. A gyakori vadászatok hatással voltak eredeti mesterségére is: tökéletesen megtanulta a különböző évszakoknak megfelelő vadételek és fogások elkészítését. A változatos és ízletes specialitások már ekkor nagy népszerűséget szereztek Franznak az úri társaság körében. A kis konyhainas hercegek és grófok között forgó szép szál legénnyé cseperedett. Reputációjának növekedését bizonyítja egy korabeli történet is.

Midőn az Esterházy család egy csákvári templomszentelő ünnepségre volt hivatalos, a herceg maga elé hívatta immár huszonhárom éves szakácsát és így szólt hozzá: „Francois, ma egy vidéki ünnepségre megyünk. Azt kívánom, hogy maga táncoljon a méltóságos asszonnyal, nehogy egy falusi paraszt kérje fel őt.”⁵

5 „Franz Sacher. Der berühmte Kochkünstler Österreichs” (In: Neues Wiener Journal, 1907/15/4809, p. 8.)

Nem tudjuk, hogy a tánc miként sikerült, de annyi bizonyos, hogy Franz szívét a hercegnőnél sokkal egyszerűbb teremtés rabolta el. Egy, a bécsi hercegi konyhán segítő fiatal lány, *Rózi Veininger* (Wieninger).



Az ifjú Franz Sacher (1816-1907)
Theodore Petter olajfestménye



Róza Veininger (1816-1879)
Theodore Petter olajfestménye

Az ifjú Sacher vonzódása szemet szűrt a hercegi udvarmesternek is, aki nem késlekedett megdorgálni a szerelmes szakácsot. „*Úgy tűnik, hogy valamiféle konyhai románcba keveredett a kis Rózival!*” Franz azonnal egyértelművé tette tisztessé szándékát. „*Igen, és feleségül kívánom venni ezt a lányt!*”

Elhatározását azonnal tett követte. Franz rövest leánykérésre indult a *Rudolfsheimben* található Veininger-házba. Az égő szívű fiatalembert hidegzuhanyként érte az öreg Veininger válasza:

„*Felségül kéri a lányomat? Maga? Miből szeretné őt eltartani, talán egy koldusvendéglőt nyit az apósa számlájára?*”

„*Nem, – válaszolta a cseppet sem megilletődött ifjú – egyetlen pfenniget sem követelek Öntől. Érzek magamban annyi erőt és elszántságot, hogy hozomány nélkül is megálljak a saját lábamon, ezért mindössze Róza lánya kezét kérem.*”

A fiatal szakács határozottsága elnyerte jutalmát. Az esküvőre 1840. október 6-án a bécsi *Margaretenkerchében* került sor. Az ifjú szakács Rózi személyében odaadó és hű házastársra talált, aki negyven éven keresztül jóban-rosszban kitartott férje mellett. Látni a pár elszánt és áldozatos munkáját, a kezdetben oly konok após szíve is megengedte. A házasságot követő évben megszületik a pár első gyermeke, ifj. Franz Sacher.⁶

A frissen nősült és ambiciózus Sacher még ebben az évben, 1841-ben elfogadta gróf Esterházy János Károly özvegyének, Festetics Rózának konyhafőnöki megbízását. Róza grófnő a zord teleket Pozsony városában, a meleg nyári hónapokat pedig gyönyörű zselízi birtokán töltötte.



A zselízi Esterházy-kastély

A zselízi uradalmat előszeretettel látogatta a grófnő veje, id. gróf Breunner Ágost is, aki valódi nagyvilági ínyencként kóstolta Sacher ételkülönlegességeit. Sacher zselízi tartózkodáshoz köthető a család újabb örömdetes eseménye is, 1843. február 8-án itt látta meg a napvilágot Franz és Rózi másodszülött fia, Eduárd. A család a kastély közvetlen közelében található portán lakott, amelyet ezt követően Sacher-

⁶ Franz házassággal kapcsolatos sietsége nem volt alaptalan, hiszen nem egész 4 hónappal az esküvőt követően, 1841. január 23-án már megszületik ifj. Franz Sacher.

hausnak (Sacher-háznak) neveztek el.⁷ A grófi családnak azonban hamarosan fájo szívvel búcsút kellett mondania a nagyszerű konyhafőnöknek.



Eduard Sacher zselízi szülőháza 1938-ban

Sacher karrierjében a nagy áttörést az 1843. májusában induló pozsonyi országgyűlés hozta meg. A csendes Pozsony az országgyűlések idején egy felbolydult méhkasra hasonlított. A vendéglősök számára aranybánya volt ez az időszak, ugyanis diétára érkező főrendek és követek nagy hangsúlyt fektettek a színvonalas étkezésre és vendéglátásra. Sacher, kitűnően tudta kamatoztatni eddig megszerzett ismereteit: a *Pozsonyi Úri Casino* konyhaséfjévé nevezték ki. A megbízással párhuzamosan jogot nyert a megye egész területén történő vadászatra is, így konyhája sosem nélkülözte a friss vadhúst. Gyakori látogatója volt a pozsonyi piacoknak, ahol hizlalt szárnyasokat vásárolt fel. A Casino ellátása mellett a Pozsony környéki főúri kastélyok magánrendezvényeinek szervezésével és ellátásával is megbízták. Így

⁷ Das Sacherhaus von Zelis (In: Dietmar Grieser: Der Onkel aus Preßburg. Auf österreichischen Spuren durch die Slowakei. Buchgemeinschaft Donauland, Wien, 2010.)

gyakori vendéglátó volt az oroszvári Zichy-, vagy a petronelli Thurn-kastélyban is. Pástétomai, szárnyas különlegességei nagy elismerést szereztek készítőjüknek. A korabeli beszámolók szerint ekkor válik kihagyhatatlan desszertté ízletes csokoládétortája, amely később a Sacher-torta nevet viseli majd. „Egy vacsora csak akkor tökéletes, ha a végén a vendégnek még van étvágya. Nicht fättigen, sondern reizen!”⁸ A későbbiekben ez az ars poetica vezette Sachert ételkölteményei megtervezésében. A különlegesebb fogások elkészítésekor sokszor ismert antik szerzők munkáit is igénybe vette. Több ötletet merített például *Petronius: Trimalchio lakomája* c. művéből, amely az ókori szakácsművészet káprázatos fogásait és finomságait részletezte.



A Nemzeti Szálloda épülete a pozsonyi Sétatéren

Sacher ínyencségei a legrangosabb főurak tetszését is elnyerték. Ilyen volt gróf Széchenyi István is, aki az országgyűlési időszakot követően nem szerette volna, ha Sacher konyhaművészete kárba veszik, ezért rábeszélte őt a pesti *Nemzeti Kaszinó* éttermének vezetésére. Pestre érkezését követően Franzot azonnal egy különleges megbízással keresték meg.

⁸ „Nem hizlalni, inkább izgatni!” Talán így fordítható le Sacher jelmondata. Wiener Gesellschaftsbilder – Sacher (In: Neues Wiener Journal, 1906/14/4711, p.3.)

Az 1829-ben alapított *Duna-Gőzhajózási Társaság* (Erste Donau-Dampfschiffahrts-Gesellschaft) fáradozásainak köszönhetően élénk hajóforgalom indult meg a Dunán.⁹ A Bécs és Pest között működő rendszeres járatokat előszeretettel vette igénybe az úri közönség. Természetesen ezeken a hajókon sem lehetett nélkülözni a kulináris élvezeteket, így Sacher számára tálcán kínálkozott az új lehetőség. Elsőként József nádor özvegyét és annak kíséretét kellett élelmeznie az Arco nevű kicsi, de jól felszerelt gőzhajón. Az Arco szerencsésen megtette a Budapest-Bécs útvonalat, Sacher ismét kitűnően vizsgázott a legfelsőbb körök ellátásából. Széchenyi István, a Duna-Gőzhajózási Társaság neves pártolójaként segített Sachernek a *Maria Anna* nevű gőzös éttermének bérlésében ill. biztosította számára a társaság többi személyszállító hajójának ellátását is. A sikeres vállalkozást az 1848-as események szakították meg, a pesti forradalom eseményei beleszóltak Franz életébe is.

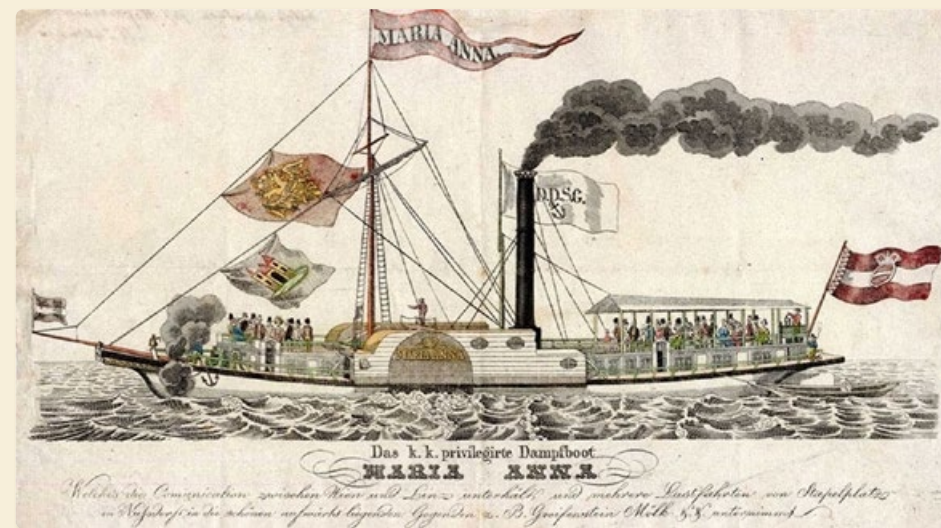
A *Maria Anna* elhagyta a fővárost és Eszék felé hajózott. Sacher hiába szabadkozott, neki is mennie kellett. Hét hónapot volt kénytelen eltölteni Eszéken, ahol a hajó ugyan horgonyt vetett, de a tisztika a kitűnő szakácsot nem bocsátotta el. Sacher az országos eseményektől elvágyva töltötte ezt az időszakot. Még ettől is nagyobb csapásként élte meg családja hiányát, amely ráadásul a hírhedtté vált lipótvárosi Újépület¹⁰ közvetlen közelében lakott. A szabadságharc évében a vendéglátás természetesen a háttérbe szorult, így Sacher életében az egyetlen változás harmadik fiuk, Carl születése volt. A csatazaj elűlte után Franz úgy döntött, hogy pályafutását Bécsben folytatja.

⁹ Bővebben lásd: „175 Jahre 1. Donau-Dampfschiffahrts-Gesellschaft – Vom Biedermeier ins dritte Jahrtausend 1829-2004. Schriftenreihe des Arbeitskreises Schiffahrts-Museum Regensburg. Regensburg: Eigenverlag 2004.

¹⁰ Neugebäude, a mai Szabadság tér helyén álló erőd, börtön, ahol rengeteg szabadságharcos synlódott, az épület falánál végezték ki Batthyány Lajost is.



DDSG korabeli poszttere, 1899.



A Maria Anna gőzhajó



A bécsi Weihburggasse

A család egy *Schönbrunnerstrassén* lévő házban telepedett le, ahol egyben vendégfogadót is működtetett, de az 1849-ben Bécsben pusztító kolerajárvány elérte lakónegyedüket és 30 halottat hagyott maga után. Egyes források szerint (*Wiener Neue Zeitung*, 1906) a járványban hal meg Sacher egyetlen lánygyermek is, akiről semmi egyéb információnk nincs.

A Sacher család életének következő állomásáról azonban már megegyezik a kutatók véleménye: Franz a *Weihburggasse* sarkán, egy volt cipészüzlet helyén delikatesz- és borkereskedést nyitott, amely tovább öregbítette a család elismertségét és megalapozta vagyoni helyzetét. Hat szakácsot alkalmazó boltja (egy ideig Sachernél inas-

codott Johannes Gundel, a későbbi híres magyar vendéglős dinasztia megalapítója is) helyben fogyasztható ételek forgalmazása mellett kiszállítással is foglalkozott. Ekkor kezdődött „*Franz Sacher csokoládétortájának*” sikertörténete is¹¹, amelyet jéggel borított hűtőládákban szállítottak a tehetős megrendelőknek.

Desszertjei, borai és pezsgői is rendkívül népszerűvé váltak. A minőséget természetesen meg kellett fizetni, Sacher neve így összeforrott a kifinomult vendéglátással és luxussal. „*Zum Sacher kommen bloss Feinschmecher, denen nix zu teuer ist!*” – írta a *Jörgel Briefe* folyóirat 1859-ben.¹² Bécsben a jól sikerült étkek méltatására elterjedt a mondás: „*olyan, mint Sachernál*”

Sacher természetesen továbbra is előszeretettel vállalta különböző bécsi és környéki magánrendezvények, vacsorák szervezését is. Nemzetközi kiállítások és vásárok alkalmával „büféket és pezsgőző kioszkokat” nyitott az *Augartenben*, ahol a különböző desszertek és hidegételek mellett poharazhatott a bécsi úri társaság. A Bécs-Salzburg fővonalon futó *Kaiserin Elisabeth-Bahn* vasúttársaság salzburgi nyitóünnepségén 1 200 fő számára készített ünnepi lakomát. Az 50 asztalon terített, 24 szakács, 100 inas és számtalan pincér segítségével ezüst és porcelán étkészletben tálalt zsúrnak híre ment az egész Monarchiában. A vendéglátás csúcsa természetesen egy önálló hotel vezetése volt, ezért Sacher 1865. december 1-től átvette az *Asperngasséra* néző (ma már nem létező) illusztris *Hotel de l'Europe* üzemeltetését, amelyet egészen 1871-ig működtetett.¹³ Ezzel az elismert szakácsból befutott üzletemberré vált.

A sikeres üzlet és az egyre szaporodó megrendelések lehetővé tették Franz számára, hogy egyre több időt töltsön kedves hobbijával, a vadászattal. A családi vállalkozás vezetését ugyanis fokozatosan átadta három fiának.

Az elsőszülött, ifj. Franz Sacher az 1860-as évek közepén vette át apjától a *Weihburgassén* működő kereskedést. Ezt később átadta testvéreinek és egy bukaresti hotel üzemeltetését vállalta el, amelyre vagyona jelentős része ráment. Később Pólában (Pula, Horvátország) a tengerészti kaszinó (*Marine-Casino*) vezetését vállalta, majd hazatért Ausztriába, ahol korán, 49 éves korában érte a halál.¹⁴

11 Több forrás erre az időszakra teszi a ma ismert Sacher-torta előállítását. „*Hier wurde die Torte erstmals erzeugt.*” (*Der alte Sacher gestorben*. In: *Grazer Tageblatt*, 1907/17/71, p. 4.)

12 „*Sacherhez csak az igazi inyeneczek járnak, akik nem sajnálják a pénzüket!*” (In: *Jörgel Briefe*, 1857/26/21, p. 3.)

13 *Grand Hotel de l'Europe*, (In: *Neues Fremden-Blatt, Morgenblatt*, Nr. 226/7/1871, 16. August 1871, p. 5.)

14 *Kleine Chronik. Franz Sacher sen.* (In: *Neue Freie Presse, Morgenblatt*, Nr. 15286/1907, 12. März 1907, p. 8.)



Hotel de l'Europe, Oscar Kramer fotója, 1870.

A zselízi születésű Eduárd 1876-ban megalapította a neves, máig működő Hotel Sacher-t. (Élettörténetével részletesebben a következő írásban foglalkozunk.) Eduárd sem élte túl az apát, 1892-ben, szintén 49 éves korában hunyt el. Halála után a *Hotel Sacher*t nem kevésbé ismert felesége, *Anna Sacher Fuchs* virágoztatta fel.¹⁵

A legifjabb testvér, Carl 1881-ben a badeni *Helenenthalban* alapított szállodát *Sacher's Hotel & Curanstalt* néven. A szálloda napjainkban is nagyon népszerű.¹⁶

Id. Franz Sacher az 1870-es évektől kezdve fokozatosan visszavonult a badeni *Weikersdorfb* található villájába, ahol immár gondtalanul hódolhatott vadászszenvélyének. Bécsi arisztokrata barátai sokszor meglátogatták, Sacher még ekkor is maga készítette el vendégei számára az ebédet. Maga Ferenc József is magas elismerésben részesítette Sacher-t: a *Ferenc József-rend* keresztjével tüntette ki.

15 *Der alte Sacher. Der Chef einer Wiener Hotel-Dynastie.* (In: *Neuigkeits-Welt-Blatt*, 34/60/1907, p. 4.)

16 www.hotelsacherbaden.com/ueber-uns



Franz Sacher

Az idősödő úriember kitűnően szolgáló egészségét egy vadászbaleset (össz-szezúzta magát) sem tudta megtörni, mindössze élete utolsó évében döntötte le a betegség. Utolsó kívánsága, hogy még egy szarvasbikát tudjon ejteni, sajnos már nem teljesült. A Monarchia 91 éves főszakácsa 1907. március 11-én, egy hétfői délutánon, fél egykor hunyta le végleg a szemét. Holttestének ünnepélyes temetésére március 13-án került sor, koporsóját a *weikersdorfi St. Helena Friedhof* családi sírboltban helyezték végső nyugalomra.¹⁷

EGY (NEM)KÓSER TÖRTÉNET

Franz Sacher éltéről és tortájának eredetéről számos történet látott napvilágot. A „tortát feltaláló 16 éves szakácsinas” közismert históriája mellett több, a család izraelita gyökereivel kapcsolatos feltételezés is felmerült. Számos cikkben (köztük a Wikipédia angol és magyar szócikkében is)¹⁸ fellelhető Franz Sacher feltételezett zsidó származása, sőt a Sacher-torta „zsidó süteményként” való feltüntetése is.¹⁹

Vizsgálódásunk tárgyában érdekes anekdotát találunk az eredetileg Balasagyarmatról származó Sacher család krónikájában. A tehetős zsidó család később Losoncra költözött, ahol az 1944-es deportálásukig a városi köz-

¹⁷ Wiener Salonblatt 1907/38/11, p.16.

¹⁸ plus7dni.pluska.sk/relax/autor-slavnej-sacherovej-torty-narodil-slovensku hu.wikipedia.org/wiki/Franz_Sacher

¹⁹ jewishviennesefood.com/sachertorte-the-jewish-masculine-chocolate-cake-from-viennas-lost-coffeehouse-past-sigmund-freuds-beloved-dessert-recipe-franzsacher-cafesabarsky-leschanch-demel ifood.tv/jewish/franz-sacher/about, továbbá: <https://forward.com/food/163897/sacher-tortes-sweet-jewish-roots>

élet elismert és sikeres tagjai voltak. Egy, a családjukban gyakran mesélt fabula szerint a bécsi Sacherék egyik őse katonatisztként szolgált a hadseregben. A katolikus családból származó fiatalember szerelmes lett egy Losoncról származó gyönyörű zsidó lányba. Mivel az érzés kölcsönös volt, elhatározták, hogy egybekelnek. A két család azonban a felekezeti különbségek miatt ellenezte a házasságot. A lány szülei végül azzal a kikötéssel engedtek, ha a fiatal Sacher zsidó hitre konvertál. A tiszt annyira szerette a lányt, hogy beleegyezett a feltételbe. Ezt követően zsidó rítus szerint házasságot kötöttek és innen erednek a bécsi Sacher család zsidó gyökerei.



A losonci Sacher család

Bár a történet romantikája nagyon csábító, csupán egy 20. századi költéssel van dolgunk. A bécsi Sacher család csak a 19. század közepén emelkedett fel és vált ismertté, a Franz Sacher előtti családtörténetük kevésbé ismert. A losonci Sacher család azonban ekkor már két évszázados múltat tekintett vissza, az 1860-as évekre gazdag és befolyásos család hírében állt. A család pontosan dokumentált történetében nem létezett semmiféle kötődés a bécsi Sacher családdal, így a regénybe illő történet pusztán fikció.²⁰

²⁰ www3.sympatico.ca/thidas/Hungarian-history/EighteenthCentury.html

A történet alaptalanságát számos egyéb tény is alátámasztja. Ilyen az 1843. február 8-án Zselízen született Eduard Sacher keresztlevele, amelyen mindkét szülő (Sacher Ferencz, Veininger Rózi) római katolikus vallásúként van feltüntetve. További bizonyítékul szolgál Franz és Rózi 1840. október 6-án a *Margaretenker Kirchében* kötött esküvője, valamint Franz 1907. március 13-i weikersdorfi temetése is, amelyek szintén katolikus rítusú szentmise keretében történtek. A Sacher család kereszttel díszített badeni síremléke sem utal másra. A szerző több tucat korabeli újságcikk feldolgozása során egyetlen olyan hivatkozással sem találkozott, amely a Sacher család zsidó eredetére utalt volna. A századforduló kozmopolita és szabadelvű bécsi miliője valószínűleg nem titkolta volna el ezt aényt. Hasonló módon nem találunk ilyent természetű észrevételt az 1930-as évek sajtójában sem. Az egyre nyíltabbá váló antiszemitizmus a sajtótermékekbe is beszivárgott, de a Sacher családról ekkor sem történik említés, sőt a későbbi nemzetszocialista politika sem részesítette üldözésben a még életben lévő családtagokat. A hírhedt német birodalmi propagandaminiszter, Joseph Goebbels el-

lenőrzése alá került UFA²¹ 1939-ben Erich Engel rendezésében még játékfilmet²² is forgatott *Hotel Sacher* címmel.

Nehezen elképzelhető, hogy a zsidóságot ért pogromok és a kikeresztelkedett prominens közéleti szereplők (lásd Edit Stein) ellen folytatott hadjáratok csúcspontján épp egy olyan családot választottak volna filmszereplőnek, amely származásával kompromittálta volna a nemzetszocialista rendszert. A Hotel Sacher jelenlegi tulajdonosai (Gürtler-Winkler család) megbízásából folytatott, a család történetét feltárni szándékozó komoly kutatómunka sem jutott más eredményre.²³



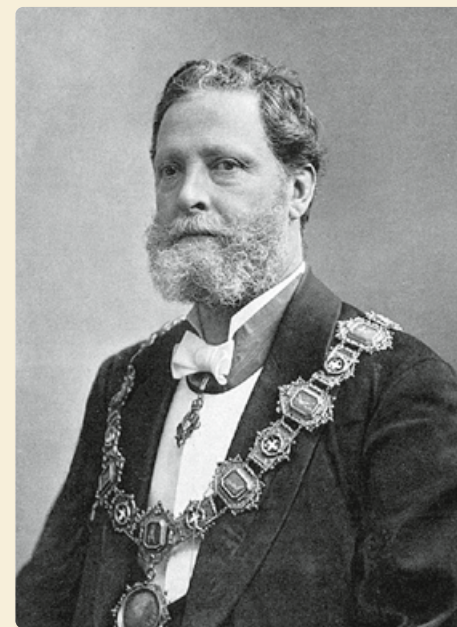
A Hotel Sacher (1939) c. film plakátja

²¹ Universum Film AG, német filmgyártó és produkciós cég.

²² www.imdb.com/title/tt0031446

²³ Megemlíthetjük Monika Czernin, Anna Sacher életrajzírójának könyveit is, lásd: *Anna Sacher und ihr Hotel: Im Wien der Jahrhundertwende*, Penguin, 2016.

Ugyanakkor leszögezhetjük, hogy a Sacher család élen járt a kozmopolita Bécs izraelita közösségével való kapcsolattartásban. Ebben nagy szerepe volt Anna Sachernek²⁴, aki a bécsi Leopoldstadtból származott. Az egykori 17. századi gettó helyén felépült városrész a közép-európai zsidóság bécsi letelepedésének központja volt. Leopoldstadt olyan jelentős izraelita származású személyeknek adott otthont, mint Herzl Tivadar, Sigmund Freud, Victor Adler, vagy az osztrák drámaíró, Arthur Schnitzler édesapja. A katolikus Fuchs család gyermekei ebben a környezetben nevelkedtek, Anna számára mindennapos látvány volt az ortodox kaftán, hajtincs vagy a jiddis nyelv. Ebből a milióból merítette tapasztalatait, így a későbbiekben a Hotel Sacher évtizedeken keresztül otthont adott zsidó származású közéleti szereplőknek, íróknak és művészeknek. Ha kellett, Anna nagy nyilvánosság előtt is törzsvendégei védelmére kelt. Ezt bizonyítja Bécs erősen antiszemita érzelmű polgármesterével, Karl Lueggerrel vívott közéleti csatája is.²⁵



Anna Sacher és Karl Luger, Bécs főpolgármestere

²⁴ Franz Sacher menyje, élettörténetéről egy következő fejezetben olvashatnak.

²⁵ www.zeit.de/entdecken/reisen/merian/sachertorte-schokoladenkuchen-franz-sacher-wien-tradition/seite-2?utm_referrer=https%3A%2F%2Fwww.google.com%2F

Természetesen az üzleti megfontolások is ugyanilyen fontosak voltak. A századforduló arisztokráciájának konzervatív felfogása lehetetlenné tette a hatalmas vagyonnal rendelkező zsidó üzletemberekkel való közvetlen kapcsolatot, ugyanakkor a főhercegek is tudatosítottak, hogy a nagyiparosok, bankárok és tőzsdeügynökök immár a gazdasági prosperitás megkerülhetetlen tényezőivé váltak. A két fél közötti közvetítő szerepét vállalta fel a Hotel Sacher. A szálloda éttermei és szeparái kitűnő színteret biztosítottak a Rotschild, Todesco és Ephrussi izraelita mágnáscsaládok képviselőinek az főúri rétegekkel való találkozásra. Az itt megkötött ületek sokszor meghatározóak voltak az egész kontinens gazdasága számára. Mindez Anna Sacher felügyelete és jótékony gondoskodása mellett tették.

Befejezésül konstatálhatjuk, hogy Franz Sacher tökélyre fejlesztette a szakácsmesterség és vendéglátás művészetének nemzetek felett álló intézményét, valamint megalkotott egy olyan édességet, amelyet származástól függetlenül azóta is kedvel az egész világ. A Sacher-torta mindenkié. Egy töről fakadó számtalan receptjének köszönhetően minden konyha a sajátjának érezheti. Az Eduard, majd Anna Sacher által vezetett szálloda szellemiségében nyílt és kozmopolita elveket vallott, amelyek nem tűrtek meg semmiféle kirekesztést. Ezzel a világnézettel a Sacher család sok esetben messze megelőzte a korát.

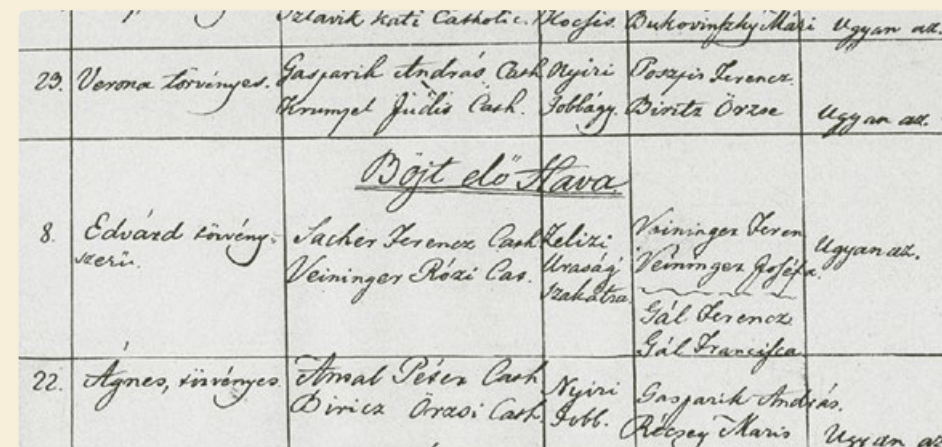
EDUARD SACHER ZSELÍZ VILÁGHÍRŰ SZÜLÖTTE

Eduard 1843. február 8-án, Zselízen látta meg a napvilágot. Apja, a Sacher-tortát feltaláló Franz, ekkor az Esterházyak szolgálatában állott. Innen, az Esterházyak zselízi nyári rezidenciájáról indult útjára az a karrier, amely során az ifjabb Sacher nemzetközileg elismert vendéglátóssá és a napjainkban is nagy hírnévnek örvendő Hotel Sacher megalapítójává vált. Bár mindössze 49 évet élt, neve összefonódott a luxus és kimagasló színvonalú vendéglátás fogalmával.

A szakácsmesterséggel Schwarzenberg herceg²⁶ konyháján ismerkedett meg, a főúri család Neuen Markt-on épült palotájában. A ma már nem létező²⁷, barokk-klasszicista stílusban épült hercegi rezidencia tökéletes

26 Felix zu Schwarzenberg, 1848–1852 között az Osztrák Császárság miniszterelnöke és külügyminisztere, akit Széchenyi István csak „holovány vámpír” névvel illetett.

27 A korszerűtlenné vált palotát a bécsi belváros 1894-es felújításakor lebontták. Helyére bérházak épültek.



Eduard Sacher születéséről szóló anyakönyvi bejegyzés. Zseliz, 1843.

hely volt az osztrák társadalmi elit szokásainak és ízlésének megismerésére, hiszen a palota a bécsi kongresszust követő időkben a politikai és társadalmi élet központja volt. A Hoch- und Deutschmeister gyalogezredben letöltött katonai szolgálatát követően több éven keresztül Franciaországban és Angliában gyarapította vendéglátással kapcsolatos tapasztalatait. Szolgált Lyonban, a párizsi Grand Hotelben, valamint a londoni Royal Hotelben is.²⁸ A luxusszállók pincéi, konyhái és éttermei egyaránt szerepeltek munkaköri beosztásában, így elmondható, hogy a vendéglátóipar minden szegmensében gazdag tapasztalatokat szerzett. „Párizsban megtanulta: nem egy fontnyi hús, hanem a februárban eladott eper vezet a gazdagsághoz.”²⁹ Apjához hasonlóan tudta, hogy mire vágnak a vendégei, mit hol talál, és mindenből a legjobbat szerezte be. Később ez a filozófia lett Sacher védjegye. Élményekkel és tervekkel gazdagon, 1866-ban, 23 éves korában tért vissza Bécsbe. Édesapja és testvérei vállalkozásaival párhuzamosan kezdte meg a később nemzetközi elismertséget eredményező üzleti tevékenységét, amelynek 25 éves jubileumáról az osztrák sajtó is méltató hangnemben emlékezett meg.³⁰

Vállalkozása fundamentumát az újonnan épült Todesco-palotában nyitott bor-, desszert- és delikátbolt teremtette meg.

28 Eduard Sacher. Hierzu ein Porträt. (In: Neue Illustrierte Zeitung, 1891. október 11. p. 27-28.)

29 Mittheilungen von Nah und Fer. Eduard Sacher. (In: Dillinger's Reisezeitung 3/34/1892., p. 8.)

30 Der Meister der Kochkunst als Jubilar. (In: Neuigkeits Welt-Blatt, (1891/221., október 8., p. 33.)



A bécsi Todesco-palota

Az 1866-ban a bécsi opera közvetlen közlében álló reprezentatív épületben be rendezett Sacher-kioszk óriási sikernek bizonyult, így tulajdonosának lehetőséget biztosított a további terjeszkedéshez. A gyarapodást jól szemléltette a Sacher által folyósított bér: ez első évben 1 200 guldent fizetett, a költözés előtti évben pedig már 28 000 guldenre rúgott a bérleti díj. Természetesen a díjjal párhuzamosan növekedett a bérelt helyiség nagysága és az étteremmé bővülő bolt forgalma is.³¹

Eduard számára nagyszerű kiugrási lehetőséget jelentett az 1867-es világkiállítás, amelynek a párizsi Mars mező adott helyt április 1. és november 3-a között.³² A második császárság dicsőségének teljében a szervezők az egyes nemzetek ipari termé-

³¹ Eduard Sacher. Hierzu ein Porträt. im.

³² A Mars mezőn ekkor még nem állt az 1899-es kiállításra „ideiglenesen” felépített Eiffel torony – egy hatalmas, kilenc gyűrűből álló ellipszis alakú épületet húztak fel. Az ívek mentén a tematika, a sugarak mentén a nemzetek helyezkedtek el. A hatalmas épületbe a föld alatti vezetékeken juttatták el a friss levegőt az akár 80 ezer látogatónak. Hét hónap alatt a kiállítást 15 millió ember kereste fel. (pestbuda.hu/cikk/20171130_mit_csinaltak_a_magyarok_az_1867-es_vilagkiallitason)

keinek bemutatása mellett a kiállító nemzetek étkeit is be kívánták mutatni. Eduard Sacher a kiállító pavilon Dreher éttermét működtette. A kitűnő színvonalú vendég-lőt Európa uralkodóházainak legrangosabb képviselői is előszeretettel látogatták. Megfordult itt a francia császár, III. Napóleon; Sándor, orosz cár; Abdulaziz, oszmán uralkodó és Lajos, magyar király is. A laikus közönség ízlésének megnyerése mellett a szigorú francia ínyencek is elismerően nyilatkoztak a „Wiener Küchét” személyesen irányító és felügyelő Eduardról. A Dreher étterem forgalma elérte a napi 6-9 000 frankot is. Elmondhatjuk, hogy a Sacher név Bécsset követően Párizst, sőt az egész világot meghódította. A sikeres párizsi bemutatkozást követően Eduard a császári udvar engedélyével átvette a bécsi Prater területén található *Konstantinhügel* éttermét.



A Konstantinhügel étterme a bécsi Praterben

Az 1873-as bécsi világkiállítás keretén belül ellátogatott ide a spanyol és görög király, a szász és württembergi fejedelem, valamint tiszteletét tette nála a világkiállítás brit szekcióját vezető walesi herceg is.³³ A világkiállításon Sacher négy éttermet működtetett: a *Rotunda* nagy éttermét és három „büfét” a gépeket kiállító csarnokban.

³³ A későbbi VII. Eduárd, Viktória királynő fia.

A sikeres vállalkozás számára ekkorra elengedhetetlenül fontossá vált egy saját „otthon” megteremtése, ezért Eduard a számára jól ismert, a társadalmi élet központját jelentő bécsi opera környékén keresett megfelelő ingatlant. Az *Augustiner Strassén* kialakítandó majdani Hotel Sacher tervezési munkálatai már 1872-ben elindultak, de az elhúzódó, ottlakókkal folytatott pereskedés következtében a szálló csak 1876-ban nyithatta meg kapuit.³⁴ A Sacher- birodalom terjeszkedése a hotel felépülését követően sem állt meg, 1880-ban a császári udvartól kibérelte a *Waldsteingarten* (később *Sachergarten*) nevű, *Praterben* található éttermet is. A *Sachergarten* a bécsi arisztokrácia kedvelt találkozóhelyévé vált. Erzsébet (Sissi) császárné mellett Rudolf főherceg is előszeretettel látogatta, sőt Eduard rövidesen a főherceg hivatalos kamaraszállítójává vált.³⁵ Az 1880-as év Eduard magánéletében is jelentős mérföldkőnek tekinthető, hiszen ekkor vette feleségül Anna Fuchst.³⁶ A határozott és tekintélyt parancsoló hölgy Eduard életében, majd korai halálát követően is meghatározó szerepet játszott a Sacher-kultusz létrehozásában.³⁷

A Monarchiában megszerzett hírnév természetesen további lehetőségekkel kecsegtetett. Eduard számtalan külhoni meghívást kapott, amelyek során Európa uralkodói és hercegi udvaraiban is megcsillogtathatta tehetségét. Rudolf koronaherceg I. Obrenovics Milán szerb királynál tett látogatása során Sachert bízták meg a királyi vendéglátás biztosításával. Erdemeiért megkapta a Szerb Királyi Érdemrend Takovo-keresztjét. I. Károly román király belgrádi látogatásakor, majd Vilmos, német császár húgának Konstantin görög herceggel 1889. október 27-én Athénben tartott esküvőjén is rá hárult az ünnepi asztal terítése.³⁸ A számtalan egyéb bankett, *souper* és nemzetközi vásár Európa-szerte ismertté és elismertté tették a Sacher nevet. Nevének hallatára összefutott a nyál az emberek szájában, Eduard mindenki számára biztosította a tökéletes étel és ital választékot. Az általa képviselt minőséget természetesen meg kellett fizetni, bár sokszor ez sem volt feltétel. A kor dzsentrije gyakran küszködött pénzhiánnyal és pillanatnyi fizetéseképtelenséggel. Sacher türelmesen várt heteket, hónapokat, sőt éveket is, mivel tudta, hogy a

³⁴ Eduard Sacher életének legjelentősebb alkotásáról, a Hotel Sacherről alább szólunk bővebben.

³⁵ Eduard Sacher. (In: *Neue Freie Presse*, 1892. november 23. p. 6.)

³⁶ Kevésbé ismert tény, hogy Eduard Sachernek nem Anna Fuchs volt az első felesége. Bécsbe való visszatérésekor felségül vette Hermine Patzingert (1842-1877). A házasságból 1866-ban egy lánygyermek született, Rosa Sacher (1866-1930). Eduard Sacher 2017-ben megtalált és nyilvánosságra hozott végrendelete alapján megállapítható, hogy bőkezűen gondoskodott Rosáról. A végrendelet körüli érdekességek kapcsán lásd: Georg Markus: *Fundstücke* (Amalthea Verlag, Wien, 2017, p.155) című könyvének témával kapcsolatos fejezetét.

³⁷ Anna Sacher életéről és munkásságáról lásd: Monika Czernin: *Das letzte Fest des alten Europa* (Knaus, München, 2014)

³⁸ Eduard Sacher. *Hierzu ein Porträt im.*



Az ifjú Erzsébet császárné Possenhofenben, olajfestmény, 1853.
és Sisi torta rendelése a Hotel Sacherből

szerencse (és a pénz) forgandó, bármikor befuthatott egy örökség, házasság, vagy kártyanyeremény. Ilyenkor sok esetben a tartozás kétszeresét is kifizették a hálás adósok. A nagy vagyonnal rendelkező mágnások fizetési szokásaira is tekintettel volt. Egy lóversenyfutam, álarcosbál után, szeparéban vagy hölgytársaságban eltöltött éjszakát követően senki nem foglalkozott pénzkérdésekkel. A Sacherben elég volt felírni, majd a megfelelő alkalomkor fizetni.

A bécsi arisztokrácia titkainak tudója és egyben bölcs őrzője is volt. Ami a Sacher asztalainál és falai között történt, az ott is maradt. Persze akadtak kivételek is. „Mikor egy gyönyörű francia énekesnő az emeleten bérelt szobát, véletlenül egy



A szálló bejárata, 1910.

fiatal herceget helyzetek el a szomszéd lakosztályban. Ebből nem is lett volna baj. Az énekesnő később odautazó és rendkívül gyanakvó jegyese azonban helyszíni szemlét követelt, minek során egy tapéta mögé rejtett-, a két lakosztályt összekötő ajtót bukkant elő. Persze ez nem bizonyított semmit, de úgynek nagy hírverése volt.” – írta a Wiener Neue Journal 1906. decemberi száma.³⁹ Ez a párizsi mintájú titokzatos-ság, gáláns és bizalmas üzletfilozófia tette őt gazdaggá és közkedvelté az arisztokrácia köreiben. Természetesen a politika is beköltözött a Sacher falai közé. A Bécsbe érkező diplomaták előszeretettel látogatták az uralkodói udvarhoz közel eső szállodát.

A nagytermészetű magyar urak, miniszterek és főhivatalnokok törzsközségnek számítottak. „Sacher itt az egyetlen, aki egy bordeaux-i felszolgálásához ért, de kétlem, hogy lenne anynyi a pincéjében amennyi nekünk elég!” - jegyezte meg egy szivart pöfékelő magyar miniszter.⁴⁰ A Wiener Journal kissé cinikus megállapítása szerint a Hotel Sacher nevezetes autogram falán⁴¹ Árpádtól a Zichy családig minden magyar arisztokrata aláírása szerepel már.

Bár vendégei a „felső tízezer” főúri képviselői közül kerültek ki, maga Eduard mindig hű maradt polgári életviteléhez. „Apja szöges ellentéte volt. Franz volt a szakács, Eduard az üzletember. Apja szikár természetével szemben Eduard inkább egy dragonyostisztre emlékeztetett. Erős, vaskos, magas termetű, kékszemű és szőkeshajú ember volt.



Eduard Sacher fotója
és aláírása

39 Wiener Gesellschaftsbilder – Sacher (In: Neues Wiener Journal, 1906/14/4711, p.3.)

40 uo.

41 A szálloda neves látogatóinak aláírásait tartalmazó fal. Később ezt a szerepet egy Anna Sacher által által kinevezett asztalterítő töltötte be, a híres Sacher Tischtuch. (lásd: Das Sacher Tisch-Tuch, in: Niederösterreichischer Grenzboten, 1936/25/16, p.2.)

Többszörre csendes, hallgatag kedélyűként ismerték. Ritkán beszélt, de akkor az nagyot szólt. Ezt nem csak a beosztottjai, de az úri társaság is tudta. Gerinces ember volt, minden kötelezettsége ellenére soha senki előtt nem hajlongott. Modora nem egy pincéré, hanem egy úriemberé volt. Mosolya egy főhajrással ért fel. Így állt a walesi herceg, a koronaherceg és a szerb király előtt is.”⁴²

Eduard Sacher, aki krónikus szívpanaszokkal küszködött, 1892. november 18-án, tüdőgyulladással esett ágyának és rövid, ötnapos betegséget követően november 22-én, délután fél kettőkor elhunyt. Délelőtt még eszméleténél volt, maga mellé hívatta családtagjait és mindegyiküktől egy utolsó meleg kézfogással búcsúzott. Négy gyermeket hagyott hátra.⁴³ Üzleti érdekeltségeit és a Hotel Sachert ambiciózus felesége, Anna Sacher Fuchs irányította tovább.

ANNA SACHER A CSÁSZÁRVÁROS KIRÁLYNŐJE

„Füstölő szivarok, francia bulldogok.” Leginkább így őrizte meg az utókor a századforduló bécsi arisztokráciája körében legendássá vált hölgy alakját, aki Anna Fuchsként látta meg a napvilágot és Eduard Sacher özvegyeként a Hotel Sacher nemzetközi hírnevének letéteményese lett. A Monarchia legmagasabb rangú arisztokratái is elismerésként könyvelték el, ha „Frau Sacher” viszonzta köszönésüket, a „Sacher-Buben”⁴⁴ számára pedig egy életformát jelentett az Anna által üzemeltetett szálloda.

Anna Fuchs 1859. január 2-án, Bécs 2. kerületében, a Rothen Sterngasse 427-ben látta meg a napvilágot.⁴⁵ Apja, Johann Fuchs, egy katolikus családból származó leopoldstadti mészáros, egyben több bolt és bérház tulajdonosa is volt. Felmenője a 17. századig visszanyúlóan vendéglátással és borázzal foglalkozott. Anyai ágon a Bajorországból származó Ritter család sarja volt. Anna ötévesen veszítette el édesapját, anyja másodszor egy Anton Perl nevű gazdag gyáriparoshoz ment feleségül.

42 Mittheilungen von Nah und Fer. Eduard Sacher im.

43 Mährisches Tagblatt, 1892/13/268, november 23-i száma.

44 Jellemzően a Hotel Sacher törzsvendégeinek számító bécsi arisztokrácia aranyifjú nemzedékének tréfás elnevezése. A szálloda szeparéi a fiatal hercegek és grófok közkedvelt találkahelyeivé váltak. Die Frau Sacher (In: Die Stunde 1930/8/4088, p.5.)

45 Monika Czernin im.

A lány életének legendás korszaka 1879. április 26-án kezdődött, amikor Bécs az uralkodó pár ezüstlakodalmát ünnepelte. A parádé forgatagában találkozott először Eduard Sacherrel. Egy évvel később, 1880. február 2-án a bécsi Stephanskirchében örök hűséget fogadott a már befutott üzletembernek számító, nála 16 évvel idősebb *hoteliernek*. Anna a házasság révén bekerült a belvárosi Ring mágnásai és a Hotel Sachert látogató nemzetközi arisztokrácia tagjai közé. Szerepköre már közvetlenül a házasságkötést követően meghaladta a hétköznapi Sacher-feleség fogalmát. Bár 1881-1886 között négy gyermekük is született⁴⁶, az újdonsült hitves hatalmas elánnal és kreativitással vágott bele a szálloda életének megszervezésébe. A férjét is jellemző, tekintélyt parancsoló viselkedés már ekkor a sajátjává vált. Igazi tehetségét és szervezőkészségét mégis férje korai, 1892-es halálát követően bontakoztatta ki, ekkor ugyanis rá hárult a családi örökség kezelése. Bár egy virágzó vállalkozást vett át, zseniális újításai nélkül a szálló mégsem maradhatott volna ennyire sikeres. Továbbra is óriási hangsúlyt fektetett a gasztronómiára. Ebben segítségére volt apósa, aki egészen haláláig kulináris kísérleteket végzett. Új receptjei kipróbálására kiváló lehetőséget biztosított a Hotel Sacher konyhája. Természetesen a ház slágere még mindig a torta volt, amelyből napi 400 darab készült és amelyet akár



Anna Sacher egy kétfogatún, akvarell, 1907.

46 Edine (1881-1888), Anna (1882-1902), Eduard (1883-1956), Franziska (1886-1953)

Berlinbe vagy Londonba is kézbesítettek. A tortákon és kulináris különlegességeken kívül azonban számos olyan dologban meglátta a lehetőséget, amellyel igyekezett kielégíteni a szigorú kötöttségek között élő arisztokraták igényeit. A híressé vált *chambres séparées*⁴⁷ vagy a hölgyeknek a Wilhelm Jungmann méteráru boltból titokban biztosított kísérő nélküli kávézás lehetősége mágnesként vonzotta az érdeklődő elitet.

Az Európa-szerte egyedülálló női kormányzás bizonyos tekintélyt parancsoló, de merőben szokatlan külső megnyilvánulásokat is követelt. Ilyen volt a jellegzetes szivarozás, ami akkor kizárólag a férfiak előjoga volt. Úgy tartják, nem egyszer okozott meglepetést vendégeinek, akik, mikor a ház urát kéretve találkoztak a határozott hölgygel – az erős dohányosok jellegzetes rekedt-mély hangján (kedvenc szivarkája a *Regalia media* volt) – jelezte: „az úr ebben a házban én vagyok”.⁴⁸ Kitűnő vendéglátó volt: diszkrét és nagyvonalú, szenvedélyesen szerette a munkáját; szolgálta a vendégeit, de nem volt senki szolgája – kemény kézzel, mondhatni autokratikus módszerekkel irányította a házat. Több ügyetlenkedő alkalmazott kapott tőle egy jó irányzott taslit, ugyanakkor megfelelően gondoskodott a személyzetről. Elmaradhatatlan kísérői közé tartozott a számos francia buldog, amelyek rengeteg közös fotón láthatók.

Anna nagyfokú rokonszenvet érzett a „más emberek” iránt. A más emberek fogalma a korabeli művészvilágot jelentette. A művészetek iránt érzett hajlam családi tradíció volt. Anna Johann nevű testvére képzőművészeti akadémistát végzett festő, másik testvére,



Anna Sacher két francia buldoggal, Madame d'Ora ismert fotója, 1908.

47 Lásd a Palais Sacher fejezetet

48 hablilium.blog.hu/2015/07/10/sacher_egy_legenda_es_egy_tortanyi_bekebeli_hangulat

Alois pedig regény-, drámaíró-, és egy josephstadti színház tulajdonosa és rendezője is volt egyben. Anna vendéglátásban elért kreativitása szinte különálló tudománnyá vált. A korabeli művészekkel tervezetett étlapjai már a saját korában is a gyűjtők féltet kincseivé váltak, de a technikai újítások sem voltak idegenek számára. Ő alkalmazott először jégszekrényt, a szálló tetején pedig egy kertet rendezettbe, amelyben Bécsben sehol nem kapható gyümölcsöket termesztett.⁴⁹

Anna a fiatal képzőművészeket támogató tevékenységéért 1928-ban köztársasági érdemrendet kapott.⁵⁰ A sors tragikus fintora során éppen ebben az évben vesztette el Alois testvérét, aki egész élete során az egyik legnagyobb támasza volt. Testvére elvesztését követően (két év különbséggel szinte napra pontosan hunytak el) lélekben megtört asszonyként élt tovább. A korabeli újságcikkek megemlítik⁵¹, hogy az új kor is oly idegen volt számára, hogy abban már nem volt kedve tovább élni.



Anna Sacher két évvel a halála előtt, 1928.

49 Der Tag, 1930. február 26-i száma, p. 4.

50 Illustrierte Kronen Zeitung, 1930/31/10812, p. 4

51 Die Frau Sacher In: Die Stunde, 1930. február 27-i száma, p. 5.

1929-ben hivatalosan gyámság alá helyezte magát, mivel érrendszeri panaszainak következtében már képtelen volt ellátni a szálloda vezetését. A betegeskedő idős hölgy végül hat héten keresztül képtelen volt elhagyni a lakhelyét jelentő szállodát és életének 72. évében, 1930. február 25-én végleg átadta lelkét a Teremtőnek. Mielőtt dornbachi végső nyughelyére vitték, a halotti menet körbejárta a Hotel Sacher. A bécsi utcákon hatalmas néma tömeg búcsúzott el a „vendéglátás Mária Teréziájától”.

Anna Sacher legendás alakja ma is mérhetetlen tiszteletnek örvend, nem csupán a Hotel Sacher berkein belül, de a bécsi történelem, vendéglátás és kultúra kedvelőinek körében is.

ANNA ÉS A MARHAFARTÓ

Ha Franz és Eduard Sacher neve oly szorosan összefonódott az általuk feltalált és forgalmazott tortával, akkor elmondhatjuk, hogy Anna nevéhez is köthető egy jellemzően bécsi, ugyanakkor Magyarországgal is szoros kapcsolatban álló gasztrokulturális étel-specialitás: a Krúdy Szindbádja által is kedvelt Tafelspitz.

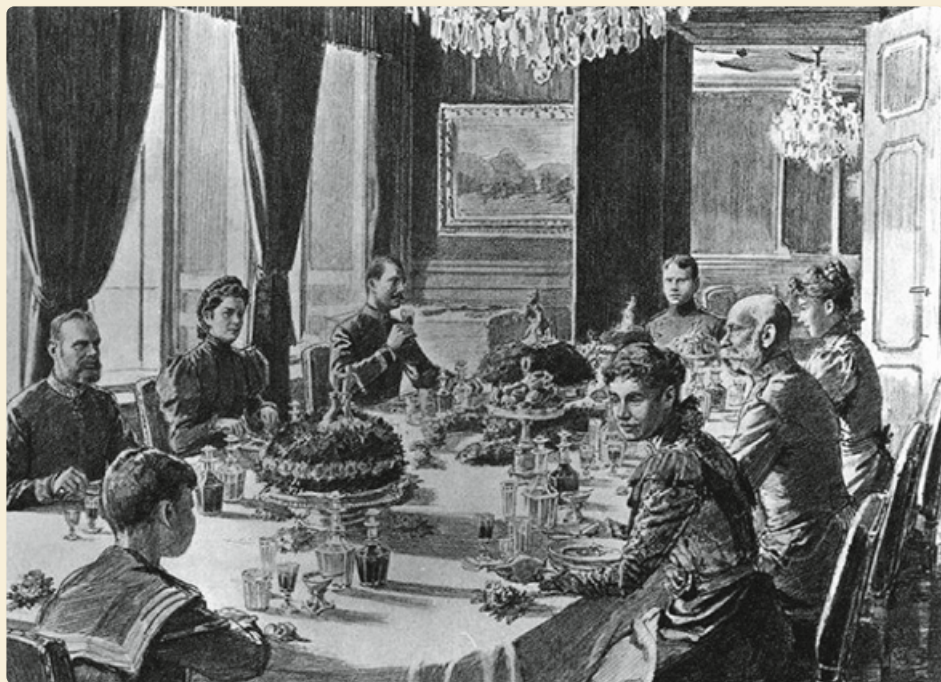
Az 1848-as forradalmi hangulatot fokozatosan elfújta a Kiegyezéssel beköszöntő boldog békeidők szele. A „Szemere, Péchy és Üchtritz”⁵² formátumú magyar arisztokrácia tagjai már előszeretettel látogatták a császárváros legrangosabb helyeit. A Hotel Sacher élen járt e téren. A politikai elit látogatásai mellett a Monarchia magyar éléskamrájának egyik legkeresettebb portékája a „magyar ökör” volt. „A magyar marhának nincs párja a világon. A hagyomány szerint Árpád honfoglaló hadai hajtották a szarvasmarhákat Ázsiából.” – írta Krúdy⁵³ A magyar marhát a Sáborszky és Társa cég liferálta a bécsi udvari konyhának, az export akkora üzletnek bizonyult, hogy még az Alföldről gulyaszámra Bécsbe hajtott (félíg leromlott) állat is elkelt a bécsi mészárszékeken, ha ráírták, hogy „hízalt” magyar marha. A bécsi konyhaművészet marhahúsból készült specialitásai nem ismertek határt. „Aki nem tudott legalább tizenkétféle bécsi tányérhúsnak való húsfajtát felsorolni, nem számított komoly embernek, még akkor sem, ha vagyont szerzett, vagy

52 Huszárik Zoltán Szindbád (1971) című filmjéből származó ismert utalás a magyar főrendi arisztokrácia tagjaira, valószínűleg Szemere Mikósa, Péchy Andorra és Üchtritz Zsigmondra, akik mindannyian ismert lótenyésztők voltak.

53 Krúdy Gyula: Sáborszky és Társa szerepe (In: A gyomor örömei)

őfensége kinevezte udvari tanácsosnak.”⁵⁴ A Magyar Konyha egyik idevágó cikkéből⁵⁵ megtudhatjuk, hogy: „Jó levest ad az ökörszály, a szeg, a stefánia, pompás csont-hús pedig (kellemesen mócsingos) lapockavégből való, de a legjobb tafelspizz hegyes marhafartóból készül.”

A Tafelspitzet régebben Tafelstücknek is nevezték, ami az asztalra kerülő húsdarabot jelentette. A tafelspizz a formájának köszönhetette a nevét, de karrierjében szerepet játszhatott az is, hogy Ferenc József császár minden étkezésnél az asztalfőn (Tafelspitz) ült és kedvenc fogásáról sohasem mondott le.⁵⁶ A köztudatban tehát összekapcsolódott az etikett és a szaftos fogás neve.



Az asztalfőn helyet foglaló császár

⁵⁴ Joseph Wechsberg (1907-1983), cseh származású esszéista, újságíró és gourmet ismert megjegyzése a korabeli bécsi gasztronómiáról. Az izraelita családból származó Wechsberg édesapja az első világháborúban esett el, édesanyja az auschwitzi haláltábor áldozataként vesztette életét.

⁵⁵ magyarkonyhaonline.hu/magyar-izek/tafelspitz

⁵⁶ „...egy magyar ökröt főztek meg mindennap, és ennek a húsnak a legértékesebb részét természetesen Ferenc Józsefnek tálalták...tálnyi ecetes tormájával télen-nyáron mellékletül adott és „fiatalhagymájával”, tegnapi kenyérmellékletével és még paradicsommártásával” (In: Krúdy Gyula: Mit ebédelt Ferenc József)

A Tafelspitz kultikus étellé 1880-at követően vált. Ekkor vette feleségül Eduard Sacher a híres bécsi mészáros lányát, Anna Fuchst. A Tafelspitz és a Sacher-torta házasságából legenda született. Az új asszony a tányérhús felmagasztalásával virágoztatta fel szállodája éttermét: a vendég tizenöt főtt marhahús és harminc mártás vagy köret közül választhatott. Mivel a köztudottan egyszerű életvitelt és konyhát kedvelő Ferenc József a Hofburgban egyre gyorsabban étkezett és a többiek gyakran meg sem kapták az ételt, amikor ő már letette az evőeszközt (az etikett szerint ekkor mindenkinek fel kellett állnia), a hoppon maradt tiszték és udvaroncok dühükben átvonultak a Sacherbe és a puritán udvari koszt helyett spicchúsokkal vigasztalják magukat. Az Anna Sacher által bevezetett étel mindig készen várta az éhes szájakat, az ízletes lében főtt hús bármikor tálalható volt. A zsírszegény marhahúsból készült ételt Ferenc József mellett egyébként az alakjára szinte beteges figyelmet fordító felesége, Sisi is kedvelte.⁵⁷

A Hotel Sacher kínálatában napjainkig megőrizte a Tafelspitzet.⁵⁸



A Tafelspitz

Csíki Sándor Tafelspitz receptje:

- Hozzávalók:**
- 1 marha fartő, kb. 2 kg (enyhén zsíros)
 - 1 kg marhacsont (porcos részekkel a legjobb)
 - 3 sárgarépa
 - 4 petrezselyemgyökér
 - 1 kisebb zeller (ízlés szerint, a zöldjével)
 - 1 nagy fej vöröshagyma

⁵⁷ Tafelspitz mit kaiserlicher Tradition (<https://wien.orf.at/v2/tv/stories/2972121/>)

⁵⁸ www.sacher.com/en/tafelspitz

- 1 közepes póréhagyma
- 3 babérlevél
- 10 szem egész feketebors
- 3 szem egész szegfűbors
- 1 kisebb darab friss gyömbér, egészben
- 2 borókabogyó
- csipetnyi sáfrány
- jódozatlan tengeri só
- metélőhagyma a tálaláshoz

Elkészítése: Egy nagy edényt töltsön fel 5 liter hideg vízzel. Mossa meg a csontot és forralja gyöngyözve. Tisztítsa meg a húst az inaktól, az esetleg rajta maradt bőrtől, de a zsírréteget hagyja rajta. A húst és csontokat tegye hideg vízbe, majd a vizet melegítse forráspont közelébe, ezután hagyja gyöngyöve főni 2-3 percig, majd vegye le a tűzről, öntse le róluk a forróvizet, és a húst és csontokat folyóvízben alaposan mossa le.

Jó minőségű, fiatal marha húsnál ez a lépés el is hagyható, azonban, ha a főzővíz és a hab szürke lesz, ismételjük meg ezt a lépést.

Ha húst és csontokat lemosta, a babérlevéllel, borssal, szegfűborssal, gyömbérrel és borókabogyóval együtt hideg vízben tegye fel újra főni. Gyöngyözve főzze 2-2,5 órán át. A leves felszínéről a habot és zsírt rendszeresen szedje le.

Közben a hagymákat hámozás nélkül, az egészséges külső takaróleveleivel félbevágva süsse egy serpenyőben (zsiradék nélkül), amíg a vágásfelülete szép barna nem lesz. Aprítsa a zöldségeket nagyobb darabokra és adja a hagymával együtt a húshoz. Főzze lassú tűzön újabb 1 órán át, amíg a hús omlósan puha nem lesz (egy villával végezzünk húspróbát). Vegyük ki a húst, szűrjük le a levest, és tálalásig tegyük vissza a levesbe a húst. Kóstoljuk meg és ízlés szerint ízesítsük a levest.

Amíg a hús a levesben van, ne adjunk hozzá sót, mert könnyebben megbarnul és kiszárad. Szeleteljük fel a húst és meleg tálon tálaljuk, öntsünk rá egy kevés levest és sózzuk ízlés szerint, díszítsük metélőhagymával. Köretként ropogósra sült burgonyát, metélőhagyma-mártást és almás tormamártást kínáljunk mellé.

„PALAIS SACHER” A MONARCHIA HÁLÓSZOBÁJA

Eduard és Anna Sacher életművének csúcsa a Hotel Sacher megteremtése és felvirágoztatása volt. A szálló, amelybe Ferenc József soha nem tette be a lábát, de ahol egy másnak adta a kilincset a Monarchia krémje, ahol a kiemelkedő színvonalon felszolgált ételek és italok elfogyasztását követően hiányosan öltözött főhercegek toppantak a nagykövetek elé, ahol titkos ajtók választották el a szeparekat.

Az 1873-as bécsi világkiállítást követően óriási konkurencia-harc bontakozott ki a város régi szállodái és az újonnan létesült hotelek között. A piac meghatározó szereplői, mint például a Ringen található *Imperial* és *Grand Hotel*, a *Zur Stadt Frankfurt*, az *Erzherzog Karl* vagy a *Metropol* mind jelentős komfortot és luxust kínáltak vendégeik számára. Ebbe a versenybe szállt be Eduard Sacher is, aki kezében addig minden arannyá vált, amihez ért. Óriási sikernek bizonyult az 1866-ban a Todesco-palotában létesített bor- és delikateszboltja, 1871-ben elnyerte a császári udvar szállítója címet, később jó hírnevet szerzett a Praterben nyitott Sacher-vendéglővel, illetve a Sacher Kerttel. Tevékenysége megkoronázásaként 1876-ban nyitotta meg kapuit saját szállója, a *Hotel de l'Opera*.⁵⁹

A szálló első vendége állítólag Apponyi Albert gróf volt, aki néhány órával



Az első vendég, Apponyi Albert gróf

⁵⁹ Csak a későbbiekben keresztelték át Hotel Sacher névre.

a szálló megnyitása után a pályaudvarról érkezett poggyászával. Az étterem már készen várta a vendégeket, de a szállás ily korai biztosítása még kissé készületlenül érte a személyzetet, ezért portás híján maga Eduard Sacher fogadta a grófot. Miután a neve alapján ráismert a magyarországi főúrra, a hotelier így szólt:

„Gróf úr, talán ismeri édesapámat, aki az Esterházyak szolgálatában állott Zselízen. Bár még nem tudjuk a Grand Hotel luxusát nyújtani, de mindenben az Ön odaadó szolgálatára állunk!”

„Természetesen ismerem az édesapját, remélem még mindig jól szolgál az egészsége” –válaszolta Apponyi gróf. „Ha a Grand Hotelre lettem volna kíváncsi, akkor ott szállok meg. Engem azonban az Ön szállója érdekel!” –nyugtatta meg a kissé lámpalázos tulajdonost a gróf.⁶⁰

Egy ilyen múltú család képviselőjének véleménye nagyon sokat nyomott a latban, hiszen a kor véleményvezérei az arisztokrata családok voltak. Ők diktálták a divatot, életmódjuk és szokásaik mintául szolgáltak a közélet többi feltörekvő szereplője számára. A szállótulajdonosok számára meghatározó jelentőséggel bírt, hogy az arisztokrácia irányadó képviselői melyik éttermet választották törzshelyül, illetve melyik hotelben szálltak meg. A Windisch-Grätz, Auersperg, Rohan hercegek és



A Hotel Sacher korabeli fotója

60 Monika Czernin: *Anna Sacher und ihr Hotel: Im Wien der Jahrhundertwende*, Penguin, 2016.

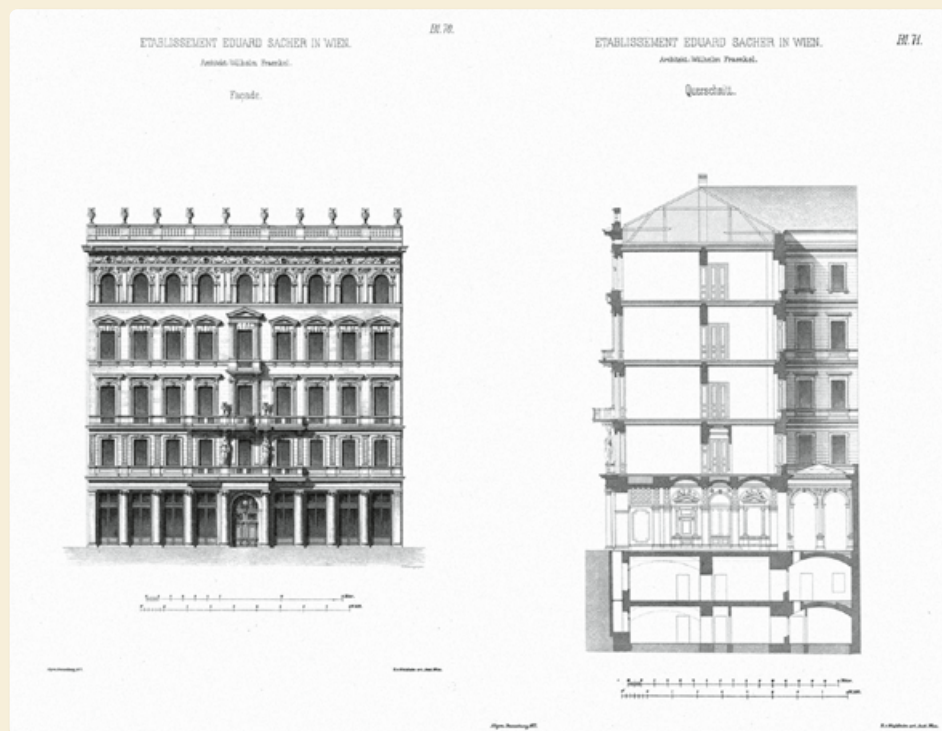
hercegnők életének minden mozzanatáról tudósítottak a bécsi lapok (pl. *Wiener Salonblatt*), mohó olvasók tömegei lesték a kiváltságos réteg estleges kulisszatitkait. Bár az 1880-as évek végéig a Sacher még jelentős lemaradásban volt az említett szállókkal szemben, fokozatosan behozta lemaradását és a politikai, valamint kulturális közélet kedvenc találkozóhelyévé vált. A Praterben rendezett, úri társaság számára intim randevúkat ígérő vacsorái egyre vonzóbbá tették éttermét. Később az ún. „Sacher randevúk” fogalomná váltak,⁶¹ ugyanis a főúri réteg szívesen burkolózott a szeparék titokzatos világának légkörébe, ezt az igényét használta ki jó érzékkel Sacher. Természetesen hatalmas reklámértékkel bírt Erzsébet császárné práterbeli látogatása is, aki az elmaradhatatlan pohár tej mellett elfogyasztott egy Sacher-szeletet is. A *Salonblatt* jóvoltából az egész Monarchia tudomást szerzett az eseményről, így Sacher hírneve átlépte Bécs és Ausztria határait is.

Az 1874-75 között épült és 1876-ban átadott szálló épülete mindössze a harmadát jelentette a napjainkban látható épülettömb együttesének.⁶² Az eredetileg háromszintes épület Wilhelm Fraenkel tervei alapján készült. A *Salonblatt* tudósítója 1876-ban bejárta és részletesen bemutatta a hotel eredeti épületét.⁶³ Ez alapján megtudjuk, hogy az olasz reneszánsz stílusú homlokzatot tíz monumentális márványoszlop tartja. A szobrokkal díszített főbejárati erkély alatt juthattunk az előtérbe. A bejárattól jobbra a hölgyek szalonja, egyben a nemdohányzók szalonja állt. A terem arannyal és ezüsttel ötvöztetett zöld tapéta díszítette. A csodálatos függönyök is zöldben pompáztak. A bejárati ajtók és a tükrök fehér keretben arany foglalatban tették tökéletessé az összhangot. A szalon közvetlenül egy üzlethelyiségbe torkolt, ahol a Sacherék által forgalmazott édességeket lehetett megvásárolni. Többen már azért átlépték ezt a küszöböt, hogy áthaladhassanak a *salle pour dames*-on. A hölgyszalonnal szemben a bejárattól balra találtuk a „barna étkezőszalont”. Ez a tágas terem egy oldalhelyiséggel is rendelkezett a fekete kávé kedvelői számára. Négy nagy üvegajtón keresztül egyenesen az utcára juthattunk, az ajtókon 4 nyelven (német, francia, angol, orosz) olvashattuk a kínálatot. Ebben a barna szalonban barna és arany tapétákat, díófa táblákat és ajtókat (az egész hotelben díófa ajtók vannak), szépen formált csillárokat, magas tükröket, élénkpiros drapériákat találhattunk. A terem tökéletesen alkalmas volt nagyobb úri társaságok randevúira. A bejárattal szemben a „fehér étkezőterem”

61 *Illustrierte Kronen Zeitung*, 1930/31/10812, p.4.

62 A jelenlegi Hotel Sacher homlokzatára nézve azonnal feltűnik a később hozzávásárolt épülrészek szintjei közötti különbség. A szárnyakat összekötő folyosókat is ehhez a helyzethez kellett idomítani fémlemezek és összekötő lépcsők beiktatásával.

63 *Sachers Prachtbau* (In: *Wiener Salonblatt*, 1876/7/4., január 22-i száma, p. 2-6.



A Hotel Sacher tervrajzai az átadás évéből

helyezkedett el, ahol az allegorikus jelnetekkel díszített falakat arany tükrök keresték. Ebben a belső térben helyezték el a kasszát is. Az emeltre egy kényelmes, puha szőnyeggel borított lépcső segítségével juthattunk fel. Ezen szinten találhatók a híres „chambers séparées”, azaz a kisebb társaságok számára intim légkört biztosító szeparék. A modern minden igényt kielégítő kabinetek több esetben különböző egzotikus kultúrák hangulatát tükrözték. Létezett japán, perzsa, török kabinet, a szenvédeyes vadászok számára pedig egy vadászszobaként berendezett helyiség is. Ezen az emeleten is léteztek közösségi terek, mégpedig két kisebb szalon formájában: az egyik XIV. Lajos a másik pedig XVI. Lajos korának stílusában. A legfelső emeleten szobák és az azokhoz tartozó konyha és étkezőhelyiségek voltak.

Az Eduard és Anna által vezetett szálloda a kulináris élvezetek mellett egy különleges titokzatos világba röpítette a vendéget, ahol a puha szőnyegek és kényelmes kanapék elnyeltek minden titkot. A Sacherben történt, legmagasabb köröket

érintő anekdotáknak csak a töredéke látott napvilágot, de ezek is jól jellemzik azt a légkört, amely oly kedvelté tette a Hotel Sacher. A visszafogottságról és mértéktartó életviteléről ismert császár, Ferenc József nem volt túl jó véleménnyel a Sacherben folytatott tevékenységről. A hozzá közel álló körök szerint szinte egy szinte említette a luxusbordélyokkal. Ellenszenvében nagy szerepet játszhatott, hogy fia, Rudolf főherceg állítólag a hotel szeparéjában igyekezett rávenni kedvesét, Mitzi Caspart, hogy kövessenek el kollektív öngyilkosságot. Miután Mitzi kinevette őt, Rudolf a tinédzser Maria Vetserát bírta rá örült tervének megvalósítására.⁶⁴ Ha a császár látogatását nem is sikerült kieszközölni, de az aláírását igen. Bár nem a híres autogram terítőre, hanem egy textilszalvétára írva, melyet Schratt Katalin, a császár bizalmasa, közreműködésével sikerült megszerezni.



Randevű a Sacher-szeparében

A korabeli sajtó egyöntetű véleménye szerint a szálloda fénykora a századforduló éveire tehető. A „Monarchia hálószobája” az első világháború viszontagságos éveit követően már sosem érte el egykori fényét. A háború nem csak a Monarchiát ölte meg⁶⁵, de a hotel törzsvendégeinek számító arisztokráciát és magát a szálloda lelket is. Eltűnt egy kor és egy embertípus is. Az arisztokráciát kisztílu spekulánsok és üzletemberek, „gummiradlerok”⁶⁶ helyét autómobilok, a csendes kvartettek és kvintettek dallamait fokozatosan amerikai jazz váltotta fel. Az új kor elvárásainak megfelelően az elegáns szalonokat biliárdteremmé és bárrá alakították át. A Monarchiával együtt szállt sírba a régi „Sacher” is. A szálloda fénykorának végét egyértelműen Anna Sacher 1930-as halála okozta. A szállodát 1932-ben csődeljárás alá vonták, majd 1934-ben elárverezték. A bécsi Siller és Gürtler család vásárolta meg,⁶⁷ jelenleg is a Gürtler (Winkler) család tulajdonában áll.

64 www.encyclopedia.com/women/encyclopedias-almanacs-transcripts-and-maps/sacher-anna-1859-1930

65 Joseph Roth, osztrák író írja: „Önagysága, Sacher asszonyság, az osztrák vendéglátás Mária Teréziája, 1923. október 23-án, kedden bocsánatot kért az egyik pincérétől. Ezt a dátumot az egész világnak ismernie kell, ugyanis pontosan rögzíti azt az pillanatot, amikor az Osztrák Császárság kora ténylegesen véget ért, 5 évvel azt követően, hogy megszűnt.”

66 Gumikerékkel felszerelt kis fiákerok, fogatok.

67 www.geschichtewiki.wien.gv.at/Anna_Sacher



A Hotel Sacher lobby terme napjainkban

III. A HELY A ZSELÍZI SACHER-HÁZ

„Ebben a házban élt Esterházy Rozina grófnő főszakácsa, Franz Sacher, feleségével (szül.) Veininger Rózival. Fia, Eduard Sacher ebben a házban született 1843. február 8-án. Ő alapította meg a bécsi Sacher Hotelt.”



Korabeli emléktábla a zselízi Sacher-házban

Ezt a minden lényeges információt összefoglaló német nyelvű emléktáblát az Esterházy grófi család leszármazottai helyezték el a ház falán a 20. század elején. Esterházy János Károly gróf 1834-ben bekövetkezett halála után felesége, Esterházy (született Festetich) Rozina úgy döntött, hogy három gyermekével a zajos császári fővárosból immár huzamosabb időre is Zselízre teszik át lakhelyüket, amelyet eddig csak nyári laknak használtak. A grófnőn 1842-ben uralkodott el a Bécs iránti nosztalgia, így elhatározta, hogy legalább konyhájában felidézi azt. Ezért hívta Felső-Magyarországra az akkor húszas éveinek közepén járó Franz Sacher főszakácsot (a róla elnevezett közismert torta megalkotóját) feleségével, Veininger Rózival együtt. A kastély közvetlen szomszédságában álló ház lett

az ideiglenes otthonuk. Egy évvel később, 1843. február 8-án ebben a házban látta meg a napvilágot fiuk, Eduard, aki később Bécsben megalapította a máig világszínvonalú Hotel Sacher-t. Innen ered a máig használt Sacher-ház elnevezés.



A zselízi Sacher-ház egy 1936-os fotón

Sacherék távozása után az Esterházy család leszármazottai örökölték a zselízi uradalmat, kastélyt és vele együtt a Sacher-házat is. Az új tulajdonosok, a Breunner grófi család tagjai továbbra is előszeretettel tartózkodtak itt. A 20. század 30-as éveiben az özvegy és gyermektelen Ernestina Coudenhove-Breunner grófnő unokaöccsét, Karl Auersperg herceget bízta meg a zselízi uradalom kezelésével. A zselíziek által csak „princ Karcsinak” hívott herceg népes családjával együtt költözött városunkba. Hitvесе, Meráni Henrietta és hat gyermeke (Karl, Heinrich, Lóri, Nesti, Johanna és Aglaé) társaságában érkezett Zselizre. Mivel érkezésükkel a kastély túlszűfoltta vált, ezért a hercegi család átköltözött a szomszédos Sacher-házba. Családi fotók sokasága ábrázolja őket a ház udvarán, teraszán. A hercegi pár hetedik gyermeke, Marianna, itt Zselízen látta meg a napvilágot (ugyan nem a Sacher-házban, hanem a park másik felén álló, azóta elpusztult intézői lakban).



Auersperg Károly herceg és felesége a zselízi Sacher-ház lépcsőjén 1942-ben

A hercegi család zselízi éveit a második világháború kirobbanása zavarta meg. A háború utolsó hónapjaiban helyi ingóságai nagy részét hátrahagyva menekülniük kellett. Távozásukat követően a kastélyhoz hasonlóan a Sacher-ház is vandalizmus és fosztogatás áldozatává vált. A háborút követően az Állami Birtok tulajdonába került ingatlan állaga fokozatosan romlott, állapotával párhuzamosan helytörténeti jelentőségét is teljesen elhanyagolták. A rendszerváltás éveire szinte romhalmazzá vált épületet végül a Csemadok helyi alapszervezete vásárolta meg. Az új tulajdonosok a jobb sorsra érdemes ingatlan egy részét lebontották, a megmaradt torzóját felújították, átépítették és egy sokáig befejezetlen új szárnyal toldották meg. 2003-ban a Csemadok a Rákóczi Baráti Társasággal közösen új Sacher-emléktáblát leplezett le.



A romhalmazzá vált ház az 1990-es évek elején



A megújuló ház 2015-ben

A 2010-es évektől kezdődően a ház új virágzását éli. A megújuló Csemadok Alapszervezetének köszönhetően társadalmi megmozdulás keretein belül (téglaegyek árusítása révén) sikerült befejezni és egy külső terrasszal bővíteni az új szárnyat. Ez az új közösségi tér számtalan lehetőséget kínál. A ház rendezvények sokaságának: konferenciáknak, kiállításoknak, koncerteknek és fesztiváloknak ad otthont. 2016-os évben itt alakult meg a Sacher Polgári Társulás, amely néhány helyi értelmiségi kezdeményezése az eddig mellőzött Sacher-kultusz ismételt felvirágoztatására. A Csemadokkal szorosan együttműködő Társulás munkássága révén tovább újulnak a Sacher-ház külső és belső terei.

Elmondhatjuk, hogy az elmúlt 30 évben a Sacher-ház óriási változáson ment keresztül, több új funkciót kapott, megszépült. A házat üzemeltető társulás tagjai elsődleges szempontnak tartják, hogy a felújítás során a lehető legnagyobb mértékben törekedjenek a korabeli állapotok visszaállítására. A folyamatosan megújuló házon autentikus színek, formák és építőanyagok köszönnek vissza. A terasz, a lépcsők és az előhelyiségek talaját a kastélyban is alkalmazott tardosi vörösmész-kő-lapokkal borították, a Sacher-terem pedig tölgyfából készült mozaikparkettát választottak. Az új bejárati ajtó mintázata a korabeli ajtó csillagmotívumát követi, a pinceajtó és az eredeti szárny ablakai az uradalmi épületeken használt zöld festést, míg a falak a korabeli ún. „schönbrunner Gelb” okkersárga árnyalatát kapják majd. A bécsi Sacher Hotel vezetőségének köszönhetően értékes korabeli bútorokkal és világítótestekkel gazdagodott a ház berendezése.

A SACHER-TEREM

A ház eredeti szárnyának egyik legnagyobb terme évtizedekig méltatlan állapotban állt. Málló, penészes falai között ideiglenesen autóiskola működött, de alapvetően csak raktárként szolgált. A terem felújítási munkálatai 2019. őszén kezdődtek meg. A falakat és mennyezetet kijavították, a talajra tölgyfából készült mozaik parketta került, a világítást a bécsi Hotel Sacherből kapott századfordulós lámpák szolgáltatták. Az időszakos kiállítások lehetőségét egy professzionális képfüggesztő rendszer biztosítja. A felújítás utolsó szakaszában (várhatóan 2022. tavaszán) a terem visszakapja korabeli ablakait, melyeken keresztül páratlan kilátás nyílik majd a ház körül elterülő csodálatos Esterházy-parkra.

A 2019. decemberében átadott Sacher-terem egy helytörténeti fotókiállítás ünnepélyes keretei között nyílt meg. A Sacher Polgári Társulás két történész tagja, Kepka Márk és Csonka Ákos a városi uradalommal, kastéllyal, valamint a hercegi és



A Sacher-terem 2019-ben

grófi család zselízi hagyatékával foglalkozó kutatómunkájának köszönhetően jelentős mennyiségű fotó- és iratdokumentáció gyűlt össze. Ezek egy részéből állította össze Kepka Márk helytörténeti kiállítását. A kiállításmegnyitót egy helytörténeti előadás előzte meg, melynek során Kepka a képekhez fűződő történetekkel tette színesebbé a kiállítás anyagát. A történetek és képek egy letűnt világba kalauzolják a tisztelt érdeklődőt. A kiállítás képeit nézve megelevenednek a 30-as évek, bepillantást engedve a kiváltságosok hétköznapijaiba, a grófok és hercegek világába, akik Zselízen fogadták a kor prominens személyiségeit és sokszor európai jelentőségű rokonaikat (egy városi legenda szerint magát Ferenc Ferdinánd trónörökösét is). Az Esterházy-kastély, az angolpark, a Sacher-ház ismert helyszínekként, még eredeti rendeltetésüknek megfelelő környezetben köszönnek vissza a képekről, de felfedezhetők olyan zugok is, amelyek az ott lakókkal együtt örökre eltűntek. Az állandó kiállítás célja, hogy Zselíz történetének egy szeletét bemutatva emléket állítson e letűnt kor szereplőinek és helyszíneinek.

AZ UDVAR

A belső terek megújulása mellett a Sacher-ház környezetének szépítése is kiemelten fontos feladat. A ház udvarán egy gyermekbarát közösségi tér jött létre. A 2021-ben megvalósuló ún. Sacher-óázis megújult játszótérrel, padokkal, kerékpár állványokkal és a közvetlen közelében álló fedett terasz-színppaddal lehetőséget



A Sacher-ház udvara 2021-ben

biztosít a gyermekek szórakozására, a látogatók pihenésére és egyéb kulturális tevékenység megvalósítására. Az újonnan kialakuló közösségi tér zöld övezetben, az Esterházy-kastély és park, valamint a városi kerékpárút közvetlen szomszédságában helyezkedik el, így ideális, természetbarát környezetet biztosít a látogatóknak. A tervek szerint az óázis egy kültéri helytörténeti kiállítással bővül majd, amely korabeli fotók segítségével kelti életre a ház múltját.

A ház felújítási munkálatainak befejezését követően az udvar többi része is teljes revitalizáción esik majd át. Megújul a színpad nézőtere és a pincét övező közösségi tér is.

A PINCE

A ház belső és külső tereinek megújulásával párhuzamosan a munkálatok a föld mélyében is elindultak. Az uradalom központi épületének számító Sacher-ház alatt ugyanis egy több száz éves, boltozatos, saját beltéri kúttal rendelkező pince található. A múltban ebben a pincében történt a kastély konyhájának szükségleteit kielégítő alapanyagok raktározása, előkészítése és feldolgozása. Ezt bizonyítja a felújítás során kiásott korabeli jégverem is. A huszadik század során a pince rendeltetése



A Sacher-pince felújításának első szakaszát átadó ünnepség előkészületei, 2021.

többször is megváltozott. A második világháború éveiben, a Zselízen átvonuló front három hónapja alatt, óv- és menedékhelyként szolgált. A háborút követően évtizedeken keresztül raktárként használták, talaját feltöltötték, boltíves mennyezetét hevenyészett téglaoszlopokkal támasztották meg. Az 1990-es években, miután a ház zselízi Csemadok alapszervezetének tulajdonába került, a pince új bejáratot kapott, amely eltakarta az épület eredeti homlokzatát és elfedte a korábban befalazott eredeti ablaknyílásokat is.

A 2021. januárjában meginduló munkálatok célja a pince teljes felújítása, az eredeti állapot visszaállítása és egy új, közösségi térként szolgáló funkció megteremtése volt. Az évtizedeken keresztül felhalmozott szemét kitakarítását követően elindult a pince talajának mélyítése, valamint a később hozzáépített részek elbontása. A fűtés, villany bevezetésével párhuzamosan új mosdó, és bárpult készült, visszaépült a pince eredeti lépcsője és lejárója is. A korábbi hozzáépítések elbontása lehetővé teszi, hogy az épület visszakapja eredeti arcát. A közeljövő terveiben szerepel a befalazott ablaknyílások kibontása és a pincét övező eredeti kerítés visszaállítása is. A felújítás következtében egy történelmi értékű, sokáig méltatlanul mellőzött épülettel gazdagodik Zselíz.

A SACHER POLGÁRI TÁRSULÁS

A zselízi Sacher Polgári Társulás 2016 tavaszán alakult. A kezdeményezés a városhoz több szalon kötődő Sacher családról nevezte el magát és a Monarchia nemzetek fölött álló kulturális hagyományait követve a többnemzetiségű Zselíz történelmi értékeinek ápolását és népszerűsítését tűzte ki céljául. A lelkes értelmiségiekből álló kis csapat tagjai fáradhatatlanul dolgoznak a kitűzött célok elérése érdekében.

Mondhatnánk, hogy a tagok azonos intenzitással használják a tollat, billentyűzetet és a lapátnyelet is. A tollforgató tevékenység leginkább a társulás történész tagjaira jellemző, akik lelkesen vetik bele magukat a különböző helytörténeti tárgyú kutatásokba. A nyitrai, budapesti és bécsi levéltárakban végzett tevékenységük eredményeként számtalan nyomtatott és elektronikus formában megjelenő publikáció látott már napvilágot.

A szimbolikus értelemben vett billentyűzet használata a különböző pályázatok és projektek előkészítésében, beadásában, ill. megvalósításában merül ki. A társulás gazdasági működtetése kizárólag az ilyen önerőből végzett tevékenység segítségével történik.

A társulás székhelye a megújuló zselízi Sacher-ház. Az előző fejezetekből látható, hogy a Sacher-csapat tagjai a CSEMADOK helyi alapszervezetével karöltve tevékenyen részt vállalnak az épület rekonstrukciós munkálataiban. Az „ép testben ép lélek” jelmondata alapján a szellemi tevékenység mellett vezető szerepet töltenek be a terepmunka gyakorlati kivitelezésében is.



A társulás emblémája

KAPCSOLATFELVÉTEL A HOTEL SACHER TULAJDONOSAIVAL

A Sacher Polgári Társulás 2016-os megalakulását követően a tagok egyöntetűen megfogalmazták célkitűzéseiket. Az egyik ilyen cél, a bécsi Hotel Sacher tulajdonosaival való kapcsolatfelvétel lehetősége volt. Az évtizedeken keresztül kiaknázatlan lehetőség így a megvalósulás útjára lépett. A bécsiekkel folytatott sikeres egyeztetéseket követően a társulás zselízi delegációja meghívást kapott a Monarchia egykori fővárosának szívében álló Hotel Sacherbe. A küldöttség a legmagasabb szintű fogadtatásban részesült: a vendégeket a szállodalánc társtulajdonosa, Alexandra Winkler, valamint a szálló vezérigazgatója, Reiner Heilmann fogadta. Az újonnan átadott Sacher Eck impozáns tárgyalójában a zselízi küldöttség bemutatta eddigi munkásságát, ismertette célkitűzéseit, elképzeléseit. A felek megosztották egymással a Sacher családdal kapcsolatos ismereteiket, megbeszélték a témával kapcsolatos együttműködés lehetőségeit, majd a társulás tagjai meghívták a szálló vezetését egy zselízi látogatásra is, amit készséggel elfogadtak. A tárgyalás végén a vendégek a szállodaalapító szülőházáról készült bekeretezett képpel kedveskedtek vendéglátóiknak. A képet egy zselízi helyi termékekből összeállított ajándéksomag egészítette ki. A sikeres kapcsolatfelvételnek köszönhetően a Hotel Sacher vezetősége értékes, korabeli bútorokat és világítótesteket ajándékozott a társulásnak. Az ajándékok a zselízi Sacher-házban, ill. az itt található, 2019-ben átadott Sacher-teremben tekinthetők meg.



A társulás bécsi delegációja, 2018.

TALÁLKOZÁS HEINRICH VON AUERSPERG HERCEGGEL

A Sacher Polgári Társulás elnöke, Kepka Márk a bécsi Hotel Sacherben Heinrich von Auersperggel, az Auersperg hercegi család kiváló egészségnek örvendő tagjával találkozott. A zselízi kastélyt és uradalmat is birtokában tudó család tagjaként Heinrich éveket töltött el gyermekként városunkban. A több mint kétórás beszélgetés során rengeteg korabeli emléket elevenített fel, ráadásul engedélyezte az Auersperg családi levéltárban való kutatást is. A találkozó alkalmával sikerült megismerkedni Auersperg herceg lányával, Dominikával is, aki ígéretet tett, hogy meglátogatja városunkat és a Sacher-házat. A szívélyes beszélgetés egy zselízi illetőségű Peszeki Leányka átadásával zárult. Reméljük, hogy a jövőben több ilyen barátságos találkozóra is sor kerül a hercegi család és társulásunk tagjai között.



Heinrich von Auersperg herceg a társulás elnökével és párjával a Hotel Sacherben

A találkozót követően a társulás elnöke élt a kapott lehetőséggel és kutatást folytatott a Bécsi Nemzeti Levéltár Auersperg családi archívumában. Az itt talált források és képanyag segítségével valósult meg a „Fotók a kastélyból” c. kiállítás a zselízi Sacher-teremben.

A SACHER-TORTA SÜTŐVERSENY

A zselízi Sacher Polgári Társulás egyik fő célkitűzése, hogy az ismert cukrász tiszteletére tortasütő versenyt honosítsanak meg a Garam menti városban. A már több évfolyamot megélt rendezvény egyre népszerűbb, mindig több versenyzőt és érdeklődőt vonz, így idegenforgalmi szempontból is egyre nagyobb jelentőséggel bír.

A verseny lényege, hogy mindenki az általa legjobbnak ítélt recept alapján készítse el a saját tortáját. Bár a Sacher-tortának pontosan definiált alapanyagai vannak, számos leírás mégis eltér ezektől. Az új tortavariációk kreálása nem von le az eredeti sütemény értékéből, sőt színesebbé, különlegesebbé teszi azt. Eltérhetnek az egyes alapanyagok fajtái, a lekvárrész, sőt akár a csokoládéfelület elhelyezése is. Versenyzett már gluténmentes, ill. marcipános-ribizlilekváros tortakülönlegesség is.

Az egyesület tagjai azt vallják, hogy a különböző formákat öltő torták elkészítése hozzájárul városunk Sacher-hagyományának megőrzéséhez és népszerűsítéséhez.

A SACHER POLGÁRI TÁRSULÁS A VILÁGHÁLÓN

A pályázati lehetőségeket kihasználva a társulás négy nyelvű honlapot indított el magyar, szlovák, angol és német nyelven. A www.sacherhouse.com címen futó magyar és szlovák oldal már megtekinthető, az angol és német verzió még fejlesztés alatt áll (2021. szeptemberi állapot). A folyamatosan bővülő oldal információkat nyújt a társulás tevékenységéről, helytörténeti tanulmányokkal és cikkekkel segíti az érdeklődőket. A társulás aktuális történéseiről a Facebookon is információkat kaphat a @SacherPT oldalon.



A társulás sacherhouse.com oldalának kezdőlapja

IV. A TORTA

„CSOKOLÁDÉBA ÖNTÖTT ISTENI ADOMÁNY”⁶⁸

KIS TORTATÖRTÉNET

Ma már mindennapinak számít a jelentős családi vagy társadalmi események során átadott ünnepi torta, holott jelenlegi formájában egyáltalán nem régi találmányról van szó.

Bár már az ókortól kezdve ismerték a gyümölcscsel, mézzel, dióval töltött lepényféléket, ám ezek még nagyon távoli rokonai voltak a ma ismert édességeknek. Legtöbbször nem is számítottak édességnek, hiszen a tésztájukat nem édesítették, a töltelékük pedig sokszor zöldségből vagy húsból állt. A 17. századtól indult némi változás a sütemények terén, de a szakácskönyvekben egészen a korai 19. századig csak édes és kelt tésztákból készült, gyümölcsökkel, mézzel töltött desszertek receptjeivel találkozunk. A korai torták a barokk és rokokó divathoz hasonlóan inkább törődtek a külsínnel, mint a belbeccsel. A versailles-i hölgyek ruha- és parókakölteményeihez hasonlóan a torták is inkább monumentális építészeti alkotások voltak. Fő céljuk elsősorban a látvány és dekoráció volt, a „lelküket” jelentő ízvilággal kevésbé törődtek.

A biedermeier hozta meg a torták polgári értékrendhez igazodó puritánabb megjelenését, de alapvetően továbbra is lekvárral vagy szárított gyümölcscsel töltött tészták voltak. A porcukor, tojásfehérje és citrom segítségével kialakított mázba esetleg élelmiszerfestéket keverték. Ahhoz azonban, hogy az asztalainkra a mai tortához hasonló sütemények kerüljenek, alapvetően két találmányra volt szükség: a vajkrémre és a csokoládémázra.⁶⁹

A vajkrém megteremtése elsősorban Dobos József (1847–1924) pesti cukrászmester nevéhez fűződik.⁷⁰ Amikor Dobos 1884-ben elkészítette a róla elnevezett tortát, célja az volt, hogy olyan tortát készítsen, amely a kor elmaradott hűtési technikái mellett is hosszú ideig fogyasztható és élvezhető maradt. A tortát 1884-ben alkotta meg, majd rá egy évre, az első Budapesti Országos Kiállításon mutatta be a nagyközönségnek. Kóstolói között ott volt Erzsébet királyné és Ferenc József is.

⁶⁸ Franz Sacher, der berühmteste Kochkünstler Österreichs. (In: Neues Wiener Journal, 15/4809/1907. március 12-i szám, p. 7-8.)

⁶⁹ www.blog.der-leiermann.com/die-sachertorte

⁷⁰ Az anekdota szerint a vajkrém feltalálása is egy véletlen baklövés eredménye volt: vaját köpülő inasa véletlenül cukrot szórt a köpülő edénybe só helyett, de Dobos megkóstolta és izletesnek találta, így kísérletezni kezdett vele. Ebből született meg az édes vajkrém.

A Dobos-torta más volt, mint az addig megszokott torták, amelyek addig főzött krémekkel, tejszínhabbal készültek.⁷¹ A „doboshoz” hasonló, egyszerű megjelenésű, de *lelkében* finom torta koncepciójára épült fel a Sacher-torta is.

A második probléma az elmaradhatatlan csokoládémáz megfelelő előállításának kérdése volt. Nem tudjuk pontosan, hogy a Franz Sacher által 1832-ben kreált édes-ségen milyen csokiöntet volt, de annyi bizonyos, hogy a ma ismert Sacher-torta védjegyévé vált glazúrt akkoriban lehetetlen volt előállítani. A korabeli csokoládé száraz és darabos volt, leginkább „forró csokiként” vagy porrá őrölve használták. Egy Svájcban felfedezett új eljárás oldotta meg a kérdést. Ennek során tejpor vagy kakaóvaj hozzáadásával konszírozták⁷² a csokoládét, amelyből folyékony, sima csokoládéöntetet nyertek. Ez a máz tette híressé az eredetileg Franz által felfedezett tortát. Napjainkban minden szakértő egyetért abban, hogy a gondosan őrzött „*Original Sacher-Torte*” legfőbb titka a csokiöntetben lakozik. A Belgiumban és Lübeckben speciálisan erre a célra gyártott összetevőkből készült háromféle csokoládé nehezen pótolható a kereskedelmi forgalomban lévő termékekkel. Szintén külön tudománya van a csokimassza főzésének, hűtésének a kívánt rétegvastagság elérésének. A Spiegel által készített videóban⁷³ elhangzik, hogy a magas cukortartalmú öntetet „konzervcsokoládénak” is nevezik, hiszen több héten keresztül képes biztosítani a torta belsejének frissességét.

A SACHER-TORTA FORGALMAZÁSA

A hogy fentebb írtuk az eredeti Sacher-torta receptjét a Zselízen született Eduard Sacher fejlesztette tovább tökéletesre, amikor Demel udvari szakácsnál volt cukrásztanonc, majd maga is vállalkozásba fogott. Ez az érdek-
 űtközés adott okot a későbbi pereskedésekre, hogy ki készíthet eredeti Sacher-tortát. A felek peren kívüli megegyezése alapján a bécsi Hotel Sacher csokoládépecséttel ellátott fadobozos tortája lett az „Original Sacher-Torte” védjegy. Holott a család tulajdonából már kikerült a vállalkozás. A jelentős felvevőpiacnak köszönhetően a „sütiháború” viszont ma már teljesen a múlté. A Demel Kávéház is készít „Demel’s

⁷¹ Dobosék elsőként alkalmazták a torták fadobozokban való szállítását. A dobozok megvédték a süteményt fuvarozás során szerzett esetleges sérülésektől és a jelölésük is megoldható volt. Az aranyozott sarkokkal díszített fadoboz tradícióját Sacher is átvette, a mai napig is megőrizve ezt a tradíciót.

⁷² A konszírozás nemesítő eljárás, amelynek során a csokoládé az állandó gyúrás-keverés mellett kialakuló hőben megolvad és az eredetileg darabos massza néhány óra alatt folyékony, sima csokoládévá alakul át.

⁷³ www.spiegel.de/video/sachertorte-70-tonnen-marmelade-pro-jahr-video-25316.html

Sachertorte” néven tortát és természetesen más cukrászdákban is megtalálható az osztrákok nemzeti büszkesége, valamint házilag otthon is elkészíthető.

A két legnagyobb osztrák forgalmazó közel félmillió darab Sacher-tortát értékesít évente. A torta értékesítésére *Cafe Sacher* néven bolthálózat működik és jelentős mennyiséget szállítanak Ausztrián kívüli üzletekbe is. A készített torták nagyságrendjét jól jelzi, hogy a piacvezető Hotel Sacher konyhája 360 000 darab körül készít, míg a Demel 67 500 darabot értékesít évente. Az átlagos méretű torta a hotel internetes boltjában 51,90 euróba kerül, míg a Demelnél 31-be. A Hotel Sacherben tortakészítésre felhasználnak éves szinten 2 millió tojást, 80 tonna cukrot, 70 tonna csokoládét, 37 tonna baracklekvárt, 25 tonna vajat és 30 tonna lisztet. A Hotel Sacher és a Demel Kávéház jelentős munkáltató is egyben: 360, illetve 100 embernek adnak munkát. A szállodánál büszkéek arra, hogy minden egyes torta csapatmunka eredménye, mivel elkészítésében körülbelül ötvenen vesznek részt.

Az „eredeti” Sacher-tortát egyébként nem csak a Sacher Hotelben lehet kapni, hiszen Bécsben, Salzburgban, Innsbruckban és Grazban is működnek úgynevezett „Cafe Sacher” boltok. Ennek a cégcsoportnak van üzlete a bécsi repülőtér vámmentes területén, és Ausztrián kívül még lehet Sacher-bolttal találkozni Bolzanóban (Dél-Tirol, Olaszország) is. A Sacher-torták forgalmazásában mára már tulajdonosként sem a Sacher, sem a Demel család leszármazottai nem vesznek részt, hiszen kivásárolták őket.^[8] Mindazonáltal számos neves próbálkozás is történt a Sacher-torta hivatalos másolására vagy utánzására. Különböző receptek keringenek és rendre lehet találni ilyen néven forgalmazott tortákat. Nagy nyilvánosságot kapott például 2003-ban, amikor Graz Európa kulturális fővárosa volt, hogy bemutatták a „Sacher-Masoch-tortát” (nevét Leopold von Sacher-Masochról kapta), amely ribizlilekvárral és marcipánbevonattal készült.

A torta népszerűsége mai napig töretlen, és már saját napja is van, amelyet december 5-én tartanak.

SACHER-TORTA A POPULÁRIS KULTÚRÁBAN

Bécs városának világhíres süteménye, a tömegkultúra része lett. Nanni Moretti olasz filmrendező a híres bécsi sütemény mítoszát a Sacher Film (1986), a Premio Sacher (1989) és a Nuovo Sacher (1991) filmjeiben dolgozta fel. A torta több 19. és 20. századi irodalmi műben is szerepel. Például Stefan Zweig a Nyugtalan szív (Ungeduld des Herzens) című regényében, továbbá szerepel Herceg János

Mulandóság című regényében is az a kisasszony, „aki Sacher-torta nélkül nem tudta volna elképzelni az életet”.

1967-ben megjelent SAS detektív regénysorozat „A Kennedy dosszié” című regényében a szerző Gérard de Villiers viccet csinált a készítéséből és ezáltal ingyen reklámot kapott a Sacher-torta: „A Hotel Sacher az egész világon ismert a sárgabarack-lekváros csokoládétortájáról, a Sacher-tortáról, melynek receptje egy évszázada nem változott. A profi cukrászok szerint olyan nehéz elkészíteni, hogy az Osztrák-Magyar Monarchia óta nem is sikerült ez senkinek!” Az 1976-os Embargo című regényben szintén Villiers azt írta: „Marco Linge, hogy megbocsásson a figyelmetlenségéért, elvitte őt a Sacher-cukrászdába azért, hogy megkóstolja a híres Sacher-tortát.”

Az eddigi legnagyobb méretű, 2,5 méteres átmérőjű Sacher-tortát 1998-ban készítették és ezzel a Guinness Rekordok Könyvébe is bekerült.

Austriában ünnepnap is kötődik a tortához, hiszen december 5. a Sacher-torta napja.

A SACHER-TORTA RECEPTVÁLTOZATAI - AZ EREDETINEK VÉLT CARLA SACHER RECEPT

A Sacher Polgári Társulás birtokában van egy kézzel írt receptdokumentum, amit Carla Sacher, Franz unokájának, Eduard fiának feleségétől származik. Hogy vajon ez-e az eredeti recept, azt még senki sem erősítette meg, a Sacher-torta receptje ugyanis egy nagyon értékes féltve őrzött titok, amit cukrászok generációi kísérleteztek már megfejteni eredménytelenül.

A legendák szerint a receptet a Sacher Hotel széfjében őrzik. Az egyik féltve őrzött titok a sütemény kapcsán a csoki mennyisége, ami a tésztaába kerül. A szállóban naponta 7000 tojást használnak el a kuriózumnak számító desszert elkészítéséhez, a liszt, amivel dolgoznak, különleges eljárással készül, csakis a szálló számára. Bár szakácskönyvekben számtalan variációt lehet találni, de egy sem olyan, mint a Sacher Hotelben, ahol féltve őrzik a titkot. Igaz, létezik egy a Hotel által kiadott Sacher szakácskönyv, de abban is csak azt a receptet hozták nyilvánosságra, ami „a leegyszerűsítettebb változat” elnevezést viseli.

2007-ben valami mégis kiszivárgott, a Kurier nevű napilapban ugyanis megjelent egy Sacher-torta címet viselő, kézzel írott recept, Carla Sacher aláírásával. A levél, ami mellé a receptet mellékelte, így kezdődik: „Az én drága unokámnak Irene-nek”. A hölgy Marie Lahner útmutatása alapján fogalmazta meg a receptet, aki

Franz Sachernél, a torta feltalálójánál állt hosszú évekig szakácsnőként szolgálatban. Carla egyébként Franz Sacher unokájához, a Zselízen született Eduard fiához ment feleségül, és a receptet 1980-ban a családja számára írta le. Ekkor kilencven éves volt.

A recept két tortára való mennyiségekkel dolgozik. Azt viszont érdemes szem előtt tartani, hogy a ma használatos 26 centiméteres tortaforma még nemigen volt bevett. Korábban a gyakorlat 22 centimétereset használt.

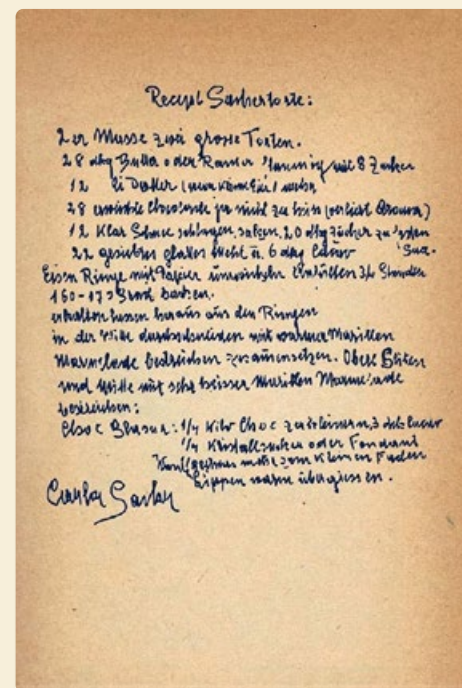
Az eredeti Carla Sacher levélreceptjének pontos fordítása:

2 nagy tortához:

- 28 dkg vaját vagy margarint kihabosítunk 8 deka cukorral (Rupăner-Gallé Margó cukrász szerint a margarin tévedés, a források szerint feltehetően akkoriban jött igazán divatba a margarin, és tévesen kerülhetett a receptbe)
- 12 tojás sárgája (ha kisebb tojások, akkor több)
- 28 dkg puhított csokoládé, csak ne legyen túl forró (elveszíti az aromáját)
- 12 tojás fehérje fehéredésig verve, sózni, 20 dkg cukorral kemény habbá verni
- 22 dkg átszitált, sima liszt és 6 dkg kakaó
- a tortakarikat papírral körbetekerni, megtölteni, 3/4 órát sütni 160-170 fokon húlni hagyni, ki a karikákból
- a közepén keresztbe elvágni, meleg sárgabaracklekvárral megkenni, a lapokat egymásra helyezni. A tetejüket és az oldalukat forró sárgabaracklekvárral megkenni.

Csoki(csokoládé) glazúr:

- 1/4 kilogramm csokoládét apróra vágni
- 3 deka kakaópor
- 1/4 kilogramm kristálycukor vagy fondant



Az eredetinek vélt Carla Sacher recept kézírata

- 1/8 liter víznél egy picit több
- kis szálakra (főzni)
- melegen (ajak) bevonni.

Carla Sacher

Rupáner-Gallé Margó amatőr cukrász blogger a titokzatos Carla-féle levélrecept a mai kornak megfelelő adaptációs receptje:

Hozzávalók: A csokoládés piskótához:

- 6 tojás
- 15 dkg vaj
- másfél tábla (15 dkg) puhított jó minőségű, magas kakaótartalmú étcsokoládé
- 1 bögre liszt szűken mérve (11 dkg)
- 3 púpos evőkanál kakaópor (3 dkg)
- 1 csipet só
- fél bögre cukor bőven mérve (10 dkg)

A csokoládé glazúrhoz:

- 5 evőkanál víz (6 ml)
- egy és egy negyed tábla (12,5 dkg) csokoládé
- 3 púpos evőkanál holland kakaópor (3 dkg)
- háromnegyed bögre cukor (12,5 dkg)
- + a kenéshez fél-egy bögrényi sárgabaracklevárt

Elkészítése:

1. Válasszuk szét a tojások fehérjét és sárgáját.
2. A vajat a cukorral habosítsuk ki egy tálban.
3. A cukros vajhoz keverjük hozzá a tojások sárgáját és a mikrohullámú sütőben megpuhított csokoládét.
4. A tojások fehérjét kifehéredésig verjük fel. Ekkor sózzuk meg, és miközben kisebb adagokban hozzáadjuk a cukrot, folyamatosan verjük a habot (akár turmixgéppel) egészen addig, míg kemény nem lesz.
5. Ekkor a habba forgassuk bele az átszitált kakaóport és a lisztet, majd a tojássárgás masszát is.
6. Öntsük tortaformába és 160-170 fokon 40-45 perc alatt süssük készre. Figyeljünk rá, hogy ne száradjon ki, ellenőrizzük a harmincöt-negyvenedik perc tájékán, hogy nem állja-e még tűpróbát!

7. Egy-két percet várunk, majd egy késsel válasszuk le a piskótát a kártya oldaláról. Nyissuk ki, majd óvatosan borítsuk egy rácsra.

8. Ha már nem forró a piskóta, akkor keresztbe kettévágjuk, megkenjük kb. fél bögre, meleg sárgabaracklevárral, majd a tetejét és az oldalát forró sárgabaracklevárral kenjük be. Egy szűk bögrényi baracklevárt melegítsük meg (pl. mikrohullámú sütőben), a felét pedig egyszerűen kanállal kenjük rá a piskótára. A maradék levárt visszatéve a mikróba, forrósítsuk fel és szilikonos ecsettel kenjük körbe vele a tortát.

8. Ekkor következhet a mázglazúr. A kakaóport, az apróra vágott csokoládét, a cukrot és a vizet, mérjük bele egy kisebb edénybe, és tegyük fel takarékon főni. Folyamatosan kevergessük! Bő negyed órát főzzük minimum, amire elfő a víz és egészen sötétté változik, bugyog, besűrűsödik. Ha érezzük, hogy kezdene leragadni, nyugodtan húzzuk félre egy picit a tűzről.

9. Amikor elkészül, hagyjuk hűlni pár percet. Néha keverjük meg pihe-nés közben is, majd öntsük rá a tortára és terítsük szét a felületen.

A Sacher-torta kalória tartalma: 114 kcal (100 gramm, 1 szelet)

EGYÉB RECEPTEK VARIÁCIÓK

Nagy népszerűsége a Sacher-torta csak jóval annak feltalálása után tett szert. A ma jól ismert íz viszont Franz Sacher fiának, Eduardnak köszönhető, aki ugyancsak cukrászinak korábban fejlesztette tökéletesre ezt Demel cukrászmester műhelyében. A világhírnevet pedig Katharine Prato A dél-német konyha című szakácskönyvének köszönheti (ChocolateTorte a la Sacher, 1858), ami a mai napig nagy elismertségnek örvend cukrász berkekben.

Az eredeti és az azt követő receptek - például a Kugler-féle cukrásztankönyv - azonos mennyiségű csokoládét, vajat, cukrot és lisztet, illetve darált mandulát adtak a tésztához, valamint rengeteg tojást, melyet szétválasztva használtak fel, a fehérjét kemény habbá verve. Ahol adnak instrukciókat a sütés idejére, ott az alacsony hőmérsékletet említik és nem túl hosszú sütési időt, amiből arra következtünk, hogy a tésztát lágy, brownie-hoz hasonló állagúra sütötték. A kisült tésztára nem, vagy csak a tetejére kentek sárgabaracklevárt, a csokoládébevonatot pedig rengeteg cukorból főzött sziruppal készítették.

A manapság legeredetibbként árult Sacher receptje, amelyet a bécsi Hotel Sacherben lehet megkóstolni, sok tekintetben különbözik az eredeti, 19. századi receptektől. A Spiegel felvételei⁷⁴ szerint már a nyers tésztába is kevernek a baracklekvárból, a tortákat kettévágják és a felforrósított lekvárral töltik meg, majd a tetejét is megkenik vele. A tortákat hosszan, alacsony hőmérsékleten sütik, magas páratartalmú, gőzös sütőben. A bevonat itt is nagy részben, kb. 70 %-ban tartalmaz cukrot. A Hotel Sacher tortájában a lekvár, a cukoríz és a bevonat erősen dominál, szinte főszerepet kap, míg a tészta kissé száraz és jellegtelen, de mindenképpen háttérbe szorul.

Botos Claudia a SóBors nevű gasztroportálon megfogalmazott szakvéleménye szerint a süteményt gyakran elrontják, a hibák mögött pedig alapvető fogalomzavarok állnak. Az első a Sacher alaptulajdonságával, a tömörséggel függ össze. A tömör állag ugyanis sem szárazságot, sem keménységet nem kellene, hogy jelentsen, csupán annyit, hogy nagy mennyiségű alapanyagot - vaját, tojást, csokoládét - tartalmaz, amitől sűrű lesz, levegősségét a felvert tojáshab biztosítja. Hibás tehát a kakaós piskóta, hovatovább a sütőporos-kakaós piskóta jellegű felfogás is-, melyek hazánkban valószínűleg Horváth Ilona olcsóbbá egyszerűsített változatából indulnak ki. A sütőpor nem megfelelő helyettesítője a felvert tojáshabnak, térfogatnövelés közben ugyanis megzavarja a sütemények optimális sütési idejét és mértékét, folyadékot von el, szárít és hajlamos morzsálódó, porladó tésztákat kreálni, nem beszélve arról az enyhe utóízről, amit sokan éreznek sütőporos ételek fogyasztása után.

A tökéletes tészta megalkotásához 6 darab tojást használunk, a sárgájától gazdag lesz, a fehérjével felvert cukor lággyá teszi, a csokoládé pedig a bársonyosságért felel. A piskótát felmelegített baracklekvárral öntjük nyakon, amit a tészta magába szív, a csokibevonat csak azután kerül a tortára, mikor már a lekvár megdermedt. Az isteni sütemény mellé mindig kínálunk tejszínhabot, tökéletesen illik hozzá.

Bevonat: 200 gramm étcsokoládé

Előkészítési idő: 20 perc

Elkészítési idő: 1 óra 5 perc

Elkészítés:

- A vaját a porcukorral habosra keverjük, majd a kihűlt olvasztott csokit is elkeverjük a porcukros keverékkel.
- A tojásokat válasszuk szét.
- A tojássárgáját egyesével keverjük el a porcukros-csokis keverékkel.

74 www.spiegel.de/video/video-1043020.html

- A tojásfehérjéből, a cukorral és vaníliás cukorral együtt kemény habot verünk, ezután óvatos mozdulatokkal összekeverjük a tojássárgás keverékkel, majd a lisztet és sütőport is belekeverjük.
- A tésztát kivajazott formában, 180 fokok légkeveréses sütőben 40-45 perc alatt készre sütjük.
- Miután a tészta kihűlt, vágjuk ketté, kenjük meg forralt baracklekvárral, a piskótalapok összeillesztése után a tetejét és oldalát is kenjük meg, és várjunk, amíg a tészta megszívja magát a lekvárral.
- Végezetül olvasztott csokival öntsük le a tortát, hogy minden-hova jusson. Miután megkötött a csoki, szeletelhetjük a tortát.

A SACHER-TORTA ZSELÍZEN ÉS A TÉRSÉGBEN

Főként a polgári társulás tevékenységének köszönhetően a Sacher-kultusz egyre ismertebb a zselíziek és a térségben élők számára. Magát a cukrászati különlegességet három helyen is lehet kapni a kisvárosban. Szerepel a tradicionális cukrászda, a Betti cuketéria kínálatában, melynek műhelyében frissen készítik minden nap. Az üzemeltetők szerint érezhető a fokozott igénynövekedés a torta iránt, a zselíziek egyre inkább természetesnek és sajátjuknak kezelik. Emellett megtalálható Zselízen a Melylla Cafe és az Éden Cafe kínálatában is, előbbi egy magáncukrásztól szerzik be a süteményt, míg utóbbi pedig egy szliacsi nagyüzemi cukrászműhelyből. Ugyanakkor természetesen kapható a török vezetésű Caramello süteményezőben is, ahova a cukrászda párkányi műhelyéből szállítanak. A három nevezett helyszín mellett továbbá a lévai, az ipolysági és a párkányi cukrászdákban is megtalálható a torta.

Zselízen hosszú évtizedek óta működik a Betti Cukrászda, mely hagyományosan – megannyi más termék mellett – a hagyományos, zselízi, történelmi vonatkozású édességeket is a kínálatába helyezte. A cukrászda mellett pedig komoly cukrászműhellyel rendelkeznek, amiben nemcsak a „cuketériát” látják el édességekkel, de különböző helyekre is szállítanak. A témáról a vállalkozás menedzsere, Páldi Tamás beszélt:

„Próbáljuk cukrászdánk portfólióját ahogy csak lehet kiszélesíteni kedves vásárlóink kérése és kedve szerint. Hogy vásárlóink mennyire vannak tudatában az említett édességek történelmi hátterével, kicsit nehezebb megmondani, mivel vannak vásárlók, akik már eleve úgy érkeznek cukrászdánkba, hogy tudatosan keresik az említett

Sacher-tortát, vagy a fagyit. Aztán persze akadnak olyan vásárlók is, akik már úgy-ahogy hallottak az összefüggésekről és rendelkeznek némi információval, de szívesen járnak ezek nyomában, akár például egy kávé mellett kiévezett Sacher-szelet társaságában. Meg kell említeni, hogy cukrászdánkban egy saját recept alapján készítjük a tortát, vásárlóink pedig nagy örömeinkre elégedettek eme ízvilággal.

Ami turista megfordul a városban, azok elörszeretettel térnek be a cukrászdánkba is. Főleg, ha a helyi kulturális értékek miatt keresik fel városunkat (pl. az Esterházy-kastély), akkor szinte biztosra vehető, hogy megtalálják a cukrászdát is és Sacher-, Schubert- vagy Esterházy-tortát kérnek, hogy beleharapjanak egy szelet múltba. A nyári nap melegétől pedig hűsítően hathat a helyiek által módfelett kedvelt Sacher-torta ízesítésű fagyaltunk is.

A Sacher-fagyalt ugyancsak adaptációként szerepel a cukrászda kínálatában, de nagy sikerre a zselízi cukrászok szerint itt talált a nyári édesség.

A gasztrokultúrában megítélésük szerint nagy potenciál rejlik, az emberek ugyanis szeretik a különleges finomságokat, aminek manapság reneszánsza van. Legyen az torta, sütemény, fagyalt vagy egyéb édesség formájában. Ez a történelmi háttér, ami Zselízen övezi ezeket az édességeket, az egy külön pluszként hat minderre. Abban viszont a zselízi cukrászda egyik üzemeltetője, Páldi Tamás is egyetértett, hogy bőven van még benne tartalék, amit jobban ki lehet aknázni. Ennek kulcsát a szakember abban látja, hogy folyamatos innováció és fejlődés jellemezze ezt az ágazatot.”

EGYÉB SACHER VONATKOZÁSÚ TERMÉKEK A NAGYVILÁGBAN

A Sacher-torta ugyanakkor nagyon népszerű édesség. Nemcsak a zselízi és a környékbeli cukrászdák repertoárjában, de szerte a nagyvilágban található cukrászdák kínálatában fellelhető. Kutatásunk során bukkantunk rá, hogy pl. Szarajevóban és Odesszában is előszeretettel fogyasztanak Sacher-tortát.

Mindazonáltal egyre nagyobb keletje van a Sacher-torta ízesítésű egyéb termékeknek is. A fentebb említett cukrászda például fagyaltot is készít nyaranta ebből az ízvilágból. A nemzetközi piacon is egyre jobban terjeszkedő Café Frei hálózat pedig piacra dobott egy Sacher-torta ízesítésű kávékülönlegességet. A tradíció és a modern újszerűség találkozása – Bécsben így hirdetik a legendás Sacher Szállót az osztrák főváros szívében. Nos, ha ez igaz a közel 150 éves múltra visszatekintő bécsi luxushoteltre, akkor a tradíció és a modern, kortárs szemlélet házassága érvényes



Sacher torta-kávé a Cafe Frei budapesti kávézójában

e kalandorkávéra is. A szálló világhírű édességét, a Sacher-tortát a Café Frei egyik munkatársa, Kurcsics Vivien öntötte kávéba – olvasható a kávézó kiadványában.

A roppanós csokimázzal borított csokoládés piskótát az eredeti recept szerint baracklekvárral kenik meg. A győri Café Freiben dolgozó 23 éves barista, Kurcsics Vivien újítása, megoldása épp az volt, hogy a folyékony kávéban miképp is lehetne visszahozni a roppanós, „szilárd” tortaérzést. Vivien francia minipalacsintát, crêpe bretagne-t morzsolt a barackzselével és forró-csokival kevert espresso habjára. A sűrű csoki képes a széles koktélos pohár felszínén tartani a kakaóval összekevert pehelykönnyű palacsintaszirmokat. Így lesz a Sacher-torta-kávé „ropogós”.

„Forró-csokit ittunk a kolléganőimmel és közben jött az ihlet, hogy ez majdnem olyan, mint a Sacher-torta. Úgy gondoltam, hogy ez jó ötlet és ki lehetne belőle hozni akár egy versenydarabot is. Fordítva találtam ki, rák módjára, a pohárral, a rétegekkel kezdtem, hogyan mutatna jól, mert azt tudtam, hogy réteges kávé



Sacher-barackos ízesítésű péksütemény a Lidl magyarországi boltjaiban

szeretnék. Miközben kísérleteztem, volt olyan, hogy sok lett a kakaópor, és ettől megkeseredett, megijedtem, hogy nem is lesz jó a recept. Végül ki is maradt a kávéből a kakaópor. Három-négy próbálkozásra megjött a végleges recept, és akkor már grammra pontosan tudtam, hogy ezek lesznek a helyes arányok” – mondta el erről a fiatal barista.

Újabb a Sacher-torta ízvilág pedig a péksütemények terén is megjelent. A Lidl nemzetközi élelmiszer-áruház magyarországi kínálatában jelent meg először az úgynevezett Sacher-barackos péksütemény, mely ugyancsak illeszkedik abba a koncepcióba, hogy a Sacher-torta egyre nagyobb piacot jelentő márkánévként kezd funkcionálni.

Emellett persze a jogokkal rendelkező bécsi Sacher Hotel is kínál több egyedi termékkülönlegességet, mint egyedi kiszerelésű Sacher-torta ízesítésű bonbonok, szemes- és őrölt kávé, tea, csokoládéital, illetve ajándék- és reklámtárgyak széles választéka.



Sacher-torta ízesítésű csokoládépor, őrölt kávé és egyéb termékek is megtalálhatóak a hotel webshopjában

AZ ESTERHÁZY-TORTA

Mindezek mellett viszont nem a Sacher-torta az egyedül, ami kapcsolódik a Garam menti városhoz, Zselízhez. Bár nem ilyen élénk kapocccsal, de Sachert foglalkoztató főúri nemesi család, az Esterházyak által mégis csak van vonatkozása az Esterházy-tortának is, mely ugyancsak nagyon népszerű cukrászati édesség.

Az Esterházy-tortának nincs olyan teljesen jól beazonosítható eredettörténete, mint a Sacher-szeletnek, éppen ezért számos változata létezik a dióskrémes desszertnek.

A tortát feltételezhetően a galánthai herceg, Esterházy Pál Antal számára készítették a XIX. század derekán, aki a király személye körüli miniszterként és Sopron vármegye örökös főispánjaként magas körökben mozgott. Többek között a bécsi udvarban is járatos volt. Magas politikai tisztségei mellett pedig köztudottan nagy ínyenc hírében állt. Egyes legendák szerint nevéhez fűződik az Esterházy-rostélyos is.

Mint tudvalévő, a zselízi kastély egykori gazdái is a galántai Esterházy-ágból származnak, így egyértelmű a rokoni kapcsolat, ugyanakkor nem ez az egyetlen szál, amely Zselízhez kapcsolódik.



Esterházy-torta

Az, hogy az Esterházy-torta meghódította mind a magyar, mind az osztrák és német ízlélobimbókat, valószínűsíthetően a kor – mai szóval élve – sztárcukrászának, Franz Sachernek is köszönhető. A magas rangú magyar nemesi család és az ünnepelt cukrász párosítása garancia volt arra, hogy az ízpompázatos édességek könnyen eljussanak a monarchia különböző szegleteibe.

A birodalom nagyobb városaiba tartó út során viszont a recept fejlődött, változott, alakult, s így ma többféle Esterházy-tortarecept is létezik párhuzamosan, és megannyi változat készítője esküszik az eredetiségére.

A torta alapvetően négy-öt diós piskótalapból áll, amelyet vajas krémmel töltnek, s tetejét fondant-nal és csokoládéval vonják be, majd a dermedés előtt a jól ismert pókhálószerű mintára igazítják.

A mindmegette.hu cukrászati szakhonlap ekképpen jellemzi az Esterházy-torta sokféleségét: „A piskóta alapesetben darált dióval készül, de gyakori a mogorós vagy mandulás liszttel készített változat is. Ezek között lehet olyan, amelyik simán csak a le-darált csonthéjast adja a tésztához, bizonyos változatokban azonban a tésztába a már megpirított mag kerül darálva.”

A tészta töltelékéül szolgáló krémnek is megannyi változata ismert. Leggyakrabban vajas krémmel készítik, amelyhez sokszor adnak brandyt vagy másféle alkoholt, például rumot, amarettót, diólikórt, esetleg valamilyen ízben harmonizáló krémlikórt vagy kávét. Bizonyos receptek szerint a krémbe semmilyen alkohol nem kerül, hanem a torta összeállításánál az egyes piskótalapokat kell megspriccelni alkohollal. A vajas krémet készíthetjük csokoládés változatban is, illetve a modern kor ízlésének engedve tejszínes, könnyebb krémmel, esetleg mascarpone-krémmel is tölthetjük az Esterházy-tortát. A tetejére készített minta alapanyaga is sokat változott az idők folyamán. Manapság gyakorta készítik kétféle csokoládé felhasználásával, sőt elterjedt a minta inverz formája is, ahol az utolsó piskótalapra olvasztott étcsokoládé kerül, és ezt mintázzák meg némi fehér csokoládé felhasználásával.

A mintán kívül szokás a tortát aszalt gyümölcsökkel is dekorálni, s a torta krémmel bevont oldalát – a tésztában lévő csonthéjast alapul véve – vékonyra szelt mandulával, dióval vagy gorombára tört mogoróval díszíteni. Sok esetben a torta tésztáját meghatározó magtól függetlenül valamilyen más csonthéjas kerül a díszítésbe, így nem ritka a diós tésztájú, mandulával és dióval dekorált Esterházy sem, sőt bizonyos helyeken amerikai mogoróval is készítik a süteményt, aminek az íze azonban már nagyon messze esik az eredeti alapanyagok adta harmóniától.

Hozzávalók: A tésztához:

- 10 tojásfehérje
- 30 dkg cukor
- 35 dkg dió
- csipetnyi só

A krémhez:

- 2 teáskanál brandy
- 3 evőkanál finomliszt
- 2,5 dl tej
- 2 csomag vaníliás cukor
- 5 tojássárgája
- 5 dkg cukor
- 30 dkg vaj

A tetejére:

- 10 dkg étcsokoládé
- 5 dkg fehér csokoládé



Sacher- és Esterházy-torta a budapesti Gerboud cukrászdában

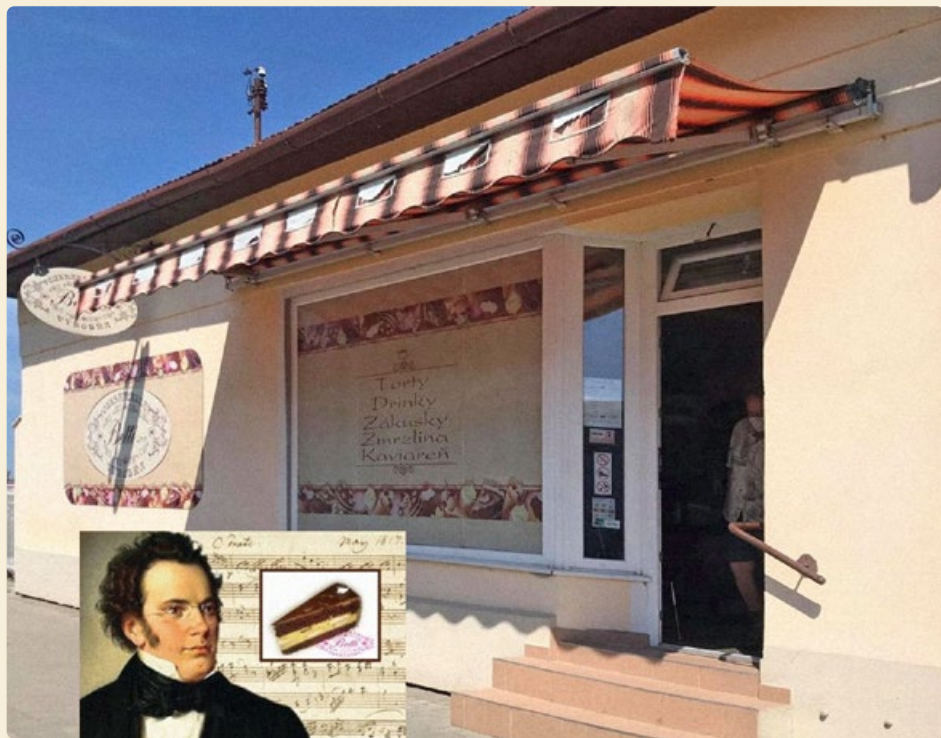
- Elkészítés:**
- A diót sütőpapíros tepsire fektetjük, majd 160 fokos sütőben megpirítjuk, ezt követően finomra daráljuk.
 - A sütőt 200 fokra előmelegítjük. Két gáztepsire sütőpapírt fektetünk, majd 20 centiméter átmérőjű köröket rajzolunk a lapokra. Egy-egy tepsire két kört rajzolunk.
 - Ezután a tojásfehérjéket elkezdjük habbá verni. Amikor már habos, apránként hozzáadjuk a cukrot. A kész habhoz óvatosan hozzákeverjük a diót és egy csipetnyi sót. A hab összetörése nélkül homogén krémmé keverjük. A megrajzolt formákba simítjuk a krémet úgy, hogy összesen öt lapra elegendő legyen. Ha légkeverés a sütő, akkor rögvest 4 lapot meg tudunk egyszerre sütni, amelyeket nagyjából 10 percig sütünk.
 - Miután megsültek a lapok, elkészítjük a krémet. A tejet a brandyvel egy forralóba öntjük, hozzáadjuk a cukrot, majd közepes lángon melegítjük. A tojássárgákat a lisztel csomómentesen elhabarjuk, óvatosan a tejhez adjuk, majd addig keverjük, amíg jól be nem sűrűsödik. Arra vigyázzunk, hogy fel ne forrjon. Amikor sűrű, félre kell húzni.

- A vaját 20 percig szobahőmérsékleten hagyjuk, majd egy tálban felhabosítjuk, és hozzáadjuk a kihűlt tojásos krémet, gépi habverővel alaposan kidolgozzuk.
- Ezután összeállítjuk a tortát, az oldalát is bekenjük a maradék krémmel. A végén az utolsó lapot finoman bevonjuk olvasztott fehér csokoládéval, és étcsokoládé csíkokat futtatunk át rajta. Ezt egy kés élével óvatosan megmintázzuk, majd a tortát néhány órára a hűtőbe tesszük.

A SCHUBERT-SZELET

Mindazonáltal nem Sacher az egyetlen világhírű személy, aki élt és alkotott Zselízen. Esterházy János Károly (1777–1834) és hitvese, Festetich Rozina nagy rajongója és támogatója volt a kultúrának. Jelentősen hozzájárultak a Garam menti település gazdasági és kulturális fellendüléséhez is. De támogatták a Magyar Nemzeti Múzeum megalapítását, az ipolysági vármegyeháza építését, és részt vállaltak a Magyar Tudományos Akadémia alapításában is. Zselízen is számos, máig létező értéket képviselő objektum köthető személyükhöz. 19. századi épületeket, szobrokat, szakrális kisémlékeket hagytak a városkára. Mielőtt Rozina grófnő Zselízre csábította volna Sachert, még férje életében Franz Schubert is vendégeskedett a Garam mentén. A grófhölgyek számára hívták meg őt zenetanárnak. Az ifjú, ám meglehetősen bohók zeneszerző már ekkor nagy tehetségként volt számon tartva Bécsben. Schubert első, 1818-as zselízi tartózkodása alkalmával júliustól novemberig időzött itt. Ám Bécsbe való visszatérése után is kapcsolatban maradt a családdal. Hat évvel később 1824 májusában ismét visszatért Zselízre, ekkor decemberig tartózkodott itt. Források szerint a zselízi lét hatással volt rá, és több jelentős zeneművét is itt írta meg. Az ún. Baglyos ház, melyben ez idő alatt lakott, a mai napig létezik. Emiatt Zselízt szokták emlegetni, mint Schubert városa is, hiszen személyes levelezésében a zeneköltő többször kifejtette, hogy jól érzi magát a településen és alkotásához is tudott innen meríteni. Egyes legendák szerint pl. két legismertebbet is, a Szép molnárlányt és az Ave Mariát.

E jól kiépült kultusz okán több szobra is létezik a településen, utca, a művészeti iskola, a hotel és a jól működő vegyeskórus is viseli a nevét. Emellett pedig egy gasztronómiai cukrászterméket is elneveztek róla, a Schubert-tortaszeletet. A különleges édesség koránt sem annyira ismert, mint társai, a Sacher- vagy az



A zselízi Bett Cukrászda

Esterházy-torta, de a Páldi család által üzemeltetett Bett Cukrászdában ugyancsak kapható, hasonlóan, mint a többi történelmi vonatkozású ínycsengés.

Bár a Schubert-szelet nem a zselízi cukrászda találmánya, a helyiek Schubert révén ugyanúgy sajátjuknak érzik, akár a Sacher- vagy az Esterházy-tortát. A zselízi cuketériát üzemeltető Páldi család egy magyarországi kirándulásán bukkant rá véletlenül. Megkóstolva nagyon megfogta őket ez az ízkombináció, így elhatározták, hogy a zselízi kínálatba is felveszik. A zselízi vásárlóközönség ugyancsak nyitott volt az újdonságok felé, így hosszas kísérletezés és próbálkozás után kifejlesztették a saját receptjüket, amit azóta is bizalmasan őriznek. A torta alapját egy piskótatészta képezi, amit egy krémesebb, tojáslikőrös, pudingos réteg követ enyhe vanília ízesítéssel ötvözve. Az ízvilág és az esztétika kiteljesedése érdekében a tortát végül csokoládébevonat fedi Schubert zenekölteményeire utalván pedig egy violinkulcsot helyeznek.

Minden kétséget kizáróan vitathatatlan, hogy a Garam menti kisváros gasztrokulturális védjegyei azon három cukrászati különlegesség, mely a Föld bármely pontján ismerősen csenghet. Ezzel kapcsolatban Páldi Tamás, a Betti Cukrászda és cukrászműhely menedzsere kifejtette: „A gasztrokultúrában megítélésünk szerint Zselízen is nagy potenciál rejlik. Az emberek ugyanis szeretik a különleges finomságokat, aminek manapság reneszánsza van. Legyen az torta, sütemény, fagylalt vagy egyéb édesség formájában. Ez a történelmi háttér, ami Zselízen övezi ezen édességeket, az egy külön pluszként hat minderre. Meg kell említeni, hogy cukrászdánkban egy saját recept alapján készítjük úgy a Sacher-tortát, mint a Scubert- vagy az Esterházy-szeletet. Vásárlóink pedig nagy örömünkre elégedettek eme ízvilággal. Ami turista megfordul a városban, azok előszeretettel térnek be hozzánk is. Különösen, ha a helyi kulturális értékek miatt keresik fel városunkat, mint pl. az Esterházy-kastély, Sacher-ház, akkor szinte biztosra vehető, hogy megtalálják a cukrászdát is és a fent említett édességekből kérnek, hogy beleharapjanak egy szelet múltba. A nyári nap melegtől pedig hűsítően hathat a helyiek által módfelett kedvelt Sacher-torta ízesítésű fagylaltunk is” – magyarázza a szakember.



Schubert torta

V. JEGYZETEK FELHASZNÁLT IRODALOM

- 175 Jahre 1. Donau-Dampfschiffahrts-Gesellschaft – Vom Biedermeier ins dritte Jahrtausend 1829-2004. Schriftenreihe des Arbeitskreises Schiffahrts-Museum Regensburg. Regensburg: Eigenverlag 2004.
- Das Sacherhaus von Zelis. In: Dietmar Grieser: Der Onkel aus Preßburg. Auf österreichischen Spuren durch die Slowakei. Buchgemeinschaft Donauland, Wien 2010.
- Hotel de l'Europe. In: Local-Anzeiger der „Presse“, Beilage zu Nr. 334/1865 (XVI. II. Jahrgang), 3. Dezember 1865, S. 9.
- Grand Hotel de l'Europe, In: Neues Fremden-Blatt, Morgenblatt, Nr. 226/1871 (VII. Jahrgang), 16. August 1871, S. 5.
- Todesanzeige. In: Badener Zeitung, 13. März 1907, S. 7
- Tagesbericht. Franz Sacher. In: Neues Wiener Tagblatt. Demokratisches Organ, Nr. 70/1907 (XLI. Jahrgang), 12. März 1907, S. 8.
- Kleine Chronik. Franz Sacher sen. In: Neue Freie Presse, Morgenblatt, Nr. 15286/1907, 12. März 1907, S. 8.
- Tages-Neuigkeiten. Der alte Sacher. Der Chef einer Wiener Hotel-Dynastie. In: Neuigkeits-Welt-Blatt, Nr. 60/1907 (XXXIV. Jahrgang), 13. März 1907, S. 4.
- Konvokationen. Franz Sacher. In: Amtsblatt zur „Wiener Zeitung“, Nr. 218/1907, 21. September 1907, S. 336.
- Badener Local-Chronik. Todesfälle. In: Badener Bezirks-Blatt, Nr. 13/1889 (IX. Jahrgang), 29. Jänner 1889.
- Kleine Chronik. Sterbefall. In: Wiener Zeitung, Nr. 22/1889, 26. Jänner 1889.
- Amortisationen. Polizze. In: Amtsblatt zur Wiener Zeitung, Nr. 142/1894, 23. Juni 1894, S. 861.
- Eröffnungs-Anzeige. In: Salzburger Volksblatt, Nr. 101/1894 (XXIV. Jahrgang), 3. Mai 1894, S. 5.
- Local-Nachrichten. Neue Anlagen in Rauhenstein. In: Badener Bezirks-Blatt, Nr. 47/1881 (I. Jahrgang), 19. November 1881.

LINKEK:

- www.biographien.ac.at/oeb/oebl_S/Sacher_Franz_1816_1907.xml
- www.biographien.ac.at/oeb/oebl_9/367.pdf
- www.sacher.com
- austria-forum.org/af/AustriaWiki/Franz_Sacher
- www.kulinarisches-erbe.at/geschichte-der-ess-trinkkultur/kulinarik-und-kulturge-schichte-ein-widerspruch/geschichte-der-sachertorte
- www.bmnt.gv.at/land/lebensmittel/trad-lebensmittel/speisen/sachertorte.html
- www.pension-sacher.at/geschichte
- www.sacherhouse.com/hu/sajtomegjelenes/mi-koze-a-sacher-tortanak-schubert-varosahoz-zselizhez
- felvidek.ma/2017/02/sacherek-nyomaban
- www.reflex24.sk/zseliz/2020/01/17/sacher-emlekszoba-nyilt-zselizen
- www.reflex24.sk/zseliz/2020/11/11/uj-kavekulonlegesseg-sacher-torta-kave
- www.sacherhouse.com/hu/sajtomegjelenes/az-esterhazy-torta-zselizi-vonatkozasa
- sobors.hu/receptek/sacher-torta-recept
- femina.hu/recept/a_eredeti_sacher_torta_receptje
- www.origo.hu/tafelspicc/20130318-a-schertorta-legregebbi-receptje-es-tokeletes-mai-valtozata.html
- www.origo.hu/tafelspicc/20130318-a-schertorta-legregebbi-receptje-es-tokeletes-mai-valtozata.html
- www.hegylakomagazin.hu/gasztronomia/843-az-igazi-sacher-torta-titka
- hvg.hu/gasztronomia/20080630_sacher_torta_eredeti_recept
- hu.recipetypes.com/6302706-schubert-cake
- www.cukrarenbetti.sk/betti/eshop/0/3/5/49-Tortovy-rez-Sacher
- www.stadt-wien.at/lifestyle/essen-trinken/sachertorte-originalrezept.html
- divany.hu/ausztaria_2013/2013/05/03/penteki_suti_carla_sacher_tortaja
- web.archive.org/web/20160601020928/http://welovebudapest.com/kavezok.et-termek/hol.egyunk.sacher.tortat.budapesti.korkep
- hablilom.blog.hu/2015/07/10/sacher_egy_legenda_es_egy_tortanyi_bekebeli_hangulat
- www.youtube.com/watch?v=ihR7AqvE0KA
Sacher Wien Hotel, rövidfilm a torta készítéséről rövidfilm
- foodandwine.hu/2015/10/26/a-tokeletes-tafelspitz-a-tafelspicc-tanyerhus-receptje

TOVÁBBI FORRÁSOK

- Holzkiste von Hotel Sacher Wien (német nyelven). willhaben.at. (Hozzáférés: 2016. május 4.)
- Sacher Torte a controversial chocolate dessert that is uncontroversially good (angol nyelven). oysterfoodandculture.com, 2012. február 17. (Hozzáférés: 2016. április 30.)
- Sachertorte (német nyelven). mein-oesterreich.info. (Hozzáférés: 2016. április 19.)
- Hotel Sacher Vienna (angol nyelven). cosmopolis.ch, 2012. február 17. [2013. január 10-i dátummal az eredetiből archiválva]. (Hozzáférés: 2016. április 19.)
- Winfried Dulisch: Friede, Freude, Sachertorte - Die Geheimnisse einer Wiener Süßspeise (német nyelven). schwarzaufweiss.de, 2009. január 3. (Hozzáférés: 2016. május 3.)
- Molnár B. Tamás és Bittera Dóra: Frau Sacher szeparéi (magyar nyelven). Gault Millau, 2009. január 3. [2016. június 30-i dátummal az eredetiből archiválva]. (Hozzáférés: 2016. április 19.)
- Paul Hofmann: SACHER TORTE, VIENNESE DELIGHT (angol nyelven). nytimes.com, 1983. január 16. (Hozzáférés: 2016. április 30.)
- Sacher - egy legenda és egy tortányi békebeli hangulat (magyar nyelven). mindmegette.hu. (Hozzáférés: 2016. április 20.)
- Ács Borbála: A legrégebbi Sacher-recept a legjobb (magyar nyelven). origo.hu. (Hozzáférés: 2013. március 19.)
- All About The Sacher Cake (angol nyelven). vienna-unwrapped.com. (Hozzáférés: 2016. május 15.)
- A Hotel Sacher Sacher-torta kínálata (német nyelven). shop.sacher.com. (Hozzáférés: 2016. május 2.)
- A Demel Kávéház Sacher-torta kínálata (német nyelven). demel.at. (Hozzáférés: 2016. május 2.)
- Jakarta, Sacher torte Boutique Cake (angol nyelven). sachertorte.co.id. [2016. június 1-i dátummal az eredetiből archiválva]. (Hozzáférés: 2016. április 30.)
- Sacher Torte, taste of Vienna (angol nyelven). webfoodculture.com. [2015. február 15-i dátummal az eredetiből archiválva]. (Hozzáférés: 2013. március 19.)
- Die Wanda Sacher-Masoch Torte Kulinarisches aus Graz (német nyelven). schwarzaufweiss.de. (Hozzáférés: 2016. április 19.)

- Sacher-torta, A 16 éves cukrászstanonc desszertje mára Ausztria egyik klasszikus tortájává vált. (magyar nyelven). austria.info. [2016. május 2-i dátummal az eredetiből archiválva]. (Hozzáférés: 2016. április 30.)
- Rita Celi: Sacher: l'impero di Moretti dedicato a una torta (olasz nyelven). repubblica.it, 1998. április 4. (Hozzáférés: 2016. április 30.)
- Stefan Zweig: Ungeduld des Herzens (német nyelven). books.google.hu, 1998. április 4. (Hozzáférés: 2016. április 30.)
- Toldi Éva: HERCEG JÁNOS: MULANDÓSÁG (magyar nyelven) (pdf). adattar.vmmi.org. (Hozzáférés: 2016. április 30.)
- A könyv 1975-ös kiadása VII. fejezetében a 94. és a 95. oldalakon található meg a hivatkozott szöveg franciául: «L'hôtel Sacher est célèbre dans le monde entier pour son gâteau au chocolat recouvert de gelée d'abricots, le Sachertorte, dont la formule n'a pas varié depuis un siècle. Les non-amateurs disent qu'il est si dur qu'on n'a pas dû en fabriquer depuis la fin de l'Autriche-Hongrie!» A könyv 1976-os kiadásában az I. fejezet 9. oldalán francia nyelven: «Malko Linge l'emmenait ensuite à la pâtisserie Sacher déguster une des fameuses Sachertorte pour se faire pardonner son manque d'égards»
- Sachertorte feiert 175. Geburtstag (német nyelven). derstandard.at, 2007. április 1. (Hozzáférés: 2016. április 30.)

KÉPEK JEGYZÉKE

- 7. oldal:** Klemens von Metternich (1773 - 1859) Franz Heister litográfája (Forrás: Wikimedia); Esterházy Pál Antal (1786-1866) Josef Kriehuber litográfája (Forrás: Wikimedia)
- 8. oldal:** Az ifjú Franz Sacher (1816-1907) Theodore Petter olajfestménye (Forrás: Sacher Eck Collection); Róza Veininger (1816-1879) Theodore Petter olajfestménye (Forrás: Sacher Eck Collection)
- 9. oldal:** A zselízi Esterházy-kastély (Forrás: múltkor.hu)
- 10. oldal:** Eduard Sacher zselízi szülőháza 1938-ban (Zselíz, magángyűjtemény)
- 11. oldal:** A Nemzeti Szálloda épülete a pozsonyi Sétatéren (Forrás: pozsonyikifli.sk)
- 12. oldal:** DDSG korabeli posztere, 1899. (Forrás: Wikiwand)
- 13. oldal:** A Maria Anna gözhajó (Wikiwand), A bécsi Weihburggasse (Forrás: wienmuseum.at)
- 15. oldal:** Hotel de l'Europe (Oscar Kramer fotója, 1870)
- 16. oldal:** Franz Sacher (Forrás: Sacher Eck Collection)
- 17. oldal:** A losonci Sacher család (Forrás: sympatico.ca)
- 18. oldal:** A Hotel Sacher (1939) c. film plakátja (Forrás: wikipedia)
- 19. oldal:** Anna Sacher és Karl Luger, Bécs főpolgármestere (Forrás: Wiki Commons)
- 21. oldal:** Eduard Sacher születéséről szóló anyakönyvi bejegyzés. Zselíz, 1843. (Forrás: Sacher Polgári Társulás)
- 22. oldal:** A bécsi Todesco-palota (Forrás: Wiki Commons)
- 23. oldal:** A Constantinühügel étterme a bécsi Praterben (képeslap, Forrás: akpool.de)
- 25. oldal:** Sisi torta rendelése a Hotel Sacherből (Forrás: Sacher.com); Az ifjú Erzsébet császárné Possenhofenben, Carl Theodor von Piloty és Franz Adam olajfestménye, 1853 (illusztráció); A szálló bejárata, 1910 (Forrás: bild.de)
- 26. oldal:** Eduard Sacher fotója és aláírása (Forrás: Sacher Eck Collection)
- 28. oldal:** Anna Sacher egy kétfogatún (Ludwig Koch akvarellje, 1907)
- 29. oldal:** Anna Sacher két francia buldoggal, Madame d'Ora ismert fotója, 1908 (Forrás: Österreichische Nationalbibliothek)
- 30. oldal:** Anna Sacher két évvel a halála előtt, 1928 (Forrás: alamy.com)
- 32. oldal:** Az asztalfőn helyet foglaló császár (Forrás: pinterest)
- 33. oldal:** A Tafelspitz (Forrás: foodandwine.hu)
- 25. oldal:** Az első vendég, Apponyi Albert gróf (Forrás: wikiwand)
- 36. oldal:** A Hotel Sacher korabeli fotója (Forrás: wikiwand)
- 38. oldal:** A Hotel Sacher tervrajzai az átadás évéből (Forrás: Wiener Salonblatt)
- 39. oldal:** Randevú a Sacher-szeparében (illusztráció, Forrás: kurier.de)
- 40. oldal:** A Hotel Sacher lobby terme napjainkban (Forrás: alamy.com)
- 41. oldal:** Korabeli emléktábla a zselízi Sacher-házba (Fotó: Sacher PT – Zselíz)
- 42. oldal:** A zselízi Sacher-ház egy 1936-os fotón (Forrás: Sacher PT – Zselíz)
- 43. oldal:** Auersperg Károly herceg és felesége a zselízi Sacher-ház lépcsőjén 1942-ben (Forrás: Sacher PT – Zselíz)
- 44. oldal:** A romhalmazzá vált ház az 1990-es évek elején (Fotó: Sacher PT – Zselíz); A megújuló ház 2015-ben (Fotó: Riedl Regina)
- 46. oldal:** A Sacher-terem 2019-ben (Fotó: Kepka Márk)
- 47. oldal:** A Sacher-ház udvara 2021-ben (Fotó: Kepka Márk, Csonka Ákos)
- 48. oldal:** A Sacher-pince felújításának első szakaszát átadó ünnepség előkészületei, 2021 (Fotó: Botta Anikó)
- 50. oldal:** A társulás bécsi delegációja, 2018 (Fotó: Csenger Tibor)
- 51. oldal:** Heinrich von Auersperg herceg a társulás elnökével és párjával a Hotel Sacherben (Fotó: Kepka Márk)
- 52. oldal:** A társulás sacherhouse.com oldalának kezdőlapja (Forrás: sacherhouse.com)
- 57. oldal:** Az eredetinek vélt Carla Sacher recept kézirata (Forrás: Sacher PT – Zselíz)
- 63. oldal:** Sacher torta-kávé a Cafe Frei budapesti kávézójában (Fotó: Sacher PT – Zselíz)
- 64. oldal:** Sacher-barackos ízesítésű péksütemény a Lidl magyarországi boltjaiban (Fotó: Sacher PT – Zselíz)
- 65. oldal:** Sacher-torta ízesítésű csokoládépor, őrölt kávé és egyéb termékek is megtalálhatóak a hotel webshopjában (Forrás: Sacher PT – Zselíz)
- 66. oldal:** Esterházy-torta (Forrás: citromhab.hu)
- 68. oldal:** Sacher- és Esterházy-torta a budapesti Gerboud cukrászdában (Fotó: Csonka Ákos)
- 70. oldal:** A zselízi Bett Cukrászda (Fotó: Csonka Ákos)
- 71. oldal:** Schubert torta (Fotó: Csonka Ákos)

CSOKOLÁDÉBA ÖNTÖTT ISTENI ADOMÁNY

A SACHER CSALÁD ÉS A SACHER-TORTA ZSELÍZI VONATKOZÁSAI

**Mi az összefüggés egy osztrák szakács által megkomponált
édesség és a Garam menti Zselíz között?**

Ennek megismeréséhez vissza kell lapoznunk kicsit a történelemben. Kevés édességnek van olyan regényes története, mint a Sacher-tortának. A történet a 19. század első felébe, a birodalmi főváros császári udvarába nyúlik vissza. A Sacher-torta finom ízvilága a régmúlt Bécsbe repít bennünket, a napóleoni háborúkat követő időszakba, amikor még a Habsburg Monarchia dicső romantikus korszakát élte. E tanulmányban arra vállalkoztunk, hogy egy olyan világot tárjunk az olvasók elé, amelynek meghatározó eleme a Sacher-kultusz gasztrokulturális vonatkozása is.

A tanulmány a Sacher-torta és a Sacher család története mellett az egyéb Sacher-vonatkozású termékeket is éppúgy bemutatja, mint az egyéb, témához és településhez kötődő jellegzetes édességeket.

