



Knabbern wie in der k. u. k. Zeit – die Original Wiener Oblaten im 4. Bezirk

Von außen etwas unscheinbar, verbirgt sich hinter der Fassade der Rechten Wienzeile 25-27 ein Stück Kulturgut aus der k. u. k. Monarchie. Vor mehr als 100 Jahren im Jahre 1912 hat die Geschichte der berühmten Karlsbader Oblaten in Wien begonnen.

Der damalige Kur-Hotspot der Schönen und Reichen war der Geburtsort der Original Karlsbader Oblaten. Otto Sacher, ein Wiener Bäcker, der in den Jahren 1800 nach Karlsbad übersiedelt ist, entwarf die besonderen Kreationen, die stets gemeinsam mit dem berühmten Karlsbader Wasser kredenzt wurden. Rasch darauf brachte sein in Karlsbad geborener Sohn seine Erfindung nach Wien zurück, da die k. u. k. Gesellschaft nicht auf die Köstlichkeiten in der damaligen Hauptstadt der Donaumonarchie verzichten wollte. Otto Sacher jun. eröffnete das Geschäft an der Rechten Wienzeile und war auch k. u. k. Hoflieferant. Seither wird in der kleinen Bäckerei die allseits beliebte Oblate nach geheimen Rezepten kreiert und ist mindestens so populär wie anno dazumal.

Feinschmecker aus aller Welt schauen bei einem Besuch am Naschmarkt gerne vorbei, um die süße oder pikante Variante und damit ein Stück der Wiener Küche zu erwerben, denn obwohl die Oblaten in Karlsbad erfunden wurden, gelten sie als typisch wienerisch und werden mittlerweile auch „Original Wiener Oblaten“ bezeichnet.

Original-Rezept Original-Maschinen

Organisator Gert Lagler legt traditionsgemäß großen Wert auf Qualität. Die Zutaten werden nach der Originalrezeptur an den ursprünglichen Maschinen von Vater Otto Sacher aus dem Jahre 1866 - händisch herausgebacken. Zum Einsatz kommen Platten, Öfen, Bleche und Waffeleisen - alles aus der Hochburgzeit der Mehlspeisen, wo typische Wiener Spezialitäten ihren Ursprung hatten. Darüber, welche Zutaten genau in der einzigartigen Kreation enthalten sind, hält sich Lagler aber bedeckt, denn genau das macht die zarten Plättchen so einzigartig. Nur so viel sei verraten: Nach der Herstellung

müssen die Oblaten 21 Tage lagern. All das im Shop in der Rechten Wienzeile. „Genau das ist unser Erfolgsrezept, denn unsere Kunden wollen das Traditionelle. Wir haben einmal den Versuch gewagt, die Produkte zu maschinisieren. Das Ergebnis ist einfach nicht das gleiche. So sind wir wieder an den Ursprung zurückgegangen“, erzählt er.

Lagler ist im Jahre 1996 durch Zufall zu den schmackhaften Oblaten gekommen, hat die Organisation des Geschäftes übernommen und dem Relikt aus der k. u. k. Zeit wieder Leben eingehaucht. „Zu diesem Zeitpunkt waren die Maschinen nicht mehr funktionstüchtig, und jeder andere hätte sie wohl entsorgt. Ich bin allerdings ein Fan von Reparaturen. Wie man sieht, hat es sich ausgezahlt. Maschinen von damals sind einfach viel robuster erbaut“, erklärt er. Einziger Unterschied ist, dass diese mittlerweile mit Elektrik arbeiten, die Bedienung aber immer noch händisch erfolgt.

Süße und pikante Kreationen

Die süße Version (zwei Oblaten mit einem Durchmesser von 19 cm gefüllt mit Haselnuss- oder Schokoladencreme) kennen wir alle aus unserer Kindheit und bleibt nach einmaligem Genuss ewig in Erinnerung. Auf Konservierungsstoffe und Pflanzenfette wird vollständig verzichtet, alle Zutaten stammen aus Österreich. Gut einsetzen lassen sich die knusprigen Platten auch für die eine oder andere selbstgemachte Mehlspeise zu einer Oblatentorte, die in jedem Bundesland anders heißt. In Wien wird sie Quatschtorte, in Oberösterreich Trampeltorte genannt.

Auftragung des flüssigen Teiges auf die heißen Platten mit sichtbarer Entweichung des Wassers als Dampf zur Fertigstellung der Oblate



Fotos: Wiener Oblaten

Bei Feinschmeckern und in Fachkreisen bekanntes Geschäft auf der Rechten Wienzeile



Die fertig verpackten Original Karlsbader Oblaten in Schokolade oder Haselnuss

Für eine Oblatentorte mit Bitterschokoladeglasur überzogen nimmt Gert Lagler gerne Vorbestellungen entgegen. „Allen, die sich selber über die Kreation einer Torte machen wollen, möchte ich einen wichtigen Tipp mitgeben, damit die Oblaten ihre Knusprigkeit behalten. Dafür die Oblaten jeweils auf beiden Seiten hauchdünn mit Marmelade einstreichen, trocknen lassen oder in Backpapier in den Tiefkühler stellen. Danach, nachdem die Trocknung erfolgt ist, Creme aufragen, die nächste Oblate drauflegen usw. Durch die Marmeladen-Versiegelung zieht sich die Creme nicht ein und so wird die Torte nicht weich.“ Ca. acht Tage hält die Kreation im Kühlschrank. Ganz generell sind Oblaten wie Käsegebäck sehr lange haltbar, da bei 220 Grad der Fettanteil herausgepresst wird. So sind Konservierungsstoffe erst gar nicht nötig.

Für Fans der pikanten Küche ist das Käsefeingebäck genau der richtige Snack für zwischendurch. Die herzhafte kleine Oblate aus verschiedenen Käsesorten in den Geschmacksrichtungen Natur, Rosmarin, Kümmel oder Chili eignet sich als Weinbegleitung oder Partygebäck. Die einen oder anderen Hotels, Lokale oder auch Heurige sind mittlerweile auf den Geschmack gekommen und stellen das Käsefeingebäck z.B. auf den Tisch, sobald Gäste Platz nehmen. Auch wird es gerne als Finger-Food eingesetzt und mit Wurst oder anderen Zutaten serviert.

Vielzahl an Feinschmecker-Kunden

Gert Lagler zählt mittlerweile Firmenkunden und zahlreiche Wiener Hotels zu seiner Stammklientel und auch das Medieninteresse steigt. Des Öfteren wird der sympathische Wiener auch zu live Produktionen geladen, um Gästen eines Events die Geburt einer Oblate hautnah zu zeigen. „Wir leben in einer Zeit, in der wir vermehrt Qualität von früher suchen und Traditionsbetriebe mit persönlicher Betreuung wieder schätzen lernen. Mit Kunden sich auch einmal länger zu unterhalten, gehört dazu und genau das gefällt mir an meiner Tätigkeit“, sagt Lagler begeistert. Also einfach der Nase nach und auf eine Verkostung vorbeischaun!



Herzhaftes Käsefeingebäck in vier Geschmacksrichtungen

Wiener Oblaten
 Rechte Wienzeile 25 – 27, 1040 Wien, www.wiener-oblaten.at