

BEILAGE II.

BESCHREIBUNG DES TRADITIONELLEN BESONDEREN PRODUKTES

„KÜRTŐSKALÁCS“ [wortwörtlich: Schornsteinkuchen]

EU-Nummer:

„Republik Österreich“

1. Die einzutragende Benennung

Kürtőskalács

2. Typ des Produktes [gemäß Beilage XI.]

Klasse 2.24.: Brot, Backwaren, feine Backwaren, Süßwaren, Kleingebäck und sonstige Backwaren.

3. Begründung der Eintragung

3.1. Das Produkt:

wird mit einer, für das Produkt oder für das Lebensmittel typischen Herstellungs- oder Bearbeitungsmethode oder mit einer traditionellen Zusammensetzung hergestellt;

wird aus traditionell verwendeten Rohstoffen oder Zutaten hergestellt.

Der Kürtőskalács [wortwörtlich Schornsteinkuchen], ein süßer, hohler Kuchen, hat die Form eines Kegelstumpf-Mantels und wird aus spiralförmig aufgerollten Hefeteig-Streifen zubereitet. Die äußere Oberfläche gewinnt dank des während des Backprozesses karamellisierten Zuckers eine glänzende, knusprige Glasur. Der Teig ist weich und flaumig. Der Kuchen kann mit einem zweiten Überzug (eine nach dem Backen aufgetragene Schicht) versehen werden. Der traditionelle Charakter des Produktes ergibt sich aus der Art der Herstellung, der äußeren Erscheinung und aus dem Geschmack.

3.2. Die Benennung:

ist die, für die Beschreibung des Produkts traditionell benutzte Benennung;

zeigt den traditionellen Charakter oder Eigenschaft des Produktes an.

Der ungarische Name „kürtőskalács“, wortwörtlich 'Schornsteinkuchen' weist darauf hin, dass der frisch gebackene, von dem Backrohr oder -knüppel entfernte, gerade aufgestellte, dampfende Kuchen an den Schornstein der alten Öfen erinnert.

4. Beschreibung

4.1. Beschreibung des, den unter Pkt. 1 angeführten Namen tragenden Produktes, die besondere Art des Produktes bestätigende, wichtigste physische, chemische, mikrobiologische und organoleptische Eigenschaften mit einbezogen (vgl. § 7 Abs. (2) der vorliegenden Verordnung)

Der „Kürtőskalács“ ist ein hohler, süßer Kuchen mit Form eines Kegelstumpf-Mantels, der für den frischen Verzehr vorgesehen ist. Er kann dank der Zubereitungstechnik in einen spiralförmigen Teigstreifen ausgerollt werden. Seine Länge beträgt mindestens 150mm, der

kleinere innere Durchmesser mindestens 40mm, der Öffnungswinkel kann einen Wert zwischen 1° und 10° haben. Die Dicke des Kuchens ist gleichmäßig, etwa 10mm, aber an manchen Stellen kann sie einen Wert von 5-20 mm haben. Die Breite des Teigstreifens ist ebenfalls gleichmäßig, der Wert liegt zwischen 10mm und 40mm. Die Oberflächendichte von Kürtöskalács ohne jegliche zweite Glasur oder jeglichen Mantel muss einen Wert zwischen 0.4 g/cm² und 0.6 g/cm² haben. Dieser Wert kann mit dem folgenden Zusammenhang ausgerechnet werden: Gewicht des Produktes/(durchschnittlicher Durchmesser des mit Teig bedeckten Teiles des Backknüppels x 3,14 x Länge des Produktes).

Während der Zubereitung wird der Teigstreifen auf den Backknüppel in Form einer Spirale aufgerollt, die Oberfläche wird mit Zucker bedeckt, und der Kuchen wird dann entweder über Glut oder bei einer anderen Hitzequelle gebacken. Nach dem Backen kann die Oberfläche des Kuchens mit einer zweiten Glasur oder einem Mantel versehen werden.

Die äußere, karamellierte Zuckerglasur ist glänzend und knusprig. Der süße, gleichmäßig gebackene Hefeteig-Streifen ist weich und flaumig. Die Besonderheit des Kuchens liegt in der karamellisierten Zuckerglasur an seiner Oberfläche, in dem, vom frisch gebackenen, süßen Hefeteig dominierten Geschmack, im dünnen Teig, sowie in der besonderen Art der Zubereitung.

4.2. Beschreibung der von Herstellern einzuhaltenden Herstellungsart des den unter Pkt. 1. angeführten Namen tragenden Produktes, einschließlich der Art und Eigenschaften der im gegebenen Falle benutzen Rohstoffe oder der Zutaten, sowie der Art der Zubereitung des Produktes (§ 7 Absatz (2) der vorliegenden Regelung)

Die zur Zubereitung des Teiges benötigten Zutaten pro Kilogramm Mehl

1 kg Mehl (Weizenmehl), 50-150 g Zucker, 5-10 g Kochsalz, 30–60 g Hefe, 100-160 g Butter mit mindestens 80% Fettgehalt, 2–4 Eier (insgesamt 100-200 g), 400-500 ml Milch (die Menge ist umgekehrt proportional zur Zahl der Eier).

Der Kürtöskalács kann auch in der „für-den-Markt“-Version hergestellt werden. In diesem Fall kann die Butter durch Butterpulver, Öl oder Margarine, die Eier durch Eierpulver, die Milch durch Milchpulver ersetzt werden, aber natürlich nur aufgrund der entsprechenden Umrechnung.

Bei der „für-den-Markt“-Version werden weitere Zutaten verwendet, nämlich:

- geriebene Schale (nicht mehr als 10 g) oder Saft (nicht mehr als 40 ml) von Zitrusfrüchten;
- Rum (nicht mehr als 10 ml);
- Vanillezucker, mit Vanilleschoten, Vanillesirup oder Aroma aromatisiert (nicht mehr als 30g);
- Rosinen, oder getrocknete und in Stücke geschnittene Früchte in der Größe einer Rosine (nicht mehr als 150 g).

Der Geschmack dieser Zutaten darf nicht dominieren.

Der Kürtöskalács kann auch „alternativ“ zubereitet werden. In diesem Falle gelten die für die Version „für-den-Markt“ gültigen Vorschriften, mit der Ergänzung, dass in diesem Falle zum Mehl vitales Gluten, sowie mit dem Aroma und mit der Farbe der Süßwaren harmonisierendes, Mehl-ähnliches Granulat (z.B. Apfelpulver, Reispulver, Haferpulver, Traubenpulver) gemengt werden kann, dessen Geschmack sogar dominant werden kann.

Zum Bestreichen des rohen, auf den Backknüppel aufgerollten Teiges wird zerlassene Butter, bei der „für-den-Markt“ oder bei der „alternativen“ Version Öl oder Margarine verwendet, in der zum gleichmäßigen Bestreichen benötigten Menge.

Zur Glasur des auf den Backknüppel aufgerollten, rohen Teiges vor dem Backen können folgende Zutaten verwendet werden: Kristallzucker, Braunzucker, mit Vanilleschoten aromatisiertes Zucker; bei der „für-den-Markt“ oder der „alternativen“ Version kann auch mit Vanillearoma aromatisiertes Zucker verwendet werden.

Überzug von Kürtóskalács nach dem Backen

Zum Überzug von Kürtóskalács nach dem Backen kann eines der folgenden Zutaten verwendet werden: Nuss, Mandel, Haselnuss, Zucker mit Zimt, mit Vanilleschoten aromatisiertes Zucker. Bei der „für-den-Markt“ oder der „alternativen“ Version können jegliche, mit dem Aroma und mit der Farbe der Süßwaren harmonisierende, granuliert oder pulverförmige, natürliche Zutaten verwendet werden. Zum Beispiel getrocknete und zerkleinerte Früchte, Zucker mit Kakaopulver, Kokosraspel, Halva und geriebene Schokolade. Auf die innere Oberfläche der Versionen „für-den-Markt“ sowie „alternativ“ kann auch eine, mit dem Aroma und mit der Farbe der Süßwaren harmonisierende Masse (z.B. Schokoladenmasse) aufgebracht werden.

Zubereitung von Kürtóskalács

Als erster Schritt der Zubereitung des Teiges lässt man die Hefe in 10-20% der Milch und 5-10% des Zuckers aufgehen. Es werden die weiteren Zutaten dazugegeben. Der Teig wird solange geknetet, bis er leicht ausrollbar, mittelmäßig hart, reich und gut bearbeitet sein wird.

Den gekneteten Teig für 20-60 Minuten ruhen lassen, bis sein Volumen sich ungefähr verdoppelt.

Zum Backen wird ein kegelstumpfförmiger, aus hartem Holz, Keramik oder Metall hergestellter Backknüppel verwendet. Der Teig kann in zweierlei Weisen für das Aufrollen auf den Backknüppel vorbereitet werden. Laut der ersten Methode wird der Teig mit einer Teigrolle ungefähr 10 mm dick ausgerollt und entweder in Form einer Spirale ausgeschnitten, oder mit einem Gitterrollerschneider längsgeschnitten, so, dass die Breite des Teigstreifens 10-30 mm beträgt. Gemäß der zweiten Methode wird der Teig solange ausgerollt, bis ein Teigstreifen in der Größe des Backknüppels und in Form eines Zylinders mit einem Durchmesser von etwa 15 mm entsteht.

Der Backknüppel wird mit Butter (bei den Versionen „für-den-Markt“ oder „alternativ“ kann auch Öl oder Margarine verwendet werden) bestrichen, und der Teigstreifen wird entlang der Spirallinie auf den Knüppel aufgerollt. Sollte ein flacher Teigstreifen auf den Knüppel aufgerollt werden, müssen die Gewinde einander berühren. Sollte auf den Knüppel ein ausgerollter Teigstreifen aufgerollt werden, sollte zwischen den Gewinden eine kleine Spalte offengelassen sein, deren Breite etwa mit der Dicke des ausgerollten Teiges übereinstimmt.

Der nächste Schritt ist das Glattstreichen und Bestreuung der Oberfläche mit Zucker. Als Ergebnis dessen formen die Teigstreifen eine reich gezuckerte, zusammenhängende Oberfläche. Laut der einen Methode wird Kristallzucker auf eine glatte und trockene Fläche gestreut, und der mit dem Teig eingerollte Backknüppel wird, behutsam und gleichmäßig gedrückt, im Zucker gewälzt, bis der Teig gleichmäßig dick wird und eine glatte Oberfläche gewinnt. Sollte ausgerollter Teig verwendet werden, müssen die Gewinde nach diesem Schritt einander berühren. Laut einer anderen Methode wird die Oberfläche des auf den Backknüppel aufgerollten, rohen Kuchens auf einem mit Mehl bestreuten Backbrett gewälzt und dadurch glattgestrichen. Danach wird die Oberfläche des rohen Kuchens mit Butter (bei den Versionen „für-den-Markt“ oder „alternativ“ mit Öl oder Margarine) bestrichen, und mit Kristallzucker bestreut, oder der rohe Kuchen wird in Kristallzucker gewälzt.

Das Backen kann entweder über Holzkohlenglut oder in einer, zur Erzeugung von Heißluft und Wärmestrahlung fähigen Einrichtung erfolgen. Der Kuchen wird bei ständigem Drehen

gebacken, während dessen wird der Zucker karamellisiert, seine Konsistenz wird knusprig, die Oberfläche bekommt eine goldbraune Farbe. Über Holzkohlenglut nimmt dieser Prozess 5-12 Minuten, in einem Infra-Ofen 10-15 Minuten in Anspruch. Die Oberfläche von Kürtőskalács, besonders wenn die Oberfläche des rohen Kuchens vor der Bestreuung mit Zucker nicht bestrichen wurde, kann während des Backens mit gezuckerter, zerlassener Butter (bei den Versionen „für-den-Markt“ oder „alternativ“ auch mit Öl oder Margarine) bestrichen werden. Die Oberfläche des fertigen Kuchens darf nicht verbrannt sein, in seinem Geschmack darf Rauch nicht spürbar werden.

Die Oberfläche des fertigen, von der Backeinrichtung frisch entfernten, bzw. auf dem Backknüppel aufgerollten Kuchen kann nach dem Backen durch Bestreuung oder Wälzen mit einem weiteren Überzug versehen werden. Der fertige Kuchen kann vom Backknüppel entfernt werden, indem der Backknüppel an etwas leicht angeklopft wird, oder indem der fertige Kuchen vom Backknüppel hinuntergeschoben wird.

Das Produkt kann ausschließlich frisch erzeugt werden und höchstens in den auf das Backen folgenden 4 Stunden verkauft werden.

Der Kuchen muss mit einer Schutzhülle versehen werden. Der ausgekühlte, fertige Kuchen ist vom starken Sonnen- oder Hitzestrahlen zu schützen. Als Schutzhülle eignet sich hitzebeständiges Material (z.B. Cellophan), welches in einem Stück von der Oberfläche des Kuchens entfernt werden kann.

Das Informieren der Verbraucher erfolgt durch Beschriftung der Schutzhülle oder mit einem, auf die Schutzhülle aufgeklebten Etikett. Auf der Schutzhülle oder auf dem Etikett brauchen die folgenden Informationen in jedem Fall angeführt werden:

- die offizielle Benennung des Produktes: „Kürtőskalács“ [Schornsteinkuchen];
- das EU-Symbol für „traditionelles besonderes Produkt“ im gleichen Sichtfeld mit der offiziellen Benennung;
- der informative Text „hagyományos magyar sütemény“ [„traditioneller ungarischer Kuchen“] oder dessen Übersetzung;
- bei den Versionen „für-den-Markt“ oder „alternativ“ müssen direkt nach der offiziellen Benennung des Produktes auch die attributiven Bezeichnungen „vásári változat“ [Version für den Markt] bzw. „alternatív változat“ [„alternative Version“] angeführt werden;
- im gegebenen Falle muss auch die Bezeichnung des nach dem Backen aufgetragenen Überzugs angeführt werden (z.B. „im Nussmantel“);
- alle Zutaten des Produktes gemäß den jeweils gültigen Vorschriften;
- der Zeitpunkt der Herstellung, mindestens mit Angabe der Uhrzeit. Davon kann lediglich dann abgewichen werden, wenn das Produkt bei reger Nachfrage dem Kunden vor Ort des Backens (warm) überreicht wird;
- Haltbarkeitsdatum des Produktes, folgendermaßen formuliert: „Mindestens haltbar bis maximal 4 Stunden nach Herstellung“;
- den Hersteller des Produktes und seine Kontaktdaten.

4.3. Beschreibung der wichtigsten Faktoren, die den traditionellen Charakter des Produktes unterstützen (§ 7 Abs. (2) der vorliegenden Verordnung)

Der erste bekannte Verweis auf die Familie der über Glut, an einem ständig gedrehten Backknüppel gebackenen Kuchen stammt aus einem mittelalterlichen Manuskript aus Heidelberg um 1450. Laut dieser Beschreibung rollte man Hefeteig-Streifen spiralförmig auf einen Knüppel auf, die dann mit Eidotter bestrichen und anschließend gebacken wurden.

Im 16. Jahrhundert entwickelten sich drei Zweige dieser Kuchenfamilie. Zum ersten Zweig gehören diejenigen Kuchen, welche, ähnlich zum oben Geschilderten, die auf einen Knüppel spiralförmig aufgerollten Hefeteig-Streifen beibehielten. Zu dieser Gruppe gehört der „Kürtőskalács“ [Schornsteinkuchen] der Sekler-Ungarn, der Trdelník aus Skalitz und der damit eigentlich identische, Trdlo/Trdelnice/Trdelnik genannte Kuchen aus Mähren-Tschechien, sowie der „Kürtősfánk“ [Schornsteinkrapfen] (auch ‚im Öl gebackener Kürtőskalács‘ genannt). Die zweite Gruppe bilden aus flüssigem Teig hergestellte Kuchen, wie die Kuchenarten ragoulis/šakotis/sękacz/gâteau à la broche aus Litauen/Polen/Frankreich. Zu dieser Gruppe gehört auch der deutsche Baumkuchen, der österreichische, Prügeltorte oder Prügelkrapfen genannte Kuchen, sowie der schwedische spettekaka/spettkaka. Die dritte Gruppe besteht aus einem einzigen Kuchen, dem Baumstriezel der Siebenbürger Sachsen. In diesem Fall wird ein zusammenhängendes Teigblatt auf den Knüppel aufgerollt.

Die erste bekannte, auf Ungarisch verfasste, schriftlich belegte Quelle über den Kürtőskalács stammt aus dem Jahre 1679. Das erste überlieferte Rezept des Kuchens findet man in dem transsylvanischen Kochbuch der Gräfin Mária Mikes aus Zabola, aus dem Jahre 1784. Damals wurde der Kuchen während des Herstellungsprozesses gar nicht gesüßt. In dem vom Kristóf Simai im Jahre 1795, sowie in den, in den darauffolgenden Jahren verfassten Kochbüchern finden sich Rezepte, in welchen der Kuchen nach dem Backen wohl gesüßt wurde.

In der Monografie „Beschreibung des Szeklerlandes“ [Szekelyföld leírása] von Balázs Orbán aus dem Jahre 1868 wurde ein aus Udvarhelyszék stammender Ursprungsmythos veröffentlicht, der bezeugt, dass der Kürtőskalács in dieser Gegend zu dieser Zeit bereits heimisch war. Laut diesem Mythos zogen sich die vor den Tataren flüchtenden Szekler in eine Höhle zurück, machten dort Kürtőskalács aus Stroh, um ihren Stürmern zu beweisen, dass sie über ausreichend Lebensmittel verfügen. Am östlichen Rande des ungarischen Sprachgebiets, im Szeklerland blieben die Heiz- und Kochöfen mit Kaminsystem bis zum 19. Jahrhundert erhalten. Dieser Fakt hat bedeutend dazu beigetragen, dass der Kürtőskalács in den Ortschaften des Szeklerlandes als lebendige Tradition weiterlebte. Der auf Glut gebackene Kürtőskalács findet man auch heute noch unter den zu Hochzeiten typischen Speisen.

Das von Terézia Dolecskó verfasste, im Jahre 1876 in Szeged herausgegebene *Das Kochbuch der Tante Rézi* [Rézi néni szakácskönyve] zeugt über den nächsten Schritt in der Entwicklungsgeschichte von Kürtőskalács, nämlich, über die Anwendung der karamellisierten Zuckerglasur. In diesem Rezept wird empfohlen, den auf den Knüppel aufgerollten Teig bereits vor dem Backen mit Zucker (und mit Mandeln) zu bestreuen. Dadurch erscheinen neben den süßen auch neuen Aromen. Infolge der Wärme wird der Zucker karamellisiert und es ereignen sich die sog. Maillard-Reaktionen. In ihrem im Jahre 1892 in Budapest herausgegebenen *Echten ungarischen Kochbuch* [Valódi magyar szakácskönyv] veröffentlicht Ágnes Zilahy ein Backrezept, laut welchem die Oberfläche des Kuchens noch vor dem Backen mit Zucker ohne Mandelkörner bestreut wird, und das Süßen nach dem Backen auch entfallen kann.

Zum Ende des 18. Jahrhunderts war der Kuchen auf ungarischem Gebiet weit verbreitet, und wurde zum bedeutenden Element der Volks- aber auch der bürgerlichen Gastronomie. Im Laufe des 19. und des 20. Jahrhunderts wurde das Rezept des Kuchens in zahlreichen, beliebten ungarischen Kochbüchern aufgenommen, jedoch manchmal unter solchen Namen wie Knüppelkrapfen, oder ‚auf Knüppel Gerolltes‘. Dass der Kürtőskalács am Anfang des vergangenen Jahrhunderts in der Ernährungskultur der Bevölkerung um den Fluss Theiß anwesend war, bezeugen die in den Studien von Rozália L. Sinkó und Ibolya T. Bereczki publizierten Daten. Laut diesen Studien wurden Kürtőskalács auch während Hochzeiten gebacken. Erst im zweiten Drittel des 20. Jahrhunderts verbreitete sich die Anwendung von

geriebenen oder grob geschnittenen, eventuell gezuckerten Nüssen als Überzug nach dem Backen. Die Anwendung von Kokos, Kakao und weiteren Überzugsarten nach dem Backen wurden erst ab Ende des vergangenen Jahrhunderts breit verbreitet.

Der Vorfahre von Kürtóskalács gelangte mit großer Wahrscheinlichkeit durch Österreich nach Ost-Europa und nach Ungarn. Darauf lässt auch aus einer Version des österreichischen Prügelkrapfens schließen, die in der Zeitschrift Wiener Küche Nr.88. (1938) beschrieben wird und ebenfalls aus „köttes“-Teigstreifen [„köttes“: ungarisch, dialektal für Hefeteig, Hefekuchen] zubereitet wird. Auch sind ähnlich hergestellte, archaische tschechische und slowakische Kuchenarten bekannt. Der Kürtóskalács kann also als eine Weiterentwicklung eines in mehreren Ländern der Monarchie Österreich-Ungarn bekannten Kuchens, als im breitesten Kreise bekannter Vertreter dieser Kuchenart betrachtet werden.