

Die älteste Torte der Welt

Die Original Linzer Torte - von Konditormeister Leo Jindrak



Die Original Linzer Torte wird in alle Welt versendet. © Henry Gasselich

Schon in französischen Kochbüchern des 14. Jahrhunderts werden „Torten“ erwähnt – meist herzhaftes Gebäck, wie wir es heute als Torte verstehen, ist aus dieser Zeit nicht überliefert. Daher gilt die Linzer Torte als älteste Süßtorte der Welt. Sie ist eng mit Linz und dem Hause **Jindrak** verbunden und steht wie kaum ein anderes Gebäck für die Verbindung aus Geschichte, Handwerk und Genuss.

Die erste schriftliche Erwähnung stammt aus dem Jahr 1653: In einem handschriftlichen Kochbuch der Gräfin Anna Margarita Sagramosa aus Verona finden sich gleich vier Rezepte für eine „Linzer Torte“. Das Buch wird heute im **Stiftsarchiv Admont** unter der Signatur Codex 35/31 aufbewahrt und wurde 2005

von Waltraud Faißner entdeckt. Zuvor galt ein Rezept aus dem Jahr 1696, das in der **Wienbibliothek im Rathaus** archiviert ist, als ältester Nachweis.

Die Erfindung der Torte ist bis heute nicht geklärt. Oft wird Johann Konrad Vogel (1796–1883) genannt, der 1822 aus dem fränkischen Weihenzell nach Linz kam, eine Zuckerbäckerswitwe heiratete und die Torte durch frühe Formen der Massenproduktion europaweit bekannt machte. Historiker sehen in ihm jedoch nicht den Erfinder, sondern den ersten erfolgreichen Vermarkter.

Auch die Herkunft des Namens ist nicht eindeutig belegt. Es gilt die geografische Deutung als am wahrscheinlichsten: Linz als Ursprungsort der Rezeptur. Bereits im 17. Jahrhundert genossen die Bäckerinnen der Stadt hohes Ansehen – ihre Kunstfertigkeit dürfte entscheidend zur Verbreitung und Namensgebung der Spezialität beigetragen haben.

Bis heute bleibt die Rezeptur nahezu unverändert: fein gewürzter Mürbeteig mit Mandeln oder Haselnüssen, dazwischen eine Schicht fruchtiger Ribiselmarmelade und darüber das charakteristische Gittermuster aus Teig. Diese Kombination aus süßer Frische und nussiger Würze, aus Einfachheit und Raffinesse, hat sich über Generationen hinweg bewährt. Die Linzer Torte steht nicht nur für Backtradition auf höchstem Niveau, sondern auch für regionale Identität und zeitlose Handwerkskunst. In zahlreichen Konditoreien – allen voran bei **Jindrak** in Linz – wird sie nach überlieferten Rezepten gefertigt und mit viel Liebe zum Detail veredelt. Die Linzer Torte ist längst mehr als ein Gebäck – sie ist ein kulinarisches Wahrzeichen mit Geschichte, Geschmack und weltweiter Ausstrahlung.



© Henry Gasselich
Konditor



© Henry Gasselich
Konditor

Leo Jindrak's Rezept der Original Linzer Torte:

Zutaten:

20 dag Butter
33 dag Mehl (Weizenmehl 700 glatt)
20 dag Staubzucker
13 dag geröstete Haselnüsse
2 Eier
1 dag Backpulver
30 dag Ribiselmarmelade
6 dag gehobelte Mandeln
Gewürze: Vanille, Zitrone, Zimt, Nelkenpulver

Zubereitung:

1. Die Butter und den Staubzucker verkneten.
2. Das gesiebte Mehl, Nüsse, Eier und Gewürze dazukneten.
3. Den fertigen Teig einkühlen. Nach einiger Zeit aus dem Kühlschrank geben und vierteln.
4. Drei Viertel des Teiges auf ca. 1,5 cm ausrollen (Tortendurchmesser 24 cm), die Ribiselmarmelade aufstreichen. Den restlichen Teig zu Rollen formen und als Gitter und Rand auf die Marmelade auflegen. Mit Ei bestreichen, am Rand mit gehobelten Mandeln bestreuen.
5. Backzeit 40–45 Minuten, ca. 190 °C

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at