

Dossier – Arbeit

Die Mission Sacher

175 Jahre alt ist das Rezept der Sacher-Torte. Die Entstehung ist wahrscheinlich auf einen Zufall zurückzuführen.

W eil er sich Arbeit ersparen wollte, kam er auf das Rezept“, erklärte Elisabeth Gürtler, Chefin vom Hotel Sacher anlässlich des Geburtstagsjubiläums der „Original Sacher-Torte“. 175 Jahre alt ist das Rezept. Maximal eine Handvoll Menschen dürfte das Originalrezept kennen. Der 16-jährige Koch-eleve Franz Sacher „war vielleicht etwas faul“. Was nicht verwundert. Die

Möglichkeiten hinsichtlich Kühlung waren beschränkt. Am Hofe des Fürsten Metternich sollte Sacher in Vertretung des erkrankten Küchenchefs ein Dessert kredenzen, das besonderen Ansprüchen der Gäste genüge. „Die Mise en place war damals schwer für große Gesellschaften mit Hunderten Teilnehmern zu bewerkstelligen“, meint Gürtler. Sachers Patent entsprach daher einer Logik: Die Torte musste einfach

„luftdicht“ verschlossen werden, um sie Tage vor einem Ereignis herzustellen und dennoch frisch zu halten. Die Torte wird außen und in der Mitte mit Marmelade bestrichen und mit Schokolade glaciert. Das reine Naturprodukt blieb so ohne chemische Konservierung bis zu 14 Tage frisch.

Eine Mixtur aus Butter, Zucker, Eiern, Mehl, Marmelade sowie Schokolade aus Belgien, Frankreich und Deutschland er-

gibt in Handarbeit die Sacher-Torte. Die gesundheits-, weil kalorienbewusste Sacher-Chefin verspeist eigenem Bekunden zufolge etwa alle 14 Tage ein Stück mit ungesüßtem Schlagobers.

Aus 8500 Massen à 40 Kilogramm, die im Vorjahr gemischt wurden, konnten so 360.000 Torten hergestellt werden. Vier Tortengrößen von 12 bis 22 Zentimeter Durchmesser sowie „Sacher-Würfel“ werden aus den Massen produziert. Bei einer Durchschnittsgröße der Größe II erzielte Sacher im Jahr 2006 einen Umsatz von 11,1 Mio. Euro, ein Drittel davon geht in den Export. Zehn Prozent des Umsatzes werden über das Internet entriert.

Die Verschlussfrage Originalrezept ist ein Disput, der permanent die Gerichte beschäftigt. Angeblich beanspruchen derzeit 40 Herrschaften für sich, im Besitz des Original-Rezepts zu sein. „Unser Rezept ist das Original“, ist die Sacher-Chefin über jeden Zweifel erhaben. Verschlussfrage ist das Rezept auch für die Sacher-Mitarbeiter. Außer für den Chefkonditor Alfred Buxbaum. Er ist sozusagen das Mastermind, der einzige in der Konditorei, der das richtige Mischungsverhältnis der Zutaten kennt.

Allen Verlockungen zum Trotz

Unmoralische Angebote hat Geheimnisträger Buxbaum schon einige in seiner über 20-jährigen Karriere abgewehrt. Aus dem arabischen Raum, unter anderem aus Dubai, wollte man sich mit satten Gagen die Künste des Chefkonditors sichern. China hat noch nicht angeklopft. „Ich bin loyal, ich stehe zu meinem Dienstgeber“, erklärt Buxbaum fast untertänigst. Was auch gut so ist. Denn in seinem Vertrag wurde ein Pönale vereinbart, das empfindlich ist. Eine sechsstellige Strafzahlung soll etwa den Lockruf der Petro-Dollars aus der Wüste mental abwehren. Und wie hoch ist der exakte Betrag? No comment! „Ich will das ja nicht so breitretzen. Nur: Es würde mich finanziell empfindlich treffen“, erklärte Buxbaum. Sprach's und lächelte.

Thomas Jäkle

www.ecoplus.at

plus
eco

ecoplus. Das Plus für Niederösterreich

neuland technopole

Im globalen Wettbewerb gehen innovative Unternehmen dahin, wo sie die besten Voraussetzungen finden. Nach Niederösterreich.



Der Standortfaktor der Zukunft heißt Technologie. Und einer der entscheidenden Standortvorteile ist die optimale Verknüpfung von Ausbildung, Forschung und Wirtschaft – auf den Punkt gebracht an den Technopolen in Niederösterreich. Hier werden in der Zusammenarbeit von Ausbildungs- und Forschungsinstitutionen und innovativen Unternehmen bereits jetzt internationale Maßstäbe gesetzt. Fokussiert auf drei Zukunftstechnologien, konzentriert an drei starken Standorten: Für Modern Industrial Technologies am Technopol Wiener Neustadt. Für Biotechnologie und Regenerative Medizin am Technopol Krems. Für Agrar- und Umweltbiotechnologie am Technopol Tulln. Dazu das Service von ecoplus. Und dazu das entscheidungsfreundliche Klima, für das Niederösterreich weit über die Grenzen hinaus bekannt ist. Es hat eben viele Gründe, dass wir bei internationalen Standortentscheidungen immer öfter erste Wahl sind. Wer in der Technologie Neuland betreten will, hat in Niederösterreich Heimvorteil.

ecoplus. Die Wirtschaftsagentur für Niederösterreich



Das Geheimnis des Chefkonditors ist Millionen wert. Foto: APA/PFARRHOFER