



PLUS
GOURMET

GEBÄCK



An der Rechten
Wienzeile werden
bis heute feinste
Oblaten gemacht.

Glatt und fein

Glatt würde man das kleine, unscheinbare Geschäftslokal an der Rechten Wienzeile übersehen, wäre da nicht dieser verführerische Duft. Eine Brise von Schokolade, Haselnuss und Zucker hängt in der Luft. Wer sich von seiner Nase leiten lässt, kommt an ein lohnendes Ziel. Auf Nummer 25 befindet sich die Firma „O. Sacher Original Karlsbader Oblaten“. Hier werden seit mehr als 90 Jahren in guter alter Tradition Oblaten hergestellt. Auf kleinen, robusten Plattenöfen aus dem Jahr 1912.

Die Oblaten selbst sind hauchzart, schmecken herrlich, zergehen förmlich auf der Zunge. Das hat sich herumgesprochen. Konditoren, Kaffeesieder und private Feinschmecker schätzen das zerbrechliche Gebäck mit Schichten aus Schokolade- oder Haselnusscreme. Man kann es knabbern oder auch vortreffliche Torten damit zaubern. Sogar Touristen aus Frankreich, Deutschland, der Schweiz, ja selbst aus Japan schätzen die nostalgische



Hauchdünn und knusprig – das sind die typischen Eigenschaften einer „echten“ Oblate

„Oblatenfabrik“ an der Wienzeile mittlerweile als Fixpunkt einer Stadterkundung. So erobern die knusprigen Platten als Mitbringsel die ganze Welt.

Ausgangspunkt der Erfolgsgeschichte war ursprünglich Karlsbad in Böhmen, einst Kurort der k.u.k. High Society. Hier wurden die feinen Oblaten zuerst hergestellt. Die böhmische Aristokratie verspeiste sie mit Wonne und es dauerte gar nicht

lange, bis auch die Wiener Gesellschaft Wind davon bekam. Auch sie wollte nicht auf die eigenwillige böhmische Kreation verzichten.

So packte der Firmengründer Otto Sacher seine kleinen Pressen zusammen, fuhr nach Wien und brachte sie in einer kleinen Bäckerei am Naschmarkt in Stellung – seither werden an der Rechten Wienzeile Oblaten produziert. Aber nicht nur damit, auch mit pikantem Käsegebäck macht

das Unternehmen Furore. Es wird wie die Oblaten nach einem geheimen Originalrezept hergestellt. Gerhard Lagler, Vertriebsdirektor, verrät: „Bei unserem Käsegebäck kann man von einem Karlsbader Reinheitsgebot sprechen. Da sind mehrere Sorten Käse drinnen, Mehl, Kümmel und sonst nichts!“

Nostalgisch mutet die Herstellungsweise an. Per Hand wird Teigstückchen um Teigstückchen in die Plattenöfen gelegt. Der Teig wird flach gedrückt und kurz gebacken. Dabei zischt und dampft es und wie es duftet! Wenige Minuten später ist das Gebäck fertig zum Vernaschen mit Wein oder Bier. Der Produktionsvorgang ist ein kleines Schauspiel mit einem Touch von Nostalgie.

