

Googlehupf

„Am Tag tausendmal bei Google, aber keinen anständigen Gugel hinbekommen.“ Die Frau im Cafèhaus wirkt verstimmt. Denn der beliebteste Kuchen in Österreichs Haushalten, der Gugelhupf, hat Kultstatus.

Doch das Back-Ofen-Problem ist diffiziler, denn sowohl Österreich als auch Frankreich beanspruchen für sich die Erfindung des Gugelhupfs, quasi die Lufthoheit über dem dampfenden Kuchen aus der Keramikform.

Die Franzosen verorten die ersten Exemplare des „Kougelhupf“ oder „Kouglof“ im Elsass, wo im Städtchen Ribeauvillé dem Geschmackswahnsinn mit einem Volksfest im Juni gehuldigt wird.

Mag ja alles sein, aber ihre Landsfrau Marie Antoinette, die spätere Königin Frankreichs, habe den „Gugel“ aus ihrer Heimat mit an den Hof von Versailles gebracht, granteln die Österreicher.

Nun haben die Franzosen im Wettstreit philatelistisch gepunktet. Sie ehren den Inbegriff des Sonntagskuchens mit einer eigenen Briefmarke (Abb.) Da schlugen die Österreicher televisionär zurück und drehten für die beste Kaffee-Zeit „Der Gugelhupf - König der Kuchen“. Die Göttlichkeit der süßen Kreation pries bereits 1938 die berühmte ungarische Keramikerin Margit Kovács. Ihre Gugelhupfmadonna (Ungarn, 2002, MiNr. 4749) setzt dem Kuchen ein Denkmal.

Der Kompromiss zum Waffenstillstand der Rührlöffel und Backformen lautet: Aus österreichischer Tradition und französischer Backkunst zaubert man eine feine Köstlichkeit: den traditionellen Marmorgugel oder Rosinen-, Vanille-, Brioche- und saftigen Apfel-Gugelhupf mit Zimt und Mandeln, über 1000 Rezepte lassen sich „googlen“.

Doch strittig bleibt dabei weiter, woher der Name „Gugelhupf“ stammt. Vom speziell gebundenen Kopftuch der Frauen oder der Kappe der Kapuzinermönche, von einer Kapuze, die bis über die Schultern reichte oder einem Turban. In vielen Regionen nennt man ihn sowieso Napf-, Topf-, Bund- oder Aschkuchen, Bäbe bei der Sachsen oder „Bundt cake“ bei den Amis. Wichtig bleibt allein: Dass er schmeckt. ***Uwe Kraus***

