

Hashtag Sachertorte

Sie ist mit fast
einer viertel Million
Postings auf Instagram
die beliebteste öster-
reichische Mehlspeise.



••• Von Andrea Knura

Auf bauernladen.at kann man die Sachertorte zwar nicht „liken“, aber man kann sie bestellen. Liebevoll handgemacht von heimischen Produzenten! Der Gaumen freut sich über sie, und das Herz wird warm. Denn schließlich ist sie nicht nur eine Torte, sondern Teil unserer Kultur. Das wurde übrigens schon 2019 mit der Ernennung unserer Mehlspeisen zum Weltkulturerbe offiziell bestätigt. Denn was wären wir Österreicher ohne unsere Mehlspeisen. Ohne Sachertorte, Apfelstrudel (Platz zwei im Ranking) und Kaiserschmarren, ohne Linzertorte, Punschkrapferln, Zwetschkenknödel & Co. – sie gehören zur Signatur unseres Landes wie das Amen zum Gebet.

Nur fürs Auge serviert

Die österreichischen Mehlspeisen sind extrem beliebt – sie werden nicht nur am Teller, sondern auch im Sozialen Netz serviert, zur Freude der fotoaffinen Internetnutzer. Das hat sich vor Kurzem der Medienbeobachter und PR-Dienstleister APA-Comm einmal genauer angeschaut: Spitzenreiter unter den österreichischen Mehlspeisen auf Instagram ist die Sachertorte. Diese „ganz Große“ der Wiener Kaffeehauskultur brachte es auf 230.000 Postings. Ihre Geschichte beginnt im Jahre 1832 in der Hofküche von Fürst Metternich und mit seinem Wunsch, ein besonderes Dessert zu kreieren. Unser Glück heute ist, dass der Chefkoch damals krank wurde und der 16-jährige Lehrling Franz Sacher für ihn einspringen

musste. So entstand das Grundrezept unser aller heiß geliebten Sachertorte. Heute wird sie von Instagrammern in Szene gesetzt. So wie sie eben ist. Ganz klassisch und edel. Ohne jeglichen Schnickschnack. Unter der dunklen, verlockend glänzenden Kuvertüre und in der Mitte ihres dunkeln „Körpers“ liegt, kaum wahrnehmbar, eine feine Schicht Marillenmarmelade. Neben sich duldet die richtige Sachertorte nur eine Portion Schlagobers. Ihre Grundzutaten sind bekannt – aber die Originalrezeptur bleibt ein Geheimnis, sicher verborgen in einem Tresor des Café Sacher.

In 100 Postings taucht sie trotz ihres deutschen Hashtags in acht verschiedenen Sprachen auf; am meisten in Italienisch und Englisch (rund 30%).

Bauernladen Tipps

Eine Rose ist eine Rose ...

Wunderschönes Aussehen und betörender Duft – was kann man sich von einer Blume sonst noch wünschen? Und doch hat die Rose viel mehr zu bieten.



© Pixabay

Schweinisch (viel zu) billig

Die heimischen Schweinebauern erleben seit dem Beginn der Coronakrise ihre wohl schwierigste Zeit. Seit rund einem Jahr fällt der Preis für Schweinefleisch immer tiefer. Geht es noch weiter nach unten? Und das Tierwohl?



© Andrea Knura

Kompromisslos in Sachen Öl

Qualität vor Quantität – geringe Auflagen und großzügige Pressung für höchsten Geschmack. Das ist das oberste Qualitätskriterium für Beatrix und Andreas Kovacs, die im Südburgenland einen Bauernhof mit Ölpresse bewirtschaften.



© Ölpresse Kovacs



Folgen Sie uns auf Facebook und Instagram unter @bauernladen.at