



Ingrid Haslinger
Otto Desbalmes
Aus dem Leben eines k.u.k. Hofkochs
Vom Lehrling in der Hofküche zum Hofchefkoch
und Hofkücheninspektor

Mit Rezepten aus seinem Nachlass und dem seiner Kollegen

Erscheint: Herbst 2022

978-3-99103-046-1

22 x 26 cm, Hardcover

288 Seiten

€ 39,90



- » 44 Jahre Koch am Hof und in allen Residenzen
- » Vom Lehrling zum Chef – über Leben und Arbeit des Hofkochs
- » Original-Rezepte aus seinen handschriftlichen Kochbüchern
- » Organisation der Hofküchen am Wiener Kaiserhof
- » **Extra: Kurzbiographien von Hofköchen und Hofzuckerbäckern**

Otto Desbalmes trat 1874 als Fünfzehnjähriger den Dienst als unbezahlter Lehrling in der Küche am Wiener Kaiserhof an. Bis zum Zusammenbruch der österreichisch-ungarischen Monarchie im Jahr 1918 stieg er über alle hierarchischen Stufen bis zum Chefkoch auf und leitete als einer der beiden letzten Hofkücheninspektoren unter Kaiser Karl sämtliche Küchen am Kaiserhof der Habsburger.

In den 44 Jahren seiner Karriere versah Otto Desbalmes seinen Dienst in allen Residenzen, in denen sich der Kaiser aufhielt. Auch auf Reisen, bei Hofjagden und bei militärischen Manövern übte er seine Tätigkeit als Koch aus. Im Jahr 1901 war Desbalmes dem Erzherzog Thronfolger Franz Ferdinand als Koch zugeteilt.

Aus dem Nachlass von Otto Desbalmes sind zwei von ihm handschriftlich verfasste Kochbücher erhalten. Die darin enthaltenen Rezepte sind im vorliegenden Buch im Originalwortlaut wiedergegeben und setzen beim Leser mehr als nur Grundkenntnisse der Kochkunst voraus. Geeignet sind diese Rezeptsammlungen daher besonders für Küchenchefs der gehobenen Gastronomie und für private Liebhaber einer qualitativ herausragenden Küche.

Der Nachlass von Otto Desbalmes umfasst weiters ein Menubuch, Fotos und amtliche Schriftstücke, die das Leben und die Arbeit des Hofkochs dokumentieren und auch Einblick in die Organisation der Hofküchen am Wiener Kaiserhof geben.

Ergänzt wird die Darstellung durch Kurzbiographien von Hofköchen und Hofzuckerbäckern, mit denen Desbalmes zusammenarbeitete. Auch von einigen dieser Personen sind Rezepte erhalten. Weiters wird im vorliegenden Buch anhand zeitgenössischer Zeitungsartikel das Arbeitsumfeld der Hofköche und Hofzuckerbäcker beschrieben.



Dr. Ingrid Haslinger studierte Geschichte und Anglistik an der Universität Wien. Ihre Mitte der 1980er Jahre begonnene Archivforschungstätigkeit mit Schwerpunkt auf den Themen Hofwirtschaft und Hofküche führte zu zahlreichen Publikationen. So verfasste sie den Sammlungskatalog Band II der ehemaligen Hofsilber- und Tafelkammer, das Buch „Küche und Tafelkultur am kaiserlichen Hofe zu Wien“ sowie Bücher über die Essgewohnheiten von Kaiser Franz Joseph („Tafeln wie ein Kaiser“) und von Kaiserin Elisabeth („Tafeln mit Sisi“).

Wesentlich für die Arbeit von Ingrid Haslinger ist ihre intensive Forschungstätigkeit, Basis für ihre Publikationen sind historische Quellen. Die Autorin ist seit ihrer Jugend passionierte Köchin und sammelt seit vielen Jahren alte Kochbücher und Tafelgeräte. Auch diesen Interessen hat sie sich in ihren Büchern gewidmet und unter anderem eine Kulturgeschichte der Wiener Küche geschrieben.