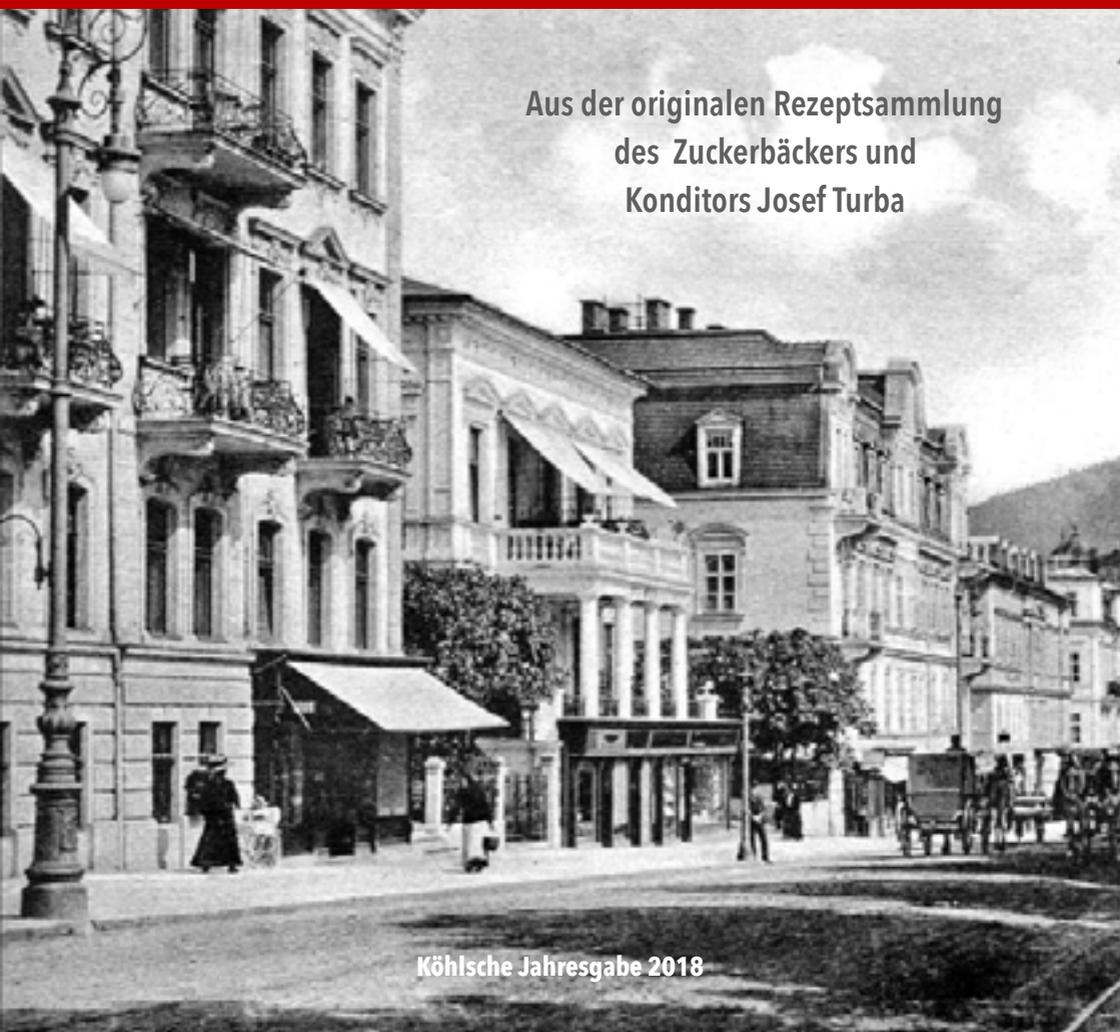


*Josef Turba
Cafe & Konditoreikultur
Marienbad*

Aus der originalen Rezeptsammlung
des Zuckerbäckers und
Konditors Josef Turba





Die Marienbader Oblaten von Josef Turba wurden in der eigenen Manufaktur hergestellt und zusammen mit seinen sonstigen Konditoreiwaren in seinem Café und der eigenen Verkaufsstelle in den berühmten Kolonnaden der Kurstadt verkauft und in die ganze Welt versandt.

Liebe Familie, liebe Freunde,

die Weihnachtszeit und das Jahresende stehen vor der Tür und wir haben uns – wie in jedem Jahr – Gedanken über unsere obligatorische Jahresgabe gemacht. Dabei haben wir uns daran erinnert, dass nicht nur auf unseren Familientreffen in Marienbad nach alten Turba-Rezepten gefragt wurde.

Damit war klar: Nach dem Marienbad-Kalender 2017 folgt dieses Jahr eine weitere Marienbad-Erinnerung:

Wir holen mit der vorliegenden Broschüre nicht nur die bei den „Älteren“ teilweise noch vorhandenen geschmacklichen Erinnerungen an die Marienbader Zeit zurück, sondern vermitteln damit auch einen Eindruck von der Persönlichkeit und Schaffenskraft des Großvaters, Konditors, Cafe-Besitzers und Marienbader Bürgermeisters Josef Turba vor der Vertreibung der Familie aus Marienbad.

Wir wünschen Euch viel Vergnügen bei der Lektüre. Vielleicht machen Lektüre und Fotos ja auch Lust darauf, die Rezepte einmal selbst auszuprobieren. Die bevorstehende Adventszeit mit dem Weihnachtsfest wären dazu ein geeigneter Anlass.

Nicht zuletzt aus diesem Grund erhaltet Ihr unseren diesjährigen Jahresgruß relativ frühzeitig. Denn Nachbacken braucht Vorbereitung, Lust, Laune und Zeit und manches Naschwerk braucht zusätzlich Zeit zum Reifen.

In diesem Sinne – viel Vergnügen bei der Lektüre, Frohes Backen, Guten Appetit und Euch allen eine schöne und gute Zeit.

Eure



Euer



Berlin, im November 2018

Café & Kollonade

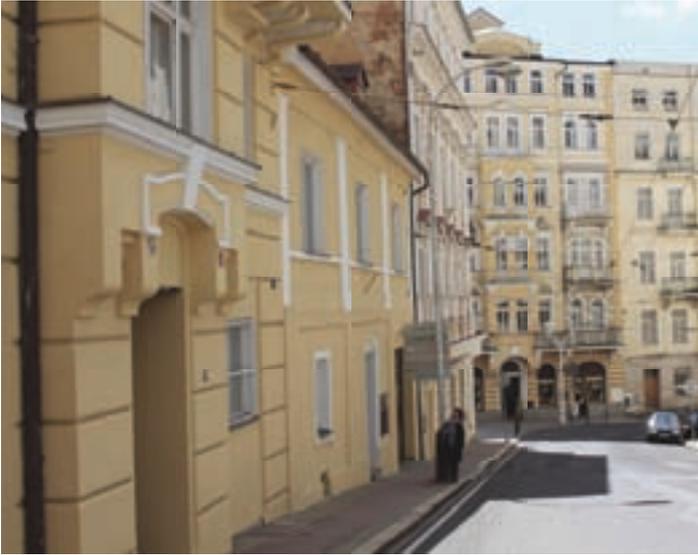


In der Marienbader Kaiserstrasse 226 (Villa Löschner) befand sich das erste Konditorei-Café des Konditors und Zuckerbäckers Josef Turba, bevor er sein Cafe mit Konditorei in die Villa Schaffer in die Kaiserstrasse Hs.Nr. 221 verlegte.

Er übernahm die Konditorei 1903 von dem Konditorenehepaar Schaffer/Reissmann, bei dem er zuvor seine Gesellenausbildung absolviert hatte und führte sie als Familienbetrieb zusammen mit Ehefrau Maria, Sohn Roderich und Schwiegertochter Margarethe.



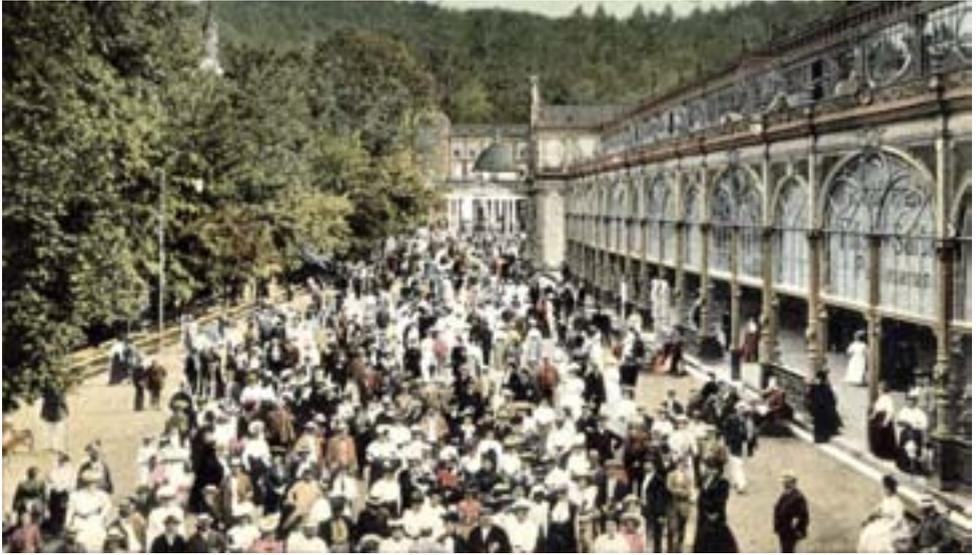




Im Haus Albion in der Purkynova 187/2 wurde am 24. Februar 1903 von Josef Turba die Zuckerbäckerei und Oblatenmanufaktur Josef Turba gegründet.

Hier befanden sich bis zur Vertreibung 1946 die Produktionsstätte und der Verkauf. Zusätzlich wurde in der Geschäftszeile der Kolonnaden eine weitere Verkaufsstelle eröffnet.





Die Kolonnaden am Kreuzbrunnen waren seit jeher Treffpunkt und gesellschaftliches Zentrum des Weltkurbads Marienbad. Hier promenierte die Kurgäste und die berühmten

Besucher, um zu sehen und gesehen zu werden und um die weltbekannten Marienbader Oblaten und sonstigen Schmankerln zu genießen.



Hinweise

Alle Rezepte in dieser Broschüre sind Originalrezepturen aus der über 200 Rezepte umfassenden Rezeptsammlung des Konditors und Zucker- und Oblatenbäckers Josef Turba (Café Turba) in Marienbad. Die handschriftlich von ihm oder seinem im Betrieb mitarbeitenden Sohn Roderich niedergeschriebenen Rezepte wurden vollständig und unverändert übernommen und sind deshalb absolut authentisch.

Bei einigen Rezepten sind - wie im Original - nur die erforderlichen Zutaten wiedergegeben. Größtenteils fehlen auch Verarbeitungs- und Backzeitangaben. Solche wurden der Authentizität wegen auch nicht hinzugefügt.

Für zahlreiche Rezepte gelten die Mengenangaben naturgemäß für den gewerblichen Konditoreibetrieb des Josef Turba. In solchen Fällen wurden die Rezepte vom Herausgeber um angepasste Mengenangaben für einen normalen Haushaltsverbrauch ergänzt und dies dort vermerkt.

Die Rezeptsammlung erstreckt sich über einen Zeitraum von 1900 bis 1945. In dieser Zeit gehörte Marienbad erst zur österreichischen K.u.K.-Monarchie, dann zur Ersten Tschechischen Republik und zuletzt vor der Vertreibung zum Protektorat Böhmen und Mähren. Entsprechend finden sich in den Rezepten unterschiedliche Maßangaben - größtenteils die nachfolgenden und heute nicht mehr gebräuchlichen Gewichtsangaben österreichischen Ursprungs, wie z.B. :

- 1 **Dekagramm** (dkg) entspricht 10 g (*)
- 1 Quentchen entspricht ca. 4,4 g
- 1 **Loth** (= 4 Quentchen) entspricht ca. 17,5 g (**)
- 1 **Pfund** (£) (= 32 Loth) entspricht ca. 560 g (***)

(*) Soweit in den Rezepten Gewichtsangaben in Dekagramm (dkg) angegeben waren, wurden diese der Einfachheit und Übersichtlichkeit wegen unmittelbar in Gramm umgerechnet und nur in Gramm angegeben (1 dkg = 10 g).

(**) Soweit in den Rezepten Gewichtsangaben in Loth angegeben wurden, wurde das entsprechende Gewicht in Gramm als (*kursiver Klammerwert*) beigefügt.

(***) Wenn in einem Rezept eine Gewichtsangabe in Loth angegeben wird, sollte man eine dort befindliche Gewichtsangabe in Pfund (£) entsprechend den damaligen österreichischen Maßen mit 560 Gramm umrechnen, statt mit den heute üblichen 500 Gramm.

Melangieren bedeutet mischen bzw. unterziehen.

Abrösten bedeutet, die Masse im Kochtopf bei mittlerer Hitze solange mit dem Kochlöffel zu rühren, bis die Flüssigkeit verdunstet ist und sich die Masse vom Topfboden löst.

Abtreiben bedeutet, die Butter bei Zimmertemperatur so lange zu rühren, bis sie flaumig wird.

Amerikanisches Mehl ist ein halbgrobes Hartweizenmehl, ähnlich dem Wiener Griessler. Es wird auch Weizenmehl, Brotmehl oder Spätzlemehl genannt und ist feiner als Grieß, jedoch nicht so fein wie Mehl.

Amonium entspricht Hirschhornsalz.

Backzucker wird auch Wiener Zucker genannt und ist ein feinkörnigerer Zucker als normaler Zucker.

Brösel sind im Ofen getrockneter und dann geriebener oder fein geklopfter Altkuchen oder Altgebäck.

Einschlagen bedeutet mit dem Schneebesen kräftig unterrühren.

Kornmehl ist Roggenmehl.

Rohzucker ist brauner unraffiniertes Rübenzucker.

Staub oder **Puder** ist Puderzucker.

Gebäck

Bärenprätzen

80 g braune Mandeln,
120 g Zucker, 160 g
Butter, 200 g Mehl,
Vanille und Zimt.



Basler

1,20 £ Sirup, 1,20 £ Rohrzucker und $\frac{1}{4}$ Liter Wasser aufkochen, 1 £ Mandeln und Nüsse, 70 g Pottasche mit $\frac{1}{4}$ Liter Cognac-Kirschwasser, 30 g Amonium, 200 g Zitronat, 200 g Orangenschalen, 10 Dotter und 4 Eier warm aufschlagen.

[Für die Hälfte des Gebäcks die Gewichtsangaben halbieren]



Bischofsbrod

8 Eiweiß zu Schnee, 2 Loth (35 g)

(ohne Angabe-gemeint dürfte Zucker sein) zum einschlagen, 10 Dotter mit 8 Loth (140 g) Zucker rühren, 8 Loth (140 g) Mehl und 4 Loth (70 g) Puder, 4 Loth (70 g)

Butter, 4 Loth (70 g) Rosinen, 4 Loth (70 g) weiße geröstete Mandeln werden eingerührt. Zitrone. Backzeit $\frac{3}{4}$ Stunde.

[Für die Hälfte des Gebäcks die Gewichtsangaben halbieren]

Butterringelchen

Spritz-Mürbteig: 250 g Butter rühren, nach und nach 130 g Staubzucker einschlagen, 6 Eigelb, Vanille, 1 Korn Salz, 380 g Mehl. Mit der Spritztülle Kringle dressieren und nach dem Backen in heißes Hegenmark (*Hagebuttenmark*) tunken und in Backzucker rollen. Die Ringelchen können noch mit Nougat gefüllt werden.



Dattelbusserln

210 g Zucker, 150 g weiße gestiftete Mandeln, 150 g längs geschnittene Datteln in den steifen Schnee von 2 Eiweiß rühren. Auf Oblaten kleine Häufchen geben und in kühler Röhre trocknen.



Elbogner

3 £ [420 g] Rohrzucker, 11 [3] Eier, 1 Loth (18 g) [5 g] Amonium, 10 Loth (175 g) [45 g] Zitronat, 3 Loth (50 g) [35 g] Pottasche, Zimt, Nelken, Muskat, Orangenschale, ¼ Liter [60 ml] Honig, 1 ¼ £ [175 g] braune ganze Mandeln, 2 [0,5] Zitronen, 8 Loth (140 g) [35 g] Bröseln, ¼ und 1/8 [60 und 120 ml] Liter Milch, 1 ½ £ [210 g] Honigteig, ½ £ [70 g] Weizenmehl ausgewogen zu je 65 g.

(Honigteig: 5 Liter [700 ml] Sirup und 2 Liter [300 ml] Honig aufkochen, 2 [300 ml] Liter Wasser dazu gießen und nochmals

aufkochen. Nach Überkühlen wird der Sirup mit etwa

4 £ [560 g] Korn-

mehl und das übrige

Weizenmehl zu einem festen

Teig verknetet.)

[Angepasste Gewichtsangaben für ca. 25 Stück]



Englische Butterplätzchen

Man kocht 7 Dotter hart, drückt sie durch ein Haarsieb und macht damit einen Teig mit

180 g Butter, 210 g Mehl, 65 g Zucker und Vanille.

Runde Plätzchen ausstechen, mit Mandeln und Zucker bestreuen und gut ausbacken.

Florentiner

975 g gehobelte weiße Mandeln, 600 g Orangenschalen, 750 g Zucker mit Vanille, 150 g gute Butter, ¾ Liter Sahne. Diese Masse wird abgeröstet, Mandeln und Orangen werden eingerührt. Etwas Mehl auf geschmierte Bleche. Nach Auskühlen abtunken. (ca. 100 Stück)





Husarenkrapfen

100 g Zucker, 100 g weiße geriebene Mandeln, 200 g Butter, 25 " Mehl (150-200 g), Zitrone, Vanille (können in Fingersenke mit Johannisbeermarmelade gefüllt werden).



Indianer

14 Eiweiß zu Schnee, 3 Loth (50 g) Zucker zum einschlagen, 10 Dotter mit 8 Loth (140 g) Zucker und Vanille schaumig rühren. 18 Loth (310 g) Mehl wird eingerührt. Zitrone.

[Für die Hälfte des Gebäcks die Gewichtsangaben halbieren]

Linzer Augen

300 g Butter, 160 g Staubzucker (=Puderzucker), 1 Vanillestange, 1 Eigelb, 400 g Mehl, 150 g feingeriebene Mandeln, Johannisbeermarmelade. Butter auf dem Backbrett mit dem Staubzucker verarbeiten, das ausgeschabte Vanillemark und das Eigelb dazugeben und zuletzt das gesiebte Mehl und die Mandeln dazugeben und untermischen. Den Teig am besten über Nacht ruhen lassen, dann gezackte Plätzchen ausstechen, wovon die Hälfte noch mit einem kleineren Ausstecher zum Ring geformt wird. Abbacken. Die leicht erwärmte Marmelade auf das untere



Plätzchen auftragen, den Ring aufsetzen und die Plätzchen mit Puderzucker übersieben. Zuletzt auf die Mitte etwas erwärmte flüssige Marmelade geben und trocknen lassen.



Linzer Kranzerln gespritzt

250 g Butter, 400 g Mehl, 290 g Zucker, 4 Dotter zu einem Teig kneten. Mit Spritzstrunk aufs Blech staffieren. Je nach Bedarf dem Teig mehr oder weniger Mehl zufügen.

Kipferl (Hörnchen)

5 £ Mehl, 350 g Butter, 350 g Zucker, 25 g Zitrone aufs £ ,
Muskatnuss, Salz.

[Für die Hälfte des Gebäcks die Gewichtsangaben halbieren]



Mürbes Teegebäck

4 kg ^[1k g] Mehl, 3 Kg ^[750 g] Butter, 1,5 Kg ^[380 g] Zucker,
36 ^[9] Eigelb, 2 abgerieben Zitronen und Zimt.

[Angepasste Gewichtsangaben für ein Viertel der Masse]



Nürnberger Lebkuchen

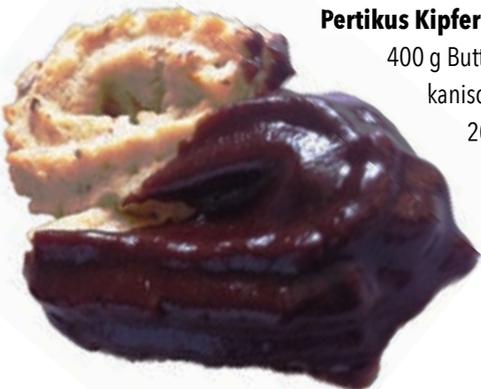
1½ £ ^[220 g] Mandeln, ½ £ ^[80 g] Nüsse, 3½ £ ^[500 g]
Zucker mit Vanille, 4 Loth (70 g) ^[20 g] Biscuitbrösel,
20 g ^[5 g] Amonium, Zitrone, Muskat, Nelken,
Sternanis, Kartomonen (Kardamon), Zimt,
Neugewürz. Diese Masse
wird mit Eiweiß fest
angemacht und fein
melangiert.



Zum Schluss gibt man 14 Loth (250 g) ^[70 g] Mehl,
12 Loth (210 g) ^[50 g] Orangenschalen und 12 Loth (210 g)
^[50 g] Zitronat dazu.

Wenn notwendig, mit Eiweiß verdünnen. 50 g auswie-
gen, auf weiße Oblaten streichen und bei gezo-
gener Röhre backen. Mit Mandeln und Zitronat
belegt. 94-96 Stück.

[Angepasste Gewichtsangaben für ca. 25 Stück]



Pertikus Kipferl

400 g Butter schaumig rühren und nach und nach 200 g ameri-
kanisches Mehl und 200 g Weizenmehl und danach noch
200 g Puderzucker mit Vanille einrühren. 300 g Man-
deln und Nüsse werden feingerieben und mit 7 (auf-
geschlagenen) Eiweiß eingerührt. Kipferl formen
und backen, eine Hälfte in Kuvertüre tauchen.

Sarah Bernhard - Plätzchen

200 g Butter, 125 g Zucker, einen Schuss guten Rum, Salz, 100 g Nüsse, 250 g Mehl, Aprikosen- oder Quittemarmelade, Schokoladenglasur. Butter mit Zucker, Rum und einer Prise Salz glattrühren, dann die geriebenen Nüsse und das Mehl unterkneten. Teig kalt stellen und ruhen lassen. Mit runden Förmchen kleine Plätzchen ausstechen und bei Mittelhitze backen. Je zwei Plätzchen mit der erhitzten Marmelade zusammensetzen und die Oberseite mit Schokoladenglasur überziehen. Geröstete, feingeriebene Haselnüsse auf die Mitte des Plätzchens leicht streuen (oder mit Rum abgeschmeckte Zuckerglasur und halbe Walnuß).



Terrassen

300 g Butter, 160 g Staubzucker, 1 P Vanillezucker, 2 Eigelb, 400 g Mehl, 150 g feingeriebene Mandeln, Johannisbeermarmelade zum Füllen. Dunkle Masse und Kakao und Eigelb als Zugabe.



Vanillekipferln

200 g Mehl, 180 g Butter, 100 g Mandeln und Nüsse gemischt, 80 g Vanillezucker, 2 Eidotter. Alle Zutaten auf das Backbrett, die Eidotter zum Schluss in die Mitte und schnell zum Teig verkneten. Bitte nicht plagen, sonst wird der Teig brüchig und es lassen sich keine Kipferln formen. Teig mindestens 24 Stunden kühl ruhen lassen. Dann Rollen wälzen, gleiche kleine Stücke abschneiden und Hörnchen formen. Bei mittlerer Hitze hell backen und heiß in vorbereitetem Vanille-Staubzucker wälzen oder damit bestreuen.



Kuchen



Brunnenkuchen

6 £ [420 g] Bröseln, 4 £ [280 g] Rohzucker, 2 £ [140 g] Mehl, 8 Loth (140 g) [20 g] grobe Mandeln und Nüsse werden durchmisch. Ca. 35-40 [4] ganze Eier, 2 Loth (35 g) [4 g] Amonium, Zitrone, Orangenschalen, Zimt, Nelken, Neugewürz, Sternanis, Muskat. Ca. 16 Bleche.

[Angepasste Gewichtsangaben für 2 Bleche]

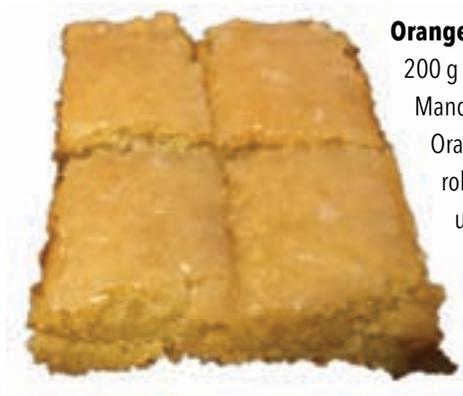
Egerländer Kuchenschmiere

1 £ guter Sirup, 1 Stück Lebkuchen fein gerieben, 1 Ei, 1 Kaffeelöffel Mehl, 120 g zerlassene Butter, Zitronenschale, Zimt.

Königskuchen

140 g Butter mit 4 Dotter, 140 g Zucker mit Orangengeschmack schaumig rühren. Während des Rührens kommen Rum und 70 g gestiftete Mandeln, 70 g Rosinen, 70 g fein geschnittenes Zitronat, 70 g in Würfel geschnittene aufgewärmte Schokolade und der Schaum von 4 Eiweiß und 140 g Mehl dazu. In Form herausbacken (Kastenform).





Orangen-Schnitten

200 g Butter, 120 g Zucker, 1 Orange, 1 Eigelb, Salz, 120 g Mandeln, 250 g Mehl. Butter mit Zucker, dem Abrieb der Orange, dem Eigelb und einer Prise Salz glattrühren. Die roh geriebenen Mandeln und das Mehl dazugeben und gut verkneten. Teig kalt stellen und ruhen lassen. Nicht zu dünn ausrollen und mit dem Teigrädchen in längliche Schnitten teilen. Bei mäßiger Hitze backen. Die abgekühlten Schnitten mit der Orangenglasur nicht zu dünn bestreichen. Hierfür 1 Eiweiß mit Saft und dem Abrieb einer Orange verrühren und soviel Staubzucker dazugeben bis die Glasur dickflüssig und streichfähig ist.

Universal-Mürbteig: sogenannter 1,2,3 Mürbteig

100 g Zucker, 200 g Butter, 300 g Mehl, 1 Ei. Aus diesem Mürbteig kann man praktisch alles machen. Wenn man gemahlene Nüsse dazugibt, etwa eine Handvoll, so hat man Nussplätzchen. Das gleiche gilt für Mandeln, feingehackte Rosinen dazu oder Schokotrüffel. Man kann auch feingewiegte Feigen oder Datteln beimengen. Diesen Mürbteig kann man auch als Boden für Obstkuchen oder Obsttorten verwenden. In die Tortenform aus 2/3 des Teiges den Boden machen, 1/3 als Rand herumlegen, frisches, backfähiges Obst darauf und bei 175 - 180 Grad backen.



Schokoladenmürbteig

1 kg Mehl, 750 g Butter, 600 g Zucker, 2 Eier, 75 g rohe geriebene Mandeln und 100 g Kakao, Vanille.

Stollen

Gugelkopf (Strudel)

Zum Ansetzen nimmt man: 1 £ 4 Loth (600 g) amerikanisches Mehl und 20-30 g Hefe. Während des Gärens rührt man 8 Loth (140 g) Butter mit 6 Loth (105 g) Zucker schaumig. 5 Dotter kommen unter die schaumige Butter. Außer der Butter werden noch Salz, Zitronat, Orangenschalen, Rum, 4 Loth (70 g) gehobelte Mandeln und 4 Loth (70 g) Rosinen eingewirkt.

Füllung: 50 g geröstete Haselnüsse, 50 g Walnüsse werden mit 100 g Staubzucker und Vanille und Milch feingerieben und auf den Teig aufgestrichen, der dann zusammengerollt wird.



Stollen

190 g Butter, 100 g Butterschmalz, 560 g Mehl, 105 g Zucker, 60 g fein gewiegte Mandeln, 60 g fein gewiegtes Zitronat, 100 g gebührte und aufgequollene Rosinen, 60 g gebührte und aufgequollene Sultaninen, 3 dclt Milch (0,3 Liter), 1 Dotter, 50 g Hefe.

Die Hälfte des Mehles lässt man mit der Hefe aufgehen, treibt während dem Butter und Schmalz tüchtig ab und vermengt diese mit der zweiten Hälfte des Mehls und tut dann alles übrige oben genannte dazu.

Den Teig lässt man gut gehen, dann formt man eine Rolle aus ihm auf dem Brett, drückt in der Mitte mit dem Nudelwalker eine Mulde und überschlägt sie.

Man besprüht den Stollen mit Wasser, gibt ihn in sehr heißes, dann mäßig warmes Rohr zum

Backen. Noch heiß wird er mit frischem Butterschmalz bestrichen und sofort mit Zucker bestreut. Kühl aufbewahren und erst am dritten Tag aufschneiden.



Torten

Linzertorte

20 Loth (350 g) Butter und 20 Loth (350 g) Zucker werden schaumig gerührt. Dann kommen 5 Dotter und 1 Ei darunter. 12 Loth (210 g) Mandeln werden mit 2 Eiern angemacht, melangiert und unter die schaumige Butter gerührt.



Ribislorte

Ein Boden wird mit schönen Beeren (*Ribisl* = rote Johannisbeeren) belegt. Der übrige Teil von 1 kg wird passiert und mit 12 Loth (210 g) Zucker zu Geleeproben gekocht und heiß aufgeschüttet (Geleeproben: 1 Tropfen Gelee muss ohne zu zerfließen den Boden berühren).

Schokoladentorte

4 Loth (70 g) Butter wird mit 4 Loth (70 g) Zucker schaumig gerührt. Dann werden 5 Eiweiß zu Schnee geschlagen, 2 Loth (35 g) (ohne Angabe - gemeint dürfte Zucker sein) zum Einschlagen, die 5 abgezogenen Dotter werden unter die schaumige Butter versetzt, in welche dann wieder 25 g Kakao (angegeben waren 2 ½ dkg - was allerdings wenig erscheint) eingerührt

wird. Ferner

4 Loth (70 g)
Mandeln
und Nüsse,
2 Loth
(35 g) Bröseln,
2 Loth
(35 g) Mehl,
Zimt, Zitrone.



Orangemarmelade

3 kg Orangen werden fein säuberlich geschält, von der weißen Haut und den Kernen befreit und in ganz dünne Scheiben geschnitten. ½ kg Würfelzucker wird mit ca. ¾ Liter Wasser aufgekocht und gut abgeschäumt. In dieser Zuckerlösung werden die Orangenscheiben bis zur Gelierprobe gekocht und in Gläser gefüllt.



Schaffer-Punsch

Mit ½ kg Würfelzucker werden 4 Orangen und 2 Zitronen abgerieben. Der Zucker kommt in 1 Liter kochendes Wasser, in das dann der Saft der Früchte hineingepresst wird. Es wird ½ Liter Tee darunter gerührt und zum Schluss wird ½ Liter Rum eingerührt.

Vanillecreme

1 Liter Milch zum

Kochen bringen. In die kochende Milch wird eine Masse von 24 Loth (420 g) Zucker, Vanille, 8 Loth (140 g) Mehl, 8 Dotter und 4 Eier eingerührt und gekocht.

Wein-Chateau

3/8 Liter Wein, 4 Dotter, 2 Eier, 1 Loth (17 g) Mehl, 10 Loth (175 g) Zucker und Saft einer halben Zitrone werden am Feuer gekocht. 4 Eiweiß zu Schnee und 2 Loth (35 g) Zucker einschlagen und beides untermengen.

Letzte Liebe

Ein Glas süßer, sehr starker Kaffee wird mit dem selben Quantum Sahne vermischt und heiß gehalten. In diese Masse werden nun 9 dickgeschlagene Dotter sorgfältig verrührt, so, dass sie nicht gerinnt. Dann lässt man sie fortwährend rührend zur Rose kommen und unter Rühren erkalten.

Diese Creme wird in Gläser serviert und mit Sahne verziert.



Josef Turba

Josef Turba wurde 1879 im Marienbader Ortsteil Auschwitz auf dem Melchiorhof geboren und heiratete 1903 in Marienbad seine Ehefrau Maria geb. Lucha, ebenfalls aus Auschwitz stammend. Er gründete 1903 in seinem Hochzeitsjahr als Konditormeister und Zuckerbäcker die Café-Konditorei und Oblatenbäckerei Josef Turba und führte diese bis zur Vertreibung der Familie 1946 als Familienbetrieb zusammen mit seinem Sohn Roderich als designiertem Nachfolger.



Die TURBAs gehörten vom 16. Jahrhundert bis 1946 im Tepler Land zu einem weit verbreiteten Bauerngeschlecht. Der vom MOTTLHOF in Stanowitz bei Marienbad ausgehende TURBA-Stamm verzweigte sich in den folgenden Jahrhunderten noch erheblich.



Familie Turba als Gastgeber für den Schweizer Gesandten



Josef Turba mit Sohn Roderich und Schwiegertochter Gretl





Bürgermeister Josef Turba in seinem Amtszimmer

Der Konditormeister Josef Turba übernahm das Bürgermeisteramt in Marienbad 1933 von seinem entfernten Verwandten Hans Turba in der schlimmsten Zeit der Wirtschaftskrise und in Zeiten steigender ethnischen Spannungen.

Einweihung des Goethe-Denkmal



Im Oktober 1938 wurde er von den Nazis aus dem Amt entfernt. Er hat das Amt als Ehrenamt ohne Gehalt ausgeübt und stand weiter in seinem Beruf, während er regelmäßig morgens seine Bürozeiten im Rathaus wahrnahm.



Rundgang mit Staatspräsident Benes und seiner Gattin

Ab Mitte des 19. JH war Marienbad eines der berühmtesten Kurbäder im böhmischen Bäderdreieck. Fast alle gekrönten Häupter Europas wie die englischen und spanischen Könige und der österreichische Kaiser sowie berühm-

te Personen der Zeitgeschichte wie Goethe oder Chopin besuchten das Kurbad regelmäßig. Die Aufnahmen zeigen Josef Turba zusammen mit dem tschechischen Staatspräsidenten Benes und dem spanischen König.

Beim Empfang des spanischen Königs Felipe





Die Villa Schaffer mit dem ehemaligen Café Turba in der Kaiserstraße (nun Hauptstraße s. Foto oben Mitte) wurde zusammen mit der rechts benachbarten Villa Müller im Jahre 1991 abgerissen. Heute befindet sich dort das Hotel „Villa Butterfly,“ (Foto unten).



Text und Gestaltung von Lothar Köhl unter Verwendung von privatem und gemeinfreiem Bildmaterial.
Unentgeltliche Abgabe an Familie und Freunde zur ausschliesslichen privaten Verwendung.
Herausgeber der Jahressgabe sind Ilse und Lothar Köhl, Berlin. Ilse ist eine Enkeltochter von Josef Turba.



