

ERWIN SEITZ



Butter



Huhn und



Petersilie



ANREGUNGEN FÜR EINE
BESSERE KÜCHE

Der Grat zwischen Gelingen und Nichtgelingen ist beim Kochen oft sehr schmal. Doch bedarf es meist nur des richtigen Wissens und entsprechender Hinweise, um Lebensmittel in kulinarische Köstlichkeiten und Essen in einen sinnlichen Genuß zu verwandeln ...

Nicht nur die richtige Kombination von Zutaten ist entscheidend, auch deren Eigenheiten, Feinheiten und Geheimnisse muß man kennen, um Geschmack und Aroma voll zur Geltung zu bringen. Kenntnisreich schildert Seitz Herkunft, Geschichte und Eigenheiten der wichtigsten kulinarischen Zutaten – angefangen vom Öl über die Kartoffel bis hin zum Lamm. Diese kulinarische Geschichte verfeinert er mit reichlich Tips und Hinweisen und rundet sein Werk mit vielerlei leckeren und anregenden Rezeptvorschlägen zum erfolgreichen Nachkochen ab. So kann in der Küche nichts mehr schiefgehen! Eine wunderbar leicht geschriebene Philosophie der kulinarischen Genüsse!

»Dieser Titel drückt sehr präzise, gleichwohl nicht ohne Poesie aus, worauf es abzielt: Es geht nicht um extravagante Kombinatorik, etwa die modische Fusion von asiatischer und europäischer Küche, sondern um die Würdigung der Grundprodukte [...] Statt dessen zeigt Seitz, wieviel die Alltagsküche gewinnt, wenn sie bei der Wahl ihrer Produkte ein wenig aufmerksamer ist und jeweils die deren Charakter am dienlichste Verarbeitungsweise wählt. Was Seitz zu Zander, Rosenkohl, Tomaten und Kopfsalat empfiehlt, läßt sich mit leichter Hand umsetzen und macht doch Effekt.«

Süddeutsche Zeitung

Erwin Seitz, 1958 geboren in Wolframs-Eschenbach, lernte Metzger und Koch, studierte Germanistik, Philosophie und Kunstgeschichte in Berlin und Oxford und promovierte mit einer Arbeit über Goethes Autobiographie. Seitz war von 2002 bis 2008 Herausgeber von »Cotta's kulinarischem Almanach« und lebt als freier Journalist, Buchautor und Gastronomiekritiker in Berlin.

insel taschenbuch 4033
Erwin Seitz
Butter, Huhn und Petersilie



ERWIN SEITZ

*Butter,
Huhn
und
Petersilie*

ANREGUNGEN
FÜR EINE BESSERE KÜCHE

INSEL VERLAG

Umschlagfotos: Shutterstock.com

insel taschenbuch 4033

Erste Auflage 2011

Insel Verlag Berlin 2011

© 2002 Klett-Cotta - J. G. Cotta'sche Buchhandlung Nachfolger GmbH,
gegr. 1659, Stuttgart

Lizenzausgabe mit freundlicher Genehmigung der
Klett-Cotta - J. G. Cotta'sche Buchhandlung Nachfolger GmbH.
Alle Rechte vorbehalten, insbesondere das der Übersetzung,
des öffentlichen Vortrags sowie der Übertragung durch Rundfunk
und Fernsehen, auch einzelner Teile.

Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form
(durch Fotografie, Mikrofilm oder andere Verfahren)
ohne schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert
oder unter Verwendung elektronischer Systeme verarbeitet,
vervielfältigt oder verbreitet werden.

Vertrieb durch den Suhrkamp Taschenbuch Verlag
Umschlag: HildenDesign, München, www.hildendesign.de

Druck: CPI - Ebner& Spiegel, Ulm

Printed in Germany

ISBN 978-3-458-35733-9

I 2 3 4 5 6 - 16 15 14 13 12 11

EINLEITUNG

11

KLEINE *G*ESCHICHTE

DER FEINEN KÜCHE IN EUROPA

I. VORRATSKAMMER

35

DAS *S*ALZ

ELEMENTARE WÜRZE

41

DER *P*FEFFER

WAS DIE WELT BEWEGT

45

DIE *B*UTTER

DARIN LIEGT DIE SINNLICHKEIT

49

DAS *O*LIVENÖL

SPEISE FÜR GÖTTER UND MENSCHEN

53

DER *B*ALSAMESSIG
FÜR EDELLEUTE

59

DIE *L*ITRONE
AUF DER SEITE DER KUNST

65

DIE *P*ETERSILIE
EINE ALLESKÖNNERIN

71

DER *K*NOBLAUCH
NICHT NUR EINE ARZNEI

77

DER *S*ENF
EIN MITTEL DER ALCHIMIE

83

DER *P*ARMESAN
DIE WÜRZE DES VERFALLS

II. VOM LEICHTEN ZUM SCHWEREN

91

DER *APFEL*

KOSMISCH RUND WIE EIN HIMMELSKÖRPER

95

DER *KOPFSALAT*

EIN EMPORKÖMMLING

99

DIE *TOMATE*

EVAS APFEL

105

DIE *NUDEL*

RAFFINIERTE EINFACHHEIT

109

DIE *KARTOFFEL*

FÜR ZÄRTLICHE PERSONEN

115

DER *ROSENKOHL*

WENN'S FRÖSTELT, FRISCH AUF DEN TISCH

121

DAS *S*AUERKRAUT
VON DEUTSCHER ART

127

DER *S*TEINPILZ
ZAUBERLEHRLING AUS DEM WALD

131

DER *L*ANDER
EIN RAUBFISCH VON NUSSIGER SÜSSE

135

DER *S*TEINBUTT
EDLER QUERKOPF

141

DAS *H*UHN
NICHT NUR FÜR EMPFINDSAME

147

DAS *R*EBHUHN
EIN GENTLEMAN

153

DAS *R*EH

EINE ZIERDE AUF SALOMOS TAFEL

159

DIE *E*NTE

GEMÜTVOLLE GRÜNDLERIN

165

DAS *L*AMM

VON LAUTERKEIT BESELT

169

DAS *S*CHWEIN

SCHMACKHAFTER MÜSSIGGÄNGER

175

DAS *R*IND

EINST IN ARKADIEN

181

DIE *S*CHOKOLADE

BITTER UND SÜSS

EINLEITUNG

KLEINE *G*ESCHICHTE

DER FEINEN KÜCHE
IN EUROPA

Das Essen wird zum Vergnügen, wenn es nicht nur den Hunger stillt. Es ist eine Freude, wenn sich die Notwendigkeit der Nahrungsaufnahme in einen intimen Vorgang verwandelt, wenn man Farben, Düfte und Aromen wahrnimmt, die die Sinne betören. Wichtig wird, daß sich der Koch gute Kenntnisse aneignet, um den Geschmack der Lebensmittel zu fördern. Umgekehrt darf auch der Esser nicht unwissend bleiben, was die Art der Speisen anbelangt, um die Kunst des Kochs schätzen zu können. Das Essen eine zivile Kraft, sofern es die feine Wahrnehmung schult, sofern es Menschen um den Tisch versammelt, die sich an Regeln halten, in Gespräche vertiefen, urteilen und genießen.

Die Nahrungsaufnahme zur Kultur zu machen war einst das Privileg der Aristokratie. Dabei unterschied sich die Küche an europäischen Höfen bis in das späte Mittelalter hinein nicht merklich von den fürstlichen Küchen anderer Kontinente. Wie bei den Arabern in Nordafrika oder im Vorderen Orient spielten auch bei den Leibköchen der europäischen Prälaten und Dynasten die Gewürze eine entscheidende Rolle. Ob Gemüse, Fisch oder

Fleisch, alles wurde gern zerkleinert, zerstoßen und mit Gewürzen wie Pfeffer, Nelke, Muskat, Zimt oder Safran überhäuft. Da die exotischen Würzmittel sehr teuer waren, genossen sie ein höheres Ansehen als die Speisen, die sie verbessern sollten. Ein festliches Essen mußte sich durch große Mengen an Fleisch und Gewürzen auszeichnen, nicht durch die feinen Unterschiede einzelner Gerichte.

Es waren die Köche der italienischen Kardinäle und Päpste, die in der europäischen Hochküche einen Wandel einleiteten. Der Mittelmeerhandel hatte Italien im späten Mittelalter zu einem reichen Land gemacht. Die große Auswahl an heimischen Lebensmitteln und exotischen Gewürzen war in herrschaftlichen Kreisen keine Besonderheit mehr, und so wurde es reizvoller, durch eine gewisse Vereinfachung für Finesse zu sorgen. Die Köche gingen nicht mehr so verschwenderisch mit den Gewürzen um und suchten statt dessen nach Garmethoden, die das eigene Aroma der Lebensmittel zur Geltung brachten. Je mehr sich die italienischen Prälaten gezwungen sahen, im Zeitalter der Reformation ihren aufwendigen Lebensstil etwas einzuschränken, desto mehr wurde die neue, weniger üppige, aber kultiviertere Kochkunst gefördert. Da überdies den geistlichen Würdenträgern der sinnliche Genuß der Liebe untersagt war, hielten sie mehr als andere ihre Köche an, auf der Tafel für Delikatesse zu sorgen. Während das christliche Weltgebäude erstmals ins Wanken geriet, hielt man sich stärker an das Irdische und entdeckte eine feinere Küche. Oder es war umgekehrt:

Indem die Köche der Bischöfe und Päpste für ein delikateres Essen sorgten, begünstigten sie die Abwendung vom Überirdischen.

Eine wichtige Etappe bildete die Kochkunst von Maestro Martino, der im fünfzehnten Jahrhundert der Leibkoch des Erzbischofs von Aquileja war. Er schrieb das »Liber de arte coquinaria«, das vom päpstlichen Bibliothekar Platina überarbeitet und 1474 herausgegeben wurde. Das Kochen als Kunst aufzufassen, wie es der Titel nahelegte, war etwas Neues. Wie Hans-Peter von Peschke und Werner Feldmann in »Das Kochbuch der Renaissance« betonen, ging Maestro Martino schon ein wenig sparsamer und gezielter mit Gewürzen um und suchte nach Gartechniken, die den jeweiligen Lebensmitteln entsprachen: »Lachs ist ein äußerst geeigneter Fisch, am natürlichsten gekocht, gut aber auch auf andere Art und Weise zubereitet. Für ganze Fische benötigst du große Gefäße, denn jeder Fisch schmeckt besser ganz als in Stücken gekocht.« Martino nahm erstmals auch einfache ländliche Speisen wie Pasta und Risotto in das Verzeichnis der Hochküche auf. Sein Kochbuch erlebte mehrere Auflagen und wurde auch ins Französische und Deutsche übersetzt.

Wie kaum eine andere Weltküche steckte sich die gehobene europäische Küche das Ziel, den Charakter der einzelnen Lebensmittel zu beachten. Die Entwicklung der Kochkunst hielt Schritt mit der allgemeinen Entfaltung der europäischen Kultur. Während in der Frühen Neuzeit die Naturwissenschaften aufblühten, unternah-

men es die Küchenmeister, den Charakter der Nahrungsmittel zu erkunden; während die abendländischen Philosophen das Individuum entdeckten, entstand bei den Köchen der Ehrgeiz, den Eigengeschmack der Waren zu betonen. Der italienische Humanist Sperone Speroni schrieb im sechzehnten Jahrhundert über den Küchenchef: »Philosoph sei er im Wissen um die Natur der Speisen, der Jahreszeiten, der mehr oder weniger starken Feuerelemente.«

Die verbesserte Kenntnis der Waren ging Hand in Hand mit der Erfindung neuer Kochtechniken. Bartolomeo Scappi, der der Leibkoch mehrerer Päpste war, verfaßte 1570 ein sechsbändiges Kochbuch und riet dem Küchenmeister: »Das erste Fundament aber sei seine Kenntnis und Fertigkeit in den verschiedenen Zubereitungen. Er muß über alle Fleisch- und Fischarten, alle Vierfüßler und Vögel, alle Meeres- und Süßwasserfische Bescheid wissen, aber auch darüber Auskunft geben können, welche man am besten brät oder kocht, welche man anderweitig verwendet, wie lange es braucht, um sie mürb zu machen, und wie man sie aufbewahrt.« Scappi kannte nicht nur die Technik des Bratens und Kochens, sondern auch das Schmoren und Pochieren.

Nachdem die Seewege nach Amerika und Indien gefunden worden waren, entstanden im Westen von Europa neue Zentren von Reichtum und Macht: zunächst in Portugal und Spanien, bald auch in Frankreich, den Niederlanden und England. Schließlich übernahm Frankreich mit Hilfe der Italiener die Führerschaft über die

Leckermäuler in Europa. 1533 heiratete Katharina de Medici den französischen König Heinrich II., und es wird gesagt, sie habe ihre eigenen Köche mitgebracht. Jedenfalls sorgte die Florentinerin in Paris für bombastische Festessen, die zu Haupt- und Staatsaktionen wurden. Sie führte die Gabel am französischen Hof ein, und die Hofköche schickten sich an, die Gerichte etwas leichter zuzubereiten. Die königlichen Gärtner erhielten den Auftrag, delikates Obst und Gemüse zu züchten, und Kräuter sollten die Gewürze ersetzen. Im Jahr 1600 heiratete Maria de Medici den französischen König Heinrich IV. und sorgte noch einmal für italienische Einflüsse in der französischen Hochküche.

Den guten Verbindungen süddeutscher Handelsherren mit Italien war es zu danken, daß die neue Kochkunst auch nördlich der Alpen Fuß faßte. Sabina und Philippine Welser, die der gleichnamigen Augsburger Patrizierfamilie angehörten, schrieben Kochbücher, in denen ebenfalls Fisch und Fleisch nicht mehr so häufig zerhackt und Gewürze schon etwas sparsamer verwendet und zuweilen durch Kräuter ersetzt wurden. Die kulinarische Vorrangstellung in Europa übernahm aber endgültig Frankreich. Neidvoll hatte schon 1577 der venezianische Botschafter in Paris bemerkt: »Der Preis der Nahrungsmittel ist nicht hoch, denn die Franzosen geben für nichts so gerne Geld aus wie für gutes Essen. Es gibt deshalb dort so viele Fleischer, Bratköche, Wiederverkäufer, Gastwirte, Schankwirte, daß man sich buchstäblich nicht zurechtfindet.«

Frankreich brachte mit der Zeit eine Reihe großer Köche hervor, die sich immer entschiedener für angenehm leichte Speisen einsetzten. Jede neue Generation war überzeugt, daß die jeweils vorhergehende noch viel zu stark würzte und die Speisen noch viel zu fett und überladen darbot. Auch François Pierre de la Varenne, der in der zweiten Hälfte des siebzehnten Jahrhunderts der Küchenchef des französischen Marschalls Marquis d'Uxelles war, schlug in dieselbe Kerbe, als er sein Buch »Le cuisinier François« schrieb. Zugleich setzte er neue Akzente. Deutlicher als in der italienischen zeigte sich von nun an in der französischen Küche das Interesse für Fleischbrühen, um daraus feine Soßen zu fertigen. Die europäische Haute Cuisine französischer Prägung machte Anstalten, eine Küche des Eigengeschmacks und der Soßen zu werden.

Zum Festen sollte Flüssiges hinzukommen, auf daß die Speise geschmeidiger die Kehle hinunterrinne. In der Soße konnte man einen Geschmack erzeugen, der noch dichter als im Fisch oder Fleisch selbst war, indem man die Brühen und Bratensäfte stark einkochen ließ, oder man konnte die Soßen mit verschiedenen Aromen anreichern, um durch Gegensätze den Eigengeschmack von Fisch oder Fleisch zu betonen. Je mehr die Soßentechnik verbessert wurde, desto mehr Möglichkeiten boten sich, das einzelne Gericht vielschichtiger und feiner zuzubereiten.

Bei La Varenne tauchte bereits die Mehlschwitze auf, die ein großer Fortschritt war, weil man die Brühen nicht

mehr mit Brot eindicken mußte, um sie sämig zu machen. Ein Rezept für den Hasen läßt gut erkennen, wie zu der hellen dünnflüssigen Soße die braune gebundene Bratensoße als neue Möglichkeit hinzukam: »Den Wildhasen kann man wie ein Huhn in Weißwein machen, oder man kann ihn in einer Bratpfanne mit etwas Mehl in Butter braten, dann in einer guten Brühe behutsam kochen und mit einem Kräutersträußchen würzen. Man kann Frühlingszwiebeln, Kapern, Orangensaft oder den Saft von Zitronen dazugeben und anrichten.« Varenne war darum bemüht, die Mächtigkeit der sämigen Soße durch den erfrischenden Saft der Zitrusfrüchte auszubalancieren. Aber auch ihm blieb das Schicksal seiner Vorgänger nicht erspart, auch er mußte sich bald von jüngeren Kollegen vorwerfen lassen, daß er altmodisch sei. Auch die Geschichte der Kochkunst erweist sich als ewige ödipale Revolte.

Zu Zeiten des Barock gab es in Deutschland keinen Hof, der sich mit Versailles messen konnte. Das Land verarmte durch den Dreißigjährigen Krieg und fand nur schwer Anschluß an den neuen Welthandel, der Wohlstand versprach und die feinere Kultur förderte. Doch so mancher deutsche Duodezfürst leistete sich einen französischen Koch, der die neuen Bratengerichte und Soßentechniken einführte. Die gehobene Küche in Deutschland blieb eine Variante der französischen.

Die Gourmandise in Frankreich wurde jedoch ihrerseits infolge der Revolution von 1789 auf neue Füße gestellt. Während viele Aristokraten auf dem Schafott

ihr Leben lassen mußten oder ins Ausland flüchteten, machten sich ihre Köche selbständig. Gab es bislang nur schlichte Gasthöfe oder Hotels, in denen zu festgelegter Stunde ein einziges Menü serviert wurde, so erfand man jetzt in Paris eine neue Form der Gastronomie, ein Lokal, das wie ein vornehmer Salon eingerichtet wurde und wo der Gast an keine bestimmte Zeit gebunden war, um das Essen zu bestellen: das Restaurant. Neben einem Menü konnte man bald auch einzelne Gerichte frei von der Karte wählen. Nicht nur in der Politik, auch in der Feinschmeckerei wurden neue Freiheiten gewährt. Nicht länger der fürstliche Hof, sondern das noble Restaurant, das von wohlhabenden Bürgern, Künstlern und Journalisten getragen wurde, war fortan der Hort der Haute Cuisine.

Schnell gesellten sich zu den selbständigen Spitzenköchen die ersten berühmten Gastronomiekritiker wie Alexandre Grimod de la Reynière oder Jean-Anthelme Brillat-Savarin, die die führenden Köche zu neuen Leistungen anspornten und in der Öffentlichkeit bekannt machten. Marc-Antoine Carême stieg Anfang des neunzehnten Jahrhunderts als Koch zu einem Star auf. Er bereitete die Speisen wiederum ein wenig leichter zu als seine Vorgänger und betonte, daß man den Eigengeschmack von Fisch und Fleisch erhalten soll.

Jean-Paul Aron hat in seinem Buch »Der Club der Bäuche« verschiedene Menükarten von Carême untersucht, um die beliebtesten Zutaten der damaligen Grande Cuisine herauszufinden. Während Grimod de la Reynière in seinen Journalen das Rind »das Fleisch der Könige«