

Dieter Froelich

supen.

Getränk, Brühe, Sülze, Mus, Suppe, Eintopf

Eine Betrachtung der flüssigen Speisen

Das niederdeutsche Wort »supen« verweist noch auf die grundsätzliche Verbindung zwischen Getränk und Löffelspeise. Dementsprechend spannt der Autor den Bogen seiner »Betrachtung der flüssigen Speisen« von den ursprünglichen Getränken, über Brühen, Saucen, Sulzen bis hin zu den Breien, Suppen und großen Eintöpfen.

Zu den im Buch behandelten Speisekategorien zitiert Froelich über 250 Rezepte aus historischen Kochbüchern – nicht als nostalgischen Verweis auf eine imaginäre Küche der Vergangenheit, sondern als Basis eines grundsätzlichen Verstehens von kulinarischen Sachverhalten. Ergänzt wird diese Betrachtung durch eine Polemik des Autors zum Thema »Kochen als Kunstgattung« sowie einer dem Buch beiliegenden Karte, die viele Sachverhalte visuell darstellt.

Der Band »supen.« ist das zweite Buch zu Froelichs Gedankengebäude »Archetypen der Speisen«. Die im Herbst 2010 ebenfalls im Tinto Verlag erschienene »Topografie der Gemengsel und Gehäcksel« wurde seitens der Kritik positiv aufgenommen:

»Ein Buch, das als Standardwerk dieser Nahrungsgattung gelten muss. Das ist kulinarische Archäologie, durchaus mit wissenschaftlichem Ernst, aber alles andere als trocken.«
Jörg Biesler im WDR-Kulturmagazin Scala, 25.10.2010

»Einzigartig in der gegenwärtigen Kochbuchlandschaft.«
Henning Queren in der Hannoverschen NP, 18.12.2010

»Mit der 'Topografie' des hannoverschen Künstlers Dieter Froelich liegt endlich ein Kochbuch vor, das mehr ist als ein blosses Stück chicer Lifestyle.«
Raimar Stange im Schweizer Kunstbulletin, Januar 2011

»Immer wieder werfe ich einen Blick in dieses Buch des Bildhauers und Kochkünstlers. Es handelt nicht von einzelnen Rezepten, sondern erörtert auf angenehme Weise Grundsätzliches. Es formt den Kenner und nicht den Schaumschläger. Und gute Rezepte gibt es darüber hinaus auch noch.«
Vincent Klink im ARD-Buffer Magazine, März 2011

»Froelichs Sicht auf das Kochhandwerk ist nicht altbackener Traditionalismus, sondern dient dem Wiederherstellen des kulinarischen Grundwissens und Kochen-Könnens, eine Vermittlung von gastrosophischen Zusammenhängen und elementaren Prinzipien. Meisterhaft. Ein neuer Klassiker.«
Stevan Paul in seinem Blog nutriculinary.com, April 2011

Dieter Froelich

supen.

Getränk, Brühe, Sülze, Mus, Suppe, Eintopf

Eine Betrachtung der flüssigen Speisen

STIFTUNGKUNSTFONDS

*Das Erscheinen dieser Publikation
wurde von der Stiftung Kunstfonds gefördert.*

© 2012

*Alle Rechte beim Autor
und dem Tinto Verlag
Mensingstraße 15
30173 Hannover
www.tinto-verlag.de*

*Konzept, Gesamtgestaltung und Satz:
Dieter Froelich, Hannover*

*Druck:
Himmer AG Druckerei, Augsburg*

*Buchbinderische Verarbeitung:
Buchwerk GmbH, Darmstadt*

ISBN 978-3-941684-10-2

Printed in Germany

ClimatePartner 
**klimaneutral
gedruckt**



Das Kochen erweicht die Nahrungsmittel, löst die auflösbaren Bestandteile auf und teilt sie dem Wasser mit.

Christoph Wilhelm Hufeland, 1796

Denn wem man noch Milch geben muss, der ist unerfahren in dem Wort der Gerechtigkeit, denn er ist ein kleines Kind. Feste Speise aber ist für die Vollkommenen, die durch den Gebrauch geübte Sinne haben und Gutes und Böses unterscheiden können.

Hebräer 5,13

Vorbemerkung

Mit der vorliegenden Beschreibung erscheint nun der zweite Band zu den »Archetypen der Speisen«. Wie schon in der »Topografie der Gemengsel und Gehäcksel« werden auch in ihm grundsätzliche Strukturen einer Speisengruppe erörtert. Besonders interessant in diesem Zusammenhang sind die Grenzgebiete einzelner Kategorien, deren Bedeutung sich nicht zuletzt auch in der Sprache widerspiegelt. Die Verwandtschaft des deutschen Wortes »Suppe« mit dem mittelniederdeutschen »supen« verweist auf diese, im wahren Sinn des Wortes, fließende Grenze. Von daher ist in diesem Buch auch das Gebiet der Getränke behandelt.

Viele der über 250 im Buch zitierten Rezepte stammen aus Kochbüchern des 19. Jahrhunderts, denn sie sind das kollektive Gedächtnis unserer Küche(n). Der Verweis auf historische Rezepte gründet aber nicht etwa in nostalgischem Erinnern an eine imaginäre Küche unserer Großmütter. Es geht vielmehr um ein grundsätzliches Verstehen als Voraussetzung einer Beurteilung von kulinarischen Sachverhalten. Dass jedes Rezept nach eigenen Vorstellungen gewandelt werden kann, ist eine ursächliche Bedingung des Kochens. Neues ist allerdings sehr selten, meist wissen wir nur zu wenig, um vermeintliche Novitäten als Althergebrachtes zu erkennen. Jedenfalls gilt der Grundsatz jeglicher guter Gestaltung sowohl beim Ändern von Rezepten als auch für das Kochen allgemein: Formulierungen müssen prägnant sein.

Einige der im Buch zitierten, alten Rezepte lösen beim zeitgenössischen Esser womöglich Befremden oder sogar Ekel aus. Dieses »Fremde im Eigenen« aber ist Teil unserer kulinarischen Geschichte. Erst mit dem Überwinden der (kulinarischen) Präformiertheit beginnt Kultur.

Befremdlich werden dem durch Gastro-Magazine und Food-Styling geprägten Blick womöglich auch die Abbildungen dieses Buches erscheinen. Aber wie sagt schon ein altes, russisches Sprichwort: »Die kluge Köchin beurteilt das Fleisch nach der Brühe, die dumme beurteilt es nach dem Schaum.«

Hannover, im September 2012

Dieter Froelich



Restauration
a.a.O.

Restauration
a.a.O.

Inhalt

Vorbemerkung – 7

Archetypen von Speisen – 11

Über die Getränke – 15

Scherbet, Julep, Limonade, Lactade, Tisane, Kumyß, Meth, Birkenwein, Kwas, Zibeben-Wein, Milchbranntwein, Ein wasser vor das abnehmen, Punsch Royal, Geglühter Wein, Le Milk-Punch, Gurken-bowle, Paradoxer Gewürzwein, Likör, Ratafia, Usquebagh, Hommage an Matisse, ...

Über Brühen – 61

Fleischbrühe, Osmazoma, Bouillon, Erbsenbrühe, Consommé, Petite Marmite, Fond, Alte Hühner zu sieden, Gemüsebrühe, Fischsud, Beef-tea, ...

Saucen und Tunken – 79

Agraz, Condiment, Lebkuchen=Brüh, Saucenfonds, Espagnole, Demi-glace, Velouté, Hollandaise, Frankfurter Grüne Soße, ...

Kalte Würzsaucen und Essenzen – 93

Gáros, Liquamen, Essig, Superior Mint-Sauce, Soya, Catchup, Senf, Mayonaise, Glace, Fleischextrakt, Trockne Bouillon, ...

Von den Sülzen – 109

Schwarze und weiße Gallrat, Spitzbeinsülze, Couennes Confites, Aal in Gelee, Schleim, Rosen-Gelee, Quittenkäse, Fruchtgelee, ...

Von den Suppen – 121

Wasser- Kaffee- und Brennsuppe, Suppenordnung nach Escoffier, Brühsuppe, Wein- und Biersuppe, Ölsuppe, Kaltschale, Milchsuppe, Beist, ...

Von den Krems, Cremes oder Crèmes – 145

Milchhaut, Sahne, geschlagene Milch, Bagatellen, Chaudeau, Sabayon, Warmbier, Englische Dunst-Crème, Crème nach französischer Art, Johannis Häupt, ...

Brei und Mus – 159

Urbrei, Puls Punica, Blamensir, Blanc Manger, Muos, Gemüß, Risotto, Polenta, Sterz, Kache, Kindskoch, Fondue, Branntwein-Kaltschale, ...

Ein Topf – 185

Olla Potrida, Puchero, Pot au feu, Oille, Bouillabaisse, Oyster Stew, Borstsch, Rumfordsche Armensuppe, Aal-Suppe, Plukkede Finken, Eintopfsonntag, ...

Kochen als Kunstgattung – 215

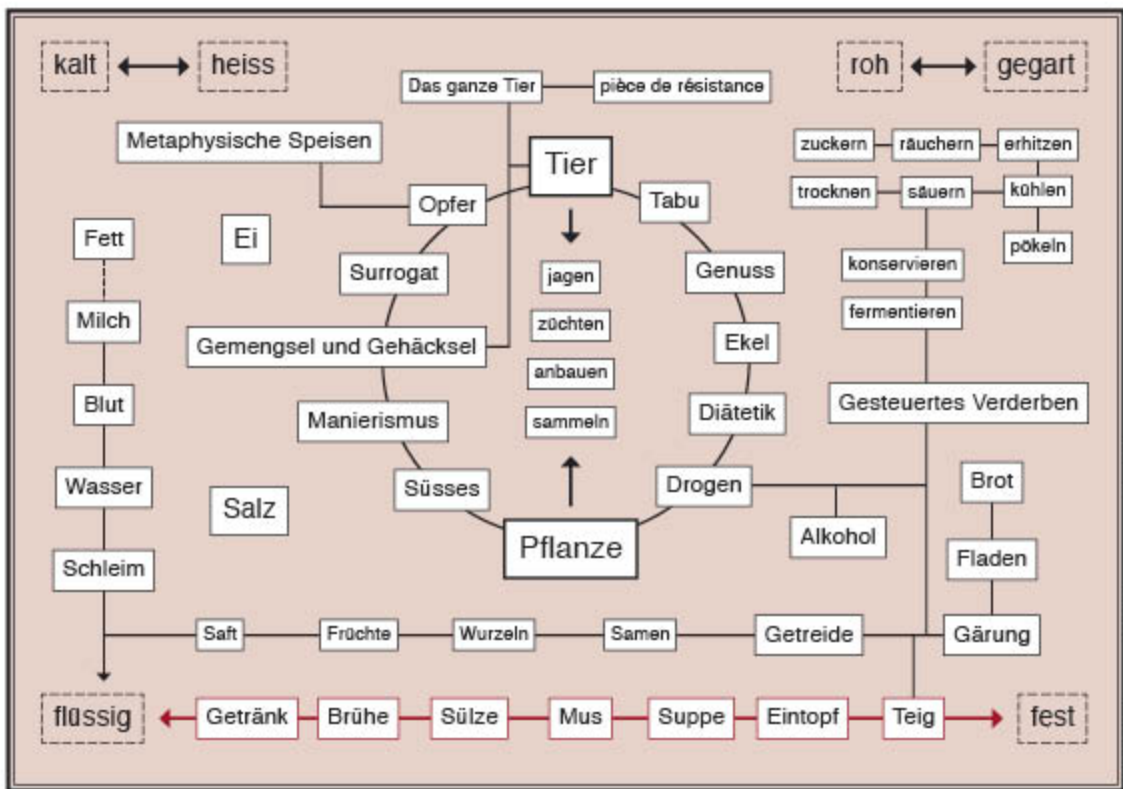
Eine Polemik

Thematisches Rezeptverzeichnis – 220

Bibliografie – 225

Abbildungsverzeichnis – 228

Dem Buch liegt eine Karte über »Die flüssigen Speisen« bei.



»Die Archetypen der Speisen« Froelich, 2009

Ginger Lemonade

JERRY THOMAS, HOW TO MIX DRINKS
NEW YORK 1862

»Ginger Lemonade.

45 ltr Wasser, 5,7 kg Würfelzucker
6 Eiweiß
227 g Ingwer, 10 Zitronen
2 EL Hefe, 14 g Hausenblase

Koche 5,7 kg Würfelzucker zwanzig Minuten in 45 Liter Wasser und kläre es mit dem Weißen von sechs Eiern. Reibe 227 g normalen Ingwer, koche ihn mit der Flüssigkeit und gieße es über zehn geschälte Zitronen. Wenn es abgekühlt ist, fülle es in ein Faß, mit zwei Eßlöffel Hefe, den geschnittenen Zitronen [?] und 14 g Hausenblase. Verstopfe das Faß am nächsten Tag; es ist in zwei Wochen fertig.«

Bei diesem Rezept für gebraute Ingwer-Limonade handelt es sich eigentlich um Ginger »Ale«, ein Ingwerbier. »Lump-sugar« wird heute zwar als Würfelzucker übersetzt, zur Zeit des Rezeptes bedeutete es aber eher Zuckerbrot oder Zuckerhut, sonst würde das Klären mit Eiweiß keinen Sinn ergeben. Hausenblase ist die Schwimmblase vom Stör. Sie wurde bis zur Entwicklung der Gelatine als Geliemittel eingesetzt. Bei der Getränkeherstellung dient(e) sie u. a. zum Klären der Trübstoffe. Das Faß bzw. den Behälter sollte man unbedingt mittels eines Gärverschlusses verschließen, sonst gibt es eine ziemliche Sauerei ... Auf die Eiweiß- und Gelatineklärung sollte man verzichten.

Getränke von Obstsaft

KATHARINA PRATO, DIE SÜDDEUTSCHE KÜCHE,
GRATZ 1873

»Getränke von Obstsaft.

Sorbet.

Recht reife Früchte, Erdbeeren, Himbeeren oder Ribiseln [Johannisbeeren] oder Pfirsiche, Marillen [Aprikosen] u. s. w. zerdrückt man, mischt etwas Wasser dazu, und läßt diesen Saft durch ein feines Sieb (oder eine Serviette) fließen. Dann gibt man guten weißen Wein, Zucker und Limoniensaft dazu, stellt es kalt und serviert es in Gläsern. Ebenso ohne Wein oder indem man eine Portion Früchten=Gefrornes in ein Glas Wasser gibt.

Pfirsichwein.

Den ausgepressten Saft von reifen Pfirsichen mischt man Zucker und rothem Weine. Oder man schneidet Pfirsiche zu Stücken und gibt sie nebst Zucker in ein Glas Wein und läßt sie 1 Stunde stehen.

Abguß von eingesottenen Säften.

In frisches Wassergibt man nach Geschmack von Weichsel=, Ribisel=, Himbeer=, Essigbeer [Berberitzen]= oder Preisselbeersaft und Zucker oder auch Limoniensaft.«

Lactade.

JOHANN SIGISMUND ELSHOLTZ,
DIAETETICON, 1682

Melonensamen (Kerne)

Wasser

Zucker

Gurken-, Kürbis- oder Zitronensamen

Rosen- oder Zimtwasser

»Lactaden.

Ob nun wol dergleichen Emulsionen, oder Lactaden/ mehrentheils vor die Krancken verschrieben werden: so ist es doch an dem/ daß auch wol gesunde Leute/ zur abkühlung und erquickung/ ein wolbe-
reitetes Milch=wasser zu trincken pflegen. Wie dan bekand/ daß in allen Italiänischen Städten den gantzen Sommer durch eine Lattada aus zerstoßenen Melonen Samen mit Brunn=wasser bereitet/ und mit ein wenig Zucker abgefasset/ auff den Gassen herumb getragen / und einem jeden / der es fodert / verkauffet wird.

Wiewol nun Melonen=samen hierzu der gemeinste/ so können doch Gurcken/ Kürbiß/ und Citrullen Samen gleichfalls dazu gebrauchet werden.

Eine Lactade aus süßen Mandeln dienet mehr zur Nahrung/ und wenn man den Leib gern anhalten wil. Aber es ist un-
nöthig/ daß ich mich in dieser ohn dem bekannten Materie länger auff halte / oder

wie man den Schmack soterer Lactaden mit Rosen= und Zimmet=wasser erhöhen könne/ weitleuffiger anführe.«

»Item,

von allerhand Kern, als Mandeln, Birn, Nüsse, Pistazien, Datteln, Kürbes und Melonen, die stösset man, giesset frisch Wasser drauf, seihet es durch, giesset es ab, und verbessert es nach Gefallen mit Zucker und Zitronen=Safft.«

MARIE SOPHIE SCHELLHAMMER,
DAS BRANDENBURGISCHE KOCH=BUCH, 1723

Usquebagh, irländischer

UNIVERSAL-LEXIKON DER KOCHKUNST
LEIPZIG 1890

je 36 g Muskatnuß, Nelken und Zimt
je 70 g Anis, Kümmel und
Corianderkörner
120 g Süßholz
23 ltr Brandwein
4,5 ltr Wasser
Safran
Zuckersirup

[Als Destillat]

»Usquebagh, irländischer.

Dieser berühmte Liqueur oder Gewürzbranntwein, den die Franzosen Scubac nennen, wird auf verschiedenartige Weise hergestellt; wir wollen hier einige der beliebtesten Recepte mittheilen. 36 Gramm Muskatnuß, ebensoviel Nelken und Zimmt, 70 Gramm Anis, 70 Gramm Kümmel und 70 Gramm Coriander werden im Mörser gestoßen, worauf man sie mit 120 Gramm kleingeschnittener Süßholzwurzel, 23 Liter fuselfreiem Branntwein und 4 1/2 Liter Wasser in einem Destillirkolben thut und den übergehenden Branntwein mit Safran färbt und mit Zuckersirup versüßt.«

[Als Auszug 1]

23 ltr Weinbrand
je 30 g Muskatnuß, Zimt,
Angelicawurzel,
getrocknete Rhabarber-Wurzel,
Gewürzrinde, Korianderkörner,
Anis, Kümmel
je 10 g Safran, Kardamom,
Nelken, Muskatblüte
100 g Süßholz
Zuckersirup

»Oder man digerirt [Digeration=Auszug] in 23 Liter gutem Cognac 30 Gramm Muskatnuß, ebensoviel Zimmt, Angelicawurzel, Rhabarber und Cassia, 10 Gramm Safran, 10 Gramm Cardamomen, ebensoviel Nelken und Muskatblüthe, 30 Gramm Coriander, 30 Gramm Anis, 30 Gramm Kümmel und 100 Gramm Süßholzwurzel 14 Tage lang, filtrirt den Liqueur, versüßt ihn mit Zucker=Syrup und füllt ihn nach abermaligem Filtriren auf Flaschen, die man einige Monate lagern läßt.«

*Cassiazimt, Gewürzrinde der Zimtkassie
(Cinnamomum cassia).*



Über Brühen

»Das Kochen erweicht die Nahrungsmittel, löst die auflösbaren Bestandteile auf und teilt sie dem Wasser mit.« Das, was Christoph Wilhelm Hufeland 1797 allgemein über das Kochen (im Sinne von Sieden) sagte, gilt im Besonderen für die Brühen. Man kann sie demnach als Produkt eines Austausches von Informationen verstehen. So erklären sich auch die Angaben in alten Kochbüchern, wenn es um Brühe geht: »Man nehme zwei alte Tauben« oder »nehme ein altes Huhn«. Prato bemerkt: »Zur Suppenbereitung ist jedoch ziemlich frisch geschlachtetes Fleisch vorzuziehen. Gutes Fleisch ist dunkel und fett, lichtetes ist von jungen Thieren und gibt nie schöne Suppe.« Auch das Universal-Lexikon der Kochkunst von 1890 wusste: »Vorzüglich schmackhaft wird die Bouillon, wenn man einige alte Tauben, ein altes Huhn oder einen alten Hahn mit dem Rindfleische kocht – junges Geflügel gibt der Brühe nur einen faden Geschmack.« Junge Tiere sind zur Bereitung von Brühe also untauglich, denn ihnen fehlt die Lebenserfahrung, die im Fleisch gesammelte Information. Dieser Umstand ist allerdings untrennbar verknüpft mit der Frage nach der Art dieser Information, denn eine Weidehaltung schreibt sich anders ins Fleisch als eine Massentierhaltung.

Die Chemie des 19. Jahrhunderts »entdeckte« dann im Osmazoma die »feinste und nahrhafteste Substanz des Fleisches«, so Rumohr. Er nennt mit der »bouillon de prime« ein Rezept für Brühe, bei der das Fleisch ein bis zwei Stunden in kaltem Wasser liegen muss, um das Osmazoma zu »entbinden« (siehe S. 77). Heute erklärt man diesen Austausch mit »Osmose«, dem Bestreben von Flüssigkeiten einen Konzentrationsausgleich herzustellen. Wichtig ist bei diesem Prozess, das Fleisch mit kaltem, ungesalzenem Wasser aufzusetzen und es langsam zu erwärmen, denn nur so können die löslichen Stoffe des Fleisches in das Wasser »hinausdringen«.

Kochtechnisch gesehen lässt sich aus allen vegetabilen und tierischen Stoffen eine Brühe herstellen. Neben der Gemüsebrühe bedeutet Brühe in der traditionellen Gastronomie aber normalerweise die Fleisch-, Fisch-, Geflügel- oder Wildbrühe, wobei die Fleischbrühe in der Regel von Rindfleisch

3 Arten Consommé

»DICTIONNAIRE GÉNÉRAL DE LA CUISINE
FRANÇAISE, PARIS 1853«

»Consommé a la regence.«

je 1 Stück Rindfleisch und Lammb Brust
1 Hasenrücken, 1 alte Henne
1–2 Rebhühner
Bouillon

»Sie nehmen ein Stück Rind und ein Stück
Lammb Brust, schwitzen diese in einer Kas-
serole kurz an, löschen mit Suppe [Bouil-
lon] ab, geben alles gemeinsam mit einem
Hasenrücken, einer alten Henne und ein
oder zwei Rebhühnern in einen Kochtopf,
füllen diesen mit Suppe auf, schäumen
ab und lassen alles einige Stunden lang
köcheln.«

»Consommé nach alter Sitte.«

1 Lammschulter
1 Stück Rind
1 alter, fetter Kapaun
Karotten, Zwiebeln, Steckrüben
1 Pastinake, 1 Selleriestaupe
Bouillon

»Auf die Hälfte eingekocht, kann diese
Bouillon als Saft für jede Sauce dienen.
Man entfernt das Fett von einer Lamm-
schulter, gart diese am Spieß halb fertig,
legt sie mit einem Stück Rind, einem alten,
fetten Kapaun, einigen Karotten, Zwiebeln,

Steckrüben, einer Pastinake und einer Sel-
leriestaupe in den Kochtopf und gießt mit
Bouillon vom Vortag auf.«

*Hier sind nicht die bei uns üblichen, großen
Steckrüben gemeint. Der Name bezeichnete regi-
onal unterschiedliche Arten von Rüben, »welche
nach der aussaat noch einmal durch stecken ver-
pflanzt« werden. (Grimm) »die zamen rüben...
nent man steckrüben«, erklärt Hieronymus Bock
1539 in seinem »Kreutterbuch«.*

»Consommé nach neuer Sitte«

1 Scheibe Rindfleisch
1 Kalbststelze
1 Huhn
1 alter Hahn
1 Hase oder 1 altes Rebhuhn
Bouillon
Karotten, Sellerie, Zwiebeln
Petersilie
Schnittknoblauch [Allium tuberosum]
Knoblauch, Gewürznelken

»In den Kochtopf kommen eine Scheibe
Rindfleisch, eine Kalbststelze, ein Huhn,
ein alter Hahn sowie ein Hase oder ein
altes Rebhuhn. Mit wenig Bouillon begie-
ßen, aufkochen lassen, abschäumen, von
Zeit zu Zeit Suppe nachgießen. Folgendes
Gemüse kommt hinzu: Karotten, Sellerie,
Zwiebeln, Petersilie, Schnittknoblauch
Knoblauch, Gewürznelken. Fünf Stunden
bei kleinem Feuer köcheln lassen. Durch
ein feines Tuch seihen.«

Flieder=Ketchup, englischer

UNIVERSAL=LEXIKON DER KOCHKUNST
LEIPZIG 1890

- ½ ltr Holunderbeeren
- ½ ltr Weinessig
- 30 g Schalotten
- 1 Stück Muskatblüte
- 1 Stück Ingwer
- 1 TL Pfefferkörner

»Flieder=Ketchup, englischer.

½ Liter reife abgebeerte Fliederbeeren thut man in einen Steintopf, übergießt sie mit ½ Liter kochendem Weinessig und stellt sie über Nacht in einen lauwarmen Ofen, schüttet am folgenden Morgen den Essig ab, ohne die Beeren zu pressen, kocht denselben mit 30 Gramm Chalotten, einem Blatt Macis, einem zolllangen Stückchen Ingwer, einigen Nelken und einem Theelöffel voll Pfefferkörnern 6–8 Minuten lang, läßt ihn erkalten, füllt ihn nach dem Erkalten sammt den Gewürzen in Flaschen und benützt ihn zu Fisch-Saucen.«

Fliederbeeren ist eine andere Bezeichnung für Holunderbeeren und bei dieser Art Ketchup handelt es sich um einen Essig.

Superior Mint-Sauce

(To serve with lamb.)

ELIZA ACTON, MODERN COOKERY FOR PRIVATE FAMILIES, LONDON 1860

- 3 gehäufte EL Minze, (römische oder auch Frauenminze, *Mentha viridis*)
- 2 gehäufte EL Zucker
- Essig

»Ausgezeichnete Minzsauce zu Lamm.

Die Minze für diese Sauce muß jung und frisch sein, denn alte ist hart und unverdaulich. Streife die Blätter von den Zweigen, wasche sie sorgfältig, lasse sie auf einem Sieb ablaufen oder trockne sie in einem Tuch. Hacke sie sehr fein, und gebe sie in eine Saucen-Schüssel. Zu 3 gehäuften Eßlöffeln der Minze gebe 2 Eßlöffel gestoßenen Zucker. Laß es gut gemischt eine kurze Zeit durchziehen, dann gieße nach und nach 6 Eßlöffel guten Essig dazu.

Die auf diese Art gemachte Sauce ist hervorragend und viel gesünder, als wenn mehr Essig und weniger Zucker genommen wurde. Aber nach dem ersten Versuch können die Proportionen leicht an den Geschmack der Esser angepasst werden.«

Oftmals ist auch von selbst angesetztem Minz-Essig zu lesen, der dann bei Bedarf mit Zucker vermischt wird. Einige zeitgenössische Rezeptvariationen nennen zusätzlich 1–2 EL kochendes Wasser als Zutat.

Ananas-Kaltschale mit Champagner

JULIUS ROTTENHÖFER

ILLUSTRIRTES KOCHBUCH, MÜNCHEN 1885

2 Ananas, Zucker
3 dl Zuckersirup, 3 dl Wasser
1 Fl Champagner
½ Fl Rheinwein
weitere 560 g Zucker
1–2 Zitronen

»Ananas-Kaltschale mit Champagner.
Soupe froide à l'anas au vin de
Champagne.

Zwei Stück schöne, reife Ananas werden geschält und das Weichste und Beste derselben wird in feine Scheibchen geschnitten, stark mit feinem Zucker bestreut auf's Eis gestellt. Die Schalen und das Uebrige derselben werden fein zerrieben, mit $\frac{3}{10}$ Liter Zucker=Syrup vermischt und durch eine feine Serviette gepreßt; das in der Serviette Zurückgebliebene wird mit $\frac{3}{10}$ Liter Wasser begossen, damit angekocht und gleichfalls zu dem andern gepreßt, das Ganze hierauf mit einer Bouteille Champagner und einer halben Bouteille Rheinwein, 560 Gramm Zucker und dem Saft von einer bis zwei Citronen versetzt und durch ein Haarsieb nochmals in die dazu bestimmte Terrine geseiht; die unterdessen marinirten Ananas=Scheibchen werden dazu gethan und in's Eis gegraben.«

Bickbeeren=Kalteschale mit Milch

LUISE RICHTER/SOPHIE CHARLOTTE HOMMER,

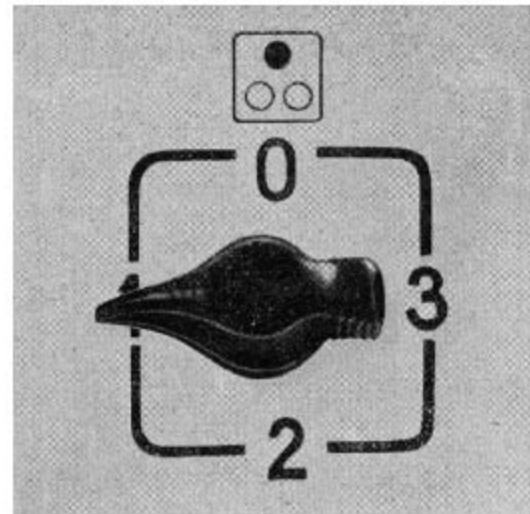
ILLUSTRIRTES HAMBURGER KOCHBUCH

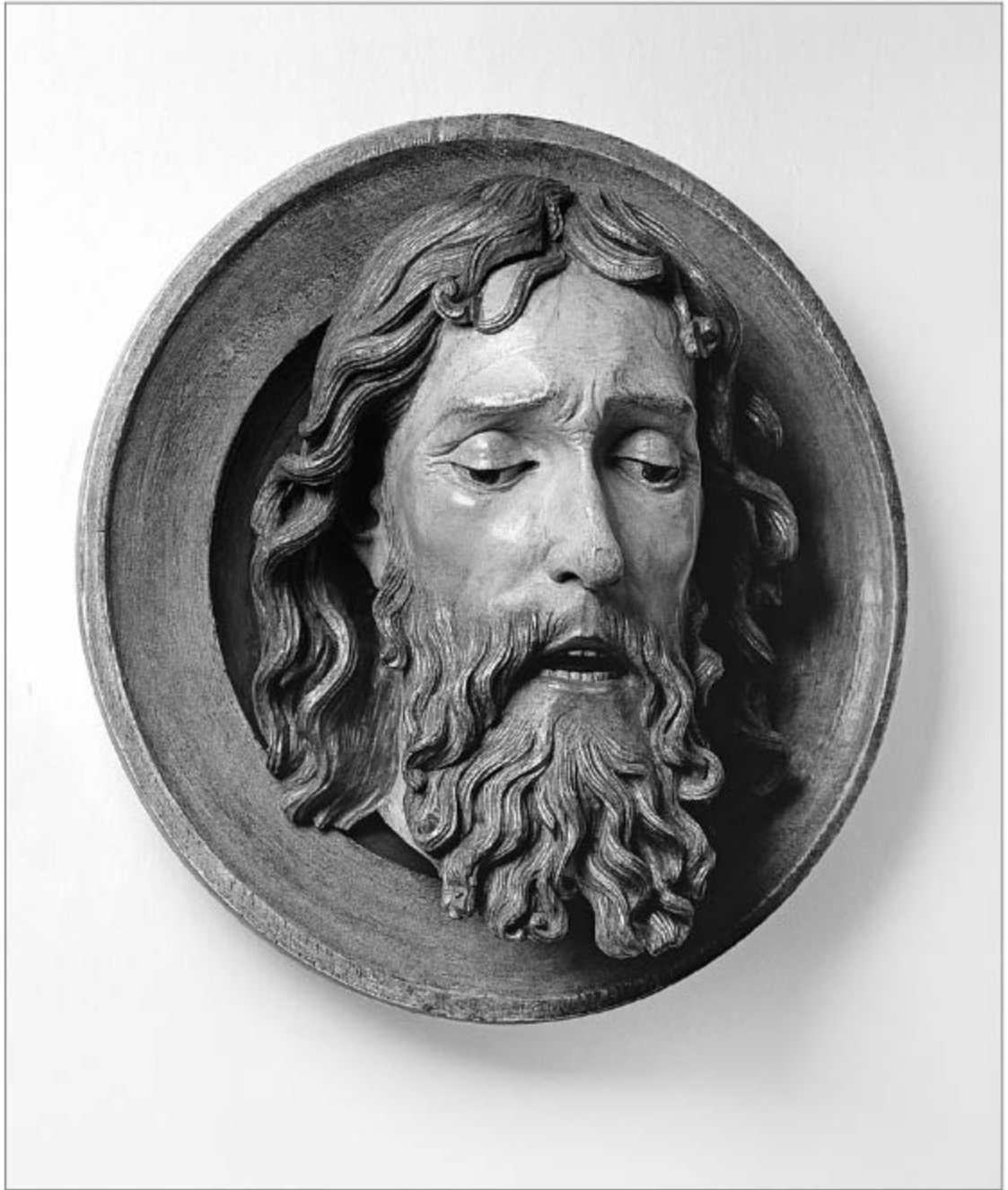
HAMBURG 1879

1 ltr Blaubeeren
121 g Zucker
Milch oder Sahne

»Bickbeeren=Kalteschale mit Milch.

Nachdem man 1 Liter Bickbeeren verlesen hat, wäscht man sie mehrmals durch einen Durchschlag, legt sie abgetrocknet in die Terrine und streut $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker darüber; dann gießt man so viel Milch oder Sahne hinzu, wie man zur Suppe nöthig hat.«





Model vom Johannis Häupt

M. MARXEN RUMPOLT, EIN NEW KOCHBUCH,
FRANCKFORT AM MAYN, 1581

Wachsform vom Kopf des Johannes
Stand von Kälberfüßen
Zimt, Zucker

»Model vom Johannishäupt.

Nim ein Model vom Johannis Häupt / von
Wachs abgedrückt / seudt Kälberfüß
mit Wasser / und laß durch ein Härin
Tuch lauffen / brich gantze Zimmet unter
die Brüh / und mach sie wol süß / machs
zu / und laß widerrumb sieden / laß es
durch ein Wüllen Sack lauffen / so wirt es
ein schöne lautere Farb von dem Zimmet
gewinnen / geuß darnach ein Model / wens
gestanden ist / so stürtz umb in eine Schüs-
sel / daß das Angesicht übersich stehet / so
ist es schön / zierlich und wolgeschmack.«

»Da aber Herodes seinen Jarstag begi-
eng / Da tanzte die Tochter der Herodias
fur jnen. Das gefiel Herodes wol / Darumb
verhies er jr mit einem Eide / er wolt jr
geben / was sie foddern würde. und als
sie zuor von jrer Mutter zugerichtet
war / sprach sie. Gib mir her auff eine
Schüssel das heubt Johannis des Teuffers.
Und der König ward trawrig / Doch umb
des Eides willen / und dere die mit jm zu
Tisch sassen / befallh ers jr zu geben. Und
schicket hin / und entheubtet Johannes im
gefengnis. Und sein Heubt ward her getra-
gen in einer Schüsseln / und dem Meidlin
gegeben / und sie bracht es jrer Mutter.«

LUTHERBIBEL VON 1545, MATTHÄUS 14, 6–11

*Die Enthauptung des Johannes war ein belieb-
tes Motiv in der bildenden Kunst. Die ab dem
Spätmittelalter entstandenen »Johannisschüsseln«
stellen den Kopf des Johannes auf einem Teller
plastisch dar und werden im Rezept nachvollzo-
gen. Die Abbildung zeigt eine solche, farbig ge-
fasste Johannisschüssel aus Holz um 1490, aus der
Liebieghaus Skulpturensammlung in Frankfurt
am Main.*



Kochen als Kunstgattung

Eine Polemik von Dieter Froelich

Ein Brei aus Kartoffeln, Butter, Sahne und Gewürzen auf einem Teller ist a priori nicht weniger Kunst als ein Brei aus Pigmenten, Bindemitteln und Füllstoffen auf einer Leinwand. Nahrungszubereitung ist – wie jede Kulturleistung – Formulierung von Weltsicht und Weltverständnis. Spätestens seit Roger Buergel den Starkoch Ferran Adrià im Jahre 2007 zur »dokumenta 12« einlud, hatte es auch der letzte Kunstinteressierte verstanden: Kochen ist eine Gattung der Künste. (Die Designergilde war übrigens schneller, Adrià zu einem der ihren zu erklären – sie verlieh ihm bereits 2006 den »Lucky Strike Designer Award«.)

Es ist müßig zu fragen, ob Kochen nun eine Kunstgattung sei oder nicht. Es gibt keinen verbindlichen Kunstkanon mehr. Kunst ist Setzung und Speisen sind Bilder. Letzteres ist nicht erst seit »Prousts Madeleine« oder »Benjamins Maulbeeromelette« bekannt. An ihren Konzepten und Handlungen sollen die Kochenden gemessen werden, egal, ob der Herd in Galerie oder Restaurant steht.

In den Kunstkontext der Moderne kam die Kochkunst 1932 durch das »Manifest der futuristischen Küche« von Filippo Marinetti und Fillia. Bekanntlich war der italienische Futurismus nicht sparsam mit Manifesten. Kunst und Kulinarik waren natürlich schon weit vor dieser Zeit verschwistert. Die Festmahle des hohen und späten Mittelalters, die Renaissance- und Barockmahle wurden aus heutiger Sicht als Gesamtkunstwerke inszeniert, an dessen Realisierung Architekten, Bildhauer, Goldschmiede, Maler, Musiker, Schauspieler und Akrobaten mitwirkten. Die Spielautomaten und Maschinen, die zum Teil für diese Inszenierungen eingesetzt wurden, waren erstaunliche Leistungen der Bühnentechnik. Gleichwohl verstanden die Künstler dieser Zeiten das Kochen nicht explizit als Kunstgattung.

Im Jahre 1968 eröffnete Daniel Spoerri in Düsseldorf sein Restaurant »Spoerri«. Auf dessen Speisekarte standen unter anderen Seehund-Ragout, Elefantenrüsselsteaks, Termiten-Omelette, Schlangenragout und Bärenatze. Zur Auswahl der Speisen bemerkte Spoerri: »Hier gibt es alles Absurde.

Thematisches Rezeptverzeichnis

Verfeinertes Wasser

- Blumen=Wasser [Blütenwasser] – 17
- Himbeeren=Wasser – 17
- Scherbet – 18
- Zuckerwasser – 18
- Rosen=Julep zu machen – 19
- Zitronen-Sorbet für die Frau – 19
- Limonade (1) – 21
- Limonade (2) – 21
- Ginger Lemonade – 22
- Getränke von Obstsaft – 22
- Lactade. – 23
- Tisane – 24
- Gerstenwasser (Orgeade) – 24
- Mandel-Milch. – 25
- Beeren= Ptisane – 25

Gegorenes

- Meth (1) – 30
- Meth (2) – 30
- Champagner Wein
von Birkenwasser – 31
- Birkenwein. Birkenmeth – 31
- Kwas (1) – 33
- Kwas (2) – 33
- Zibeben=Wein – 34
- Wie Kräuter Bier zu machen – 34

Gebranntes

- Brandtwein aus dem
Wein=Hefen und Obst zu machen – 38
- Ein wasser vor das abnehmen, vor alte
und junge leute zu gebrauchen. – 41

Pünsche und Bowlen

- Punsch – 43
- Brändel=Punsch – 43
- Crampampoli – 44
- Geglühter Wein – 44
- Grog – 45
- Punsch=Royal kalt (Bowl) – 45
- Le Milk-Punch. – 46
- Bananen-, Erdbeer-
und Himbeermilch – 46
- Libby-Cocktails – 48
- Offene Augen – 48
- Gurkenbowle – 49
- Bierkalteschale in Gläser – 49
- Paradoxe Gewürzwein. – 50
- Maitrank – 51

Liköre und Ratafias

- Ratafia – 52
- Persico – 52
- Ratafia von Pfirsichkernen – 53
- Curassao – 53
- Usquebagh, irländischer (1-3) – 54
- Bullshot – 56
- Eisbouillon – 56
- Französischer Nuß-Liqueur – 57
- Hommage an Matisse – 59

Brühen

- Klare Erbsen=Suppe [Erbsenbrühe] – 64
- Gemüsebrühe – 64
- Von Fleisch-Brühe – 66
- Consommé blanc simple – 67
- Consommé ordinaire – 68
- Petite Marmite – 68

Bouillon. Saucenfond. Suppen – 69
Klare braune Bouillon – 70
3 Arten Consommé – 71
Alte Hühner zu sieden – 72
Gewöhnliche Fleischsuppe
(von Pferdefleisch) – 73
Einfache Wildbrühe. – 74
Einfache Fischbrühe. – 74
Kalte Austern-Consommé – 75
Fisch-Jus-Suppe (braun und weiß) – 75
Fischsude. Court-Bouillons – 76
Bouillon de prime – 77
Beef-tea (Tisane de Boeuf) – 77

Saucen und Tunken

Drei mittelalterliche Saucen – 81
Von allerley Zugehörung
zum Braten einzutunken – 81
Eine Lebkuchen=Brüh – 82
Eine Granat= Apfel= Brüh – 83
Eine Cappern= Brüh – 83
Weißer Saucenfond – 84
Brauner Saucenfond – 85
Sauce Espagnole – 86
Sauce Demi-glace. Kraft-Sauce – 87
Piquante Sauce. Sauce piquante – 87
Weiße Grundsauce – 88
Weiße Geflügel-Grundsauce. – 88
Holländische Sauce. – 89
Eine Nuß=Salsen – 89
Cornichons-Sauce – 90
Frische Gurken-Sauce – 90
»Echte« Frankfurter Grüne Soße – 91
Eine andere grüne Sauce – 91

Kalte Würzsaucen und Essenzen

Gáros – 95
Liquamen – 95
Estragon=Essig – 96
Haus=Essig anzustellen – 97
Flieder=Ketchup, englischer – 98
Superior Mint-Sauce – 98
To make Catchup – 99
Soya von Champignons – 99
Austern-, Liebesapfel-
und Wallnuß-Ketchup – 100
Senf zu bereiten – 102
Bereitung des Senfes – 102
Kalte Oel-Sauce.
Sauce mayonnaise – 103
Sauce rémolade.
Sauce rémolade au Tartare – 104
Hamburger Mayonaise – 105
Glace (Bouillonkuchen) – 105
Fleischextrakt nach Liebig – 106
Trockne Bouillon – 106

Sülze und Sulz

Schwarze und weiße Gallrat – 111
Eingemachte Speckschwarten – 113
Aal in Gelee – 114
Spitzbeinsülze – 115
Zucker-Ei – 116
Reißschleim (Getränk) – 116
Rosen=Gelee – 117
Quittenkäse – 119
Gelees als Nachspeisen – 119

Suppen

- 3 Wasser=Suppen – 124
- Kaffeesuppe – 125
- Brennsuppe – 126
- Aillade (Knoblauchsuppe) – 127
- Ölsuppe – 128
- Zwiebelsuppe – 128
- Zwiebelsuppe mit Käse – 129
- Eine andere Fleisch Suppe – 130
- Falsche Rind=Suppe
mit Eyergerstel – 130
- Fleisch=Brühe=Suppen – 131
- Wurst – oder Metzelsuppe – 131
- Braune gestoßene Fischsuppe – 132
- Eine Auster=Suppe – 132
- Schneckensuppe – 133
- Nieren=Suppe – 133
- Suppe von Hünnerbeinen – 134
- Erbsensuppe – 134
- Schwarzsuppe. Svartsoppa – 135
- Anies=Suppe – 137
- Weinsuppe oder Weinwarm – 137

Kaltschalen

- Bickbeeren=Kalteschale – 138
- Kaltschale von
Braunbier oder Weißbier – 138
- Ananas-Kaltschale
mit Champagner – 139
- Bickbeeren=Kalteschale mit Milch – 139
- Suppe von
eingemachten Himbeeren – 140
- Hagebutten=Suppe – 140
- Backobstsuppe – 141

- Milch-, Rahm- und Käsesuppe – 142
- Milchsuppe mit Zwiebeln – 142
- Beist – 143
- Schokolade=Suppe – 143

Krems, Cremes oder Crèmes

- Milchhaut – 146
- Geschlagene Sahne
(Schweizer Art) – 146
- Geschlagene Milch (Dickmilch) – 147
- Rahmschnee mit Himbeeren – 147
- Bagatellen. – 148
- Chaudeau und Crème – 148
- Sabayon – 151
- Bayerische Creme – 152
- Warmbier – 153
- Zitronencreme – 153
- Von den englischen Crèmes – 154
- Crèmes nach französischer Art. – 155
- Model vom Johannis Häupt – 157

Brei und Mus

- Blamensir – 162
- Blaemantir – 162
- Manscho Blancko vom Hecht – 163
- Blamminsy Gemüß – 164
- Blanc-Manger a la Française – 164
- Blanc-manger – 166
- Dicker Reis mit Zimt und Zucker – 167
- Griesspeise, kalte, oder Flammri – 167
- Risotto mit
getrockneten Steinpilzen – 168
- Süßes Vanillekartoffelpüree – 169
- Kartoffelbrei – 169
- Kasche, russische – 170

Ein Heydel=Brey oder
Buchweizen=Mus –170
Cottura della polenta –171
Muos –172
Ein Haber=Mus –173
Brei und Getreidegrütze –173
Gaspacho –174
Muß von der Kälbernleber
und Hirschen Hirn –175
Ein gutes müßlein von
hüner=lebern –175
Gemüse von Wein –176
Fleischbrühe=Muß –176
Kindskoch –177
Aufgegangenes Kindskoch –177
Kirschen Gemüß –178
Wachholderbeeren=Mus –178
Branntwein-Kaltschale –179
Wein=Mus –180
Käß mit Wein kochen –180
Recept der Fondue. –181
Käs=Gericht –181
Fondue. Fondues –182

Eintopf

Hollopotrida –190
Olla Podrida oder Oille –193
Französische Oille –194
Spanische Suppe (Olla Potrida) –195
Olla Podrida
(Spanische Nationalsuppe) –195
Olla Podrida –196
Puchéro –197
Flämischer Hotschpotsch –198

Cappaunen oder Hüner in Reinfal –199
Bouillabaisse a la Marseillaise –200
Bouillabaisse von Stockfisch –201
Oyster Stew (1) –202
Oyster-Stew (2) –203
Rumfordsche Armensuppe –204
Rumforder=Suppe –205
Ukrainischer Borstsch –206
Minestrone –207
Aal=Suppe –208
Aalsuppe –209
Plukkede Finken –210
Plückte Finken –210
Pickelsteinerfleisch –211
Gaisburger Marsch –212
Mockturtle=Suppe –212

Bibliografie

ACTON, ELIZA

Modern Cookery For Private Families

London 1860

ADAM, MAURIZIO

Geschichte der gegorenen Getränke

Berlin 1933, Reprint: Wiesbaden 1970

ADRIÀ, FERRAN

elBulli 1998–2002 Roses 2003

ALLESTEIN, EMMA (M. SCHLÖMILCH, BEARB.)

Das beste bürgerliche Kochbuch Gera 1896

APICIUS, MARCUS GAVIUS

De re coquinaria–Über die Kochkunst,

(ca. 25 v. Chr. – max. 40 n. Chr.), Stuttgart 1991

ARTUSI, PELLEGRINO

La scienza in cucina Florenz 1891

BANZER ET AL.

Die Hotel- und Restaurationsküche

Gießen 1972

BANZER ET AL.

Grosses Restaurations Kochbuch

Nordhausen 1922

BONI, ADA

Il talismano della felicità Roma 1995 (1929)

Bowlen und Pünsche

D.H.G. Hanckwitz (Hrsg.), Leipzig 1926

Bremisches Koch- und Wirthschaftsbuch,

nach Betty Gleim, 1817

BRILLAT SAVARIN, JEAN ANTHELME

Physiologie du gout Paris 1848

Carl Vogt (Hrsg.), Physiologie des

Geschmacks, Braunschweig 1865

BROSTOWSKI, GERTRUD

Kochbuch von M. und E. Doennig

München 1952 (1899)

DALBY, ANREW

Essen und Trinken im alten Griechenland

Stuttgart 1998

Das buoch von guoter spise (um 1350)

Hans Hajek (Hg.), Berlin 1958

Zitiert nach Gloning, www.uni-giessen.de/gloning/kobu.htm Stand 27.08.2012

DAVIDIS, HENRIETTE

Praktische Anweisung zur Bereitung des

Roßfleisches Iserlohn 1848

DAVIDIS, HENRIETTE

Zuverlässige und selbstgeprüfte Recepte der

gewöhnlichen und feineren Küche

Osnabrück 1845

DEUTSCHE LIBBY GESELLSCHAFT

Libby's Kochbuch Hamburg 1950

DELTHEIL, JOSEPH

La Cuisine Paléolithique Paris 1964

Deutsch: Die paläolithische Küche

Wassmann, Bremen 1993

Dictionnaire Général de la Cuisine Française

Paris 1853

Die allezeit fertige Hamburger Köchin

Hamburg 1831

DUMAS, ALEXANDRE

Grand Dictionnaire de Cuisine 1873

ELSHOLTZ, JOHANN SIGISMUND

Diaeteticon Cölln an der Spree, 1682

Abbildungsverzeichnis

Seite 32 – Achim Riechers

Seite 35 – Justizvollzugsmuseum Ludwigsburg

Seite 65 – Eckhard Karmauke, Berlin

Seite 156 – Liebieghaus Skulpturensammlung,
Frankfurt am Main

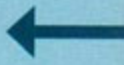
Seite 174 – Max Apel, Frankfurt am Main

Seite 214 – Moritz Görze, Halle an der Saale

Verlag und Autor danken herzlich für die
Einnäumung des Reproduktionsrechtes.
Alle anderen Abbildungen stammen aus dem
Archiv der Restauration a.a.O..

Dieter Froelich, VG Bild-Kunst Nr. 438256
www.restauration-a-a-o.de

*Dank allen temporären Mitarbeiterinnen,
Mitarbeitern sowie den Gästen, Förderern und
Freunden der »Restauration a.a.O.«.
Besonders danke ich meiner Frau, Petra Wilms.
D.F.*



Über den Autor

Der 1959 geborene Dieter Froelich ist ein Vertreter der puristischen kulinarischen Praxis. Er studierte in den 1980er-Jahren Plastik an der Städelschule in Frankfurt am Main und besuchte dort auch die Kochseminare von Peter Kubelka. Seit 1999 lehrt Froelich selbst Kochen als Kunstgattung und 2003 gründete er die »Restauration a.a.O.« (am angegebenen Ort). Im Rahmen dieser mobilen Speisewirtschaft veranstaltet er Vorträge, Kochseminare und Gastmahle.

Von Dieter Froelich ist im
Tinto Verlag weiterhin erschienen:

Topografie der Gemengsel und Gehäcksel

Ein Kochbuch nebst weiteren Betrachtungen
über vermengte und gehackte Speisen

416 Seiten, 24 x 20,5 cm, Hardcover, Schutz-
umschlag, mit 126 Duotone-Abbildungen
und 8 ausklappbaren, farbigen Tafeln im
Format 24 x 33 cm, € 39,- (D)

ISBN 978-3-941684-01-0

Leseprobe unter:

www.restauration-a-a-o.de/topografie.pdf

