

Gerichte mit Geschichte

Historikerin Nicole Billeter begibt sich mit dem Migros-Magazin auf kulinarische Spurensuche.

Kochen mit der «Saisonküche»
«Saisonküche»-Köchin Andrea Pistorius bereitet mit Nicole Billeter Fleischvögel nach einem historischen Rezept zu. Natürlich auf einem modernen Herd.



Enzianwurzel, Poleiminze, Laserwurzel, Raute – was sich anhört wie die Auflistung aus einem Kräuterhexenbuch, sind Zutaten mit denen Nicole Billeter kocht. Dabei ist die 40-Jährige keine Kräuterfrau, sondern probiert Rezepte für ihre historischen Kochkurse aus. Nach der Promotion über Literaten im Ersten Weltkrieg folgte Billeter ihrer Leidenschaft fürs Kulinarische. So kam die Idee zu den Kochkursen.

«Für alte Rezepte musste ich zu Beginn viele Kräuter suchen, die man nur noch in Apotheken bekommt.» Für die Fleischvögel aus dem 16. Jahrhundert,

die «Saisonküche»-Köchin Andrea Pistorius mit der Historikern zubereitet, musste kein Apotheker bemüht werden: «Dafür brauchen wir nur Ingwer, Zimt, Majoran und Rosmarin», erklärt Andrea Pistorius. Das hört sich erstaunlich modern und exotisch an, gar nicht nach einer Zeit, die das Mittelalter gerade erst hinter sich gelassen hat.

«Die Zutaten haben mich auch überrascht. Es wurde viel mit Zimt, Ingwer oder auch Koriander gekocht. Die Leute kannten auch schon Nüsslalat», erläutert Nicole Billeter die Küche des 16. Jahrhunderts in der Schweiz.

Herauszufinden, was die Menschen früher gegessen haben, ist nicht einfach. Vielfach muss man Zeichnungen deuten und genau hinschauen. So waren früher Gabeln unüblich, aber einen Löffel nahm man überallhin mit, wie man auf vielen Alltagsdarstellungen sehen kann. Eine weitere Quelle: «Gerichtsurteile! Wenn jemand wegen Diebstahls von Nahrungsmitteln verurteilt wurde, kann man anhand des Strafmasses abschätzen, wie wertvoll etwas war», erklärt Billeter.

Rezeptbücher gab es kaum, die meisten Menschen konnten weder lesen noch schreiben und waren etwa im 16. Jahr-



Aufgetischt

■ Was haben Sie immer auf Vorrat?

Mehl, Eier, Hefe Milch.

■ Wie oft kochen Sie pro Woche?

Fünf Mal.

■ Kochen ist für Sie ...

... Zuneigung zeigen. Es ist etwas, das man weiterschenkt.

■ Was würden Sie nie essen?

Innereien.

■ Mit wem würden Sie gern mal essen gehen?

Mit der Zürcher Arbeiterin und Sozialistin Anny Klawa-Morf.



Nicole Billeter im Ortsmuseum Richterswil, wo sie ehrenamtlich im Vorstand ist (grosses Bild). Die feinen Kalbfleischvögel werden mit Ingwer und Zimt gewürzt. Auch Speck trägt zum Aroma bei. Für eine feine Sauce wird Honig zum Wurzelgemüse beigegeben.

hundert eher damit beschäftigt, überhaupt etwas in den Topf zu bekommen. «Da wurde beispielsweise aus Sauerkraut ein Sauerampfer gemacht.» Gut dokumentiert ist meist das Leben von Regierenden und Adligen, doch das ist wenig repräsentativ, wie ein skurriles Beispiel aus der Römerzeit beweist: «Da gab es Rezepte, bei denen ein Schwanz gekocht wurde, der mit lebenden Vögeln gefüllt wurde. Beim Servieren flogen dann die Vögel raus. Solche Gerichte stehen bei meinen Kochkursen nicht auf dem Programm», erzählt Billeter mit einem Augenzwinkern.

Karge Alltagskost: Auf dem Speiseplan stand oft ein Brei

Besonders Männergruppen interessieren sich für Billeter's Kochkurse zur römischen Küche. Ob da Fantasien von gigantischen Schlemmerorgien Auslöser für den Besuch eines Kochkurses sind? «Die Assoziationen sind meist viel aufregender. Vieles hört sich erst einmal banal an, aber die Kursteilnehmer sind trotzdem überrascht, wie ungewohnt und anders es dann doch schmeckt.»

«Saisunküche»-Köchin Andrea Pistorius findet an der Zubereitung der historischen Fleischvögel auch nichts Ungewöhnliches. Das Resultat überrascht auch sie: «Die sind unglaublich gut», findet die Köchin. Wir schliessen uns an. Aber auch dieses Gericht, das sich in Billeter's zweitem historischen Kriminalroman «Blut für Geist» findet, ist eher gehobene Küche. In dem Roman, den sie im Eigenverlag herausgegeben hat, geht es um einen Zürcher Zünfter, der plötzlich in Verbindung mit Hexen gebracht wird. Auch die Essgewohnheiten kommen nicht zu kurz.

Der oft kargen Alltagskost im 16. Jahrhundert, räumt die promovierte Historikerin in den Kochkursen nur wenig Platz ein. «Ich koche mit Kursteilnehmern feine Sachen – nicht nur Gerichte, wie sie die kleinen Leute gegessen haben. Denn das war meist ein Brei.»

Text Claudia Schmidt
Bilder Victoria Loesch

www.historisch.ch



Historische Fleischvögel mit Rüben



ZUTATEN

8 Kalbsplätzli à ca. 80 g
15 g frischer Ingwer gerieben
2 Zweige Rosmarin
3 Zweige Majoran
Salz, Zimtpulver
16 Tranchen gebratenen Bratspeck
2 EL Bratbutter
2 dl Weisswein

Wurzelgemüse:

1 kg Wurzelgemüse, z. B. Sellerie, Pastinaken, Karotten, Pfälzer Karotten
1 gehackte Zwiebel
2 EL Butter
1 Zweig Rosmarin
2 dl Weisswein
1 TL Honig
Salz, Pfeffer

Zubereitung

1 Wurzelgemüse in Stifte schneiden. Zwiebel in Butter dünsten. Gemüse und Rosmarin dazugeben, anbraten. Mit Wein ablöschen, zugedeckt bei kleiner Hitze 25 Minuten schmoren. Mit Honig, Salz und Pfeffer würzen.
2 Plätzli flach klopfen. Ingwer fein reiben. Rosmarinadeln und Majoranblättchen von den Stielen zupfen.
3 Plätzli auslegen, mit Salz, wenig Zimt und Ingwer würzen. Mit je 2 Speckscheiben, 2–3 Rosmarinadeln und Majoranblättchen belegen, einrollen, mit Zahnstocher fixieren.
4 Fleischvögel in einem Schmortopf in der Bratbutter anbraten. Mit Wein ablöschen. Zugedeckt bei kleiner Hitze 15 Minuten schmoren. Fleischvögel herausnehmen, warm stellen. Sauce einkochen lassen und mit Salz abschmecken. Fleischvögel und Sauce mit dem Wurzelgemüse servieren.

Kleine Mahlzeit für 4 Personen

Zubereitung ca. 40 Minuten + ca. 10 Minuten grillieren.
Pro Person ca. 53 g Eiweiss, 36 g Fett, 15 g Kohlenhydrate, 2800 kJ/670 kcal

Jetzt an Ihrem Kiosk für Fr. 4.90 oder unter www.saison.ch im Jahresabonnement, 12 Ausgaben für nur Fr. 39.–