

Kultur & Gesellschaft

Seelenbalsam aus alter Zeit

In der heutigen Küche soll das Produkt brillieren, nicht das Gewürz. Früher war es umgekehrt. Überlebt hat eine Gewürzmischung, die vor allem zur Weihnachtszeit Körper und Gemüt erfreut.

Von Paul Imhof

Zimt und Anis, Muskatnuss und Nelken, Kardamom und Ingwer, Koriander und aus der Neuen Welt Piment - das ist, in Variationen, die magische Mischung der Lebkuchen- oder Weihnachtsgewürze, die den Körper stärken und die Seele streicheln. Während jahrein, jahraus die leichte Küche mit Aromen aus dem Kräutergarten gepriesen wird und es als unchic gilt, ein Stück teures Fleisch, ein paar knackige Salatblätter exquisiter Zichoriensorten allzu würzig anzurichten, legen die dunklen Tage den Schalter um und wecken in den Köpfen eine Sehnsucht nach dem vertrauten Geschmack von Wärme und Geborgenheit. Beim erfolgreichen Bemühen, die traditionelle Küche von aromatischer Opulenz zu befreien, haben die typischen Advents- und Weihnachtsspezialitäten vom Glühwein über Lebkuchen und Anisbrötli bis zum Zürcher Törgel alle Säuberungen überstanden.

Genussmittel und Medizin

Bei diesen Süßigkeiten nimmt man gerne in Kauf, dass sie etwas anhängen. Und die exotischen Gewürze bieten noch allerhand mehr als charakteristische Geschmäcke und Gerüche. In Asien sind sie seit je Teil der ganzheitlichen Volksmedizin. Sie enthalten unter anderem desinfizierende, krampflösende, antibakterielle, appetitanregende und verdauungsfördernde Wirkstoffe. Die drei «Gewürze der Glückseligkeit» - Muskatnuss, Nelke und Zimt - enthalten ausserdem Substanzen, die den Mangel am Hormon Serotonin ausgleichen.

Die genannten Gewürze stammen alle aus fernen Welten, sie können in Europa auf natürliche Weise nicht gedeihen. Trotzdem sind sie in unseren Breitengraden seit Jahrhunderten bekannt, dank der alten Kultur- und Handelswege. Südlich der Alpen kannte man die Gewürze aus Asien bedeutend früher als im Norden. Die Römer richteten ihre Gelage reich gewürzt an; diese Überwürzung, die im Mittelalter weiter gepflegt wurde, war eine Zurschaustellung von Reichtum. Die Wege der Karawanen waren lang und gefährlich, entsprechend teuer waren die Gewürze. Nur die Oberschicht konnte sich diesen Luxus leisten, nur Adel und Klerus hatten genügend Mittel, ihre Braten und Pasteten unter Pfefferbergen zu begraben. Den Bauern blieben Wacholder und heimische Kräuter.

Die Basis der Wohlfrühlischung, die im Lebkuchen ihre Vollendung fand,



Zimt, Sternanis, Nelken - sie gehören zur magischen Lebkuchen-Mischung. Foto: Evgenij Mymrin (Getty Images)

wurde früh gelegt, höchstwahrscheinlich im Wein. Zur Zeit der Römer und dann noch weitere Jahrhunderte lang war Wein ein saures Getränk. Bis zur Entdeckung des Zuckers wurden die vergorenen Säfte mit Honig gesüsst und auch noch gewürzt. Apicius, der als Erster in Europa ein Kochbuch verfasst hatte, beschrieb ein Rezept für einen Gewürzwein mit Honig, Pfeffer, Mastix, Lorbeer und Safran sowie Datteln.

Dazu empfahl «der ärgste Schwelger unter allen Prassern», wie der Geschichtsschreiber Plinius den Rezepteschreiber Apicius bezeichnete, eine praktische Reisefassung seines Gewürzweins aus aufgekochtem Honig und Pfeffer. In dieser Form könnten die Gewürze mit der Zeit im Handgepäck von Reisenden die Alpen überquert und im Barbarenland langsam Verbreitung gefunden haben. Die Mischungen wurden üppiger, man komponierte alles hinein, was zur Hand, fremd und wertvoll war.

In Kochbüchern aus der Zeit des Ancien Régime findet man ein «Pasteten-

und Kochpulver», das in reichen Haushalten für alles Mögliche verwendet wurde: «Imber vier Loth, Pfeffer vier Loth, Zimmet, Macis, Nägeli und Muscatum anderthalb Loth jeder Gattung, alles rein zu Pulver gestossen, noch einmal soviel Salz darunter gethan; davon kann man nach Belieben brauchen zum Kochen oder zu Pasteten» (François de Capitani: «Festliches Essen und Trinken im alten Bern», Benteli 1982). Wie man sieht, ist Einheitsgeschmack keine Erfindung des 21. Jahrhunderts.

Älter als der Weihnachtstrubel

Die Gier nach teuren Gewürzen, die am Anfang des Zeitalters der Entdeckungen und Kolonialisierungen stand, hat Europa ferne Welten erschlossen und erobert. Doch die Monopole wurden durch List und Erfindungsgeist gebrochen, die Gewürze verloren ihren Wert durch Massenanbau und sind heute in jedem Supermarkt für wenig Geld zu haben. Als Statussymbol taugten sie nicht mehr, und mit der Moder-

nisierung in den Küchen, der Suche nach geschmacklicher Vielfalt und der Hinwendung zum Grundprodukt und zu Kräutern aus dem Garten wurden die exotischen Gewürze so gewöhnlich wie Zwiebel und Knoblauch.

Dass die fernöstlichen Spezereien im winterlichen Gebäck ihre markante Ausdrucksstärke erhalten haben, liegt auch daran, dass die Rezepte uralte sind, vor allem die verschiedenen Formen von Lebkuchen. Mit Sicherheit sind sie älter als die heutige Form von Weihnachten, deren festliche Ausrichtung mit Gabenbergen erst seit Ende des 19. Jahrhunderts verbreitet ist. «Weihnachten war vorher ein schlichtes Fest, in der Liturgie weniger wichtig als Ostern», erklärt die Ethnologin Isabelle Raboud-Schüle. «Zu Weihnachten ass man kleine Sachen, getrocknete Früchte und Nüsse zum Beispiel.» Und Lebkuchen. Der verlor seine Wirkung nie, den konnte man auch dann noch im Kaffee auflösen, wenn er vollkommen eingetrocknet und beinhart war.

Basler Leckerli

500 g Bienenhonig
350 g Zucker
2 EL Zimt
1 Prise Nelkenpulver
1 TL Muskatnusspulver
je 120 g Mandeln und Haselnüsse
100 g Orangeat, fein gehackt
100 g Zitronat, fein gehackt
Schale von 1 Zitrone, grob gehackt
700 g Mehl
2 Messerspitzen Backpulver
2 dl Kirschk
Glasure: 160 g Zucker, 1 dl Wasser, nach Gusto zum Teil durch Kirschk ersetzen

Honig, Zucker, Zimt, Nelken- und Muskatnusspulver aufkochen. Mandeln und Haselnüsse hacken. Orangeat, Zitronat und Zitronenschale dazugeben. Vom Feuer nehmen.

Nach und nach zwei Drittel des Mehls und das Backpulver dazusieben. Kirschk beifügen. Das restliche Mehl auf ein Teigbrett geben. Teigmasse daraufgiessen. Alles rasch zusammenkneten. Den Teig halbieren, auswallen und auf zwei rechteckige, mit Mehl bestäubte Backbleche verteilen. Über Nacht ruhen lassen.

Am nächsten Tag 15–20 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 230 °C backen. Den gebackenen Teig für die rechteckigen Leckerli sofort bis auf drei Viertel der Höhe einschneiden.

Vom Blech nehmen, mit einem Bürstchen vom Mehl befreien. Für die Glasur Zucker und Wasser vom Siedepunkt an 5 Minuten kochen, dann mit der heissen Glasur den gebackenen Teig bestreichen. Die Leckerli ganz auseinanderschneiden.

Marianne Kaltenbach: *Aus Schweizer Küchen. Echtzeit-Verlag, Basel 2009.*

Quatre Epices

3 EL weisser Pfeffer, gemahlen
1 EL Muskatnuss, gerieben
1 TL Nelken, gemahlen
1 EL Ingwer, gemahlen

Alle Gewürze vermischen und sofort verwenden oder in einem luftdichten Schraubglas lichtgeschützt aufbewahren. Weissen Pfeffer und Ingwer kann man durch Piment und Zimt ersetzen.

Europa hat zwar gewaltige Mengen an exotischen Gewürzen eingeführt, doch im Vergleich vor allem zu den orientalischen Regionen damit nicht allzu viel Kreatives bewirkt. Die Mischungen gleichen sich alle. Ein Klassiker ist Quatre Epices, die Gewürzmischung braucht man in Frankreich für Pasteten, Wildragouts und Würste.

Sallie Morris und Lesley Mackley: *Das kulinarische Handbuch der Gewürze. Christian-Verlag, München 1999.*

Süsse Hefezöpfe

Für 3 Stück:
20 g Hefe
1 TL Zucker
0,5 dl lauwarmes Wasser
400 g Weissmehl
½ TL Salz
½ TL Zimt
¼ TL Nelkenpulver
1 EL Anispulver
1 Prise weisser Pfeffer
2 Eier
100 g Butter
2 dl lauwarmes Milchwasser (halb Milch, halb Apfelsud)
1 Eigelb zum Bestreichen

Hefe, Zucker und Wasser verrühren. 10 Minuten stehen lassen. Backofen auf 220 °C vorheizen.

Mehl sieben, Salz und alle Gewürze beimischen und zur Hefe geben. Butter im Milchwasser schmelzen lassen. Verquirlte Eier beifügen. 10 Minuten lang kneten, bis sich der Teig gut von der Schüssel löst.

Schüssel mit einem Tüchlein bedecken, den Teig bei Küchentemperatur 30 Minuten aufgehen lassen.

Dann in 6 gleich grosse Stücke teilen und spitz auslaufende Rollen formen. Je zwei Rollen kreuzweise aufeinanderlegen und Zöpfe flechten. Die Zöpfe auf ein mit Butter bestrichenes Blech legen und nochmals 30 Minuten gehen lassen.

Mit Eigelb bestreichen, 10 Minuten in den Kühlschrank stellen. Im vorgeheizten Backofen bei 220 °C 10 Minuten und dann bei 200 °C 40 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Marianne Kaltenbach: *Aus Schweizer Küchen. Echtzeit-Verlag, Basel 2009.*

Sauce bachique

4 dl guter roter Burgunder
1 zünftige Prise Zimt
1 Lorbeerblatt
1 Limette (Saft und Schale)
1 TL Koriander, gemahlen
1 Prise Muskatnuss
100 g Butter
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Den Wein in eine nicht zu grosse Pfanne giessen und aufkochen. Jetzt alle Zutaten mit Ausnahme der Butter dazugeben und das Ganze um die Hälfte langsam einköcheln. Anschliessend durch ein feines Sieb passieren. In die Pfanne zurückgiessen und nun die Butter unter stetigem Schlagen dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Es sollte eine schöne emulgierte Sauce entstehen. Zu Wildgerichten.

Für diese Sauce steht der römische Weingott Bacchus Pate, denn sie ist reich und teuer. Burgunder war zur Zeit des Ancien Régime gut sechsmal teurer als gewöhnlicher Landwein und wurde deshalb selten zum Kochen verwendet. In einer Sauce für Wildgerichte war aber nur das Beste gut genug.

Walter Aebischer und François de Capitani: *Kochen wie im alten Bern. Stämpfli-Verlag, Bern 2008.*

Weintipp

Gratulation: Endlich ein zweiter Master of Wine!

Vor einem guten Jahr freute ich mich in einer Kolumne, dass wir bald einen zweiten Schweizer Master of Wine bekommen werden. Leider dürfen wir ihn nun erst im kommenden Sommer begrüssen, aber in der Zwischenzeit hat ein Engländer, der seit über fünf Jahren in der Schweiz lebt, die Prüfung zum Master of Wine bestanden. Er heisst Paul Liversedge, und ich gratuliere ihm ganz herzlich zum Bestehen der weltweit schwierigsten Weinprüfung.

Der 44-Jährige mit schottischen und englischen Wurzeln ist ein äusserst sympathischer Mann, der bereits früh seine Liebe zum Wein entdeckte. Nach einem Wirtschaftsstudium arbeitete er für die englische Weinkette Threshers. Von England verschlug es ihn nach Hongkong zur Watson-Gruppe, die ihn nach dem Kauf einer Schweizer Weinhandlung bat, zur Unterstützung des lokalen Teams in die Schweiz zu ziehen. Dort kaufte und verkaufte er vor allem rare Bordeaux.

Vor zwei Jahren machte sich Paul selbstständig. Er eröffnete in Stallikon ein kleines Fachgeschäft im - wie er sagt - «besten Weinmarkt der Welt». In England sei Weinhandel ein brotloser Beruf geworden. Immer mehr Leute könnten sich keine guten Weine mehr leisten, die Weinsteuer bringe den Handel fast zum Erliegen. So ist er glücklich, in der Schweiz zu sein. Sein Angebot bewegt sich bewusst abseits des Mainstreams. Neben französischen Weinen bietet er Gewächse aus Übersee an. Bei seinem Besuch brachte er mir einen bemerkenswerten englischen Schaumwein mit, der nach Champagnerart gekeltert wurde.

Die Kreideböden in den South Downs in Südengland entsprechen geologisch exakt den besten Lagen der Champagne und liegen nur etwa 150 Kilometer nördlich. Durch die Klimaerwärmung gleicht sich der Süden Englands zunehmend der Witterung der Champagne an. Es verwundert also nicht, dass bereits einige Champagnerhäuser im Süden Englands Land gekauft haben.

Philipp Schwander

schreibt im Wechsel mit Paul Imhof über Wein und Winzer und stellt edle Tropfen vor.



Der von Paul Liversedge importierte Ridgeview Sparkling Wine zählt zu den besten englischen Schaumweinen und ist blind kaum von einem soliden Champagner zu unterscheiden. Er besteht - wie originaler Champagner - aus den Traubensorten Chardonnay, Pinot noir und Pinot meunier. Die Klone der Rebsorten wurden eigens aus der Champagne bezogen. Ridgeview schmeckt trocken, frisch und überzeugt durch seinen champagnerähnlichen Charakter. Wer seinen Gästen einen ungewöhnlichen, aber hochwertigen Schaumwein servieren möchte, der landet mit dem Ridgeview einen Volltreffer, der preislich attraktiv ist und so manchen durchschnittlichen Markenchampagner übertrifft.

Ridgeview Bloomsbury brut 2009, Sussex (englischer Schaumwein) zu 30 Fr., Real Wines (Paul Liversedge) in Stallikon, Tel. 043 466 08 90, www.realwines.ch.

Nachrichten

Film

Walter Giller gestorben

Der Komödiant und Charakterdarsteller Walter Giller ist 84-jährig in Hamburg gestorben. In den 50er- und 60er-Jahren bildete er mit seiner Frau Nadja Tiller das Traumpaar des deutschsprachigen Films. Giller hat in über 80 Produktionen mitgewirkt, darunter «Peter Voss, der Millionendieb», «Drei Mann in einem Boot» und «Rosen für den Staatsanwalt». (SDA)

Buchhandel

Payot senkt Preise

Die Westschweizer Buchhandelskette Payot senkt die Preise für Bücher aus Frankreich ab Juni 2012 um bis zu 40 Prozent. Das Unternehmen verzichtet künftig auf Schweizer Zwischenhändler und bezieht die Bücher direkt bei den Verlagen. (SDA)