

Kultur & Gesellschaft



Einst dienten sie zur Resteverwertung und galten als Armeleutegericht. Heute gibt es Teigtaschen auch in exklusiven Varianten. Foto: Christopher Churchill (Gallery Stock, Keystone)

Der Geist steckt in der Tasche

Teigtaschen sind das älteste ökologische Essgeschirr. Sie bergen nicht nur einen Reichtum an Füllungen, sondern auch an Legenden hinsichtlich ihrer Entstehung.

Von Paul Imhof

Es mag nicht nachweisbar sein, wann und wo ein Teigfladen erstmals so lange ausgewallt wurde, bis er eine zarte Nudelhaut war. Doch der Zweck der Übung, ob aus grob gemahlenem oder feinstem Mehl geknetet, blieb der gleiche: Mit Teig lassen sich Speisen bequem fassen und «samt dem Teller» einverleiben, was, etwa in China, bereits vor Jahrtausenden das wirtschaftlichere Fast Food war als der Schnellimbiss auf Wegwerfplastik von heute.

Die Ursprünge der Teigtaschen dürften in der Verwertung von Resten zu finden sein; so gesehen, waren sie einst ein Armeleutegericht. Doch bereits im Mittelalter mischte man in zahlreichen italienischen Varianten wertvolle exotische Gewürze in die Füllungen und färbte mit Safran das Kochwasser gelb.

Wer heute «hausgemachte», zumindest im Kleinbetrieb produzierte Teigtaschen kauft, muss dafür nicht selten auch einen ordentlichen Preis bezahlen. Die Füllung verlangt: Spinat mit Frischkäse und gehacktes Schweinefleisch mögen ja noch zu bezahlen sein, doch Delikatessen von getrüffeltem Ricotta bis zu Langustenmousse, 4-Käse-Farce bis zu zart gehacktem Brasato al Barolo liegen auf einem anderen Preisniveau.

Jenseits von Dosenravioli

Vorbei die Zeiten, als Büchsenravioli – in den 30er-Jahren von der Konservenfabrik Seatal in Seon als «Super Raviolini alla Milanese» lanciert und 40 Jahre später in einer legendären «Kassensturz»-Sendung in unappetitliche Bestandteile zerpfückt – die Mägen füllten. Marken wie Roco oder Hero haben mit den handgefertigten Spezialitäten so viel gemein wie konfierte Datteltomaten mit Ketchup. Vom Absturz dank «Kassensturz» haben sie sich trotzdem erholt, als Happen zum Bier löffelt man sie gerne kalt aus der Dose.

Gelungene Füllungen gehören zu den Höhepunkten kulinarischen Schaffens. Wer es versteht, verschiedene Ingredienzen – und sind es bloss Reste – in wohlschmeckende Kompositionen zu verwandeln, wird rasch als Geheimtipp gehandelt. Die Farce darf nicht trocken sein, weder fade noch überwürzt, dafür saftig und fast schmelzend. Auch die Verpackung hat Veredelungen erlebt. Während ein Raviolo als Teigpäckchen entstanden und das auch geblieben ist, haben die Xiaolong-Köche die Form dieses für Südchina typischen Täschchens so perfektioniert, dass die Stelle, wo die gewünschten 14 Falten sich zu einem Verschluss vereinen, wie ein kleiner Krater geformt sein muss. Denn bevor man die Xiaolong in den Mund führt und zerbeisst, geniesst man ihren «Geist».

«Kaum eine Küche der Welt misst, abgesehen von der französischen viel-

Hülle mit Füllung Zwei Rezepte aus China und Italien

Xiaolong

Chinesische Teigtaschen

200 g Mehl
Wasser
500 g fein durchgedrehtes, mageres Schweinefleisch
1 Tasse Hühnerbrühe (am besten ausgekocht aus einem frischen Huhn)
Speiseöl
Salz
Zucker
gehackter Schnittlauch nach Belieben
geraspelter Ingwer nach Belieben
2 bis 4 Bambusdämpfkörbe

Der Teig: Das Mehl mit Wasser zu einem festen Teig verarbeiten, der danach fein ausgerollt wird. Mit Mehl bestäuben und mit etwas Speiseöl einfeften. Danach den Teig wieder rollen, bis er weich und geschmeidig geworden ist.

Die Füllung: Schweinefleisch, Gewürze und Kräuter so vermischen, dass die Füllung richtig schmackhaft wird. Je besser abgestimmt, desto reicher der «Geist der Xiaolong» – der Fleischsaft.

Die Klösschen: Aus dem dünn gerollten Teig Scheiben ausstechen, einen Teelöffel Füllung in die Mitte geben. Teig vom Rand her zu einem Hügelchen um die Füllung falten, idealerweise mit ungefähr 14 Falten und einem kleinen Krater in der Mitte – aus dem dann er Saft wie Lava aus einem Minivulkan austreten kann.

Das Dämpfen: Zwei Dämpfkörbe mit Klösschen bestücken und übereinander in einen Wok mit Wasser stellen. Das Wasser fünf Minuten lang auf grosser Flamme kochen. Der Dampf gart die Klösschen. Wenn etwas Fleischsaft aus dem Krater austritt, sind sie richtig.

Der Genuss: Das Wichtigste ist das Ausaugen des Saftes durch den kleinen Krater der Klösschen.

Aus: Marcus Hernig: Eine Himmelsreise – China in sechs Gängen. Die Andere Bibliothek, Berlin 2012. 401 S., ca. 48 Fr.

Mezze Lune ai Datterini

Halbmöndchen mit Datteltomaten

Die konfierten Tomaten verlangen Geduld und regen ein gewisses meditatives Wohlbefinden an – beim Vorbereiten wie beim Warten.

300 bis 400 g Datteltomaten, reif
frische Kräuter, was so zur Hand ist, z. B. Rosmarin, Petersilie, Thymian, Basilikum, Salbei, Liebstöckel, Chili (frisch oder getrocknet)
Knoblauch in Scheiben, nach Belieben
Ingwer in Scheiben, nach Belieben
Zwiebelringe nach Belieben
Fleur de Sel
Pfeffer aus der Mühle
Olivenöl
300 g Weissmehl
3 bis 4 Eier (je nach Grösse: 1 Ei auf 100 g Mehl)
etwas Salz
Olivenöl
Wasser

Die gewaschenen, abgetropften Tomaten an der Spitze übers Kreuz einschneiden, kurz in kochendes Wasser tauchen. Die Haut rollt sich an der Schnittstelle ein und lässt sich einfach abziehen.

Blech mit Backpapier auslegen, mit einem Bett aus Rosmarin, Petersilie, Thymian, Basilikum belegen. Darauf die gehäuteten Tomaten verteilen, mit Olivenöl beträufeln, dann Knoblauch und Ingwer, Zwiebeln, je nach Bedarf Chiliringe oder Chiliflocken sowie Fleur de Sel und Pfeffer darüberstreuen. Die restlichen Kräuter locker darüber verteilen. Vier Stunden lang bei ca. 90 °C im Ofen ziehen lassen. Das Resultat ist fantastisch: Die Tomaten verlieren Flüssigkeit, sie schmecken intensiver, bleiben aber saftig – wahre Aromapralinen.

Mehl, Eier, Salz, Olivenöl zu einem geschmeidigen, leicht elastischen Teig kneten, eventuell unter Zugabe von etwas Wasser. Zu einer Kugel formen, ruhen lassen, bis die Tomaten fertig sind.

Dünn auswallen, Scheiben von etwa 6 bis 7 cm Durchmesser ausstechen, mit Wasser bepinseln. Jeweils eine konfierte Tomate auf die eine Scheibenhälfte platzieren, die andere Hälfte darüber klappen, gut andrücken – aber nicht verletzen, sonst dringt beim Garen Wasser in die Teigtasche. Mit der Gabel die Teigränder nochmals festdrücken, sodass ein Muster entsteht.

Auf ein gemehltes Backpapier legen, mit wenig Mehl bestäuben, im Kühlschrank leicht antrocknen lassen. In schwach kochendem Wasser 3 bis 4 Minuten garen.

Mit etwas heisser Butter oder Olivenöl servieren, dazu geriebenen Parmesan oder Sbrinz geben.

Ein Rezept des Autors.

leicht, Suppen und Säften so viel Bedeutung bei wie die chinesische», schreibt Marcus Hernig in «Eine Himmelsreise», einem packenden Buch über das Essen im Reich der Mitte. Die Seele eines Gerichts liege in seinem Sud, «und diese Seele gilt es herauszuschmecken». Der Autor, der schon lange in China lebt, lässt sich in einem der wenigen verbliebenen traditionellen Lokale Shanghais von einem alten Professor in die Kunst des Xiaolong-Genusses einweisen: «Sie müssen eine kleine Öffnung in den Teig hineinbeissen und dann vorsichtig den Saft der Füllung schlürfen. Denn das ist die Essenz des Xiaolong.» Marcus Hernig verbrüht sich dabei fast den Mund und bespritzt sich reichlich mit dem «Geist des Xiaolong».

Auch in Georgien kommt dem Verschluss der Teigtaschen besondere Bedeutung zu – da freilich nicht als Pforte zum Genuss, sondern als Haltegriff. Beim Füllen der Chinkali nimmt man die Teigränder zusammen und dreht sie zu einer Spitze, die nach dem Garen hart bleibt. Beim Essen beisst man die Tasche dann an, lässt den Saft der Füllung in den Mund rinnen und erst dann die Tasche folgen. Chinkali werden mit Hackfleisch, Knoblauch und Zwiebeln, Kräutern und Gewürzen, Käse oder Sauerrahm gefüllt – nicht auffallend anders als in anderen Ländern wie etwa in Russland (Pelmeni), Spanien (Empanadas), der Türkei (Manti), Tibet (Momo) sowie insbesondere China (Wan Tan, Baozi, Jaozi) und Italien.

Die Fleischeslust der Mönche

Das Wort Raviolo wird auf den ligurischen Dialektausdruck rabiolo zurückgeführt, was Reste bedeutet. Solche Verpackte man später auch im Schwabenland, in welchem die Maultaschen heimisch sind: Die Legende berichtet vom Bemühen der Mönche des Zisterzienserklosters Maulbronn, Fleisch vor dem Auge des Herrn hinter Teig zu verstecken, um zur Fastenzeit verbotene Lüste unbemerkt geniessen zu können. Vermutlich haben jedoch protestantische Glaubensflüchtlinge aus Norditalien die Ravioli nach Deutschland gebracht.

In Italien sind Teigtaschen weit verbreitet und so beliebt, dass sie je nach Region unterschiedliche Formen und Namen erhalten haben. Aus Spielerei sind wohl die Cappelletti, Hütchen, entstanden, während wir Tortellini der Legende nach einem Spanner verdanken: Venus wollte in einem Wirtshaus in Bononia (Bologna) Göttervater Jupiter treffen. Als sie sich im Zimmer auffrischte, presste der voyeuristische Koch sein Auge ans Schlüsselloch – und erhaschte dabei einen Blick auf den göttlichen Unterleib. Begeistert hielt er seine Erinnerung fest und modellierte aus Teigtaschen den Nabel der Venus.

Leser fragen

Was ist eigentlich Gummiwasser?

In einer Gartenbeiz diskutierten wir über die Glaces, die wir dort assen. Ein Kollege sagte, in die Eismasse gebe man manchmal Gummiwasser. Warum, wusste er aber nicht. Was muss ich mir unter Gummiwasser vorstellen? Etwas Schleimiges? Und wozu braucht man das?

R. A.

Liebe Frau A.,

aus Schleimigem kann durchaus Gummi werden, allerdings braucht es ein paar Schritte, bis das Resultat nutzbar wird. Dies lässt sich in tropischen Ländern beobachten. In Malaysia zum Beispiel gibt es riesige Kautschukplantagen (mit dem Gummibaum im Wohnzimmer nicht verwandt), da schneidet man Rillen, fast kleine Kanäle, in die Rinde der Bäume und hängt Schalen darunter, in denen die herauslaufende weisse Milch aufgefangen wird. Dieser Saft wird dann eingesammelt, gekocht und weiterverarbeitet, bis er zu richtigem Gummi geworden ist.

Mit dem Gummiwasser hat das freilich nichts zu tun. Dieses Wasser entsteht, indem man ein weisses Pulver aus fein gemahlene Harzteilchen gewisser afrikanischer Akazienarten mit Wasser verrührt. Das nennt sich dann Gummiarabikum. Dieses Harz gewinnt man dabei auf ähnliche Weise wie die Kautschukmilch.

Unter der Bezeichnung E 414 gehört Gummiarabikum zur Substanzgruppe der Träger- und Füllstoffe, Stabilisatoren und Verdickungsmittel, verwandt mit E 413 alias Tragant (Gelier- und Verdickungsmittel), das aus asiatischen Astragalus-Sträuchern gewonnen wird. Mit Gummiarabikum kann man Getränkschäume stabilisieren, zum Beispiel in Cola-Getränken oder Bier, und man kann damit die Bildung von Zucker- und Eiskristallen unterbinden. Dies also dürfte hinter der getrüblen Erinnerung Ihres Kollegen über Gummiwasser in der Glace stecken. Weiter braucht man es in der Küche für Tortenguss und Sahnesteif (eine Art Schlagrahmstütze).

Aus der Zeit der Pharaonen

Doch das Verwendungsspektrum von Gummiarabikum ist noch viel breiter. Das Harz der Arten Acacia senegal und Acacia seyal war bereits zu Zeiten der Pharaonen bekannt, die Bäume wuchsen im südlich von Ägypten gelegenen Sudan. Dort wächst noch heute gut die Hälfte der Gesamtmenge von rund 60 000 Tonnen, die weltweit pro Jahr gewonnen wird. Das Verbreitungsgebiet der Bäume erstreckt sich von Nordafrika via Arabien bis nach Nordindien. Im antiken Ägypten wurde die Substanz in der Ernährung verwendet wie auch als Bindemittel in Farben für Wandmalereien.

Paul Imhof

Der TA-Experte beantwortet Fragen zum leiblichen Wohl, zu Völlerei und zu Fasterei, zu festlichen und alltäglichen Tafeln, Küchen und Kellern.



Senden Sie uns Ihre Fragen an gesellschaft@tages-anzeiger.ch

Das gut verträgliche Harz gehört zu den ältesten Bindemitteln. Diese Eigenschaft bot bereits vor 4000 Jahren Stoff für Legenden. So schrieb man dem getrockneten Harz der geringwüchsigen, dornenbewehrten Akazie einst magische Kräfte zu und glaubte, mit nicht einmal 200 Gramm Gummiarabikum einen Tag lang leben zu können. So falsch lag die Legende nicht: Gummiarabikum besteht aus Kohlehydraten, verfügt allerdings nicht über einen speziellen Nährwert. Der Stoff verbindet sich gut mit Speichel (aber nicht mit Alkohol), so hart er auch sein mag – das merkt man, wenn man einen Lebkuchen isst, dessen Papierbild mit Gummiwasser auf das Gebäck geklebt wurde. Gummiarabikum eignet sich auch sehr gut als Glanzmittel, es wird dann so hart, dass die Schicht beim ersten Biss wie eine Scheibe zersplittert.

Gummiarabikum wurde früh als Bonbon-Weichmacher verwendet. Diese Funktion haben mittlerweile andere Produkte übernommen, wie etwa Agar-Agar, das aus Algen hergestellt wird. Geblieben ist der Name Gummiarabikum, der an laue Nächte und Betörungsmittel wie Myrrhe denken lässt.