

VIER JAHRESZEITEN IN DER POLNISCHEN KULINARISCHEN TRADITION

Hecht auf polnische Art in Heidelbeersaft (1598)

Von Hechten in polnischer Brüh, Franz de Rontzier, *Kunstbuch von mancherley Essen*, Wolfenbüttel 1598, S. 352. *Man macht ihn braun mit Möhrbirn, Heidelbirn und Brambirnsafft welchs man bey der Apoteckern bekommen kan, oder man seud grüne oder druckene Kirchen mit Erbissen oder weissem Brodt in Wein und streichts durch einen harntuch uber den Hecht, man kan ihn in grünen oder druckenen S. Johanisbirn roth machen.*

Kommentar: Hecht in polnischer Sauce ist ein Rezept, das in den Büchern des 16. und 17. Jahrhunderts in über 40 Varianten vorkommt. Meist wird er in gelber Safransauce gekocht, auf der Basis von Zwiebeln, Äpfeln und Brot. Doch das Rezept für Hecht auf polnische Art, das Franz de Rontzier, der Mundkoch des Herzogs Heinrich Julius von Braunschweig, 1598 niederschrieb, ist ganz außergewöhnlich. Der Fisch wird in dem Saft von Heidel-, Brom- und Moorbeeren gekocht, der – wie der Koch rät – in der Apotheke erhältlich ist. Kein Wunder, galt doch Zucker in jenen Tagen als Medizin und war eine wichtige Zutat von Heilmixturen, besonders gegen Husten, Halsschmerzen oder Magenbeschwerden.

Kapaun mit Meerrettich und Mandeln (1611)

Kapaunen oder Hünere in Kreen oder Merrettich, Johann Deckhardt, *New Kunstreich und Nützliches Kochbuch*, Leipzig 1611

Koche einen schön weißen Kapaun, nimm dann eine gute Meerrettichwurzel, zerreibe und zerstoße sie gut und streiche sie mit Hühnerbrühe durch ein Tuch oder feines Sieb. Nimm dann ein wenig Mandeln, schäle und zerstoße sie zu Brei, vermische sie mit dem Meerrettich und gib die beste Hühnerbrühe dazu. Sobald der Kapaun oder das Huhn gar ist, übergieße sie mit der zubereiteten Meerrettichsauce.

Kommentar: Kapaun in Meerrettich ist ein Gericht, das sowohl in deutschen als auch polnischen Kochbüchern des 17. Jahrhunderts auftaucht, in denen ähnliche Geschmacksvorlieben zum Ausdruck kommen. Die gewöhnliche Meerrettichsauce erhält durch das Hinzufügen von Mandeln eine elitäre Note, und die weiße Farbe des Gerichts hatte symbolische Bedeutung. Seit dem Mittelalter war Weiß die Farbe der Vollkommenheit, weiße Speisen wurden von der Medizin als besonders gesund und nahrhaft angesehen.

Blumenkohl mit Pilzpuder und Sellerie (1698)

Blumen=Kohl in Milch oder Rohm gekocht, Hans Schuppe, *Traiteur à la mode*, Lübeck – Leipzig 1698

Putze den Blumen=Kohl zu rechte, koche ihn ab in Wasser, gieß ihn denn in einen Durchschlag, daß das Wasser ablauffen kann, thu ihn in einen Castrol, gieb Milch oder Rohm, geriebene Semmel, Muscaten=blumen, Pfeffer, Butter und Saltz daran, lass es darinn gahr kochen, so ist es gut.

Kommentar: Das Rezept für Blumenkohl in Milch oder Sahne gekocht, mit Muskatblüte und Butter, bringt ein verfeinertes Geschmacksempfinden zum Ausdruck, mit dem sich polnische und deutsche Köche nur schwer anfreunden konnten, gaben sie doch gern große Mengen Pfeffer und Safran an die Speisen. Das Rezept stammt aus dem Buch *Traiteur à la mode* von Hans Schuppe, dem Mundkoch am Hofe Johann Adolfs von Schleswig-Holstein-Sonderburg-Plön, dessen Rezepte von neuen Ideen aus der französischen Küche inspiriert waren.

Gewürtz=Puder zu machen, Hans Schuppe, *Traiteur à la mode*, Lübeck – Leipzig 1698

Nimm Champignons, Morcheln, Pistacien, Lorber=Blätter, jedes gleich viel, mache es trucken, stoß es zusammen klein, schlag es durch ein Sieb, nimm ein wenig Saltz, truckne es auch, stoß es klein, thue es in das Pulver, rühr es durcheinander, verwahre es in einer Schachtel, so ist es fertig.

Kommentar: Für Pilze, die als Armeleuteessen galten, begannen sich die Hofköche erst in der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts zu interessieren. Hans Schuppe, Mundkoch auf Schloss Plön, bereitete ein Gewürz aus einheimischen Pilzen, mit Pistazien und Lorbeerblättern, das als Alternative zu anderen Gewürzmischungen dienen konnte.

Selleri, Sophie Hölscher, *Düsseldorfer Kochbuch*, Düsseldorf 1834, S. 39.

Die Selleriestauden putzt man, schneidet sie in Scheiben und kocht sie in Bouillon mit etwas Butter recht weich und ganz kurz ein, treibt sie durch, gibt etwas fein Gewürz, ein wenig süßen Rahm und noch ein Stückchen Butter hinzu und macht sie wieder heiß.

Kommentar: Selleriepürree nach dem Rezept aus dem Düsseldorfer Kochbuch von 1834, in Bouillon gekocht und mit Butter und Sahne zubereitet, war eine Beilage zu Fleisch- und Fischgerichten. Auf dieselbe Art bereitete man auch anderes Gemüse zu: Mohrrüben, Weiß- oder Blumenkohl. Das Interesse an Gemüse, die Hervorhebung seines natürlichen Geschmacks und den Kult der Verfeinerung verdanken wir der kulinarischen Revolution, die Mitte des 17. Jahrhunderts von der französischen Küche ausging und nach und nach die anderen Länderküchen Europas erreichte.

Kalteschale von Reis (1834)

Kalteschale von Reis oder Gerste, Sophie Hölscher, *Düsseldorfer Kochbuch*, Düsseldorf 1834, S. 18–19.

Man laßt ¼ Pfund Reis in vollen Wasser ausquellen, er muß jedoch ganz bleiben, thut ihn dann in ein Haarsieb, gießt einigemal kaltes Wasser darüber und laßt ihn ablaufen, dann thut man ihn in die Terrine, gibt 4 Loth Zucker, worauf das Gelbe von 2 Zitronen abgerieben ist, nebst dem Saft hinzu, rührt nach und nach 1 Bouteille Wein und 1 ½ Bouteille Wasser darunter und setze sie, bis man sie zur Tafel geben will, an einen kühlen Ort.

Kommentar: Kalteschale ist ein kalt gereichtes Dessert, das im 19. Jahrhundert die Herzen nicht nur deutscher, sondern auch polnischer Leckermäuler eroberte. Das präsentierte Gericht verbindet ein polnisches Rezept für „Kaltoszal“ (so das damals gebräuchliche Lehnwort der polnischen Küche) aus Bier mit einem Reiskuchen zur Zierde, der das Rezept für Kalteschale von Reis aus dem Düsseldorfer Kochbuch neu interpretiert.



Ministry of
Culture
National
Heritage
and Sport
of the Republic
of Poland

Das Projekt wird gefördert aus den Mitteln des polnischen Ministeriums für Kultur, Nationales Erbe und Sport, im Rahmen des Programms „Kultura inspirująca“ („Inspirierende Kultur“)