



Vergessene Winterrezepte

Vier Jahreszeiten in der polnischen kulinarischen Tradition

Kulinarische historische Rekonstruktion

Polnischer Tee

Polnisch Bier, in: Lovica von Pröpper: *Waidmanns Küche*, Düsseldorf 1891, S. 419.

Man koche eine Maaß gutes Weißbier mit einem halben Pfund Zucker und einem Stückchen Zimmt und Citronenschale, gieße dann einen Schoppen guten weißen Wein, am besten Rheinwein dazu und legire es mit sechs Eidottern, die man mit etwas süßem Rahm verrührt hat, gebe den Saft einer Citrone hinein und zuletzt eine halbe Tasse Marasquino, schlage alles zusammen über gelindem Feuer und servire in Tassen, mit geröstetem Weißbrod dabei.

Kommentar:

„Polnischer Tee“ ist eine Art humorvolles Wort- und Gedankenspiel. Dieses Getränk, das immer wieder in deutschen Kochbüchern aus dem 19. Jahrhundert auftaucht, hat nichts mit Tee zu tun. Es handelt sich um ein wärmendes und aromatisches Getränk auf der Basis von Weißbier und Rheinwein, das durch die Zugabe von Eigelb, süßer Sahne, Zitrone und Kirschlikör eine recht dicke Konsistenz hat.

Stockfisch in Sahnesoße mit Sauerkraut

Stokfisz [Stockfisch], in: Stanisław Czerniecki: *Compendium ferculorum albo zebranie potraw* [Compendium ferculorum oder eine Speisensammlung, Kraków 1682], Hrsg. und Bearb. von Jarosław Dumanowski, Warszawa 2021, S. 198–199.

Man entferne die Schuppen des zuvor eingeweichten Stockfischs und gebe ihn mit der Haut in einen Topf oder Kessel, nachdem er gegart hat, füge man fein gehackte Zwiebel und Petersilie hinzu, koche alles kurz auf und füge anschließend die Sahne, die Butter, den Pfeffer, die Blüte und das Leinöl hinzu.

Kommentar:

Stockfisch – also getrockneter Kabeljau – war in der Zeit vor der Einführung des Kühlschranks in ganz Europa ein geschätztes Produkt. Nicht nur wegen seines Geschmacks und seines zarten Fleisches, sondern vor allem aus praktischen Gründen – es war ein lang haltbares Lebensmittel. In Polen und anderen katholischen Ländern war er eine wichtige Zutat für Fastengerichte, besonders im Winter. An „Butter-Fastentagen“ wurde er gerne in einer Sahnesoße zubereitet. An strengen Fastentagen (z. B. freitags oder in der österlichen Fastenzeit), an denen auf Milchprodukte verzichtet werden musste, wurde der Stockfisch jedoch in einer Soße aus Mandeln, Petersilie und Zwiebeln gekocht, die die Sahne ersetzte. In der deutschen Küche hingegen wurde der Stockfisch gerne als Beilage zu Sauerkraut serviert.

Hirschwild auf polnische Art und Grünkohl mit Kastanien

Hirschwild auf polnische Art, in: Lovica von Pröpper: *Waidmanns Küche*, Düsseldorf 1891, S. 58.

Man kocht es mit Wasser, Essig, Saltz, Gewürz, Lorberblättern und Zwiebeln ab, dämpft etwas Mehl in Butter braun, gibt etwas Zwiebel und Zucker daran und legt das Fleisch hinein. In die Brühe, worin das Fleisch gekocht wurde und die man durch-geseiht hat, thut man ein Glas Wein, Rosinen, Korinthen und ein Stückchen Zucker, läßt sie gut einkochen, gießt sie beim Anrichten über das Fleisch und bestreut dieses mit geschnittenen Mandeln und Citronenschalen. Ebenso Reh.

Jarmuż z kasztanami [Grünkohl mit Kastanien], in: *Przepisy Paula Tremo*, Hrsg. von Jarosław Dumanowski, Warszawa 2022, S. 116.

Man gebe den geputzten Grünkohl in einen Topf, gieße Brühe dazu, füge ein Stück Zucker hinzu und lasse ihn weichkochen. Man nehme dann die Butter, schmelze sie, streue ein wenig Mehl darüber und seihe die Brühe, die der Grünkohl beim Kochen abgibt, durch ein Sieb ab. Man koche sie auf. Wenn die Butter ungesalzen ist, fügen Sie Salz hinzu. Man koche die Kastanien in Wasser, bis sich die Haut leicht ablöst, schäle die Kastanien, gebe sie in einen Topf, streue etwas zerstoßenen Zucker darüber, füge etwas Wasser hinzu und koche es auf. Wenn das Wasser eingekocht ist, so dass nur noch Sirup übrig ist, nehme man die Kastanien heraus, lasse den Zucker auf ihnen abkühlen und serviere sie zum Grünkohl.

Kommentar:

Lovica von Pröpper verfasste mehrere Kochbücher und Haushaltsratgeber. Auf Schloss Hülchrath stellte sie am Hubertustag 1870 ein Buch über die Jagdküche fertig, das eine Zusammenstellung von Rezepten war. Die Rezepte stammten von Köchen und Köchinnen auf Schloss Hülchrath sowie von Freunden der Autorin und sogar aus der Presse (z. B. aus der „Wiener Jagdzeitung“). Eines der Gerichte, die sie beschreibt, ist das Hirschwild auf polnische Art, in einer süß-sauren Soße mit Sultaninen und Mandeln. Das Gericht wurde in Polen sehr geschätzt und war ab dem 16. Jahrhundert jahrhundertlang charakteristisch für die polnische Küche.

Grünkohl mit Kastanien hingegen ist ein Gericht, das ein lokales Produkt – Grünkohl, der kurz nach dem ersten Frost am besten schmeckt – mit einem Produkt aus dem Mittelmeerraum kombiniert. Es wurde als Beilage sowohl zu Fisch als auch zu Fleisch serviert, insbesondere zu Pökelfleisch, gereiftem Gänsebrustschinken oder geräucherter Zunge. Grünkohl mit Kastanien konnte auch als eigenständiges, fleischloses Gericht serviert werden. Im 19. Jahrhundert war es ein traditioneller Teil des polnischen Heiligabendtisches.

Pilzsuppe

Polewka grzybowa [Pilzsuppe], in: Stanisław Czerniecki: *Compendium ferculorum albo zebranie potraw* [*Compendium ferculorum oder eine Speisensammlung*, Kraków 1682], Hrsg. und Bearb. von Jarosław Dumanowski, Warszawa 2021, S. 207.

Man trockne die Pilze und gebe sie mit einem Bund Petersilie in einen großen Topf und salze sie nach Geschmack. Man röste die Weißbrotwürfel, gieße die Suppe in den Teller, füge Öl und Pfeffer hinzu und brate einige Pilze in Mehl, Öl oder Butter an. Man garniere die Suppe mit den Pilzen und den gerösteten Weißbrotwürfeln.

Kommentar:

Pilze sind ein äußerst wichtiges Produkt in der polnischen kulinarischen Tradition. In der frühen Neuzeit schätzte die elitäre Küche vor allem Morcheln, aber auch Reizker oder Steinpilze. Frische oder getrocknete Waldpilze wurden zu Fleisch- und Fischgerichten hinzugefügt. Sie bildeten auch die Grundlage von Fastengerichten – wie im Fall der im *Compendium ferculorum* (1682) beschriebenen Suppe. Ende des 18. und Anfang des 19. Jahrhunderts tauchten aufgrund der Vorliebe für die französische Küche immer häufiger Champignons und Trüffel auf den Tischen der polnischen und deutschen Eliten auf.

Karpfen auf Polnisch

Karpfen auf Polnisch (Carpe à la polonais), in: Sophie Hölscher: *Düsseldorfer auf zwanzigjährige Erfahrung gegründetes Kochbuch...*, Düsseldorf 1834, S. 91–92.

Man fange das Blut des Karpfen in etwas Essig auf, rühre es wohl durch einander, daß es nicht gerinne; den Karpfen schneide man, nachdem er geputzt, in Stücken, thut ihn in ein Kasserole und so viel gutes Bier darauf, daß er bedeckt ist, nebst einigen Scheiben rohen Schinken, in Scheiben geschnittene Zwiebeln und einige Scheibchen Petersilienwurzel, kocht ihn so lange bis er nicht mehr schäumt, hebt ihn dann heraus, kocht die Brühe schnell ein, rührt etwas Mehl mit dem Blute an, rührt dieses unter die Sauce, gibt noch etwas Zucker, ein wenig Muskat und Pfeffer daran, und richtet sie über den Karpfen an.

Kommentar:

In einem Düsseldorfer Kochbuch aus dem Jahr 1834 gibt es ein faszinierendes Rezept, das auf die Vermischung polnischer und deutscher kulinarischer Traditionen hinweist. Es handelt sich um Karpfen, der in einer Soße aus Bier und Zwiebeln gekocht wurde, mit dem Zusatz von Eigenblut, gewürzt mit Zucker und Muskatblüte. Das Überraschendste an diesem Rezept ist jedoch nicht die Zugabe von Blut, sondern von rohem Schinken, dessen Scheiben zusammen mit dem Karpfen gekocht werden sollen. Zwar war Karpfen in Blutsoße in der polnischen Küche bekannt, er wurde aber ganz anders zubereitet als das Düsseldorfer Rezept. In der traditionellen polnischen Küche wurde eine solche Soße mit Lebkuchen, Zucker, Sultaninen und Mandeln gewürzt. Es war ein Fastengericht, das vor allem zum Abendessen am Heiligabend beliebt war. Es war ein Ausdruck der kulinarischen Identität der Polen und gehörte zum Bild des polnischen Katholiken. Schinken als Beilage zum Karpfen kam nicht in Frage – er hätte gegen die Regeln des katholischen Fastens verstoßen. Dieses Rezept, in dem ein Produkt aus dem „Westfälischen Himmel“ mit polnischem Karpfen kombiniert wird, ist für uns ein guter Ausgangspunkt, um etwas über die kulinarische Vergangenheit des jeweiligen Nachbarlands zu erfahren.

Schnee

Piana [Schlagsahne], in: Stanisław Czerniecki: *Compendium ferulorum albo zebranie potraw* [Compendium ferulorum oder eine Speisensammlung, Kraków 1682], Hrsg. und Bearb. von Jarosław Dumanowski, Warszawa 2021, S. 225.

Man nehme so viel süße Sahne, wie man braucht, füge den zerstoßenen Zucker hinzu, schlage sie bis sie steif ist, streiche sie in eine große Schale und bedecke sie mit gezuckerten Schaumrollen.

Sie können auch einen Rosmarinstrauch in die Schale geben und anschließend die Schlagsahne wie folgt hinzufügen: Man schneide einen Laib Roggenbrot in zwei flache Stücke, nehme die Krumen aus einem Teil, bestreiche diese Stelle des Brots mit Butter und drücke es in die Schale, so dass die Butter das Brot festhält. Sodann stecke man einen Rosmarinstrauch in das Brot, gebe die Schlagsahne hinzu und bedecke sie mit gezuckerten Schaumrollen.

Kommentar:

Das Rezept ist der Versuch einer kulinarischen Darstellung einer Winterszene, wie man sie aus europäischen Renaissance- und Barockkochbüchern kennt. Es handelt sich um ein mehrstöckiges Dessert, das an einen Winterwald erinnern soll. Die Kulisse der kulinarischen Szenerie besteht aus einem großen Laib Roggenbrot, in den ein Rosmarinstrauch (der eine Fichte imitiert) gesteckt und der mit Schlagsahne (die an Schnee erinnert) bedeckt wird. Am Fuße des Rosmarinstrauchs werden Schaumrollen (die Fichtenzapfen imitieren) platziert.



Ministry of
Culture
and National
Heritage of
the Republic
of Poland



POLNISCHES
INSTITUT
DÜSSELDORF

**SCHLOSS
BENRATH**



MUSEUM of King
Jan III's PALACE
at WILANÓW



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