

Der alten Kochkunst auf der Spur

Rezepte gegen den immer rascheren Wandel der Esskulturen

Tobias Funke

«Ich esse, also bin ich.» Dieser Leitsatz geht wohl manchen Gourmets beim Feinschmecker-Mahl durch den Kopf. Was heute auf den Tisch kommt, ist meist exquisit. Doch was steckt eigentlich hinter dieser Qualität? Und wie hat sich die Schweizer Küche zu dem entwickelt, was sie heute ist? Genau dieser Frage bin ich nachgegangen, suchte dafür die ältesten Rezepte der Schweiz und stiess auf interessante Ergebnisse.

Beschleunigter Wandel

Immer extravaganter, immer verrückter, immer spezieller: Lange war dies das Credo der Spitzenköche. Daraus resultierte beispielsweise die Molekularküche. Seit einiger Zeit versuchen jedoch viele, zurück zu den Wurzeln zu gehen. Ich selbst wollte den Ursprung der Schweizer Küche entdecken und stöberte hierfür die ältesten Kochbücher der Schweiz auf. In der Nationalbibliothek in Bern und in den Kantonsbibliotheken der Urkantone.

Die ganze Welt ist im Wandel und steht im Banne technischer Innovationen. Dies zwingt auch uns Spitzenköche zum Umdenken; Nachhaltigkeit, Bio-Produkte, Tierhaltung, Solar- und Induktions-Technik stehen beim Kochen immer stärker im Fokus. Doch wie ist es beim Essen selbst? Holen wir dort ebenfalls das Maximum raus?

Meine Recherchen über die ältesten Rezepturen der Schweiz haben über hundert Stunden gedauert. Das alte Deutsch, die alte, teils unleserliche Schrift haben die Arbeit erschwert. Dennoch wurde mir bald klar: Im Vergleich zu damals verändern sich Essverhalten und Ess-Trends mit ungleich ungleich höherer Geschwindigkeit.

Ein Beispiel: Man geht davon aus, dass die Kartoffel 1562 erstmals Europa, nämlich die Kanaren, erreichte. Es dauerte aber mehr als hundert Jahre, bis die Feldfrucht in der Schweizer Küche Einzug hielt. Das ist eine lange Zeit, wenn man bedenkt, dass wir Schweizer heute rund 13% unseres Hungers mit Kartoffeln stillen. Im 21. Jahrhundert kann sich demgegenüber ein neues Lebensmittel in kürzester Zeit etablieren; man beobachtet nur Woche für Woche die Auslagen in den Geschäften. Diese Entwicklung ist aus meiner Sicht nicht nur positiv.

Vor 400 Jahren kamen Rezepte noch ohne Mengenangaben aus. Ein Bisschen von dem, ein Bisschen von jenem – fertig war die Mahlzeit. Das heutige genaue Kochen nach Buch hat dazu geführt, dass in der Schweiz pro Jahr rund

800 t Lebensmittel im Müll landen. Dies wäre genug, um 2,2 Mio. Menschen ein Jahr lang zu ernähren – nach europäischem Standard notabene.

Verschwenderische Küche

Auch verwerten wir heute nicht mehr annähernd soviel vom Tier, wie dies früher der Fall war. Dies ist mir beim Zusammenstellen der alten Rezepte am meisten aufgefallen. Brauche ich heute beispielsweise 100 kg Rindsfilet für den nächsten Tag, werden diese ohne Probleme geliefert. Benötige ich aber 5 kg Ochsenherz, eine Delikatesse, muss ich vier Tage im Voraus bestellen, sonst werden diese Stücke in den Schlachtereien zum Biomüll geworfen – oder sie werden bestenfalls zu Hundefutter verarbeitet. Früher war es eine Selbstverständlichkeit, dass Zungen, Nieren, Hirn oder Herz gegessen wurden. Wohl kann Biomüll auch wertvolle Energie liefern; aber eine solche Bewirtschaftung darf nicht weiter vorangetrieben werden.

Die Esskultur leidet unter dem Zeitdruck der heutigen Gesellschaft. Dies führt zu unregelmässiger Ernährung, und zur Einnahme von ungesunden und chemischen Fertiggerichten. Es ist auch nicht verwunderlich, wenn immer mehr Leute zuckerkrank werden oder an Unverträglichkeiten leiden.

Weniger Tempo

Trotz den teils besorgniserregenden Entwicklungen soll hier nicht schwarz gemalt werden. Die Modernisierung hat auch ihre Vorteile. Ich staune immer wieder, wie die Gäste meine leichte und fettreduzierte Küche wahrnehmen – und auch einiges darüber wissen. Ich verwende ausschliesslich gesunde, saisonale und frische Produkte und verzichte ganz auf chemische Zusätze wie Geschmacksverstärker, Konservierungsmittel oder viele E-Nummern. Damit erweise ich mir selber zwar einen Bärendienst. Aber im Sinne der Gesundheit meiner Gäste ist dies eine Selbstverständlichkeit.

Die Zusammenstellung der ältesten Speisekarte der Schweiz hat mir nebst den erstaunlichen Gerichten auch persönlich weitergeholfen. Die Recherche war Anlass, auch über meinen eigenen Werdegang nachzudenken. Mit 24 Jahren machte ich mich selbständig, mit 28 wurde ich «Aufsteiger des Jahres» bei Gault Millau, mein Privatleben bleibt jedoch oft auf der Strecke. Vielleicht wäre ein entschleunigtes Leben intensiver und würde erlauben, der Esskultur mehr Zeit zu widmen und mehr Wert-

schätzung entgegenzubringen.

Nicht nur aus Spass habe ich im Obstgarten in Freienbach die älteste Speisekarte der Schweiz zusammengestellt. Vielmehr steckt eine Botschaft dahinter. Denn auch ein Ochsenherz kann Freude bereiten – und eine Kalbszunge kann ein Gaumenschmaus sein.

.....
Tobias Funke, Pächter und Küchenchef des Obstgartens in Freienbach, ist „Aufsteiger des Jahres“ von Gault Millau. Er präsentiert in seinem Restaurant die «älteste Speisekarte der Schweiz».