

Wer hat es erfunden? Ein amüsanter Rundgang durch die Gastrogeschichte.

Gerichte mit Geschichte

Warum steht Café de Paris für Kräuterbutter?

Warum verbergen sich hinter Landjägern nicht nur Polizisten, sondern auch Rohwürste?

Und was verbindet Kartoffeln mit Trüffeln?

Beurre Café de Paris

Salz, Cayennepfeffer, Paprika, Curry, Estragon, Majoran, Thymian und Dill, fein ge-



hackte Petersilie und Schnittlauch, Knoblauchpulver, Tomatenketchup, Sardellenpaste, etwas Senf und Kapern, ein Spritzer Zitronensaft und Worcestershire-Sauce sowie ein Schuss Cognac und Madeira gehören zu den Zutaten einer Beurre Café de Paris. Doch das Originalrezept bleibt ein gut gehütetes Familiengeheimnis. Als Er-

finderin der berühmten Kräuterbutter gilt Madame Boubier, Wirtin im «Coq d'Or», einem Lokal im Genfer Rive-Quartier. Das Rezept vererbte sie ihrer Tochter, die Monsieur Dumont heiratete, der 1942 in Genf selber ein Restaurant übernahm – das «Café de Paris». Spezialität: Entrecôte Café de Paris. Und dabei ist es geblieben.

Das Restaurant «Café de Paris» gibt es heute noch an der gleichen Stelle, an der Rue du Mont-Blanc 26.

Birchermüesli

Das Birchermüesli ist das berühmteste und wohl auch das erste bewusst entwickelte diätetische Müesli. Den Namen hat es vom Schweizer Arzt Maximilian Bircher-Benner (1867–1939), der von seinen

Eltern und Geschwistern bereits als Kind «s Dökterli» gerufen wurde. Sein Urmüesli bestand vorwiegend aus rohen, geriebenen Äpfeln, wenig Haferflocken, Zitro-



nensaft, Joghurt, geriebenen Nüssen, Honig und etwas Wasser. Dazu empfahl der Ganzheitsarzt «langsames Kauen, sorgfältiges Einspeicheln» sowie einen Spaziergang noch vor dem Müesli.

Cordon bleu

Klar ist, dass das Cordon bleu zu den Klassikern in unserer



Fleischküche gehört und als Schweizer Spezialität gilt. Der Rest bleibt nebulös. Man weiss nicht, wie das Urrezept aussah, Metzger und Köche sind sich uneins, was denn ein richtiges Cordon bleu überhaupt ist, und auch zur Herkunft des Namens gibt es nur Indizien.

Das Cordon bleu, jenes blaue Ordensband, wurde in Frankreich bedeutenden Persönlichkeiten verliehen. Zwischen 1838 und 1952 war es auch die symbolische Auszeichnung für die schnellste Atlantiküberquerung. Die holte sich 1933 der Passagierdampfer «Bremen». Der Ka-

Anzeige

**Gut und gesund
wies täglich Brot.**

pitän bat seinen Schweizer Koch, zur Feier des Tages etwas Besonderes zu kochen. Das Resultat sei das mit Schinken und Käse gefüllte, panierte Stück Fleisch gewesen. Wie auch immer: Diese Anekdote kann man sich schmecken lassen.

Kartoffel

Der Botaniker Caspar Bauhin hinterliess im Jahr 1589 in seinem Herbarium im Bota-



nischen Institut in Basel den ältesten Beleg einer Kartoffelpflanze mitsamt Zeichnung. Er gab ihr den botanischen Namen *Solanum tuberosum* und schrieb dazu: «Die Italiener essen sie gerne und nennen die Knollen <tartuffoli>, auch pflegen die Leute im Burgund die Wurzelknollen entweder in Asche zu braten oder gekocht zu essen.» Tartufo ist eigentlich die italienische Bezeichnung für den edlen Trüffelpilz. Die einfache Kartoffel verdankt ihren Namen also einer Verwechslung mit dem «Diamanten der Küche».

Landjäger

Der Landjäger ist eine flach gepresste, hart getrocknete, stark gewürzte und im Rauch haltbar gemachte Rohwurst



aus Rind- und Schweinefleisch sowie Speck. Der Landjäger war auch ein Polizist. Das kam so: Im mittelalterlichen Frankreich hiessen die Edelleute der königlichen Leibwache Gendarmen (französisch «gens d'armes», Waffenteile). In Deutschland waren sie ab 1809 eine militärisch organisierte Polizei auf dem Lande. Zwischen 1919 und 1934 nannte man sie Landjäger. Die waren oft tagelang unterwegs, als eiserne Ration diente ihnen nebst Brot auch eine Dauerwurst – eben der Landjäger. Als Polizist hat der Landjäger ausgedient, als Wurstware gibt es ihn glücklicherweise weiterhin.

Maggikraut

Julius Maggi (1846–1912), zu seiner Zeit einflussreichster Mühlenbesitzer der Schweiz, entwickelte aus Hülsenfrüchten nährstoffreiche Fertigsup-

pen und den Bouillonwürfel, der zum Symbol für die moderne Ernährung schlechthin wurde. Berühmtheit erlangte er dann mit der flüssigen Maggi-Würze. Sie hatte einen speziellen Eigengeschmack, der oft mit Liebstöckel in Verbindung gebracht wurde. Die in den Blättern des Küchenkrauts enthaltenen ätherischen Öle riechen ähnlich wie die Maggi-Würze, sodass die Pflanze im Volksmund längst Maggi-



kraut heisst. Folgerichtig müsste das flüssige Laborprodukt auch Liebstöckel enthalten. Falsch: In der braunen Flasche befindet sich keine Spur davon.

Marzipan

Thomas Mann nannte Marzipan eine «üppige Magenbelastung», und der deutsche Feinschmecker Karl Friedrich von Rumohr schrieb 1822: «Ganze Ortschaften bringen durch den Gebrauch des Mandelgebäcks ihre äusseren und

inneren Verdauungswerkzeuge auf das Sträflichste in Unordnung.» Marzipan, das



dank den Arabern über Sizilien und Venedig ganz Europa eroberte, ist auch für Philologen schwer verdaulich. Der heilige Markus, Schutzpatron der Bäcker und der Republik Venedig, sei der Namensgeber, kolportieren die einen. Auf das klösterliche «Panis Martius» (Märzbrot) soll der Begriff zurückgehen, sagen andere. Wahrscheinlicher ist, dass Marzipan von «Mauthaban» abstammt, der Bezeichnung für byzantinische Konfektschachteln mit orientalischen Spezereien.

Meringue

Schöpfer des Schaumgebäcks aus Eiweiss und Zucker war wahrscheinlich ein italienischer Zuckerbäcker namens Gasparini zu Beginn des 18. Jahrhunderts. Gerüchten zufolge wurde er an den Hof des Herzogs von Lothringen, des vertriebenen Polenkönigs



Diese Actilife-Produkte enthalten kaltgepresste Weizenkeime, die aus dem nährstoffreichsten Teil des Weizenkorns gewonnen werden und reich an wichtiger Folsäure sind. Sie fördern Ihre Verdauung auf natürliche Weise und haben eine sättigende Wirkung. **Damit Sie den Alltag besser meistern.**

MIGROS

Stanislaus I. Leszczyński berufen, der als Leckermaul bekannt war. Gasparini liess sich auf seinem Weg in den Nor-



den für eine Weile im schönen Haslital nieder und erfand in Meiringen gleich auch die luftige Süssigkeit. Wie sie später den Weg zum Herzog fand, bleibt ungewiss.

Gesichert ist jedoch, dass seine Tochter Maria, die 1725 den französischen König Louis XV. heiratete, vom Rezept begeistert war. Vielleicht war sie es, die das aus Meiringen stammende Eiweissgebäck französisch-elegant Meringue nannte.

Reineclaude

Die Reineclaude mit ihrer feinen Säure ist eine herrliche Marmeladenpflaume. Zudem ist die *Prunus domestica* ssp. *italica*, Varietät *claudiana*, wie Botaniker sie nennen, buchstäblich die Königin aller Pflaumen.

Den Namen verdankt dieses kugelförmige, aromatische Steinobstgewächs der Königin Claude. Sie heiratete König Franz I. von Frankreich und starb 1524 im Alter von nur 25 Jahren. In den neun Ehejahren gebar sie sieben Kinder, und wohl auch wegen



ihrer grossen Fruchtbarkeit taufte man eine neu gezüchtete Pflaumensorte «prune de la reine Claude» – Pflaume der Königin Claude, kurz Reineclaude.

Nach der französischen Revolution wollten die politischen Sittenwächter den Adel auch sprachlich exilieren: Fortan sollte die königliche Reineclaude «Citoyenne-claude» heissen, also «Bürgerin Claude».

Tilsiter

Nach dem Deutsch-Französischen Krieg 1870/71 inserierten die Preussen in der Schweiz: «Wir suchen Leute für die Milchwirtschaft.» Die zugezogenen Schweizer spezialisierten sich immer mehr auf die Käseherstellung.

Emmentaler Käse war es am Anfang, in der ostpreus-



sischen Stadt Tilsit begannen später einige, einen kleineren, nur vier bis fünf Kilogramm schweren Käse herzustellen.

Einige Schweizer kehrten von Tilsit wieder in die Heimat zurück. So auch die Thurgauer Otto Wartmann und Hans Wegmüller. In ihrem Gepäck hatten sie ein spezielles Rezept.

1893 begannen die beiden mit der Herstellung ihres Käses – benannt nach eben jener Stadt Tilsit, die seit 1946 Sowjetsk heisst und in der mittlerweile russischen Exklave Kaliningrad an der Ostsee liegt.

Text Hannes Bertschi

Illustrationen Oreste Vinciguerra

Anzeige

saisonnküche



Die Zeitschrift,
mit der Geniesser
am Ball bleiben.

Kommen auch Sie in den Genuss der Saisonküche!

- Ich bestelle ein JAHRESABO der Saisonküche (12 Ausgaben für total CHF 34.-). Dafür erhalte ich als Geschenk das Kochbuch der Saisonküche «Desserts» (im Wert von CHF 23.-).
- Ich möchte die Saisonküche erst einmal Probe lesen und bestelle das GRATIS-PROBEABO für 3 Monate (3 Ausgaben).



Name: _____ Vorname: _____

Strasse/Nr.: _____ PLZ/Ort: _____

Telefon: _____ E-Mail: _____

060711

Bitte senden Sie diesen Coupon an:
Saisonküche, Abonnenten-Service, Postfach, 6002 Luzern

Ihr Abo können Sie auch unter Telefon 0848 87 77 77 (24-Std.-Service) oder Fax 041 329 22 04 ordern.