Zeitschrift: Schweizer Heimwesen : Fachblatt VSA
Herausgeber: Verein für Schweizerisches Heimwesen
Band: 54 (1983)
Heft: 7

Artikel: Kleine Kulturgeschichte des Essens und Trinkens
Autor: Anklin, Alois
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-811939

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 16.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Kleine Kulturgeschichte des Essens und Trinkens

Der diesjährige Fortbildungskurs des VSA für Altersheimleitung und Kaderpersonal wird am 9. und 10. November in Solothurn stattfinden und dem Thema «Fördern durch Fordern» gewidmet sein. Im letzten Jahr wurde die traditionelle Herbsttagung der Altersheimleute in Luzern durchgeführt. Unter dem Titel «Der Mensch ist, was er isst» beschäftigten sich verschiedene Referenten mit der Bedeutung des Essens und Trinkens im Heim. Den Eröffnungsvortrag hielt Dr. Alois Anklin, früher Chefredaktor der «Luzerner Neuesten Nachrichten». Im Hotel Union führte er die Hörer in einer ebenso amüsanten wie gehaltvollen und hintergründigen «Kleinen Kulturgeschichte des Essens und Trinkens» durch die Jahrhunderte der Menschheitsgeschichte.

«Der Mensch ist, was er isst – Essensformen, Lebensformen». Unter diesem Thema steht Ihre Tagung. Der Satz «Der Mensch ist, was er isst» kann als Bestätigung: «Ja, der Mensch ist, was er isst» oder als Frage: «Ist der Mensch wirklich, was er isst?» gemeint sein. Aber immer noch ist der Satz «Der Mensch ist, was er isst» zweideutig, je nachdem ich damit eine Aussage über den Menschen oder über das, was er isst, ins Auge fasse. Die Aussage kann meinen: am Stand der Kultur, die der Mensch hat, kann ich vermuten, schliessen, ablesen, was er löffelnd und gabelnd isst; oder sie kann meinen: ein Blick in die Küche oder auf den Teller verrät mir, wessen Art der Mensch ist, der den Inhalt des Tellers isst und ich würde sagen: der Mensch isst, was er ist. Und falls philosophierende und kochende Damen und Herren unter Ihnen sind, füge ich, um die Verwirrung von ist und isst voll zu machen, hinzu, dass das deutsche Tätigkeitswort «essen» und das lateinische Hilfsverb «esse» verdächtig gleich klingen, genau im Sinne des Tagesthemas «Der Mensch ist, was er isst». Der Mensch und das was auf seinem Teller liegt, sind im Grunde dasselbe: simpler Stoffwechsel, der Mensch integriert sich neue Stoffe in seinen etwas höheren und komplizierteren Organismus. Aber im Grunde ist Hans was Heiri: Materie ist Materie, Stoff ist Stoff.

Offensichtlich bin ich da philosophierend auf einen Holzweg geraten. In diesem materialistischen Sinne wollen Sie Ihre Tagung sicher nicht verstanden haben. Also heraus aus diesem philosophischen Unterholz. Fangen wir neu von vorne an.

«Der Mensch ist, was er isst.» Dieser Satz kann vernünftigerweise nur mit Kultur zu tun haben im Sinne, Kultur des Essens, Kultur des Trinkens und Kultur des Menschen verlaufen auf einer gleichen Ebene und begegnen sich. Die Kultur des Menschen verrät mir, was er ist und isst und die Kultur des Essens verrät oder zeigt mir die Kultur des Menschen an, sie ist ein Gradmesser, ein Maßstab seiner Kultur. In diesem Sinne ist mir aufgetragen, Ihnen eine Kleine Kulturgeschichte des Essens und Trinkens zu präsentieren. So steht es im Programm.

Kultur des Essens und Trinkens, wie hat das eigentlich begonnen? Wir schliessen ohne weiteres, da gebe es Stufen und Entwicklungen, früher und heute. Ich kann mit zum Beispiel einen Apfel vom Baum pflücken, hineinbeissen und essen. Ich tue, was der Mensch vor Jahrtausenden, vor jeder Esskultur getan hat. Ich kann den Apfel auch nach Hause nehmen, im Ofen braten, zuckern und würzen. Das ist bereits beginnende Esskultur. Ich kann in der gastronomischen Literatur nachschlagen, was alles ich mit einem Apfel machen kann. Dann investiere ich Jahrtausende menschlicher Erfahrung und Küchenkunst in meinen Apfel. Ich kann durch den Wald streifen, Erdbeeren und Brombeeren pflücken und sie direkt zum Munde führen. Indem ich dies tue, versetze ich mich in den Status des frühsteinzeitlichen Menschen als Sammler. Doch am Anfang war alles viel schwieriger und komplizierter. Die Menschheit tastete sich mühsam von Erfahrung zu Erfahrung.

Die Kenntnisse über die frühe Menschheit reichen heute weit zurück in die vorgeschichtliche Zeit bis 50 000 Jahre v. Chr. In grossen Sprüngen wollen wir die Entwicklung der Esskultur verfolgen und einen Blick auf den Speisezettel tun, was der Mensch vor 10 000 Jahren v. Chr. in der Steinzeit, was vor 3000 Jahren v. Chr. der Sumerer, 1000 Jahre v. Chr. der Aegypter, 500 Jahre v. Chr. der Grieche, 300 Jahre n. Chr. der Römer, 1300 Jahre n. Chr. der Mensch des Mittelalters und nach 1500 der Italiener und der Fanzose ass.

Der Jäger und Sammler der Steinzeit

Beginnen wir beim steinzeitlichen Menschen als Jäger und Sammler rund 10 000 Jahre v. Chr. Erst verzehrte er seine Jagdbeute roh. Für Tafelkultur war noch kein Raum.

Stundenlanges Kauen an rohem Fleisch war einem Tischgespräch nicht förderlich; abgesehen davon, dass es den Tisch erst einige tausend Jahre später gab. Man lebte von der Hand im Mund, ob sie nun nach Beeren, Pilzen, Wurzeln oder Fleisch griff. Zwar wusste der steinzeitliche Mensch schon Feuer zu entfachen, aber die Kunst des Bratens musste erst entdeckt werden, vielleicht zufällig, als einem Jäger ein Stück Fleisch in die Glut fiel und er erstaunt feststellte, wieviel besser als rohes Fleisch das schmeckte. Das war der Beginn nicht der Koch-, aber der Bratkunst. Sie konnte durch die späteren Herren vom Spiess, der königlichen Gilde der Spiessbrater nur noch verfeinert werden. Prähistoriker, jene Wissenschaftler, die sich mit der Zeit befassen, von der es keine schriftlichen Zeugnisse, sondern nur Bondenfunde, Geräte, Tonscherben und Speisereste gibt, haben den Fleischbedarf eines steinzeitlichen Clans von 40 Menschen errechnet, der aus sechs Familien bestand und bestenfalls über 10 Männer verfügte, die alle die für die Jagd erforderliche Kraft, Gewandtheit und List besassen. Sie mussten pro Person und Tag für den Clan ein Kilo ausgeweidetes Fleisch nach Hause bringen. Das entspricht einer täglichen Jagdbeute von etwa 68 kg Lebendgewicht. Wöchentlich hatten sie also, um ihre Familien zu ernähren, ein bis zwei erwachsene Wildrinder oder andere Jagdbeute vom gleichen Gesamtgewicht nach Hause zu schleppen. Ein mittlerer Stier dürfte damals schon über 1000 kg schwer gewesen sein.

Etwas jünger als die Bratkunst scheint die Kochkunst zu sein, zwar eine Kochkunst ohne Töpfe und Krüge, das Grubenkochen. Aus Ausgaben weiss die Wissenschaft, dass in prähistorischer Zeit gekocht wurde, indem eine Grube im Boden mit flachen Steinen ausgelegt und mit Wasser gefüllt wurde. Andere Platten oder Steine wurden im Feuer erhitzt und in das Wasser geworfen. Während die Speisen kochten, wurden immer wieder heisse Steine hinzugefügt, so dass das Wasser die nötige Temperatur beibehielt. Vor dem Grubenkochen und vor der Kunst der Töpferei wurde Wasser in tierischen Magen oder in den grossen Schalen der Weichtiere gekocht. Als der Mensch später sich darauf verstand Töpfe und Krüge und noch später eisernes Geschirr herzustellen, konnte er die Kochkunst nur noch verfeinern. Aber beide, Bratkunst und Kochkunst stehen am Anfang der Menschheit.

Die sumerische Küche 3000 Jahre vor Christus

Wir tun einen Sprung durch Jahrtausende und werfen einen gastronomischen Blick in die sumerische Küche um das Jahr 3000 v. Chr. Die Sumerer bewohnten Mittel- und Südbabylon im Zweiströmeland des Euphrat und Tigris. Sie gründeten fast gleichzeitig mit den Aegyptern die ersten grossen Kulturen der Welt. Seit dem Neolithicum war der Speisezettel des Menschen reicher geworden: weniger Fleisch, aber mehr Gemüse. In der sumerischen Küche fanden Verwendung: Gerste, Weizen, Hirse, Kichererbsen, Linsen, Bohnen, Rüben, Zwiebeln, Knoblauch, Gurken, grüner Salat, Kresse und als Leckerbissen – 4500 Jahre vor der französischen Küche – Trüffel. Die tägliche Kost des Sumerers bestand aus Gerstenbrei oder Gerstenbrot mit Zwiebeln oder Bohnen. Dazu trank er Bier, das er aus gekeimter Gerste gewann. Zur Abwechslung gab es Fische, von denen damals 50 verschiedene Arten bekannt waren. Fische und gegrilltes Fleisch wurden in den engen Gassen der sumerischen Städte Passanten öffentlich angeboten.

Welcher Unterschied zur steinzeitlichen Küche! Dazwischen liegt eine Entwicklung, die die Menschheit am tiefsten umgestaltet hat: der Ackerbau, der Schritt vom Nomadentum des Jägers und Sammlers zum Ackerbau des Getreidepflanzenden und sesshaften Bauern. Wenn die Weiden abgegrast, die Jagdreviere einer Region erschöpft sind, verlässt der Jäger und Sammler seine Höhle oder seine hinfällige Hütte, der Nomade sein Zelt und zieht weiter. In den Zelten blühte bescheidene Kochkunst. Was veranlasste den Nomaden oder Jäger, am Ort zu verweilen und damit eine neue Revolution der Menschheit einzuleiten, aus der mit den ersten Städten auch die ersten Hochkulturen entstanden?

Die Prähistoriker meinen, es seien grosse, wilde Gerstenfelder gewesen, auf die ziehende Nomadenvölker im vorderen Orient stiessen und die die hungrigen Mägen der Nomaden rascher und müheloser füllten als mühsame Jagdbeute. Für den «zivilisierten» Menschen bildete nicht mehr Fleisch, sondern Korn die Grundlage der Ernährung. Schon um 2500 v. Chr., als die damaligen Bewohner der Schweiz noch tief in der Steinzeit steckten, hiess es in einem sumerischen «Bauernkalender», einem der ältesten Dokumente der Menschheit: «Wenn du deine Felder pflügen willst, so achte auf den Mann, der den Gerstensamen auswirft. Lass ihn die Körner gleichmässig zwei Finger tief indie Furchen werfen und verbrauche einen Schekel Gerste für jeden Garush (ein etwa 6 bis 7 m langer Ackerstreifen). Sinkt die Gerste nicht tief genug in den Boden, so verstelle dein Pflugmesser.» Präzise landwirtschaftliche Beratung, Jahrtausende vor allen Bauernsekretariaten! Sicher mag der Pflug der Sumerer nach unseren Begriffen noch recht primitiv gewesen sein, aber nur wenige Jahrhunderte später brachte ein Feld Korn in Aegypten eine ebenso reiche Ernte wie heute 3000 Jahre später.

Die Menschen begannen also, so scheint es, am Ende der Jäger-Fischer-Sammler-Gesellschaft dort sesshafte Dörfer zu bauen, wo sie grosse, wilde Gerstenfelder vorfanden. Ein Archäologe hat errechnet, dass schon in der Steinzeit eine sechsköpfige Familie in drei Wochen mit einer Feuersteinsichel so viel wilden Weizen ernten konnte, dass sie davon ein ganzes Jahr zu leben vermochte.

Einen Nachteil hatte dieses wilde Korn, roh war es für den Menschen unverdaulich. Es wurde auf heissen Steinplatten geröstet und dann zu Schrot gestampft. Dieser Schrot wurde mit wenig Wasser gemischt zu einem Mehlbrei geknetet, gewürzt und gesalzen. Dieser Mehlbrei entspricht genau der noch heute so zubereiteten tsampa der Tibetaner. Diese Kornpaste liess sich auf heissen Steinen backen, dann nahm sie eine wohlschmeckende knusperige Kruste an. Das erste Fladenbrot der Menschheit war geboren! Doch was sich so leicht schreibt, dazu brauchte es vielleicht Jahrunderte mühsamer Erfahrung, Glück und Zufall. Im Laufe der Jahrzehnte wurden neue Weizen- und Gerstensorten gezüchtet, die lockeres Brot ergaben, weil der Teig durch Gasbildung aufging. Nächster Schritt war das gesäuerte Brot, als dessen Heimat Aegypten gilt. Auf dem durch den Schlamm des Nils gedüngten Boden wuchs ein hervorragender Weizen. Er machte Aegypten zur Kornkammer der Antike.

Blick in die Küche des alten Aegypten

Schnell ein Blick in die Küche des alten Aegypten. Grundnahrung des Bauern waren Brot, Bier und Zwiebeln.

In den Dorfstrassen gab es Stände, wo man Fladenbrot kaufen konnte. Reicher war das Angebot für Vornehme und Priester: sie konnten unter vierzig Arten von Backwaren wählen. Es gab gesäuerte und lockere, flache und harte, runde und kegelförmige oder zu einem Zopf geflochtene. Sie wurden mit Honig oder Milch oder Eiern hergestellt. Der reiche Aegypter ass gut, wie sich aus Grabbeigaben für die Überfahrt ins Jenseits entnehmen lässt. In einem Grab schon zu Beginn des 3. Jahrtausends v. Chr. fand man Reste von Gerstenbrei, gekochten Wachteln, Nieren, geschmorten Tauben, Fisch, Rindsrippen, Weizenbrote, Kuchen, gedünstete Feigen, Käse, Wein und Bier.

Die antike griechische Küche

Von der antiken griechischen Küche lässt sich sagen, dass sie nicht auf der Höhe der griechischen Kultur war. Der durchschnittliche Grieche war kein Feinschmecker. Der Bauer des klassischen Griechenland ass Gerstenpaste, Gerstengrütze oder Gerstenbrot, dazu eine Handvoll Oliven, einige Feigen und Ziegenkäse, bei besonderen Gelegenheiten gesalzenen Fisch. Zu den Mahlzeiten trank er gewöhnlich Wasser oder Ziegenmilch, hin und wieder Wein. Reich war Griechenland an Oliven und Wein, eher arm an Getreide und Fleisch. Die grossen griechischen Weine scheinen süss gewesen zu sein. Die Sitte, Wein mit Wasser zu vermischen, hatten die Griechen von den Aegyptern übernommen. Bessere Weine wurden aufbewahrt, bis sie dick und klebrig wie Honig waren. Der Traubenmost gärte in Fässern, die mit Harz ausgestrichen waren und nahm deshalb den typischen harzigen Geschmack an. Von etwa 100 v. Chr. an verdrängten die italienischen Weine, besonders der Falerner, die griechischen. Den grossen Teil seines Getreides musste Griechenland von Aegypten einführen. Ausgedehnte Weiden gab es vorwiegend in Böotien. Die Wälder an den Berghängen waren für den Schiffs- und Häuserbau kahlgeschlagen. Der übrige Boden war eher karg.

Die Küche des reichen Griechen unterschied sich grundsätzlich nicht von der Küche des armen, zwar trank er weniger Wasser und mehr Wein, ass auch häufiger Ziegen-, Schaf- und Schweinefleisch, auch Reh, Hasen, Rebhuhn, Drosseln. In Stadt und Land spielte sich das Leben vorwiegend auf der Strasse ab. Morgens und mittags genügte ein kleiner Imbiss im Freien: Brot, Oliven, Feigen, Fisch. Das aus der Literatur berühmte Symposion war weniger ein Gastmahl als ein Trinkgelage. Rasch ass der Grieche etwas, um dann zum Plaudern und Trinken übergehen zu können mit Freunden, Gästen, schönen und geistreichen oder nur schönen Hetären.

In der Hochblüte Athens im 5. Jahrhundert v. Chr. war sicher auch seine Küche reicher und feiner als jene der Landschaft. Von Rezeptbüchern aus dieser Zeit sind uns nur die Titel erhalten, sie nannten sich simpel «Kunst des Kochens». Doch gab es damals schon den gastronomischen Snob, den kulinarischen Weltenbummler, der aus allen guten Tellern der damaligen Welt gegessen hatte. Er hiess Archestratos und bestand etwa darauf, dass nur der frische Thunfisch aus Byzanz geniessbar sei und dass man ihn obendrein nur im Herbst essen dürfe um die Zeit, da das Siebengestirn (der grosse Bär) untergehe. Überhaupt scheint der Geschmack des Atheners vor dem Niedergang seiner Stadt leicht versnobt gewesen zu sein. An Überfütterung eingegangene Schweine schätzte er als köstliche Delikatesse; Gänse mussten mit feuchtem Korn gestopft sein; Pfaueneier hielt er allen andern als überlegen, zur Not akzeptierte er noch die Eier der Nilgans. Das Hühnerei war ihm zu gewöhnlich; denn fast jeder Athener hielt sich ein paar Hühner. In Athen gab es übrigens bereits das Hors d'œuvre, ein Tablett mit fünf kleinen Tellern: in einem war Knoblauch, im andern Seeigel, im dritten in süssen Wein getunktes Brot, im vierten einige Muscheln und im fünften ein Stücklein Stör.

Die römische Küche der Kaiserzeit

Der Römer der Kaiserzeit war ein Feinschmecker, doch die Küche der Reichen war nicht die Küche der Armen. Der arme Römer ass Kornbrei oder grobes Brot oder einen Polenta-ähnlichen Brei aus Hirse, dazu trank er Wasser. Das Rom der Kaiserzeit mit seiner ruinösen Sozialfürsorge versorgte das Volk gratis erst mit Korn, dann mit gebackenem Brot, dessen Qualität stets gesteigert wurde. Zu ihrem Brot assen die armen Römer wie die armen Griechen Oliven, Bohnen, Feigen oder Käse. In den wenig sauberen öffentlichen Garküchen Roms und anderer Städte konnten sie sich ein Stück gebratenes Schweinefleisch oder gesalzenen Fisch kaufen. Selber kochten sie wenig, das Holz war knapp und die Feuergefahr im alten Rom gross.

Anders sah es bei den Reichen aus. Ihre Kochkunst galt als raffiniert. Die Zahl der Gewürze und Ingredienzen war gross. Eine üppige, prunkvolle Tafel galt als Ausweis für den gesellschaftlichen Rang. Neureiche setzten ihren Gästen Hasen mit Flügeln vor, die wie ein Pegasus aussahen. Den Bauch des Wildschweins füllten sie mit lebenden Drosseln. Quitten, mit Dornen besteckt, glichen Seeigeln. Einheimisches war wenig geschätzt; nur was weit her kam, konnte Aufmerksamkeit finden: Gurken aus Spanien, Schinken aus Gallien, Wein aus dem Jura, Granatäpfel aus Libyen, Austern aus Britannien, Gewürze aus Indien. Mancher wohlhabende Römer ruinierte sich mit solchen Extravaganzen. Wenn er schon Hecht ass, musste er genau zwischen den beiden Brücken der Tiberinsel und der Mündung der Cloaca maxima, Roms Hauptabwasserkanal, gefangen sein. Schnecken wurden mit Milch gemästet, bis sie zu dick waren, um sich in ihr Gehäuse zurückziehen zu können. Haselmäuse wurde in Tonkrügen mit Nüssen gefüttert, bis sie fleischig genug für die Küche waren.

Der Geschmack der alten römischen Küche würde uns heute kaum zusagen. Sie übergossen oder tunkten alles in eine Sauce, deren Zusammensetzung man im Kochbuch des Apicius nachlesen konnte. Sie bestand aus Pfeffer, Liebstöckl, Petersilie, Selleriesamen, Dill, Haselwurz, Kümmel, Ingwer, Oel und Liquamen. Liquamen, die römische Universalsauce, bestand ihrerseits aus einem Absud aus Sprotten, Makrelen, Salz, Wein, den man monatelang an der Sonne stehen liess. Die ölige Flüssigkeit roch nach Fisch und Käse zugleich. Sie wurde in Grossbetrieben sozusagen industriell hergestellt und über das ganze römische Weltreich vertrieben. An der Nouvelle cuisine hätte der reiche Römer kein Gefallen gefunden. Er hatte eine eingefleischte Abneigung gegen den unverfälschten, natürlichen Geschmack des Fleisches und des Gemüses. Alles überdeckte er mit hocharomatischen Ingredienzen.

Die Römer assen wie die Griechen liegend auf Sofas, die um einen runden Tisch plaziert waren. Mit dem linken Unterarm stützten sie sich auf, mit der rechten Hand griffen sie nach den Speisen und Getränken. Eine nach unseren Begriffen nicht sehr bequeme Position. Gabeln kannten die Römer nicht, meistens assen sie mit den Fingern. Nur gelegentlich wurden Löffel oder Messer benützt. Es gab zwar schon Fingerschalen und Servietten. Doch die Servietten wurden auf dem Rand des Sofas ausgebreitet, um tropfende Saucen aufzufangen. Die Saucen waren, damit sie nicht zu sehr tropften, dick wie eine Mayonnaise. Gebunden wurden die Saucen mit Weizenstärke oder zerkleinertem Brot. Der Gewürzbedarf der römischen Küche war enorm hoch. Die Gewürze kamen aus Indien, China, Afrika und machten die Hälfte der importierten Waren aus.

Die schweigenden Jahrhunderte der Küche

In der Geschichte der Gastronomie gibt es schweigende Jahrhunderte, es ist die Epoche der Barbareneinfälle und der Völkerwanderungen des 5. bis 8. Jahrhunderts. Wir übergehen sie schweigend; denn sie waren keine hohen Zeiten für die Küchenkunst. Viel Wissen und Können ging in den Wirren dieser Zeiten wieder verloren. Städte wurden zerstört, Ländereien verwüstet, der römische Welthandel brach zusammen, Stadt und Land verarmte. Zu Beginn der Völkerwanderung beherrschten die Römer die Kunst des Bratens und des Kochens, sie assen schon alle heute bekannten Gemüse und Früchte. Es gab schon Bäckereien und Patisserien, asiatische Gewürze, erlesene Weine und Bier, Wild und Fisch in Hülle und Fülle. Die Höhe der Küchenkunst schwankte nach den Ansprüchen: dem Genügsamen ist jede Küche recht, dem Anspruchsvollen die beste gerade recht.

Tischsitten im Mittelalter

Ein Blick auf die mittelalterliche Tafel lehrt, dass sie nicht aus dem tausendjährigen Schatz der Kochkunst lebte, sondern recht und schlecht aus Rohstoffen, Fleisch und Gemüse Schmackhaftes zubereitete. Im Winter herrschte gepökeltes und gesalzenes, meist versalzenes Fleisch vor. Auch im Mittelalter gab es wie bei den Aegyptern, den Griechen und Römern die Küche der Reichen und die Küche der Armen. Die Mahlzeit der Armen bestand aus dunklem Brot aus Roggen oder Gerste, dazu kam Käse oder saure Milch. Das mittelalterliche Menu eines wohlhabenden Kaufmanns ist aber nicht das Menu von heute: Table d'hôte und à la carte waren dasselbe. Jeder Gang bestand aus einer langen Reihe verschiedener Gerichte, die gleichzeitig aufgetragen wurden. Der Gast wählte frei aus, was ihm beliebte. Die Abfolge Suppe, Fisch, Fleisch, Dessert gab es noch nicht. Erst das 16. Jahrhundert begann im Gang etwas Einheitliches zu sehen.

Je nach ihrer Konsistenz gab es im Mittelalter vier Kategorien von Speisen: den einfachen, trockenen Braten, dann die dicke, sossige Mischung aus zerstampftem Fleisch, ferner Fleisch, Geflügel oder Fisch in einer dünnen, scharf gewürzten Sauce und schliesslich unsere heutige Suppe, in der einige Brot- oder Fleischbrocken schwammen.

Als Küchenwerkzeug war die Gabel schon seit Jahrhunderten bekannt, aber bei Tisch wurde sie nur in Byzanz verwendet, und zwar erst vom 10. Jahrhundert an. Von dort kam sie später nach Griechenland und nach Italien, das damals in feinen Sitten führend war. Dort verblieb die Gabel bis ins 16. Jahrhundert. In England bediente sich ihrer zu Beginn des 17. Jahrhunderts zaghaft der Adel, doch sie setzte sich nicht durch. Noch hundert Jahre lang assen die meisten Europäer mit der naturgegebenen Gabel, mit den Fingern. Nur Sonderlinge griffen zur Gabel. Bis 1897 war es den Matrosen der britischen Marine verboten, Messer und Gabel zu gebrauchen. Das galt als unmännlich.

Dass Europa solange auf die Gabel verzichten konnte, lag an der Art, wie die Speisen serviert wurden. Nur die Vornehmen hatten eigene Schüsseln, Teller und Trinkbecher; die gewöhnlichen Bürger assen paarweise, ein Gedeck für zwei Personen. Doch hatte jeder sein eigenes Servierbrett, eine dicke Schnitte altbackenen, ungesäuerten Brotes, die zudem saugfähig war und nach der Mahlzeit aufgegessen, für die Armen beiseite gelegt oder den Hunden vorgeworfen werden konnte. Gebratenes Fleisch wurde auf Platten für zwei oder auch vier auf den Tisch gestellt. Das Fleisch war bereits tranchiert. Die Gäste fischten mit den Fingern in der Sauce herum, holten sich die besten Stücke und legten sie auf ihren «Brotteller».

Anstandsbücher regelten die Sitten bei Tisch. Sie rieten, vor der Mahlzeit die Hände zu waschen, nicht mit den Fingern in die Ohren oder in die Haare zu fahren oder dort zu kratzen, was man damals das Gemächt nannte, sich auch nicht während des Essens mit den Fingern zu schneuzen. Diese frühen Knigge rieten ferner, nicht bis zu den Ellbogen in die Sauce zu tauchen. Als unfein galt, Speisen auf der Platte umzudrehen und zu betasten oder Knochen, an denen man genagt hatte, in die Schüssel zurückzulegen. Knochen und Speiseresten gehörten unter den Tisch auf den Boden. Hunde und Katzen sorgten dafür, dass der Boden aufgeräumt wurde. Ein diskreter Rülpser scheint in den meisten Gesellschaften statthaft gewesen zu sein, sofern man die sehr diskreten Andeutungen der Vorschriften richtig interpretiert. Es ist dort nämlich vom Entweichen überschüssiger Gase die Rede, ohne dass Ort und Richtung der entweichenden Gase näherhin bezeichnet wird. Auf alle Fälle waren hörbare Entladungen von Gasen aus den unteren Regionen verpönt. Die Kalifen von Bagdad waren da anderer Meinung. Die Bedeutung, die das Mittelalter dieser Anstandsregel beimass, erklärt sich aus den am häufigsten genossenen Gemüsen: Bohnen, Kohl und Zwiebeln. Über Ursache und Wirkung dieser Gemüse war sich der mittelalterliche Mensch nicht klar. Sein Bestreben war während der Tafel darauf gerichtet, hinten die Kanone nicht losgehen zu lassen.

Neue Speisen auf dem Tisch des Europäers

Die Entdeckung neuer Welten brachte im 15. und 16. Jahrhundert neue Speisen auf den Tisch des Europäers, vor allem den Mais und die Kartoffel, ferner die Schokolade, Erdnüsse, Vanille, Tomaten, Ananas, Paprika, Tapioka und nicht zu vergessen den Truthahn und später den Kaffee. Während der Mais leicht und schnell in Europa Eingang fand, hatte es die Kartoffel schwer. In Burgund wurde sie 1619 verboten, weil ihr allzuhäufiger Genuss Aussatz verursache. 1774 weigerten sich die

VSA-Arbeitstagung für Leiter und Mitarbeiter von Heimen für erziehungsschwierige Kinder und Jugendliche

Demokratische Verantwortung im Heim

Montag, 29. August 1983, bis Dienstag, 30. August 1983, im Schloss Hüningen, Konolfingen
Leitung: Dr. Imelda Abbt

Programm

Montag	29. August 1983
10.30 Uhr	Eröffnung
10.45 Uhr	Demokratie und Verantwortung in Gesellschaft und Wirtschaft Referat: Prof. Dr. Ernst Kilgus, Zürich
15.00 Uhr	Bearbeitung praktischer Fälle in Gruppen
17.00 Uhr	Präsentation der Gruppenarbeiten mit Aussprache
20.00 Uhr	«Schloss-Abend» unter der Leitung von Hans Berger, Aathal
Dienstag	30. August 1983
09.00 Uhr	Gelebte Demokratie im Heim? Kurzreferate: Hanspeter Heer, Glarner Kinder- und Jugendheim, Mollis; Dr. Fred Hirner, Sonderschulheim Chilberg, Fischingen; Martin Meier, Beobachtungsheim Heimgarten, Bern Diskussion
11.15 Uhr	Demokratie und Verantwortung: Eine Utopie? Referat: Dr. Imelda Abbt
14.00 Uhr	Konsequenzen für den Heimalltag
15.45 Uhr	Ende der Tagung
Kurskosten	Fr. 140.– für VSA-Mitglieder aus VSA-Heimen Fr. 160.– für VSA-Mitglieder oder Teilnehmer aus VSA-Heimen Fr. 200.– für übrige Teilnehmer Unterkunft und Verpflegung im Schloss Hüningen separat, Kosten zirka Fr. 80.–
Anmeldeschluss	19. August 1983

Anmeldetalon (Demokratische Verantwortung im Heim)

Name, Vorname _____

Name und Adresse des Heims _____

_____

Private Adresse _____

PLZ, Ort _____

Datum, Unterschrift _____

VSA-Mitgliedschaft des Heims ☐ Persönliche Mitgliedschaft ☐
Unterkunft im Schloss Hüningen erwünscht ☐

Talon einsenden an Sekretariat VSA, Seegartenstrasse 2, 8008 Zürich,
bis spätestens **19. August 1983.**

Angemeldeten Teilnehmern, die eine Unterkunft bestellt haben, muss bei Rückzug der Anmeldung vor Tagungsbeginn eine Annulationsgebühr von Fr. 50.– berechnet werden.

hungernden Bürger Kolbergs, die Kartoffeln auch nur anzurühren, die ihnen Friedrich der Grosse zur Linderung der Hungersnot geschickt hatte. Erst 1806 fanden sie ersten Kartoffelrezepte in Kochbüchern Eingang. Keine 10 Jahre später wurde der Kartoffelstock in einem französischen Kochbuch sogar als Leckerbissen aufgeführt.

Die italienische und französische Küche

Über die italienische Küche, die sich als erste aus dem mittelalterliche Morast von Sossen und Gewürzen löste, stieg die französische Küche zur führenden Europas auf. Der Verlust des italienischen Gewürzmonopols an die Portugiesen verwandelte gezwungenermassen die italienische und französische Küche. Was auf den Tisch kam, wurde als solches erkennbar präsentiert. Nicht Gewürze erzielten Abwechslung, sondern die verschiedenartige Verarbeitung von Fleisch, Fisch und Gemüsen. Das lässt schon ein Bankett erkennen, das der Geheimkoch des Papstes Bartolomeo Scoppi 1570 für Pius V. komponierte. Es bestand aus vier Gängen: zwei kalten vom Büfett und zwei warmen aus der Küche.

Erster Gang
Kalte Delikatessen vom Büfett

Marzipan in Stücken und Kugeln
Neapolitanische Gewürzkuchen
Malagawein und Pisaner Keks
Einfaches Backwerk mit Milch und Eiern zubereitet
Frische Weintrauben
Spanische Oliven
Schinken in Wein gekocht, aufgeschnitten und mit Kapern, enthäuteten Weintrauben und Zucker angerichtet
Gepökelte Schweinszungen, in Wein gekocht und aufgeschnitten
Singvögel vom Spiess, kalt, mit den zerkleinerten Zungen überstreut
Süsser Senf

Zweiter Gang
Warme Speisen aus der Küche: Gebratenes

Kalbsbries und Kalbsleber gebraten, mit Melanzanisosse, Salz, Zucker und Pfeffer
Lerchen vom Spiess mit Zitronensosse
Wachteln vom Spiess mit Melanzanischeiben
Gefüllte Tauben vom Spiess, mit Zucker und Kapern bestreut
Kaninchen vom Spiess mit Sosse und zerquetschten Pignoli
Gespicktes Rebhuhn vom Spiess, mit Zitronenscheiben garniert
Kalbsbriespasteten mit Schinkenscheiben
Stark gewürztes Geflügel mit Zitronenscheiben und Zucker
Kalbfleisch vom Spiess im eigenen Saft
Ziegenkeule vom Spiess im eigenen Saft
Mandelcremesuppe mit dem Fleisch von drei Tauben für je zwei Gäste
Fleischaspik in Würfeln

Dritter Gang
Warme Speisen aus der Küche: Gesottenes

Gefüllte fette Gans auf lombardische Art, mit gehackten Mandeln bestreut und mit Käse, Zucker und Zimt garniert
Gefüllte Kalbsbrust, gekocht, mit Blüten garniert
Milchkalb, gekocht, mit Petersilie garniert
Mandeln in Knoblauchsosse
Reis auf türkische Art mit Milch, mit Zucker und Zimt bestreut
Gesottene Tauben mit Mortadella und ganzen Zwiebeln
Kohlsuppe mit Würstchen
Geflügelpastete, je zwei Hühner pro Pastete
Ziegenbrustfrikassee mit gerösteten Zwiebeln
Eiercremepasteten
Gekochte Kalbsfüsse mit Käse und Ei

Vierter Gang
Delikatessen vom Büfett

Bohnentörtchen
Quittenpasteten mit je einer Quitte
Birnentorten, die Birnen in Marzipan gehüllt
Parmesan- und Rivierakäse
Frische Mandeln auf Weinblättern
Auf Kohlenglut gebratene Zwiebeln mit Salz, Zucker und Pfeffer
Saure Milch, mit Zucker bestreut
Ringförmige Kuchen und Waffeln

1655 wurde die französische Küche erstmals von Pierre François de la Varenne kodifiziert im «Le Pastissier François». Das Kochbuch gehört heute zu den seltensten und kostbarsten Büchern der Welt. Doch bereits früher, von 1600 an, waren die Franzosen von ihrer Überlegenheit in allen Geschmacksfragen überzeugt. Eine Überzeugung, die allerdings die Engländer nicht teilten. Sie erklärten, die Franzosen sprechen von ihren Reben wie von ihren Kindern, wie von schwierigen Kindern, die Sorgen über Sorgen bereiten und dennoch gut geraten. Wein und Mensch haben sich gegenseitig geprägt in Jahrtausenden alter mühsamer Arbeit. Der Wein hat vom Menschen und der Mensch vom Wein gelernt. Sie sind sich ähnlicher geworden wie Eheleute nach langer, mühsamer und doch glücklicher Ehe.

Und wie ernst und bescheiden liegt das Brot auf dem Tisch! Nach ihm streckt sich die Hand des Kindes aus; nach ihm greift rasch und hungrig der junge Mann und besinnlich hält es der Greis mit zittrigen Händen. Nach Brot schrieen in schweren Zeitläuften ganze Völker, um des Brotes willen gab es lange und blutige Kriege. Brot ist Inbegriff der Nahrung, Brot bedeutet leben können. Wer nie sein Brot in Tränen ass, weiss nicht um den Trost und die Treue des Brotes. Es begleitet den Menschen von der Kindheit an bis ins hohe Alter. Es ist mit jedem Platz am Tisch zufrieden: es kann mit Wein und Käse Hauptnahrung sein, es begnügt sich aber auch bescheiden als Beigabe zu Suppe, Fleisch und Fisch. Wasser und Brot begleiten den Gefangenen bis in den Tod.

Beide, Wein und Brot, sind reine Gaben der Natur. Der Mensch hat nur kultiviert und veredelt, was er vorfand. Mit Ackerbau und Weinbau begann die menschliche Kultur. Das Wort «Kultur» ist vom Wein- und Ackerbau nicht zu trennen. Kultur bedeutete ursprünglich beides.

Der Wein ist auf Geist hin angelegt, er beflügelt die Gedanken. Er allein vermag an die Pforten des Geistes zu klopfen und sie zu übertreten. Er verleiht innere Kraft und

löst die Bande der Erdenschwere. Ist je festgestellt worden, was Kunst, was Literatur, was Philosophie und was die Theologie dem Wein verdanken? Wieviele freundschaftliche Bande wurden beim Wein geknüpft! Wieviele Hände versöhnten sich bei einem Glase Wein! Groll wurde begraben, Hass erlosch, Graben wurden zugeschüttet, Brücken geschlagen und Bruderschaften besiegelt. So rückt der Friedensstifter Wein in den geheimnisvollen Bereich der Liebe.

Wie ganz anders nimmt sich das Brot auf dem Tisch aus. Aus Tausenden von Körnern aus goldenen Feldern zusammengetragen, gedroschen, gemahlen und durch Menschenhand geknetet und geformt und gebacken liegt es braun und knusprig vor uns. Nach ihm hungern heute Millionen von Menschen. Brot berauscht nicht wie Wein, aber es gibt Kraft und Stärke zum Leben. Brot ist das Brot des Lebens. Es allein steht in der Mitte der Vaterunserbitte um geistige Dinge als essbare Gabe Gottes. Deshalb wurden Brot und Wein allein auserwählt, mehr als nur Zeichen und Kleid Gottes zu sein. In Brot und Wein wurde ein neuer Bund gestiftet, der Korn und Rebe als ein Gewächs erscheinen lassen, das über alle Zeiten hinausreicht in Ahnungen und Verheissungen, von denen kein Gott Dionysos und keine Göttin Demeter träumte. In Brot und Wein sind Tafelfreuden für alle Zeiten geadelt worden.

Dapples-Tagung 83

Durchgangsheime – Erfahrungen und Zukunftsaspekte

Der Einladung zur Dapples-Tagung 1983 folgten am 15. Juni 1983 um die 70 Jugendanwälte und -anwältinnen, Jugendheimleiter, Erzieher und andere Vertreter zuständiger Instanzen. Die Versammlung fand für einmal nicht im eigenen Kurslokal der Schenkung Dapples statt, sondern in der Stadtzürcherischen Jugendstätte Gfellergut in Zürich-Schwamendingen, wo die Gäste von Heimleiter Ueli Zürrer und seinen Mitarbeitern, wie auch von den Jugendlichen vorzüglich betreut wurden. Durch das Tagungsprogramm führte kompetent und zügig Ueli Merz, Leiter der Kantonalen Arbeitserziehungsanstalt Uitikon-Zürich. Das Thema lautete «Durchgangsheime in der deutschsprachigen Schweiz – Erfahrungen und Zukunftsaspekte». Der Vormittag war für Erfahrungsberichte über bestehende, geschlossene Institutionen reserviert, nachmittags orientierten verantwortliche Vertreter aus den entsprechenden Regionen über den neuesten Planungsstand zukünftiger Einrichtungen.

Über die im Mai 1982 eröffnete Durchgangsabteilung (DA) des Kantonalen Jugendheims Platanenhof in Oberuzwil äusserten sich zwei Leiter des Platanenhofs und der speziell zugezogene fachliche Begleiter. «Die Durchgangsabteilung des Jugendheimes Platanenhof ist eine geschlossene Auffangstation in Notfällen; sie ist für kurzfristige Bewältigung akuter Krisensituationen eingerichtet. Die DA ist weder ein ‚Abstellplatz' für schwierige Jugendliche noch eine Therapiestation, sondern ein Ort, wo aktive Krisenbearbeitung in Gang gesetzt wird, und zwar so, dass der Jugendliche die Chance für einen ‚Neuanfang' erhält.» So heisst es im Informationsblatt für einweisende Stellen, und dieser Grundsatz wurde in allen drei Referaten immer wieder bestätigt. Aufnahmen werden rasch und unkompliziert, innerhalb von Stunden, ermöglicht. Das vorgesehene Alter der Jugendlichen ist 15–18 Jahre, über Ausnahmen kann von Fall zu Fall gesprochen werden. Grosser Wert wird auf Verbindlichkeit der Gespräche und Tätigkeiten rund um den Jugendlichen gelegt sowie auf aktive Mitarbeit der einweisenden Betreuer. Zusammen mit der dem Jugendlichen bei seinem Eintritt zugewiesenen Bezugsperson wird eine Standortbestimmung und Massnahmenplanung erarbeitet. Auch bei Einschliessungsstrafen wird der Jugendliche in die Gruppe aufgenommen. Für Versetzungen aus andern Heimen ist die Dauer der Aufnahme auf drei Wochen beschränkt. Die Zielsetzung des zuweisenden Heimes muss schriftlich erfolgen. Generell wird versucht, die Aufenthaltsdauer auf fünf Monate zu beschränken. Die beabsichtigte Trennung von Schülern und Schulentlassenen kam nicht zur Durchführung, weil die Bereitstellung eines zweiten Teams für die kleine Zahl von Schülern nicht verantwortet werden konnte.

Wie sich die Vorstellung der sozialen Krisenbearbeitung in der neuen DA des Platanenhofes im ersten Betriebsjahr in die Praxis umsetzen liess, ist, wie sich zeigte, nicht leicht in Worte zu fassen. Die Zeit ist wohl noch zu kurz, die Erfahrungen werden erst jetzt auswertbar. Die Arbeit in einer geschlossenen Institution stellte neue Anforderungen an die Betreuer, bisherige Erfahrungen in offenen Heimen konnten nicht unbedingt übertragen werden. Das machte ein Umdenken notwendig. Das Team von zehn Mitarbeitern musste sich für Arbeitsabläufe und Verantwortlichkeiten seine eigenen Traditionen schaffen und konnte sich nicht auf bereits vorhandene Strukturen abstützen. Diese Anfangsphase ist überwunden, und wenn heute von betrieblichen Schwierigkeiten die Rede ist, geht es durchwegs um bauliche Gegebenheiten.

Obschon sich die Ausbauplanung Platanenhof über Jahre hinzog und die ausführenden Architekten sich intensiv mit den Erfordernissen der Durchgangsabteilung auseinandersetzten, wie einer der Berichterstatter ausführte, sei das Ergebnis, zum Teil wegen der beschränkten Mittel, ein «betoniertes Raumprogramm» ohne Flexibilität. Die ohnehin komplexe Betreuung der in die DA eingewiesenen Jugendlichen werde dadurch erschwert. Das Verlangen nach Ausbruchsicherheit bringe unter anderem Probleme mit der Lüftung, um nur eines der technischen Details zu nennen. Noch nicht gelöst sei die Frage des psychiatrischen Dienstes.