Zeitschrift: Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 61 (1988)

Heft: 2

Artikel: Das Fleisch durch die Jahrtausende

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-519330

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: 12.07.2025

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

Das Fleisch durch die Jahrtausende

Es gibt kaum ein unumgänglicheres Bedürfnis als die Nahrung. Schon früheste Zivilisationen entwickelten bestimmte Regeln für die Nahrungsaufnahme. Man ernährte sich gemeinschaftlich in Gruppen, man ass an einer Tafel. So unterschiedlich und so isoliert frühe Kulturen voneinander gewesen sein mögen, überall auf der Welt sind sie den gleichen Weg der Ernährung gegangen. Auch heute herrschen im menschlichen Verhalten noch grössere Unterschiede, aber nirgends auf der Welt gibt es Feste und Feiern ohne Festmahlzeiten.

Wie im vom Verband Schweizer Metzgermeister (VSM) unter anderem herausgegebenen Rezeptbuch «Fleisch und Wurst» nachzulesen ist, haben sich Gelehrte wenig dafür interessiert, was Menschen gegessen haben. Auch haben unsere frühen Vorfahren keine Kochbücher hinterlassen. Dafür erzählen uns Wandmalereien aus dem alten Aegypten, dass Fleisch vor mehr als viertausend Jahren schon gekocht, gebraten und grilliert wurde. Allerdings konnten sich nur wenige mit solch kulinarischen Köstlichkeiten verwöhnen lassen. Die grosse Mehrheit ernährte sich von Getreide, frischem und getrocknetem Gemüse. Fleisch war also kostbar. Und weil man die Götter nur mit Kostbarem gnädig stimmen konnte, opferte man ihnen Fleisch. Die Priester waren somit die ersten Metzger.

Im Laufe der Zeit ist Fleisch oder bestimmte Sorten davon immer wieder unter Beschuss geraten. So wurde beispielsweise das Schwein von den Juden zur Zeit Moses für unrein erklärt. Auch der Islam verbietet das Essen von Schweinefleisch. Ein weiteres Tabu finden wir bei den Hindus, die das Essen von Rindfleisch verbieten.

Von der feinen Küche im modernen Europa schwieg die Geschichte lange. Die Kochkunst hat sich stets langsamer entwickelt als die übrigen Künste. Jeder Versuch, die Essgewohnheiten der Menschen zu ändern, schlägt vorerst einmal fehl. Und doch basiert gerade die Entwicklung der französischen Gastronomie auf einer Veränderung am französischen Hof. Bei der Hochzeit Heinrichs II. mit Katharina von Medici brachte Katharina im Jahr 1533 ihre florentinischen Köche mit. Manche Historiker mögen diese Entwicklung allerdings zwei Jahrhunderte früher ansetzen, als der Thron durch Philip VI. de Valois besetzt wurde. Sein Koch, Guillaume Tirel, genannt Taillevent, schrieb nach dem Tod Valois das erste Kochbuch, von 1373 – 1380, unter dem Titel «Viandier» (der Fleischkoch). Es war ein Glück, dass hundert Jahre später die Druckkunst erfunden wurde und sich sein Werk somit verbreiten konnte. Fleisch stand also schon damals im Mittelpunkt der Küche.

Die zweite grosse Periode in der Entwicklung der französischen Kochkunst war die Renaissance. Ludwig XIV., der Sonnenkönig, liess stets eine Vielzahl von Gerichten gleichzeitig auftischen. Das siebzehnte Jahrhundert versuchte aufzunehmen, was die vorangegangenen Jahrhunderte hervorgebracht hatten.

Es waren immer Könige oder Politiker und ihre Köche, die den Fortschritt der Gastronomie beschleunigten. Sie sind denn auch als grosse Gastronomen in die Geschichte eingegangen, während ihre Dienstleute leer ausgingen. Allerdings gibt es keine Regel ohne Ausnahme: fast in jedem Jahrhundert machten auch Köche aus ärmlichen Verhältnissen Geschichte. So etwa La Varenne im XVII., und Marie-Antoine Carême im XVIII. Jahrhundert sowie Auguste Escoffier, der im Alter von 89 Jahren nach 62 Berufsjahren im Jahr 1935 gestorben ist.

Nach dem Zweiten Weltkrieg hat der steigende Lebensstandard dazu geführt, dass sich die Gastronomie vor allem in den Familienküchen verbesserte. Mit steigendem Wohlstand ist man wählerischer und in der Kochkunst vielfach auch (aus)gebildeter geworden. Die Namen der heute grossen Gastronomen werden Gewähr dafür bieten, dass die Esskultur des 20. Jahrhunderts erwähnenswert bleibt.

Man merke sich:

Die Qualität der Fleischstücke verringert sich in der Richtung vom Schwanz zum Kopf und vom Rücken zum Fuss.