

Das Fleisch durch die Jahrtausende

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **61 (1988)**

Heft 2

PDF erstellt am: **06.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-519330>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

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 auf-tischen. 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.