

Josef Matzerath/Volkhard Nebrich

Produktküche – Süßspeisen, Gebäck und Getränke

Europäische Kochkunst aus der feinen Küche
des Dresdner Hofes

Reihe: Land kulinarischer Tradition.
Ernährungsgeschichte in Sachsen.
Reihe A – Tradition für die Zukunft 2/II
Ostfildern 2016



Gefördert durch:

STAATSMINISTERIUM
FÜR UMWELT UND
LANDWIRTSCHAFT



Josef Matzerath/Volkhard Nebrich

unter Mitarbeit von Paul Gildemeister, Christine Giersch und
Markus Paschel

Produktküche – Süßspeisen, Gebäck und Getränke

Europäische Kochkunst aus der feinen Küche
des Dresdner Hofes

Für heute nachgekocht von Volkhard Nebrich, Paul Gildemeister,
Christine Giersch und Markus Paschel

aus Ernst Max Pötzsch: Vollständige Herrschaftsküche
des Kronprinzen von Sachsen (Dresden 1898–1899)

Jan Thorbecke Verlag

VERLAGSGRUPPE PATMOS

**PATMOS
ESCHBACH
GRUNEWALD
THORBECKE
SCHWABEN**

Die Verlagsgruppe
mit Sinn für das Leben

Für die Schwabenverlag AG ist Nachhaltigkeit ein wichtiger Maßstab ihres Handelns. Wir achten daher auf den Einsatz umweltschonender Ressourcen und Materialien.

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie;
detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

Alle Rechte vorbehalten
© 2016 Jan Thorbecke Verlag der Schwabenverlag AG, Ostfildern
www.thorbecke.de

Umschlaggestaltung: Finken & Bumiller, Stuttgart
Fotos: Volkhard Neblich, Paul Gildemeister, Markus Paschel
Gestaltung, DOPPELPUNKT, Stuttgart
Druck: Grafisches Centrum Cuno GmbH & Co. KG, Calbe
Hergestellt in Deutschland
ISBN 978-3-7995-0507-9

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	7
Einleitung: Kulinarische Erkenntnisse aus der Produktküche	9
Eis – Sorbet – Parfait	13
Kaffee – Punsch – Bowle	94
Dessert	123
Gebäck – Kuchen – Torte	185
Salziger und süßer Teig	381
Glassur – Füllung – Zutat	419
Register	454
Literatur	455

Vorwort

Produktküche arbeitet mit regionalen und handwerklich hergestellten Produkten.

Alles selbst zu machen, ohne Vorgefertigtes zu backen, Getränke oder gar Eis zuzubereiten, ist aus den Haushalten noch mehr verschwunden als das Kochen. Wer heute einen Pudding zubereitet, bedient sich fast immer der „Zauberpulverchen“ aus fabrikgefertigten Tütchen. Die Packungsanleitung erläutert in zwei, drei Schritten, wie der Verbraucher das Pulver aus Reagenzglasaroma, Farbstoff und Stärke selbst als Küchentöpel problemlos verwendet.

Bis zur Mitte des 20. Jahrhunderts war süßer Pudding noch ein Soufflé. Das Standardrezept hieß „Sächsischer Pudding“ und wurde von der Hausfrau bis zum Spitzenkoch aus Milch, Zucker, Butter, Mehl und Eiern gekocht. Diese Zubereitung geschah ausschließlich mit Produkten vom Bauernhof und lieferte sensationell duftende Desserts. Was in einer Speise drin ist, verrät sich eben durch deren Geschmack. Das gilt nicht nur für Puddings. Eis mit Walderdbeeren oder mit echter Vanille, Brioche noch warm aus dem Ofen und auf traditionelle Weise hergestellt ohne Emulgatoren, Enzyme und Konservierungsmittel, dafür aber mit frisch geriebenem Parmesan verfeinert – so etwas lässt sich mit Freude genießen. Die klassische Pâtisserie des Fin de Siècle arbeitete mit besten Zutaten aus natürlichem Anbau, um Desserts, Getränke und herzhaftes Gebäck zu aromatisieren. In seiner eleganten Schlichtheit überzeugt das auch heute noch.

Was die Küche Alteuropas zu bieten hatte, wird bislang allenfalls von professionellen Köchen gewürdigt, die Auguste Escoffier huldigen. Feine Pâtisserie, wie sie um 1900 in Paris, St. Petersburg, London und Wien, aber auch in München, Berlin oder Dresden bei herrschaftlichen Dinern serviert wurde, betont die Qualität der zentralen Zutat, die frisch und aromatisch perfekt nur aus regionaler Produktion und aus einem Anbau kommen kann, der auf kulinarischen Genuss ausgerichtet ist.

Der vorliegende Band der Produktküche enthält Rezepte der klassischen Konditorei in einer Form, wie heute in Kochbüchern Zubereitungsweisen beschrieben werden. Dazu wurden von Köchen und Pâtissiers in einer kulinarischen Archäologie Zubereitungsverfahren der exquisiten Küche um 1900 erkundet. Beinahe alle Gerichte des vorliegenden Bandes basieren auf einer Rezeptsammlung vom Dresdner Hof, die Ernst Max Pötzsch in den Jahren 1898/99 notierte. Lediglich 30 Rezepte hat Pötzsch aus der Küche des Fürsten Ludwig-Joseph-Niklas Windisch-Graetz auf Schloss Sárospatak, in die er Einblick erhielt, während er als Koch des Grafen Edgar Henckel von Donnersmarck und dessen Gemahlin Karoline, geb. Fürstin zu Windisch-Graetz, arbeitete.

Das in Deutschland erstmalige Experiment, Rezepte aus der exquisiten Küche um 1900 zu rekonstruieren, ergab so überzeugende Resultate, dass wir daraus ein eigenes Buch gemacht haben, obwohl dies zunächst gar nicht vorgesehen war.

Neben dem vorliegenden Konditoreiband der Produktküche gibt es einen weiteren Band für die pikanten Gerichte. Beide Bücher nutzen regional und handwerklich Hergestelltes, um Speisen von schlichter Eleganz und überragendem Aroma zu fertigen. Sie widersetzen sich dem zunehmend nivellierten Aroma von Fertigwaren und möchten darauf aufmerksam machen, wie das Original schmeckt und wie es so zubereitet wird, dass Konsistenz und Temperatur stimmen. Zwar sind derzeit die Sterneköche und die Gourmandisen vogue, aber das kulinarische Grundwissen schwindet dahin. Die edel-schlichte, auf den Eigengeschmack der Produkte ausgerichtete Spitzenküche aus der Hochzeit der klassischen Kochkultur um 1900 liefert einen Fundus von attraktiven Anregungen, wie man genussvoll speisen kann.

Pötzschs Handschrift mit dem Titel „Vollständige Herrschaftsküche des Kronprinzen von Sachsen“ wurde ebenfalls ediert und begleitend ernährungshistorisch analysiert. Die Rezepte des vorliegenden Bandes verweisen in der Unterüberschrift auf ihre Herkunft aus dieser Quelle und zitieren den Namen, mit dem Pötzsch das jeweilige Gericht bezeichnet hat, in dessen Schreibweise.

Es gibt aber noch einen weiteren Kontext zum vorliegenden Buch. Es haben sich nämlich elf sächsische Köche und vier Pâtissiers dazu verstanden, für die Publikation „Hofmenüs für heute“, die Wolfram Siebeck, Georg Schenk und Josef Matzerath herausgegeben haben, die tradierten Kochweisen in ihrem elaborierten Stil für die Gourmetküche weiterzuentwickeln. Darüber hinaus erklärt ein eigener Sammelband, „Tafelkultur – Dresden um 1900“ die Regeln der avancierten Kochkunst, ihre kulinarische Ästhetik und die Tafelkultur der Zeit um 1900 am Beispiel Dresdens.

Beim Freistaat Sachsen, insbesondere dem Sächsischen Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft, bedanken wir uns für die Hilfe und finanzielle Unterstützung zur Verwirklichung dieses Projektes. Unser besonderer Dank gilt Alexander Mielsch und René Czarnetzki. 30 Rezepte wurden in der Bildungseinrichtung des Bäckerinnungsverbandes Saxonia, der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Sachsen e.V., nachgebacken. Christine Giersch und Markus Paschel haben aufgrund dieser Erfahrungen die überlieferten Zubereitungsanweisungen vom Dresdner Hof in einer präzisierten Fassung neu formuliert. Schließlich hat Paul Gildemeister, der in Dresden die Konditorei erlernt hat und nach einer internationalen Karriere heute Küchenchef im Kalaboush ist, 34 Rezepte erprobt, analysiert und nach heutigem Stand so reformuliert, dass sie authentisch zubereitet werden können.

Als korrespondierende Teile möchten diese Bücher in die Ernährungssituation der Gegenwart intervenieren, die handwerkliche Herstellung von Nahrungsmitteln würdigen und für Speisen ohne künstliche Aromen oder Zusatzstoffe aus industrieller Fertigung plädieren. Auch der vorliegende Band ist ein Votum für den kulinarischen Genuss.

Dresden, den 9. August 2016

Josef Matzerath *Volkhard Nebrich*

Kulinarische Erkenntnisse aus der Produktküche

„Wir sind in der glücklichen Lage, zwischen erstklassigen und miserablen Qualitäten wählen zu können. Ob wir zu den Kulturvölkern gehören, hängt auch davon ab, welche Entscheidung wir treffen.“

Wolfram Siebeck

Für qualitätsvolle Süßspeisen, Gebäck und Getränke benötigt man kulinarisch hochwertige Zutaten. Früchte der Saison, die ohne Kunstdünger gereift sind, zum idealen Zeitpunkt geerntet und regional verarbeitet werden, ergeben mehr Aroma als rasch gewachsenes, en gros geerntetes und überregional vermarktetes Obst derselben Sorte. Auch Hühnerier oder Milch schmecken nach dem, was das Huhn zu picken oder die Kuh zu fressen bekam. Schon deshalb hat eine Küche aus regionalen Bioprodukten eine unbestreitbar höhere Qualität als jede Schnellfertigung aus Convenience Food und Backmischung.

Außerdem übertrifft die Produktküche durch das nuanciertere Aromenspektrum ihrer Zutaten die eher einseitig intensiven Aromastoffe aus industrieller Herstellung. Denn die Originalzutaten sind kulinarisch besser als ihre Imitate. So kommt eine herkömmliche Eiszubereitung ohne Emulgatoren, Stabilisatoren, pflanzliche Fette sowie Aroma- und Farbstoffe aus und braucht auch nicht den Lebensmittelzusatzstoff E 466 (Natriumcarboxymethylzellulose) zur Konsistenzoptimierung. Weich wird eine Eiscreme nämlich auch, wenn man schlicht Sahne mit 40 % Fett verwendet. Wer ein solches Eis mit dem Mark echter Vanille aromatisiert, dem wird sich zudem noch das sehr viel breitere Aromenspektrum erschließen, das die Gewürzschote gegenüber Vanillin zu bieten hat. Denn synthetisch hergestelltes Vanillearoma deckt nur die Hauptkomponente der fermentierten Gewürzschoten ab, die feinen Nuancen fehlen.

Die Kunst der feinen Küche liegt zu großen Teilen in der Auswahl der richtigen Zutaten, die aber auch angemessen verarbeitet werden müssen. Sortenreine Kaffeebohnen aus einer bestimmten Anbaulage können nur unvermischt und bei schonender Röstung ihr typisches Aroma entfalten. Großröstereien, die enorme Mengen Kaffee bei bis zu 550° C in Röstzeiten von nur einer bis acht Minuten verarbeiten, haben nicht das Potential, solche ausgewählten Aromenspektren zur Geltung zu bringen. Die rasche Röstmethode lässt darüber hinaus nur wenig Säure aus den Bohnen entweichen. Handwerklich arbeitende Kleinröstereien, die bei niedrigeren Temperaturen von 150 bis 220° C und 15 bis 20 Minuten lang rösten, reduzieren durch dieses herkömmliche Verfahren die Chlorogensäuren in den Kaffeebohnen und sind in der Lage, den besonderen Charakter von Sorten und Anbaugebieten zur Entfaltung zu bringen.

Die Qualität von Speisen und Getränken ergibt sich aber auch durch die Verarbeitung der Zutaten beim Backen oder Kochen. Auch Küchentechnik beeinflusst den Geschmack. Wer beispielsweise mit einem Schneebesen oder Handmixer statt mit dem heute in Konditoreien üblichen Sahnebläser arbeitet, wird keine so luftige Sahne erhalten. Die Gesamtmenge an Schlagsahne ist bei dieser Herstellung geringer, dafür aber ihr Aroma intensiver. Für die kulinarische Komposition von Aromaakkorden eines Kuchens oder einer Torte macht es einen gravierenden Unterschied, ob die Säure von Früchten oder die Süße eines Teigs mit mehr oder weniger Sahnegeschmack korreliert.

Rezepte der klassischen Kochkultur um 1900 konsequent mit den technischen Mitteln ihrer Epoche nachzuvollziehen, führt zu Erkenntnissen, die aus dem Alltagsbetrieb der heutigen Gastronomie und aus der Praxis im Haushalt nicht zu gewinnen sind. Schon deshalb ist kulinarische Archäologie unverzichtbar. Die Zubereitungsweise der exquisiten Küche um 1900 birgt allerdings noch weitere Chancen, die derzeitige Kultur des Speisens zu verbessern.

Seit Donuts und Schokoriegel, Snacks und Kekse, Eis am Stiel und Sprühsahne,

Soft- und Powerdrinks, Instantkaffee und Alkopops die Imbissstände, Schnellrestaurants und Supermärkte füllen, ist die Distanz vieler Alltagsesser zur Pâtisserie und zu exquisiten Getränken größer geworden als zu Zeiten, da in vielen Haushalten noch traditionell gebacken und Beeren oder Obst zu Getränken verarbeitet wurden. Denn die häusliche Küche wird heute von Fertiggerichten und Convenienceprodukten beherrscht und kommt deshalb weithin ohne Sachkenntnisse über kulinarische Produkte aus. Sie verlässt sich bestenfalls auf Markenartikel. Die Standardisierung des Angebotes durch industrielle Nahrungsmittelproduktion und durch rechtliche Rahmenbedingungen wird von den Verbrauchern weithin akzeptiert. Wer unterscheidet schon auf Anhieb das Originalerdbeeraroma vom künstlichen Erdbeergeschmack aus Pilzkultur oder Reagenzglas? Oft wird aus Gewohnheit das Imitat selbst dann bevorzugt, wenn der Preisunterschied – etwa bei Verkostungen – keine Rolle spielt. Dabei bieten künstliche und naturidentische Aromastoffe immer nur schlichte und weniger nuancenreiche Annäherungen an das eigentliche Produkt, erst recht wenn dieses in optimaler Reife und Qualität zu haben ist.

Der Weg zum kulinarischen Genuss muss daher über eine Küche führen, die den Eigengeschmack der Zutaten präferiert. Eine solche Kochweise war in Europa um 1900 schon entwickelt. Während die Nationalküchen seit dem Einsetzen der Industrialisierung von Land zu Land unterschiedlich rasch, aber scheinbar unabänderlich unter den Einfluss von geschmacklich normierten Nahrungsmitteln gerieten, blieben die hohe Kochkunst und die Pâtisserie in den feinen Restaurants, in den Grandhotels und in den vermögenden herrschaftlichen Haushalten des alten Europa fast völlig frei von Nestlés Milchpulver und Dr. Oetkers Backin, Coca Cola und Sinalco. Im Vergleich zu heute setzte die Konditorei des Fin de Siècle weniger auf Zucker und mehr auf Eier und Butter, um ihrem Gebäck Aroma zu geben.

Diese Küche beziehungsweise Konditorei des Eigengeschmacks und der optimalen Produkte könnte im Gegensatz zu den längst aromatisch durchregulierten nationalen Küchen ein gemeinsamer Bezugspunkt für die europäische Koch- beziehungsweise Backkunst sein. Derzeit ist Europas feine kulinarische Tradition aber durch einen Wall von Vorurteilen umgeben und wird deshalb falsch zugeordnet oder gar vorschnell beiseite geschoben. So gilt vielen die exquisite Kochtradition als ausschließlich französisch. Die populäre Publizistik dekliniert unablässig die Geschichte der Gourmandise als Weg von Marie-Antoine Carême über Auguste Escoffier zu Paul Bocuse. Selbstverständlich reduziert sich die Kochkunst der letzten zwei Jahrhunderte nicht auf die Großtaten von nur drei Genies. Auch wenn viele den Mythos von Frankreichs Kochmagiern pflegen, so konkurrenzlos, wie zumeist behauptet, war deren Kreationen nicht. Denn die Tafeln von Europas Eliten füllten sich seit 1800 allenthalben mit ähnlichen Speisen, und die Menüs gestalteten sich nach vergleichbaren Mustern. Deshalb erscheint es fraglich, die Spitze der europäischen Küche nach Nationen zu unterteilen. Vermutlich überwog die Gemeinsamkeit die weitaus meisten Unterschiede, obwohl die Zeitgenossen des alten Europa sich sehr bemühten, ihren Nationalstolz zu betonen.

Deutschlands Köche beispielsweise reklamierten im späten Kaiserreich für sich, eine ambitionierte kulinarische Kunst auf Augenhöhe mit Frankreich und ganz Europa etabliert zu haben. Sie sahen sich selbst schon als sehr erfolgreich an, als der Erste Weltkrieg allem Erreichten ein Ende setzte. Denn er brachte Hunger und Nahrungsmittelknappheit nach Deutschland. Der gesellschaftliche Umbruch von der Monarchie zur Weimarer Republik fand unter den Bedingungen einer schlechten Wirtschaftslage statt. Danach verhinderten die Eintopf- und Schwarzbrotborniertheit der Nationalsozialisten und der Zweite Weltkrieg ein Aufblühen der Kochkunst. In der DDR stand die Kantinendominanz und Tonnenideologie der kulinarischen Qualität im Wege. Währenddessen stolperte die Bundesrepublik aus der Nachkriegsmentalität der „schwäbischen Hausfrau“ zunächst in eine Fresswelle und dann in den diätetischen Taumel von Gesundheits- und Moralmaximen. Statt sich um Niveau und Qualität des Essens zu bemühen, standen andere durchaus sinnvolle, aber eben keine kulinarischen Ziele auf der Agenda: der Bodymassindex und ein verantwortungsvoller Umgang mit der Umwelt. Beides hat Schnittstellen zur hohen Kochkunst. Aber auf die Figur zu achten und gesunde Rohkost aus medizinischen

oder ökologischen Gründen zu bevorzugen, macht noch keinen Feinschmecker. Zur Würdigung der Gourmandise braucht es einen eigenen ästhetischen Zugang. Von kulinarischem Genuss und Geschmack war deshalb in Westdeutschland lange Zeit kaum die Rede. Die Kochkunst erreichte erst seit den 1970er Jahren allmählich wieder hohes Niveau.

Zwar wirken im vereinigten Deutschland auch heute noch die Flurschäden der Vergangenheit in vielen Bereichen nach, es wird aber inzwischen die Kunstform der Gourmetküche wieder öffentlich beachtet und das nicht nur hierzulande. Gastronomiekritiker wie Jürgen Dollase betonen immer wieder, wie innovativ und kreativ beispielsweise deutsche, dänische oder spanische Köche arbeiten, während derselbe Autor häufig bei hochdekorierten französischen Restaurants handwerkliche Mängel und eine wenig innovative kulinarische Konstruktion moniert. Frankreichs Küche genießt zwar den Status eines Weltkulturerbes; dennoch hat das Tafeln wie Gott in Frankreich europaweit mindestens gleichwertige Konkurrenz bekommen. Die Fassade des tradierten Mythos, Frankreichs Küche sei die beste der Welt, bröckelt auch aktuell. Man würde wohl besser auf solche Nationallegenden verzichten und davon ausgehen, dass die Haute cuisine im Kontext einer europäischen Kochkunst aufgehoben wird.

Außerdem zeigt die Beschäftigung mit der exquisiten europäischen Küche um 1900, dass eine der neuesten Entwicklungen in der kulinarischen Ästhetik, die Molekulare Küche, das Rad nicht neu erfunden, sondern nur weitergedreht hat, um auf den technischen Stand der eigenen Zeit zu kommen. Denn neben dem Aroma, das immer unbestritten ein zentrales Element feiner Speisen und Getränke war, fanden bereits in der klassischen Küche und Pâtisserie Europas auch die kulinarischen Aggregatzustände (Temperatur und Textur) Beachtung.

Köche und Konditoren nutzten Nahrungsmittel wie Obst und Beeren gekocht, gebacken oder auch ungart. Beispielsweise wurden steif geschlagenes Eiweiß oder Eidotter in Eis, Sorbet oder Creme gegeben. Die Textur desselben Produkts galt als wandelbar. Johannisbeeren zum Beispiel konnten mit Gelatine zu einem schnittfesten Gelee oder mit Sahne zu einer cremigen Eismasse verarbeitet werden. Zitronen wurden zum Bestandteil eines Getränks oder eines Kuchens. Die krosse Konsistenz einer Hohlhippe kombinierte man mit schmelzendem Eis. Käsestangen oder Zwieback konnten zum Tee oder als Beilagen zu einem Gericht für Texturkontraste sorgen.

Grenzen fand die ältere Kochkunst eher an der Küchentechnik als am Gestaltungswillen. Sie achtete nämlich genau darauf, dass Farben, Zubereitungsweisen und Produkte sich bei den Speisen nicht wiederholten. Selbstverständlich wusste man auch, dass manche Speisen frisch aus dem Ofen serviert werden mussten, um die rechte Temperatur für optimalen Geschmack zu haben. Das Getränk, das Entremets de Douceur oder das Dessert kamen je nach Gericht in unterschiedlicher Temperatur zur Degustation. Grog oder Glühwein trank man erhitzt, Ananas-, Erdbeer- oder Waldmeisterbowle gekühlt. Punsch servierte man meist warm, Jagdpunsch hingegen konnte auch kalt getrunken werden. Neben verschiedenen Varianten für heißen Kaffee kredenzte man auch Eiskaffee, und neben Sorbets, Halbgefrorenem und Gefrorenem fertigte man Gebackenes Eis, das von allen Seiten mit Merenguemasse eingekleidet im Ofen überbacken wurde. In Zeiten geschlossener Kühlketten von der Fabrik bis in die häusliche Küche erscheint Speiseeis als ein stets verfügbarer und deshalb banaler Genuss; noch um 1900 musste dagegen ein erheblicher Aufwand getrieben werden, um im Sommer Eiscreme herzustellen. In kühlen Kellern bewahrte man bis in die warme Jahreszeit Eisblöcke auf, die im Winter aus zugefrorenen Teichen herausgeschnitten worden waren. Mit Salz wurde die Temperatur von zerhacktem Eis noch einmal abgesenkt, um dann beispielsweise mit Vanille aromatisierte Sahne zu Gefrorenem herabzukühlen. Wenn heute Spitzenköche mit Flüssigstickstoff arbeiten, um Obst und Gemüse gefrierzutrocknen, ist der Aufwand vielleicht ähnlich weit weg von der üblichen Haushaltstechnik unserer Tage wie damals das Eismachen von der Küche eines Arbeiterhaushaltes.

Ebenso selbstverständlich achtete die klassische europäische Küche auf die Temperatur von Getränken. Der Rotwein musste vor dem Genuss zwei, drei Stunden chambrieren

und Weißwein servierte man gekühlt. Wie die Textur gehörte also auch die Temperatur seit jeher zum Repertoire der verfeinerten Tafelfreuden. Europas exquisite Küche hat die kulinarischen Aggregatzustände (Aroma, Textur und Temperatur) schon vor der modernen Hightech-Ausstattung der Gourmetküchen realisiert, wenn auch nicht in dem Umfang wie mancher heutige Starkoch.

Die Produktküche nutzt nuancierte Aromen regionaler Produkte im optimalen Reifezustand, sie spielt mit flüssigen, schmelzenden, festen und krossen Konsistenzen und temperiert vom heißen Punsch bis zum Schmelz des gefrorenen Speiseeis, aus dessen Kälte sich Aromen erst allmählich entfalten. Für die Gestaltung eines klassischen Menüs der exquisiten europäischen Kochkunst stellt der vorliegende Band gemeinsam mit dem Buch zu den pikanten Speisen (Produktküche. Europäische Kochkunst aus der feinen Küche des Dresdner Hofes) ein Kompendium von Rezepten zur Verfügung, deren kulinarische Komposition durch edle Schlichtheit besticht.