

INHALT

<i>Einleitung</i>	11
1. Die spätmittelalterliche Küche	
1.1 Parzivals Weinbeeren und der Aufstieg der Köche	21
1.2 Vom Gebetbuch zum Kochbuch	25
1.3 Blick über den Tellerrand	30
1.4 Eine klösterliche Revolte für den Agrest	33
1.5 Vom Fasten und von der Phantasie	37
1.6 <i>Verjus de grain</i> – die Franzosen sind präziser	40
1.7 Die herrschaftlichen Köche holen auf	45
1.8 Vom <i>guten Essig</i> , der gar kein Essig ist	49
1.9 Von der Hand in den Mund	53
2. Das wandernde Wissen	
2.1 Agresto – eine Säule der päpstlichen Küche	59
2.2 Speisen wie der Papst	65
2.3 Vom Geheimnis des Temperierens	69
2.4 Eine Elegie auf die Agrestbeere	74
2.5 Die Araber retten den Agrest	77
2.6 Gesundheit auf dem Schachbrett	82
2.7 Ein arabisches Kochbuch in Bayern	87
2.8 Mit Kebab und Homadia gegen die Biertrunkenheit	94
2.9 Übersetzung in Bildern – Tacuinum Sanitatis	97
3. Die Renaissance	
3.1 Die Technologie, der Krieg und die Küche	103
3.2 Die <i>liebliche Säure</i> im ersten gedruckten deutschen Kochbuch	106
3.3 Salssen und Tunken sind säuerlich	109
3.4 Der Blick auf die europäischen Nachbarn	112
3.5 Die weltoffene Küche der schwäbischen Bürgerstöchter	114
3.6 Von munteren Mönchen und armen Studiosi	119
3.7 Die leidige Frage der Konservierung	126
3.8 Agrastwasser am Hof des Mainzer Kurfürsten	130

3.9	Vom vatikanischen Koch und den päpstlichen Lebern	136
3.10	Ein Pfälzer in Rom – oder <i>Kardinal in Agrest</i>	140
3.11	Von Luther – oder vom Zucker	144

4. *In Küche, Apotheke und Hospital*

4.1	Entführt aus der Schatzkammer der Apotheker	149
4.2	Die Zuckerkontroverse	153
4.3	Ein Medicus als diätetischer Seiltänzer?	156
4.4	<i>Gestorbener Wein</i> oder die Essigkontroverse	162
4.5	Die medizinische Sonderrolle	166
4.6	Agrest: Medizin für die Frauen	169
4.7	Agrest: Medizin für die Kinder	171
4.8	Paracelsus oder die Vereinsamung der Köche	174
4.9	Bei der Pest: <i>Guete speis mit agrest</i>	180
4.10	Vom Aufstieg der sauren Konkurrentin	186
4.11	Die Apotheker bleiben beständig	189

5. *Der Geschmack und die Wörter*

5.1	Ausgerechnet <i>Suppa inglese</i>	195
5.2	Eine historische Hochzeit – aus der Küchenperspektive	201
5.3	Die Devise lautet: Verfeinerung	207
5.4	Wissenschaftlicher Landbau und neue Verjus-Varianten	211
5.5	Wein- und Verjusernte rücken näher zusammen	213
5.6	Rätselhaftes im <i>Köstlich new Kochbuch</i> von 1598	217
5.7	Wenn das Wort – nicht aber die Sache verschwindet	220
5.8	In der Verwirbelungszone der Wörter	223
5.9	Ein philologisch-kulinarisches Verwirrspiel	226

6. *Die Klimakrise, der Krieg und die Küche*

6.1	Eiszeit – auch kulinarisch	233
6.2	Ohne Zukunftsperspektive bleibt nur der Blick zurück	237
6.3	Kulinarische Weltbürger: Die Niederländer	242
6.4	Zwischen Mäßigkeit und Luxus	245
6.5	Kontinuität und Verfeinerung	250
6.6	Einblicke in die englische Küche	254
6.7	Bei ganz alten Meistern in die Lehre	258
6.8	<i>Gib etwas Agraz dazu, sonst schmeckt es nicht</i>	262

6.9	<i>Agrazes en grano</i> – im Salat	267
6.10	<i>Si fuere tiempo de agraz</i>	272

7. *Am Tisch der Gewinner*

7.1	Chaos und Ordnung	277
7.2	Der König liebt die Butter und verschmäht die Gabel	280
7.3	Im Hotel-Dieu rechnet man den Verjus in Hektolitern	282
7.4	La Varenne – Erfinder und Traditionalist	285
7.5	<i>Verjus de grain</i> passt in das neue Konzept	288
7.6	Zwischen Bewahren und Verändern	291
7.7	Favorit ist die Zitrone – Verjus für den Notfall?	293
7.8	Wie modern ist Hühnerfrikassee?	297
7.9	Ein deutscher Poet entdeckt die <i>Wonnen des Landlebens</i>	302
7.10	Die Herausforderungen in Greflingers Vorlage	307
7.11	Zur Handwerkskunst von Koch und Übersetzer	312
7.12	<i>Ich gebe nur einen Schatten davon...</i>	316
7.13	<i>... das rechte Bild mag an dem Französischen gesehen werden</i>	321
7.14	Vier klassische Rezepte und ihre Beschädigungen	327

8. *Die Ordnung der Wörter*

8.1	Begriffe ohne Anschauung?.....	335
8.2	Jetzt geben die Wissenschaftler sich die Ehre	341
8.3	Ein Wiedergänger unter neuen Segeln	345
8.4	Wörtersuche in der kulinarischen Sammelbüchse	348
8.5	Von den Lücken im Alphabet	351
8.6	Die stete Vermehrung des Gleichen	355
8.7	Kommt 1752 die Wende?	364
8.8	Die Politik macht reinen Tisch	371
8.9	<i>Es sind nicht alle Koch, die lange Messer tragen</i>	375
8.10	Wenn auch in Franken die Zitronen blühen	378
8.11	Das alte Bündnis: Ärzte und Apotheker	384
8.12	Das Abc als Schleppnetz	388

9. *Das galante Jahrhundert*

9.1	Berauscht vom Geschmack	395
9.2	Das Paradox der Einfachheit	402

9.3	<i>Pflanze den Verjus an die Nordseite der Mauer</i>	408
9.4	Menon entdeckt die bürgerliche Köchin	412
9.5	<i>à la Bourgeoise</i> und die Folgen	417
9.6	Wenn Bücher Bücher verschlingen	422
9.7	Verjus – im Kreisverkehr des Wissens	427
9.8	Neue Früchte der Gelehrsamkeit – Verjus im Labor	433

10. Aus der Zeit gefallen

10.1	Was den Schlemmern abhanden kommt	441
10.2	Die Guillotine und das Restaurant	447
10.3	Verjus – ja, aber	452
10.4	Kulinarische Befreiungsversuche	455
10.5	Agresto oder Agraz – die letzten Auftritte	461
10.6	Wenn Goethe <i>Verschiss</i> buchstabiert	466
10.7	Das Raunen der Synonyme	472
10.8	Ein zerbrochenes Narrativ	476

11. Nicht überall regiert das Vergessen

11.1	Der französische Korridor	483
11.2	Reflexion und Praxis – ein neues Bündnis	488
11.3	Impulse der regionalen Küche	494
11.4	Von Sauerwein bis Weinsauce	501
11.5	Überleben im kulinarischen Reservat	503
11.6	Was noch aussteht	506

Anhang

Danksagung	513
Die Quellen	514

Rezepte

Eier mit Zwiebeln	44
Weißer oder grüner Knoblauchsauce für Geflügel oder Rindfleisch	44
Sauce rapée	44
Rührei mit Verjus an Fleischtagen	44
Jance à aulx	46
Eine Mahlzeit für unerwartete Gäste	46
Verjus als Fleckenwasser	46
Gegrillte Wacholderdrossel	66
Ein junges Huhn in Agrest	66
Zicklein mit Knoblauch und Agrest	70
<i>Hener oder tauben basteten machen</i>	116
Fisch in einem Tontopf zu machen	116
Eine Lachspastete zu machen	116
Pasteten, die einer <i>auff einmal kan in das Maul schieben</i>	134
Eine deutsche Torte	202
Torte alla Tedesca	204
Eingedickter Agrest	206
Heller Agrest	206
Weißer Mandelsauce	206
Auberginen nach maurischer Art	266
Eine Sauce für alle Gerichte	486