

## Inhaltsverzeichnis 30.05.2016

Lieferschein-Nr.: 9514009  
Abo-Nr.: 721003  
Themen-Nr.: 721.3  
Ausschnitte: 1  
Folgeseiten: 0  
Total Seitenzahl: 1

Andreas Keller Weininformation  
Andreas Keller  
Konkordiastrasse 12  
8032 Zürich

		<b>Auflage</b>	<b>Seite</b>
30.05.2016	Schaffhauser Nachrichten <i>Berghuhn a la frühe Neuzeit trifft Neuenburger Burgunder</i>	20'030	1



Schaffhauser Nachrichten  
8201 Schaffhausen  
052/ 633 31 11  
www.shn.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 20'030  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 721,003  
Abo-Nr.: 721003  
Seite: 18  
Fläche: 39'864 mm<sup>2</sup>

## Genossen Ein Grundlagenwerk zum Küchenlatein, ein Schiffskoch der sieben Weltmeere mit historischen Rezepten und zwei Weine der Maison Carrée Berghuhn à la frühe Neuzeit trifft Neuenburger Burgunder

► Das Motto des Abends prägte der Stammgast Urs Gerber:

«Kultur in der Krone – Krone der Kultur». Zur Vernissage seines jüngst erschienenen Buchs «**Da hast du den Salat**» begrüßte der Autor **Christian Schmid** in der ausgebauten «Krone» in Diessenhofen als Gäste auch Roland Schärer und dessen Ehefrau Marianne vom **Cosmos Verlag** in Muri bei Bern. Der Sprachforscher Christian Schmid lebt in Schaffhausen, bis 2012 war er Redaktor bei Radio SRF 1 und jeden Donnerstag zu hören in seiner Kultsendung «**Schnabelweid**». Franz Oberholzer, Smutje der sieben Weltmeere, kochte zu diesem Anlass Rezepte aus dem 16. Jahrhundert – knackigen **Blatt- und Kräutersalat** mit Kohlrabi und Granatapfelkernen (Bild links), nach der **Brotdücklisuppe** mit Eierfäden und Kümmel ein **Forellenfilet** mit

leichtem **Lachsknödel**, als Hauptgang ein saftiges **Freiland- oder Berghuhn** (Kapaune waren leider nicht aufzutreiben) an Safransauce und Reis mit Rosinen und Mandeln (Bild oben), zum Dessert einen üppigen **Mandelkuchen** mit Aprikosenkompott. (us)

► Die Pausen zwischen den Gängen würzte der Radiomann und Autor der «Geschichten zur Sprache und Kultur der Küche» mit Trouvaillen aus seinem Werk: Der Ausdruck «**in Teufels Küche**» stammt aus der Zeit, als man noch in Kesseln über offenem Feuer kochte, backte, briet und wusch. Die Küche war oft der einzige geheizte und auch

der interessanteste Raum im Haus, da war ständig etwas auf dem Feuer. Gegessen wurde – nicht so heiss wie gekocht – mit einem persönlichen Holzlöffel, so lange, bis man «**den Löffel abgeben**» musste. (us)

► Zurück zum **Salat**, der schon in Wolfram von Eschenbachs Versepos «**Parzival**» erwähnt wird, wo Portulak und Lattich in *vinaigre* gereicht werden. Salat war eine feine, herrschaftliche Speise, aber durcheinander gemischt und deshalb bald ein Synonym für **Durcheinander**. Die Bezeichnung *insalata*, «Eingesalzenes», wurde in alle europäischen Sprachen übernommen, auch ins Russische und Türkische. Das erste **Kochbuch** über **Salat** schrieb der Italiener **Salvatore Massonio**: In seinem 1627 in Venedig erschienenen, 428 Seiten starken Traktat «**Archidipno, overo dell'insalata e dell'uso di essa**» empfiehlt er in 68 Kapiteln Salat als Vorspeise, als Zwischengang oder zum Verdauen am Schluss einer Mahlzeit. Die gute Nachricht zum Schluss: Die Buchvernissage in der «Krone» wird am **18. Juni** wiederholt. (us)

► Welche Weine sollten diese **Küche der frühen Neuzeit** begleiten? Natürlich **Neuenburger!** Gewählt wurde ein Produzent, der seit 2006 Mitglied bei **Mémoire des Vins Suisses** ist und seit 2012 biodynamisch arbeitet – **Jean-Denis Perrochet** von der **Maison Carrée** in **Auvernier**. Sein **Neuchâtel blanc sur lie** 2015, ein cremiger Chasselas, auf der Hefe gelagert, begleitete die ersten Gänge; zum Berg-

huhn gab es den eleganten, himbeerduftigen, ja, **burgunderartigen Pinot noir** 2010 – am Gaumen Nelken, schwarzer Pfeffer und die **Terroirkraft** des Neuenburger Kalkuntergrunds. (us)



Salat macht fröhlich: Autor Christian Schmid und Gastgeberin Gudrun Oberholzer in der «Krone» Diessenhofen.

Bilder: Ulrich Schweizer

