

Barocke Wurstrezepte

Die Gastrosophie fördert Schmankerln aus Händels Zeiten
ans Tageslicht und erweckt sie zu neuem Leben



Ob „Sonderbahre gute Leber-Würst“ oder Mortadella nach Scappi, Zerwelade auf Mayländisch oder Bratwurst auf Polnisch.

Eine wissenschaftliche Arbeitsgruppe des Zentrums für Gastrosophie, einer interdisziplinären Forschungseinrichtung an der Universität Salzburg, entdeckte bisher verborgene Rezepte vergangener kulinarischer Welten.

Deren Ideen sind jedoch für die Zukunft geeignet – vorausgesetzt, sie werden korrekt übersetzt, gastrosophisch richtig interpretiert und mit viel modernem Fleischfachwissen, Gefühl und wissenschaftlicher Expertise umgesetzt. Denn bei der Interpretation alter Rezepturen sind viel Fingerspitzengefühl und Know-how nötig, gerade in Fragen der Würzung. Denn die beispielsweise großen Mengen an Pfeffer, die laut originaler Rezepte verlangt werden, gehen am heutigen Geschmacksempfinden völlig vorbei. Eines ist sicher: Bei 25 Gramm Pfeffer je Kilo Fleisch spuckt der Konsument der Gegenwart Feuer.

Ein Beweis dafür, dass sich die Qualität der Gewürze und die damit verbundene Würzkraft mit der von damals nicht vergleichen lassen. Denn damals sorgten lange Transportwege und -zeiten sowie unsachgemäße Lagerung und grobe Verarbeitung für den Verlust der wesentlichen ätherischen Öle.

Daher ist es kein Wunder, dass neben dem Land Salzburg, Handl Tyrol und der Stieglbrauerei unter anderem auch der Salzburger Gewürzspezialisten Wiberg sich zu den Förderern der Gastrosophie zählen.

Immer wieder bietet das moderne Technikum von Wiberg der Gastrosophie die Möglichkeit, kulinarische Schätze aus der Vergangenheit in die Jetztzeit zu holen. So wurden jahrhundertealte Rezepte aus dem barocken „Saltzburgischen Kochbuch Conrad Hagggers“ (1719) zu neuem Leben erweckt. Unter anderem berechnete das Unternehmen die Gewürzmengen neu. Dabei wurde besonders darauf geachtet, die historischen Gegebenheiten, so gut es ging, nachzuvollziehen.

Von Fenchel bis Zimt über Lorbeer, Nelken, Kümmel, Safran und Muskatblüte bis hin zu Minze, Majoran, Thymian oder Rosmarin reichen die Gewürzzutaten in oft „schrägen“ Kompositionen.

Die Profis aus der Praxis staunten nicht schlecht, denn den Fleischherstellern des 18. Jahrhunderts mangelte es zwar an Kattern, HACCP und Zusatzstoffen, jedoch nicht an Ideen, Geschmack und Genusskompetenz. In dieser Absicht ging man bei der Fleischzerkleinerung auch nicht mit einem Kutter ans Werk, sondern nur mit einem Fleischwolf, was der historischen Realität am ehesten entspricht. Die Konsistenz der so entstandenen Würste unterscheidet sich damit markant von den meisten heute üblichen Wurstprodukten.

Red/Wiberg

Weitere Infos: www.gastrosophie.at

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at