

2/4

Nose to Tail

Arme-Leute-Essen

Abschließend ein durchaus philosophisches Statement zum schlechten Image von Innereien. Es stammt von Waverley Root aus dem *Mundbuch – eine Enzyklopädie alles Essbaren*, die 1994 von Hans Magnus Enzensberger als einer von vielen Bänden der *Anderen Bibliothek* erschienen ist (S. 193):

„Nicht dass Kutteln ein schäbiges Nahrungsmittel wären; billige, schlichte Nahrungsmittel sind niemals schäbig, sie sind bloß nicht luxuriös; in den Augen jener, die den Wert aller Dinge nur nach ihrem Preis ermessen können, mögen sie folglich schäbig erscheinen, was kein gutes Licht auf besagte ‚Gastrosophen‘ wirft.“

**Rezepthinweise**

In dieser Folge wagen wir uns an folgende Gerichte heran:

Rindsknochensuppe weckt Erinnerungen an Sonntage in Kindheitstagen. Dafür Suppenknochen (möglichst mit Fleisch dran, im Idealfall auch Markknochen) waschen, mit kaltem Wasser bedecken, zum Kochen bringen und langsam simmern [zirka zweieinhalb Stunden]. Dabei entstehenden Schaum immer wieder abschöpfen. (Wen Trübung und Eiweißflankerl in der Suppe nicht stören, der spart sich das.) Zwiebel halbieren, mit Schale dunkel rösten, gemeinsam mit Wurzelgemüse, Suppengrün, Salz, Pfefferkörnern nach eineinhalb Stunden zugeben. Suppe zum Schluss eventuell durch ein Sieb seihen.

Als *Nose to Tail*-Einlage bieten sich Lungenstrudel, Milzschnitten, Leberreis oder Markknödel an. (Ganz ähnlich bereitet man übrigens **Ochsenschleppsuppe** zu. Dabei werden die gehackten Schwanzteile ganz am Anfang scharf angebraten.)

Knochenmark sollte man sich, eventuellen Vorbehalten hinsichtlich seiner Konsistenz zum Trotz, aus kulinarischen Gründen unbedingt annähern! Fergus Henderson hält hierfür ein herrliches Rezept bereit: Kalbsmarkknochen in einer feuerfesten Form im Rohr zirka 20 Minuten rösten. Mark herauskratzen, auf Toastbrot streichen und ein wenig grobes Meersalz draufstreuen. Oder mit etwas Salat aus Petersilie, Schalotten, Kapern, Zitronensaft, Olivenöl und Salz beträufeln.

Sulz ist überraschend einfach gemacht und mit Essig und (Kern-)Öl kalt mariniert ein herrliches Sommerabendessen: Schweinshaxerl, Rindsuppenknochen, Wurzelgemüse, Salz und Gewürze (Lorbeer, Wacholder, Pfefferkörner) in Wasser auf kleiner Flamme kochen, bis alles weich ist (dauert Stunden). Abgießen, Sud auffangen. Das Fleisch – wer mag, auch die Schwarten – ablösen und in Stücke schneiden, ebenso das Wurzelwerk. In eine Schüssel geben, mit dem Sud übergießen, zum Gelieren kalt stellen. Danach stürzen, aufschneiden, mit Zwiebelringen-belegen und marinieren.

Rezeptquellen**Rindsknochensuppe**

z. B. in Ewald Plachutta, Christoph Wagner, *Die gute Küche*, Orac Verlag, 1993, S. 160.

Geröstetes Knochenmark

mit Petersiliensalat in Fergus Henderson, *Nose to Tail*, Verlag Echtzeit, 2014, S. 70.

Sulz

z. B. in Christoph Wagner, Adi Bittermann, *Kronländer Kochbuch*, Pichler Verlag, 2008, S. 40.
Betty Hinterer, Hilde Kucher, *Grabnerhof-Kochbuch*, Leopold-Stocker-Verlag, 1990, S. 180.



Kulturgeschichte des *Nose to Tail*-Eating

Heutzutage isst kaum jemand Innereien und Co. Bis vor 50 Jahren war das aber ganz anders. Vom Aufstieg, Fall und der Wiederentdeckung der tierischen Nebenprodukte.

VON THERES RATHMANNER

Eines steht fest: Innereien und andere sogenannte tierische Nebenprodukte zu essen, war den überwiegenden Teil der Menschheitsgeschichte Normalität. Dass wir sie heutzutage weitgehend verschmähen, ist eine sehr junge und auch eine regional begrenzte Entwicklung, man könnte sie durchaus als Wohlstandsphänomen bezeichnen: Mit dem Wirtschaftsaufschwung der Nachkriegszeit wurde das einst teure Fleisch immer billiger und verdrängte das Arme-Leute-Essen Innereien mehr und mehr vom Speiseplan der breiten Masse. (Eine ausführlichere Spurensuche nach den Gründen unserer zeitgenössischen Innereien-Aversion folgt in der nächsten Ausgabe der *ernährung heute*.)

Man muss aber gar nicht zurückblicken, denn die globale Sicht zeigt: In weiten Teilen der Welt werden Innereien und Co nach wie vor selbstverständlich gegessen, teils aus ökonomischen Gründen, sehr häufig aber auch aus mythischen Gründen, die uns in der Kulturgeschichte der menschlichen Ernährung immer wieder unterkommen.

Hirn-Essen macht klug?

Auch wenn die Steinzeiter Ernährung großteils im Dunkeln liegt, gibt es Hinweise darauf, dass den hierarchisch Höhergestellten die besten Teile des Jagderfolgs zukamen. Wobei die besten Teile vermutlich jene waren, von denen man sich die Übertragung von Fähigkeiten erhoffte: Klugheit durch Hirn, Stärke und Männlichkeit durch Herz und Hoden. In der Antike wurden Tiere zur Gänze verwertet, und auch in dieser Epoche waren die Präferenzen ganz anders gelagert als heutzutage: Bei den Griechen waren Knochenmark und Zunge sehr beliebt, die Gebärmutter einer Sau scheint eine besondere Köstlichkeit gewesen zu sein. „Saueuter“ gab es auch bei den Römern, in der Speisenabfolge eines Gastmahls zur Zeit Cäsars tauchen „Schweinezeiten“ als Hauptgang auf (Hirschfelder, S. 87 f.). Die Griechen und Römer verzehrten Innereien, aber nicht nur das, sie lasen auch in den Eingeweiden geschlachteter Tiere.

Das Mittelalter war eine vergleichsweise fleischreiche Zeit, tierische Nebenprodukte wurden aber keineswegs verschmäht. So galten etwa Sülzen als Festtagsspeisen, und aus den Markt- und Preisordnungen spätmittelalterlicher Städte geht hervor: Fetttes Fleisch war teurer als mageres, hatte einen höheren kulturellen Wert.

Und auch in der Neuzeit stehen auf den Tischen guter Gastgeber neben diversen Fleisch- und Fischgerichten ganz selbstverständlich auch Zunge, Sülze, Pasteten und Würste. Im *Saltzburgischen Kochbuch* von 1719, dem Barock-Standardwerk, finden sich Lammkopf, Hirschkopf (mit Geweih!), Euter in zwei Farben und Hammelmagen mit Rahm-Blutfülle. Apropos Blut: Blut von Tieren wurde und wird, wenn überhaupt, vor allem für die Wurstherstellung verwendet. Bereits Homer beschreibt in der Odyssee die Zubereitung von Ziegenmägen, gefüllt mit Blut und Fett. Später war Blut in allen drei monotheistischen Religionen tabu. Aus dem Frühmittelalter ist allerdings die Klage eines gewissen Bischof Thietmar von Merseburg (gestorben 1018) überliefert, dass viele Arme nicht vom Blutverzehr abzubringen seien (nach: Etlzstofer, S. 70).

Streifzug durch große Kochbücher

Sehr aufschlussreich ist es, Standard-Kochbücher nach Innereien zu durchforsten.

Als *Süddeutsche Küche* erschien 1858 die Rezeptesammlung der bürgerlichen Katharina Prato zum ersten, danach über 80 weitere Male. Längst zum Standardwerk der österreichischen Küche avanciert, wurde es von Christoph Wagner neu editiert und kommentiert 2006 unter dem Titel *Prato – die gute alte Küche* vom Pichler-Verlag aufgelegt. „Die Prato“ handelt in ihrer umfassenden Einleitung im Kapitel „Kenntnis der Fleischstücke zu Einkauf und Verwendung“ neben Schnitzchen, Coteletten und Filet ganz selbstverständlich auch Hirn, Lunge, Leber, Kutteln, Milz, Kopf, Füße, Zunge, auch Euter ab, und gibt im Rezeptteil Anleitungen für Knochensuppen, Kraftbrühen mit Nierentalg, Fleisch-Sülze, verarbeitet Innereien zu Suppeneinlagen, beizt und räuchert Zungen, schreibt Rezeptkapitel mit den Titeln „Speisen von Köpfen und Füßen“ (darin Rezepte für Ochsenaugen und Kalbsohren) oder „Speisen von Eingeweiden und Euter“ (darin Rezepte für Gekröse und Kuh-Euter).

Betty Hinterers und Hilde Kuchers *Grabenhof-Kochbuch*, eher an bäuerliche Haushalte gerichtet und mit „Vollwert-Touch“, 1913 erstmals und mittlerweile schon zum 28. Mal aufgelegt, hat auch jede Menge Suppeneinlagen auf Innereienbasis im Programm, und unter den nicht allzu zahlreichen Fleischgerichten finden sich, ohne jegliche thematische Trennung, viele *Nose to Tail*-Rezepte wie gespickte Kalbsleber, Kalbsleber mit Soße, Hirnomlettenaufauf, Hirn mit Ei und sogar falsches Hirn mit Ei (aus Buchweizen).

Von den 450 altösterreichischen Rezepten in Christoph Wagners und Adi Bittermanns *Kronländer-Kochbuch* sind gut 30 den Innereien gewidmet, der Großteil davon zusammengefasst im Kapitel „Innereien und Schlachtabfälle“, darunter etwa Venezianer Leberrollchen, Brünner Kalbsnierenauflauf und Triestiner Kutteln.

Und auch das vielleicht bekannteste Standardkochbuch unserer Zeit, *Die Gute Küche* von Ewald Plachutta und Christoph Wagner, lehrt selbstverständlich die österreichische *Nose to Tail*-Küche, von Rindsknochensuppe, Einlagen wie Leberknockerln, Markknödel und Hirnpofesen bis zu Innereien-Klassikern wie geröstete Leber, gebackenes Hirn und Beuschel.

Die Kochbuch-Klassiker trifft demnach keine Schuld am gesellschaftlichen Absturz von Innereien und Co in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts. Das Wiener Beisl und all die Wirtshäuser, in denen Beuschel, geröstete Leber und Rahmherz auf der Karte blieben, milderten ihn zwar ein wenig ab, doch auch sie konnten ihn nicht aufhalten. Allerdings: In den vergangenen Jahren zeichnete sich eine Wiederentdeckung durch die Spitzengastronomie, einige Foodies und die Nachhaltigkeitsbewegung ab. Es bleibt abzuwarten, ob die breite Masse mitzieht. ■

LITERATUR ONLINE