



Elmar M. Lorey

Lob der sauren Trauben

VERJUS – AGREST – AGRESTO

*Das Gewürz aus dem Weinberg
in der Geschichte der Kochkunst*



Agrest safft

Elmar M. Lorey, geb. 1941, lebt im Rheingau und beschäftigt sich immer wieder mit besonderen Aspekten der Weinbaukultur. 1997 erschien die WEINAPOTHEKE, ein Rückblick auf die Rolle des Weines in der volkstümlichen Heilkunde und der Medizin bis ins 19. Jahrhundert. 2005 veröffentlichte er seine Nachforschungen zu den REBTRÄNEN und über die Heilwirkungen dieses Pflanzensaftes aus dem Immunsystem der Rebe. 2007 machte er in Zeitschriftenbeiträgen und im „Deutschen Weinbau“ auf die weltweite Wiederentdeckung des VERJUS aufmerksam. Seit Jahren schon informiert er auf seinen Internetseiten über das „Gewürz aus dem Weinberg“ und seine kulinarische Überlieferung anhand von historischen Dokumenten und Rezeptbeispielen. (www.elmar-lorey.de)

INHALT

Einleitung

1. *Die spätmittelalterliche Küche*

- 1.1 Parzivals Weinbeeren und der Aufstieg der Köche
- 1.2 Vom Gebetbuch zum Kochbuch
- 1.3 Blick über den Tellerrand
- 1.4 Eine klösterliche Revolte für den Agrest
- 1.5 Vom Fasten und von der Phantasie
- 1.6 *Verjus de grain* – die Franzosen sind präziser
- 1.7 Die herrschaftlichen Köche holen auf
- 1.8 Vom *guten Essig*, der gar kein Essig ist
- 1.9 Von der Hand in den Mund

2. Das wandernde Wissen

- 2.1 Agresto – eine Säule der päpstlichen Küche
- 2.2 Speisen wie der Papst
- 2.3 Vom Geheimnis des Temperierens
- 2.4 Eine Elegie auf die Agrestbeere
- 2.5 Die Araber retten den Agrest
- 2.6 Gesundheit auf dem Schachbrett
- 2.7 Ein arabisches Kochbuch in Bayern
- 2.8 Mit Kebab und Homadia gegen die Biertrunkenheit
- 2.9 Übersetzung in Bildern – Tacuinum Sanitatis

3. Die Renaissance

- 3.1 Die Technologie, der Krieg und die Küche
- 3.2 Die *liebliche Säure* im ersten gedruckten deutschen Kochbuch
- 3.3 Salssen und Tunken sind säuerlich
- 3.4 Der Blick auf die europäischen Nachbarn
- 3.5 Die weltoffene Küche der schwäbischen Bürgerstöchter
- 3.6 Von munteren Mönchen und armen Studiosi
- 3.7 Die leidige Frage der Konservierung
- 3.8 Agrastwasser am Hof des Mainzer Kurfürsten
- 3.9 Vom vatikanischen Koch und den päpstlichen Lebern
- 3.10 Ein Pfälzer in Rom – oder *Kardinal in Agrest*
- 3.11 Von Luther – oder vom Zucker

4. In Küche, Apotheke und Hospital

- 4.1 Entführt aus der Schatzkammer der Apotheker
- 4.2 Die Zuckerkontroverse
- 4.3 Ein Medicus als diätetischer Seiltänzer?
- 4.4 *Gestorbener Wein* oder die Essigkontroverse
- 4.5 Die medizinische Sonderrolle
- 4.6 Agrest: Medizin für die Frauen
- 4.7 Agrest: Medizin für die Kinder
- 4.8 Paracelsus oder die Vereinsamung der Köche
- 4.9 Bei der Pest: *Guete speis mit agrest*
- 4.10 Vom Aufstieg der sauren Konkurrentin
- 4.11 Die Apotheker bleiben beständig

5. Der Geschmack und die Wörter

- 5.1 Ausgerechnet *Suppa inglese*

- 5.2 Eine historische Hochzeit – aus der Küchenperspektive
- 5.3 Die Devise lautet: Verfeinerung
- 5.4 Wissenschaftlicher Landbau und neue Verjus-Varianten
- 5.5 Wein- und Verjusernte rücken näher zusammen
- 5.6 Rätselhaftes im *Köstlich new Kochbuch* von 1598
- 5.7 Wenn das Wort – nicht aber die Sache verschwindet
- 5.8 In der Verwirbelungszone der Wörter
- 5.9 Ein philologisch-kulinarisches Verwirrspiel

6. Die Klimakrise, der Krieg und die Küche

- 6.1 Eiszeit – auch kulinarisch
- 6.2 Ohne Zukunftsperspektive bleibt nur der Blick zurück
- 6.3 Kulinarische Weltbürger: Die Niederländer
- 6.4 Zwischen Mäßigkeit und Luxus
- 6.5 Kontinuität und Verfeinerung
- 6.6 Einblicke in die englische Küche
- 6.7 Bei ganz alten Meistern in die Lehre
- 6.8 *Gib etwas Agraz dazu, sonst schmeckt es nicht*
- 6.9 *Agrazes en grano* – im Salat
- 6.10 *Si fuere tiempo de agraz*

7. Am Tisch der Gewinner

- 7.1 Chaos und Ordnung
- 7.2 Der König liebt die Butter und verschmäht die Gabel
- 7.3 Im Hotel-Dieu rechnet man den Verjus in Hektolitern

- 7.4 La Varenne - Erfinder und Traditionalist
- 7.5 *Verjus de grain* passt in das neue Konzept
- 7.6 Zwischen Bewahren und Verändern
- 7.7 Favorit ist die Zitrone - Verjus für den Notfall?
- 7.8 Wie modern ist Hühnerfrikassee?
- 7.9 Ein deutscher Poet entdeckt die *Wonnen des Landlebens*
- 7.10 Die Herausforderungen in Greflingers Vorlage
- 7.11 Zur Handwerkskunst von Koch und Übersetzer
- 7.12 *Ich gebe nur einen Schatten davon...*
- 7.13 *... das rechte Bild mag an dem Französischen gesehen werden*
- 7.14 Vier klassische Rezepte und ihre Beschädigungen

8. Die Ordnung der Wörter

- 8.1 Begriffe ohne Anschauung?
- 8.2 Jetzt geben die Wissenschaftler sich die Ehre
- 8.3 Ein Wiedergänger unter neuen Segeln
- 8.4 Wörtersuche in der kulinarischen Sammelbüchse
- 8.5 Von den Lücken im Alphabet
- 8.6 Die stete Vermehrung des Gleichen
- 8.7 Kommt 1752 die Wende?
- 8.8 Die Politik macht reinen Tisch
- 8.9 *Es sind nicht alle Koch, die lange Messer tragen*
- 8.10 Wenn auch in Franken die Zitronen blühen
- 8.11 Das alte Bündnis: Ärzte und Apotheker
- 8.12 Das Abc als Schleppnetz

9. Das galante Jahrhundert

- 9.1 Berauscht vom Geschmack
- 9.2 Das Paradox der Einfachheit
- 9.3 *Pflanze den Verjus an die Nordseite der Mauer*
- 9.4 Menon entdeckt die bürgerliche Köchin
- 9.5 *à la Bourgeoise* und die Folgen
- 9.6 Wenn Bücher Bücher verschlingen
- 9.7 Verjus – im Kreisverkehr des Wissens
- 9.8 Neue Früchte der Gelehrsamkeit – Verjus im Labor

10. Aus der Zeit gefallen

- 10.1 Was den Schlemmern abhanden kommt
- 10.2 Die Guillotine und das Restaurant
- 10.3 Verjus – ja, aber
- 10.4 Kulinarische Befreiungsversuche
- 10.5 Agresto oder Agraz – die letzten Auftritte
- 10.6 Wenn Goethe *Verschiss* buchstabiert
- 10.7 Das Raunen der Synonyme
- 10.8 Ein zerbrochenes Narrativ

11. Nicht überall regiert das Vergessen

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

Anhang

Danksagung

Die Quellen

Rezepte

Eier mit Zwiebeln

Weißer oder grüner Knoblauchsauce für Geflügel oder Rindfleisch

Sauce rapée

Rührei mit Verjus an Fleischtagen

Jance à aulx

Eine Mahlzeit für unerwartete Gäste

Verjus als Fleckenwasser

Gegrillte Wacholderdrossel

Ein junges Huhn in Agrest

Zicklein mit Knoblauch und Agrest

Hener oder tauben basteten machen

Fisch in einem Tontopf zu machen

Eine Lachspastete zu machen

Pasteten, die einer *auff einmal kan in das Maul schieben*

Eine deutsche Torte

Torte alla Tedesca

Eingedickter Agrest

Heller Agrest

Weißer Mandelsauce

Auberginen nach maurischer Art

Eine Sauce für alle Gerichte

Mitten im August oder auch früher eilt der Winzer in den Weinberg, um einen Teil seiner Trauben, die ihm die Rebe für die herbstliche Ernte angeboten hat, vom Stock zu schneiden. Er tut das nicht grundlos und ganz im Interesse seines Weines und auch zur Freude seiner Kunden. Er nennt es „Grüne Lese“ und das Ziel ist eine Optimierung des späteren Lesejahres. Denn: Weniger Trauben bedeuten mehr Extrakt und mehr Extrakt bedeutet bessere Qualität.

Doch leider ist das, so muss man klagen, die pure Verschwendung. Oder genauer gesagt: Leider war in Vergessenheit geraten, dass aus diesen wertvollen überschüssigen Beeren, die abgeschnitten nun sinnlos am Boden verkommen, ebenso wie aus den „Geizen“ einst ein hochgeschätztes Würzmittel hergestellt wurde, das die besten Köche nicht nur zu Höchstleistungen inspirierte, sondern dem Winzer auch klingende Münze brachte. Selbst die armen Leute profitierten davon, durften sie doch nach Abschluss der Lese in den wieder geöffneten Weinbergen ungehindert nach den übersehenen Beeren und den „Geizen“ suchen, jenen unreif gebliebenen Beeren, die aus der zweiten Generation der Blüten nachgewachsen sind. Für sie hat der Winzer heute nicht mehr als Verachtung übrig, wenn er sie nicht sogar schon frühzeitig vom Stock geschnitten hat. Die einfachen Leute machten daraus „natürlich milden Essig“. Der war kostenlos und wurde in jeder Küche geschätzt.

Damit haben wir schon einen ersten historischen Faden in der Hand. Die Praxis dieser Nachlese war bereits in biblischen Zeiten bekannt, wie im dritten Buch Moses, Vers 19,10 belegt ist: *„Und in deinem Weinberg sollst du nicht nachlesen, und die abgefallenen Beeren deines Weinbergs*

sollst du nicht auflesen; für den Armen und für den Fremden sollst du sie lassen.“ Der Gebrauch unreifer, saurer Trauben war vom Genuss keineswegs ausgeschlossen, wie auch die Vorschrift 4. Mose 6,4 bezeugt: „Solange sein Gelübde währt, soll er nichts essen, was man vom Weinstock nimmt, von den unreifen bis zu den überreifen Trauben.“

Über Jahrhunderte hinweg hat man aus unreifen Trauben eine kulinarische Spezialität gewonnen, mit der sich manch herrschaftlicher Hofkoch gleich fassweise bevorratete. In der Tat war der ausgepresste und unvergorene Saft aus „unzeitigen“ Beeren eine der Säulen der mittelalterlichen Küche und gehörte bis weit ins 18. Jahrhundert zum Würz-Repertoire eines jeden Kochs, der etwas auf sich hielt. Der Name dieser kulinarischen Spezialität aus dem Weinberg: **Agrest.**

Ein vergessenes Wort

Seit mehr als hundert Jahren steht das einst so gebräuchliche Wort „Agrest“ in keinem deutschen Lexikon, in keinem Wörterbuch mehr. Mit jedem verschwundenen Wort verschwindet aber auch ein Teil des kulturellen Gedächtnisses. Anders als ausgestorbene Tiere oder Pflanzen haben verschwundene Wörter jedoch die Chance für einen Wiederauftritt auf der großen Geschichtsbühne. Man muss sie nur wieder aussprechen und ihren alten Spuren folgen. Und wir werden dabei die Beobachtung machen, dass beim Kochen auch die Wörter zu den wichtigen Zutaten gehören.

Beginnen wir also unsere kleine Küchen-Archäologie mit dem eigenartigen Begriff, der aus unseren Wörterbüchern ebenso gründlich verschwunden ist wie die Würze aus unseren Küchen. In der ältesten deutschen Quelle, einer Handschrift, die etwa um 1200 entstand, lautet der Name *Agraz*, der sich in den folgenden Jahrhunderten mit mehr

oder weniger Variationen zu *Agrist* stabilisiert. Der Begriff stammt von dem italienischen *agresto* und verweist auf die lateinische Wurzel *agrestis* für wild wachsend. Die Deutschen, so scheint es, basteln noch eine zeitlang an dem raukehligen Wort, das doch eine so angenehme Sache bezeichnen wollte. Wir finden Varianten wie *Agressz* bei Brunnfels (1532), *Agreßsafft* beim Übersetzer des Tacuinum Sanitatis (1533), Philippine Welser (1540) schreibt *Agerest*, der Mainzer Mundkoch Max Rumpolt (1581) diktiert seinem Schreiber *Agrastwasser* in die Feder und im ersten in Österreich gedruckten „Grazer Kochbuch“ von 1668 finden wir die Variante *Agriß*. Die renommierte Kennerin der deutschen Kochbuchliteratur, Trude Ehlert, sieht die Wurzel im provenzalischen *agras*, was gar nicht so abwegig erscheint. Das Provenzalische zeigte sich besonders aufnahmebereit für sprachliche Einflüsse aus dem Spanischen, Französischen und Italienischen. Und *agras* entspricht sehr wohl dem Katalanischen, wo die Tradition dieser Würze noch weiter zurückreicht und heute unter dem Begriff *el agraz* wieder gebräuchlich ist.

Die Franzosen schaffen schon früh ihre eigene Version. Sie nennen ihn *jus-vert*, grünen Saft. In dem um 1393 entstandenen Hausbuch „Le ménagier de Paris“, in dem auch eine umfangreiche Rezeptsammlung enthalten ist, hat der Schreiber den ursprünglichen Begriff noch beibehalten. Gut hundert Mal taucht bei seinen Rezepten der *vertjus* auf. Daneben begegnen wir aber auch schon der Schreibung *verjus*, die sich zu dieser Zeit bereits stabilisiert, wie die Befunde in den Handschriftenvarianten des „Taillevent“ (zwischen 1373 und 1392) zeigen. Dieses frühe kulinarische Kompendium wird dem Hauptkoch des französischen Königs Karl V. (reg. 1364–1380) zugeschrieben und bestimmte über mehrere Jahrhunderte hinweg die französische Kochbuchliteratur. Noch früher findet sich der *Verjus* in einer Handschriften-Variante des „Viandier“ (Lebensmittel) der

Bibliothèque Cantonale von Sion im Wallis belegt. Ihre Entstehung datiert man bereits in die zweite Hälfte des 13. Jahrhunderts. Unter den dort aufgeführten 153 Rezepten erscheint der *Verjus* allein bei einem Drittel aller Zubereitungen als entscheidendes Würzmittel.

Das englische *verjous*, *veriaws* oder *verious*, wie es im „Forme of Cury“, dem frühesten englischen Kochbuch vom Ende des 14. Jahrhunderts, in schöner Abwechslung geschrieben steht, leitet sich gleichfalls vom französischen *verjus* ab. Was die Schreibweise betrifft, kämpfen die Engländer allerdings über längere Zeit mit diesem semantischkulinarischem Import. Mitte des 15. Jahrhunderts schreibt der aus Nordengland stammende Autor des „Liber Cure Cocorum“ *verius*, das sich ein Jahrhundert später im „Proper newe Booke of Cokerye“ in *vergis* verwandelt hat. Und John Murrell schreibt in seinem „New booke of Cookerie“ (London, 1615) als eigene Variante *Uergis*, wenn er seine aus der französischen Küche entlehnten Rezepte ("on the French fashion") vorstellt. Heute hat sich im englischsprachigen Raum allgemein der Begriff *Verjuice* eingebürgert.

Oft waren es die geschäftstüchtigen holländischen Weinhändler, die diese begehrte Würze von Frankreich nach England brachten. Und auch sie hatten anfangs ihre Schwierigkeiten, diese sanften französischen Zischlaute (verschü) ins Niederländische zu transponieren. Im ersten niederländischen Kochbuch des Brüsseler Druckers Thomas Van der Noot (1475-1525) „En notabel boecriten van cokeryn“ (Brüssel 1510), das mehrer Wiederauflagen erlebte, lesen wir gleich im zweiten - und dann in 30 weiteren - der 174 Rezepte „*veriups*“, was fast ein wenig an Schluckauf erinnert, auf jeden Fall aber gut gelaunt klingt. Tatsächlich ist mit dem Buchstaben *p* aber ein *y* gemeint, das dem Schriftgießer freilich etwas verquer geraten war.

Im Flämischen hält sich als weitere Variante bis ins 17. Jahrhundert die Schreibung *veriu*, wie man im Kochbuch des Lancelot de Casteau, „Ouverture de Cuisine“, Lüttich 1604 nachlesen kann. Angesichts all dieser Varianten holt der flämische Arzt und Botaniker Rembert Dodoens (1517–1585) in seinem „Cruyde Boeck“ (Gewürzbuch) Antwerpen 1563, zu einer breiten lexikalischen Auskunft aus, in der er zugleich noch einmal die enge Verbindung von Küche und Apotheke unterstreicht: „Der Saft, der aus den unreifen Beeren des wilden Weinstocks und ebenso aus jeglichen unreifen Trauben, sowohl angebauten als auch wild wachsenden, gepresst wird, heißt auf Griechisch òmphakion und auf Lateinisch Omphacium. In den Apotheken Agresta, in Niederdeutsch / Niederländisch Veryus.“

Agrest – und seine Varianten

Im deutschen Sprachraum hält sich der Begriff Agrest zwar bis zum Ende des 18. Jahrhunderts, doch schon im 16. Jahrhundert und unter dem europaweiten Einfluss der französischen Hofkultur wandert der Verjus auch in die deutsche Sprache ein. Daneben sprechen die Kochbuchautoren jedoch meist vom „Saft aus unzeitigen Beeren“ oder einfach von „grünen Winbeeren“, und sie machen damit zugleich auch die Vielgestaltigkeit dieser Zutat kenntlich. Denn wie hinter dem französischen Verjus verbirgt sich hier mehr als nur der ausgepresste Saft. Bei vielen Gerichten – so sagen es die Zubereitungsvorschriften – wird der Saft erst gar nicht ausgepresst, sondern die Beeren werden zur Würzung direkt dem Gericht beigelegt. Hierzulande sind sie unter dem Namen „torshi gureh“ (in Essig eingelegte unreife Weinbeeren) neben dem „abe gureh“, dem persischen Agrestsaft, im gut sortierten persischen und iranischen Lebensmittelhandel und für ein mutiges Experiment in der Küche zu haben.

Als eines der frühen Zeugnisse für diese Praxis, die im Grunde das Ergebnis eines Lernprozesses ist – wie wir noch sehen werden – und die sich in den Rezepten bis weit ins 18. Jahrhundert hält, kann die Überlieferung eines zweitägigen Festmahles gelten, das im September 1303 anlässlich der Einweihung der neuen Stadtkirche in Weißenfels (südwestlich von Leipzig) zu Ehren von Bischof Benno von Zeitz ausgerichtet wurde. Am zweiten Festtag wurde, wie die Stadtchronik überliefert, bei den drei Gängen unter anderem ein Eierkuchen „mit Honnik und Wynbeeren“ gereicht. Nicht nur von der Jahreszeit her, sondern auch von den nach diätetischen Grundsätzen zusammengestellten Zutaten des Eierkuchens darf man hier sehr wohl „unzeitige Wynbeeren“ annehmen. Sie waren in dieser Region auch leicht zu haben, in der durch eine Schenkung Kaiser Otto III. an das benachbarte Kloster Memleben seit dem Jahre 998 Wein angebaut wurde.

Diese Agrestbeeren sind als Würzmittel so sehr in Vergessenheit geraten, dass in zahlreichen Neuausgaben alter Kochbuchquellen die dort erwähnten „winbeeren“ häufig als Trauben oder gar Rosinen übersetzt werden. Aus der Kombination der Zutaten, die nach der damals geltenden Humoralpathologie und den Gesetzen der „Temperier-Kunst“ zusammengestellt wurden, ergibt sich jedoch häufig, dass statt süßer, reifer Trauben oder Rosinen tatsächlich unreife Weinbeeren gemeint sind. Über die Jahrhunderte sind die mühsamen Versuche zu verfolgen, nicht nur den Saft, sondern auch diese Beeren, die jahreszeitlich nur begrenzt zu haben sind, zu konservieren und auf unterschiedlichsten Wegen haltbar zu machen, damit ein Koch sie als Würzmittel stets zur Hand haben konnte. Wo man jedoch nicht zu befriedigenden und verlässlichen Ergebnissen fand, suchte man nach Ersatz, gewissermaßen nach jahreszeitlich möglichen Varianten, die beispielsweise aus dem Saft bestimmter Äpfel, aus saurem

Beerenobst oder aus Sauerkräutern zubereitet wurden. Wir werden dabei den interessantesten Variationen – etwa dem Saft des Granatapfels oder dem Saft aus dem Schildampfer (*Rumex scutatus*) – begegnen, die den Ruf des originalen Weinbeerensaftes keineswegs schmälern müssen.

Zwischen Küche und Apotheke

Bereits im Altertum kannte man die Praxis, aus der natürlichen Säure der unreifen Weinbeeren verschiedene Heilmittel herzustellen. Überraschend ist freilich die Tatsache, dass in der römischen Küchentradition bisher kaum Belege für seine Verwendung zu finden sind. Zu den wenigen Ausnahmen gehört Marcus Porcius Cato (234–149 v. Chr.), der in seinem Buch „*De re rustica*“ im Kapitel 23 über die Weinernte davon berichtet, dass in der Zeit des Rebenbindens den Weinbergarbeitern der „*vinum praeliganeum*“, der Wein aus unreifen Trauben als Erfrischungsgetränk zustand. Die alten Quellen verweisen vor allem auf die medizinische Verwendung. Zusammen mit dem Saft unreifer Oliven wurde im alten Ägypten eine medizinische Salbenbasis hergestellt, wie Plinius (23–79 n. Chr.) berichtet. Unter dem aus dem griechischen entlehnten Begriff *Omphacium* lobt der römische Militärarzt Pedacius Dioskurides (1. Jhdt. n. Chr.) den „unzeitigen Traubensaft“ wegen seiner adstringierenden (zusammenziehenden) Eigenschaften. Man verwandte ihn zur Behandlung von Fiebern, bei Entzündungen in Mund-, Hals-, und Rachenraum, bei Augen- und Ohrenbeschwerden, bei roter Ruhr, bei Magenbeschwerden, Frauenleiden, zur Wundbehandlung und zur Vorbeugung bei Pestgefahr. Sogar Schönheitsrezepte sind überliefert und selbst aphrodisische Wirkungen wurden ihm einst zugeschrieben. Die Väter der antiken Medizinlehre Hippokrates (um 460–370 v. Chr.) und Galen (129–200 n. Chr.) hatten sich allerdings vor allem mit den gesundheitsförderlichen Eigenschaften dieses Saftes

befasst und dadurch seine Verwendung als Lebensmittel und diätetische Würze in der Küche gefördert.

Um diesen Schatz wieder zu heben, ist ein kleiner Spaziergang durch die Geschichte der europäischen Kochkunst und des Weinbaus sehr von Nutzen, weil sich bei allem, was darüber in den alten Quellen zu finden ist, dazu ein paar herzhaft Strophen singen lassen. Dass dabei auch Rezepte und Kochanweisungen nicht zu kurz kommen werden, ist unumgänglich und soll die Experimentierlust des Lesers anregen. Wenn wir dabei immer wieder auf kurzen Wegen zwischen Apotheke, Küche und Keller hin- und herwechseln, wird auch das sich sehr bald aufklären.

Das Saure als Überlebensmittel

Um unser zart säuerliches Naturprodukt richtig zu verorten, werfen wir zuvor noch einen kurzen Blick auf die kulinarische Frühgeschichte: Das Säuerliche und das Herbe gehören sicherlich zu den ältesten Geschmackserfahrungen des frühen *Homo sapiens sapiens*. Seine Ernährung bestand neben dem erjagten Wild vor allem aus Wurzeln, Körnern und Pflanzen und war vermutlich ziemlich sauer. Es genügte, dass ein Gemüse zu jung, einige Körner zu schwach gekocht oder eine Speise zu schlecht gekühlt war, um eine Milchgärung in Gang zu setzen. Dennoch wurden solche Speisen über längere Zeit aufbewahrt und selten weggeschüttet. Die Menschen machten die Erfahrung, dass das Säuerliche zugleich auch konservierte. Noch heute hat sich in Osteuropa, in Polen und Russland eine „saure Küche“ (saure Suppen, Sauerkraut, eingemachtes Essiggemüse) erhalten und spielt zum Beispiel bei der Resteverwertung auch hierzulande noch eine Rolle.

Das Bittere hingegen hatte Signalcharakter, war Warnung und deutete auf die Gefahr von Giften hin, bis auch hier die Erfahrung lehrte, dass bestimmte Bitterstoffe als

Verdauungshilfe und zur Magenstärkung sehr wohl nützlich sein konnten. Erst bei genügend Wärme vermochten die Pflanzen auch Zucker zu bilden. Das Süße und Milde setzte also das günstigere Klima voraus.

Dennoch blieb mit dem Säuerlichen und Herben, wie es etwa in manchen Obst- und Beerensorten anzutreffen ist, immer die Assoziation von Frische verbunden. Heute haben Senf, Zitrone und milde Essige diese Aufgabe übernommen. Wenn die Menschen eine nicht nur kulturell erlernte, sondern – wie alle Säugetiere – auch physiologisch bedingte Affinität zum Süßen und Milden zeigen und die geschmacklichen Vorlieben sich über die Jahrhunderte immer stärker in diese Richtung verschieben, so ist doch die ursprüngliche Geschmackserfahrung des Säuerlichen tief verwurzelt. Bis heute gilt eine typische Kombination von frischen Pflanzen mit säuerlicher Würze nahezu als Inbegriff für die gelungene Eröffnung einer Speisefolge: der Salat.

Trotz wachsendem Essigverbrauch scheint die Neigung zum Säuren zu schwinden, obwohl die Säuerung, etwa durch Fermentierung und kontrollierte Gärung auch bei den westlichen Essgewohnheiten noch immer eine große Rolle spielt. Die Geheimnisse dieser Umwandlungsprozesse, wie sie beispielsweise bei Wein, Essig, Sauerteigbrot und Bier stattfinden, wurden erst im 19. Jahrhundert durch Louis Pasteur gelüftet. Bis dahin waren sie nur durch Beobachtung und Erfahrung beherrschbar. Deshalb griffen die Menschen im Alltag aus ganz pragmatischen Gründen zu jenen wenig riskanten Säurespendern, die ihnen aus ihren landwirtschaftlichen Kulturen vertraut waren: dem Saft bestimmter Äpfel und Beeren, säuerlichen Kräutern und vor allem zum Saft der unreifen Trauben. Doch die wirklichen Gründe für die jahrhundertlange Erfolgsgeschichte des Agrest werden wir nicht bei den Köchen, sondern bei den Ärzten finden. Wenn wir dabei zuerst auf einen Dichter stoßen, so ist das dennoch kein Umweg.

fiat erkent' dicit abbas i eberbach. Rerū gestarū uitas clari' posteris eluceſcit ſi ad auferendam obliuiōis caliginē uigōr lactūz ⁊ uox iuſtitiā
 i cauſis adhibet'. Sciāt ergo tam p̄ſens etas quam ſucceſſura poſtita qd unū uirnalē uinea retro nouā gūngam ſitū. Sifrid de hat
 tenheim ex conſenſu uxōis ſue ⁊ filioꝝ p. vii. marcs uendidit p̄mo fr̄ib; n̄r̄is i hoſpitali. ſub tali pacto ut ipſe uinea eandem pro
 medietate uini retineret excolendam. Proceſſu ū tempōis fr̄s n̄r̄i hoc ſibi ū eſſe tutum arbitrauit ne aliqua malignandi occaſio
 poſſet ſuboriri p̄notatum uirum adierūt ⁊ ut penitus cū om̄ib; ſuis cederet. iterum tres marcas ei contulerūt. Vñ tam ipſe
 qm̄ uxō ⁊ filij ſui cōmunicata manu i p̄ſentia totius populi de hartenheim ante eccliam abrenūciauerūt om̄i iuri ⁊ iſſe
 tari ac culture qm̄ habere in eadem uinea uidebant'. Et reſignauerūt in man' fr̄um n̄r̄oz. Henrici ⁊ Hertwici monachoz
 et Giffelberti ⁊ Adolſi conuſoz. Solut' ū annuatim hic uirnal' p̄ cenſu dn̄e margarete de weſebaden. x. denarios monete magū
 tunc Teſtes itaq; in quoz audientia hec facta ſūt ſubſcribūt'. Hartung ſcutcher. Engelſrid miles. fr̄idericus de bergſtar. Lūde
 wicus hozleman. Einrad rēc eccliam. ⁊ Embricho fr̄at' ei'. Wernerus de erūnheim. Wicnandus fili' dn̄e berte. Henric de boele.
 Einrad filius ſp̄iez. Waſmudus marit' demudis. Embricho uinum uendens. Iſtis ciuile ius qd bodewm dicit' eſt p̄ſolutum.
 Act' ſūt hec anno dn̄i. m. cc. xxv. in ulla q' dicit' hartenheim in cōmuni placito. Paucis ū annis p̄mōdū euolucaſ. p̄dētā uinea
 fr̄es n̄r̄i conuēty cōtulerūt. pro carita' uinū annis ſingul'. ſi ſiſ occōne p̄poſita in uſus paup̄um cōferenda. Inſup an
 uidentie temp'. cū uine fuerit p̄uēque. ſuis p̄allige p̄
 cophinos manuales. Volentes itaq; ſubſidia paup̄um
 in p̄miſſis. p̄ſentē ⁊ euidentiā geſte reg' ſigilli
 rēc infirmis i ead' uinea inepolare circa duos
 augmētary. ne poſſit uſus decumēta ſuſtineant.
 n̄r̄i munimine roboramus.

Diese Kaufurkunde von Kloster Eberbach im Rheingau aus dem Jahr 1225 dokumentiert den Erwerb eines Weinbergs, der heute zum berühmten „Steinberg“ gehört, dem Lieblingsweinberg des ehemaligen Zisterzienserklosters. Zugleich ist sie der bisher älteste Erzeugernachweis für Agrest. In einem Nachtrag am Ende des Dokumentes wird den Hospitalbrüdern Heinrich und Herweg sowie den beiden Konversen Gisselbert und Adolf das Recht

zugesichert, in diesem Weinberg unreife Trauben (uvae praecoquae) für die Kranken des Hospitals zu ernten. (Siehe [1.4](#)) Quelle: Hessisches Hauptstaatsarchiv Wiesbaden Abt. 22, U 87.

1.

DIE SPÄTMITTELALTERLICHE KÜCHE

1.1 Parzivals Weinbeeren und der Aufstieg der Köche

Man könnte es leicht für den geschickten Trick eines Sternekochs halten, der bei der Vorstellung eines Menüs, weit ausholend, den Gästen als Erstes eine der ältesten mythischen Geschichten auftischt, die unsere literarische Überlieferung zu bieten hat. Doch die mittelalterlichen Verse, mit denen wir unseren Spaziergang durch die Geschichte beginnen wollen, spiegeln nicht nur die damals noch ungewohnte Wertschätzung des Dichters für den Koch. An der Tafel des Gralskönigs Anfortas finden wir in der Tat auch die erste Spur, das vorerst älteste schriftliche Zeugnis für unser Würzmittel. Noch vor den gesüßten und gewürzten Weinen wurden auf der Gralsburg die Gewürzsaucen aufgetragen: eine salzige und eine pfeffrige Sauce und als dritte eben der Agrest. Auch wenn diese Kombination auf den ersten Blick den skeptischen Betrachter von heute an die Nachkriegsküche aus der Mitte des 20. Jahrhunderts erinnern mag, bei der dem Gast am Tisch als karge Würze nur Salz und Pfeffer geboten wurde, und – an Stelle des Agrestes – die unvermeidliche Maggi-Flasche, so war damals für den Kenner höfischer Gebräuche ein fürstliches Gelage angekündigt, bei dem wirklich niemand fürchten musste zu kurz zu kommen:

*In kleiniu goltvaz man nam,
als ieslîcher spîse zam,*

*salssen, pfeffer, **agraz**.
dâ het der kiusche und der vrâ
zalle gelîche genuoc.*

In kleine goldene Schüsseln tat man,
wie es zu jeder Speise geziemte,
Salzbrühen, Pfefferbrühe und Agrest.
Da hatten sowohl
der Bescheidene als auch der Vielfraß alle gleich
reichlich.

Mit diesen Versen beginnt Wolfram von Eschenbach (um 1170- um 1220) im fünften Buch seines Parzival die Beschreibung eines festlichen Mahles an der Tafel des Gralskönigs Anfortas und er ist damit in der Tat unser frühester Zeuge deutscher Zunge für den Agrest. Dieser bisher älteste Beleg für das Würzmittel aus unreifen Weinbeeren wurde etwa um das Jahr 1200 bis 1210 vermutlich im Odenwald niedergeschrieben und spiegelt die Speisegewohnheiten und Moden eines herrschaftlichen Hauswesens der Zeit, wie sie beispielsweise am Hofe von Eschenbachs Gönner und Förderer, dem Thüringer Landgrafen Hermann, gepflegt wurden.

Schon die Wörter führen uns auf die Spur noch älterer Wurzeln. Das mittelhochdeutsche „salsse“, das seine Wurzeln im Romanischen hat und das lautierte „l“, das sich später in Anlehnung an das Französische zur „Sauce“ verwandelt, weisen ebenso wie der „Agraz“ (mlat. *agresta*, *acer*: sauer, griech. *akis*: spitz) auf den mediterranen Ursprung dieser kulinarischen Spezialität hin. Wolfram von Eschenbach schreibt zwar in fränkischer Mundart mit bairischen Einschlägen, doch sein Blick reicht sowohl kulinarisch als auch literarisch weit über den Tellerrand seiner Heimatregion hinaus. Er kennt die altfranzösische Vorlage des Chrétien de Troyes (um 1140) und dessen unvollendet gebliebenes Werk „Conte du Graal“. Er schöpft

aber auch aus keltischen, provenzalischen und orientalischen Quellen. Ausgerechnet im Zeitalter der Kreuzzüge macht er in den Gestalten zweier Halbbrüder – der eine Christ und der andere Muslim – die Versöhnung von abendländischer und morgenländischer Kultur zum Thema.

Auf den ersten Blick, so könnte man vermuten, waren es also die Kreuzritter und auch die Pilger, die diesen Kulturaustausch besorgen, weil sie sich über längere Zeit im Heiligen Land aufhielten und sich – sofern sie die kriegerischen Auseinandersetzungen überlebten – an die orientalische Lebensweise und die dortigen Ernährungsgewohnheiten angepasst und sie nach Hause gebracht hatten. Die orientalische Vorliebe für ausgesuchte Gewürze und die Kunst, Speisen nach strengen Regeln zu komponieren, basierte freilich auf einer medizinischen Vorstellungswelt, die in den Ländern östlich des Mittelmeeres seit der Antike überliefert wurde, hierzulande aber noch auf eine Wiederentdeckung wartete. Und so blieb die kulinarische Neuentdeckung anfangs auch nur auf Teile der Oberschicht beschränkt, die sich die kostspieligen neuen Geschmackserlebnisse leisten konnten. Sie bestanden vor allem in der Würzung der Speisen mit Pfeffer, Safran, Ingwer, Zucker und Zimt, Handelswaren also, die noch in eher bescheidenen Mengen ins Abendland gelangten. Durch den neuen Küchentrend erweiterte sich auch das heimische Repertoire an Gewürzpflanzen um Quendel, Lavendel, Estragon, Schalotten, Knoblauch und Senfkörner. Die einfache Bevölkerung war von solchen Genüssen freilich weit entfernt und auf literarische Spuren ihrer ärmlich monotonen Ernährungsbedingungen wird man noch ein paar Jahrhunderte warten müssen.

Der einheimische Wein, den Wolfram von Eschenbach für die bevorstehende Schlemmerei auftragen lässt, wurde übrigens in der Regel als zu sauer empfunden. Man trank ihn nur gesüßt oder mit Kräutern versetzt, wenn man ihm

nicht gleich die südländischen Weine vorzog. Die Kenntnisse von Veredelung, Kultivierung, Rebschnitt und Kellertechnik waren noch unzulänglich und die mäßig süßen Trauben in den Regionen nördlich der Alpen brachten ein Getränk hervor, dessen geringer Alkoholgehalt nur selten ausreichte, um eine dauerhafte Konservierung zu garantieren. Oft überstand der Wein kaum die Hitze des ersten Sommers und verwandelte sich ungewollt in Essig. Das Saure war als Erfrischung zwar sehr geschätzt, aber schon seit der Antike unternahm man Anstrengungen, gerade den Wein durch die Beifügung von Kräutern, Honig, eingedickten süßen Säften oder anderen Stoffen zu süßen, zu verfeinern und auch haltbarer zu machen. Gerade dieses strategisch-kulinarische Problem der Konservierung, das mit dem Saft aus reifen wie aus unreifen Weinbeeren aufgeworfen war, wird uns bei unserem Streifzug durch die nächsten Jahrhunderte wie ein Refrain begleiten.

Dass der Dichter an dieser Stelle des Parzival dem Koch die Ehre gibt, ist für die Zeit noch sehr ungewöhnlich und zeigt ihn als wachsamem Beobachter. Die Speise war bisher kein literarisches Thema und bis ins Hochmittelalter galten die Köche als wenig angesehene Bedienstete. Neben ihrer Tätigkeit am offenen Feuer wetzten sie nicht nur die großen Messer, sie waren zugleich auch die Metzger und Schlächter der Tiere. Wegen ihres Umgangs mit Blut, mit Innereien und Exkrementen, aber auch wegen ihrer Nähe zur Sphäre des Todes war ihr Beruf bemakelt und galt als „unehrenhaftes“ Handwerk. Die Missachtung, die man dem Berufsstand entgegenbrachte, war nicht zuletzt eine der Ursachen dafür, dass mit dem Niedergang des Römischen Reiches im 4. Jahrhundert nahezu die gesamte kulinarische Literatur aus Europa verschwunden war.

Als im 14. Jahrhundert die Pest über Europa hereinbrach und selbst die renommierten Ärzte der Pariser Medizinischen Fakultät ihre Rat- und Hilflosigkeit eingestehen mussten,

entwickelte sich jedoch so etwas wie ein neues Bewusstsein für den Zusammenhang von Ernährung und Gesundheit. Die Köche sahen sich immer häufiger damit konfrontiert, dass man sie für die Krankheiten oder auch nur für das gestörte Wohlbefinden ihrer Herrschaft zur Verantwortung zog. Sie waren förmlich gezwungen, neugierig zu sein und sich entsprechendes Wissen und laienärztliche Kenntnisse anzueignen. Das befeuerte ihre Karriere und sie begannen den Ärzten über die Schulter zu schauen und in Erfahrung zu bringen, was jene aus den wiederentdeckten antiken medizinischen Schriften selbst gerade neu zu lernen gezwungen waren. Und nicht selten wurden die Ärzte, die für ihre Patienten nach Wegen einer angemessenen, neuen Ernährungsweise suchten, selbst zu guten Köchen.

Angesichts der noch geringen Verbreitung von Lese- und Schreibfertigkeiten der Bediensteten dauerte der Qualifizierungsprozess der Köche freilich über Generationen. Selbst am Ende des 16. Jahrhunderts gehörten solche Kenntnisse noch nicht zu den Selbstverständlichkeiten. 1594 gesteht etwa der fürstlich braunschweigische Mundkoch Frantz de Rontzier in der Vorrede zu seinem „Kunstbuch von mancherley Essen“, er habe: „diß buch zusammen schreiben vnnnd verzeichnen lassen (...) weil ich selbst nicht kan schreiben“. Das Kochen wird neben dem Handwerklichen immer mehr auch zum Denkart, zur intellektuellen Durchdringung der in der Küche verwendeten Stoffe und der Reflektion über die dabei angestellten Beobachtungen und Erfahrungen. Das Kochen wird zur Koch-Kunst, einer Kunst, die aus medizinischer Neugier entsteht. Das solchermaßen aus Erprobung und Experiment gewonnene Wissen eines Koches wird schließlich so wertvoll, dass man ab dem 14. Jahrhundert damit beginnt dieses Wissen zu sammeln und auf Pergament aufzuzeichnen, jenem raren und teuren Schreibmaterial, das bisher nur frommen Texten, politischen Willensbekundungen

oder Erbschaftsdokumenten vorbehalten war. Das wachsende Ansehen des Berufsstandes führte im Übrigen dazu, dass in der Zeit, in der sich die Tradition fester Familiennamen herauszubilden beginnt, der Name Koch eine solche Wertschätzung erfährt, dass er sich bis heute als einer der häufigsten deutschen Familiennamen erhalten hat.

1.2 Vom Gebetbuch zum Kochbuch

Die ersten Kochbücher des christlichen Abendlandes entstehen also im 14. Jahrhundert und gehen aus den Küchen des Adels und der Klöster hervor. Anfangs sind es meist nicht mehr als unsystematische Rezeptsammlungen, die deutlich ihren Ursprung aus der mündlichen Überlieferung spiegeln, aus der sie hervorgegangen sind. Die Anweisungen sind knapp, meist ohne Angaben von Mengen oder Garzeiten und selbstverständliche Zubereitungsweisen werden gar nicht erst niedergeschrieben. Weil es noch keine Fachsprache gibt, greifen die Dienstschreiber – selbst der Kochkunst meist unkundig – mitunter zu umständlichen Wendungen, die den Leser schon mal in die Irre führen. Meist willkürlich angeordnet, beschränken sich die Anleitungen fast ausschließlich auf die verwendeten Zutaten und Würzmittel. Sie sind gleichsam nur Gedächtnisstütze für den Koch oder dienen als Anregung für die Planungsaufgaben der Haushofmeister.

Es ist also nicht ganz überraschend, wenn uns der – bei Parzival in goldenen Schalen aufgetragene – Agraz auch gleich im ältesten erhaltenen Kochbuch deutscher Sprache wieder begegnet. Die Rezeptsammlung „Von guoter Speise“ ist Teil der so genannten „Würzburger Liederhandschrift“, einem Pergamentband, der in der Münchener Universitätsbibliothek als Codex 20 MS.731 aufbewahrt wird.

Seine Entstehung datiert man in die Zeit zwischen 1345 und 1354, also gut hundert Jahre bevor Gutenberg in Straßburg und Mainz seine ersten Druckversuche unternimmt. Die Rezept-Sammlung ist Teil eines „Hausbuches“, in dem sich weitere deutsche und lateinische Texte finden, darunter auch eine Würzburger Polizeiverordnung und eine Sammlung von Liedern des Walther von der Vogelweide. Man darf wohl vermuten, dass diese intime Nachbarschaft zu behördlichen Dokumenten, zu Poesie und geistlichen Interessen den Kochrezepten das kulturelle Überleben gesichert hat. Unter den gut hundert Anleitungen des „Buches von guter Speise“ beansprucht der Agraz, wenn wir großzügig sind, vier Plätze. Die Art der Präsentation weist fraglos darauf hin, dass es sich hier um ein charakteristisches Element der zeitgenössischen Küchenkunst handelt.

*Wilt du machen einen agraz
Nim wintruebele vnd stoz sur epheler. diz tuo zvo
sammene, menge ez mit wine vnd druecke vz. dise
salse ist guot zvo scheffinen braten vnd zv huenren
vnd zvo vischen vnd heizet agraz.*

Willst du einen Agraz machen, nimm Weinbeeren, zerstoße saure Äpfel, tu dies zusammen, vermeng es mit Wein und drück es aus. Diese Sauce ist gut zu Lamnbraten und zu Hühnern und zu Fischen und heißt Agraz. (Nr. 32)

Es ist das erste von vier aufeinander folgenden Saucen-Rezepten, die offensichtlich nicht ohne Grund in so enger Nachbarschaft zusammengefasst sind. Sie stellen gewissermaßen eine Gruppe eigenständiger säuerlicher Würzungen dar, die zur Verfeinerung der bereits fertig am Spieß oder auf dem Rost gebratenen Fleischstücke dienen. Als eigenständige Zutat zu anderen Speisen tauchen die

sauren Weinbeeren hier noch nicht auf. Zugleich offenbaren die vier Varianten aber ein grundlegendes Problem im Umgang mit diesem Würzmittel. Die sauren Weinbeeren stehen nur während einer beschränkten Vegetationsphase der Rebe zur Verfügung und mit der Frage der Haltbarkeit dieses relativ instabilen Beerensaftes werden sich noch Generationen von Köchen herumplagen. Das erste der vier Rezepte scheint die Möglichkeit anzubieten, zwar vom Beeren-Aroma der schon vollreifen, süßen Trauben zu profitieren, die gewünschte Säuerung aber durch Wein und den Saft besonders säuerlicher Äpfel zu erreichen.

Aber ein condiment

*Nim aschlauch (Schalotten) vnd scheln (schäl ihn),
ribin (reib ihn) mit saltze, mengin mit wine eder
(oder) mit ezzige vnd drueckez vz. dise salse ist
guot zvo rinderinen braten.*

Das zweite Rezept (Nr. 33) wird „Condiment“ (Würze) genannt und ist wohl für die traubenlose Zeit gedacht. Es verzichtet gleich ganz auf die Weinbeeren und die Säuerung der Sauce erfolgt mittels Wein oder Essig, während die Schalotte die Aromatisierung beisteuert. Dass Wein und Essig gleichwertig nebeneinander stehen, weist nicht allein auf einen recht säurebetonten Charakter der damaligen Weine hin, sondern hat, wie wir noch sehen werden, seinen Grund auch im diätetischen Konzept der „Temperierung“, der richtigen Mischung von Zutaten. Im geltenden System der Gesundheits- und Lebensregeln, die mittlerweile Eingang in die Kochkunst gefunden hatten, setzte das besondere Kenntnisse voraus, die ein guter Koch jetzt beherrschen musste. Dem Besitzer der Handschrift waren die diätetischen Lehrtraktate der Zeit jedenfalls bekannt. Im Anschluss an die Rezeptsammlung folgen nämlich gleich zwei lateinische Versionen des „Regimen Sanitatis“ und andere medizinische Schriften.

Ein salse

*Nim sure (saure) winber vnd tuo dar zv salbey vnd
zwei knobelauches haubt vnd spec vnd stoz daz zv
sammene, drueckez vz vnd gibz fuer eine guoten
salse.*

Die dritte Anleitung (Nr. 34) stellt endlich ein lupenreines Agrest-Rezept dar, das als „salse“, also als Brühe oder Sauce bezeichnet wird. Sie besteht aus dem Saft unreifer Weinbeeren, die zusammen mit Salbei, Knoblauch und Speck zerkleinert und durch ein Sieb oder ein Tuch gedrückt werden. Eine fast gleichlautende Variante findet sich auch in dem um 1453 entstandenen „Mondseer Kochbuch“ (Cod. Vind. 4995, Fol. 191r-224r Österreichische Nationalbibliothek). Dort verzichtet der Schreiber jedoch sinnvoller Weise auf den Speck, der zumindest im kalten Zustand nur schwer nach der angegebenen Methode verarbeitet werden konnte. In späteren Quellen werden wir der Kombination von fetthaltigen Zutaten und Agrest bei anderen Zubereitungsarten wieder begegnen, die sich dann zu einer der Standardverwendungen entwickelt. Dass alle diese Rezepte nahezu unverändert und in gleicher Reihenfolge auch im schon genannten „Mondseer Klosterkochbuch“ enthalten sind, lässt vermuten, dass beide Handschriften aus einer gemeinsamen früheren Quelle schöpfen, die heute unbekannt ist.

Das vierte Rezept (Nr. 35) schließlich bietet uns wieder eine Art Ersatzvariante an, die ebenfalls ohne Weinbeeren auskommt. Sie wird aus dem ausgepressten Saft besonders saurer Holzäpfel, aus Mangold und Petersilie zubereitet und der Schreiber betont ausdrücklich, dass auch dies Agraz genannt wird.

Ein agraz

*Nim holtzepfele vnd peterlin vnd bezzin vnd stoz
daz zvo sammene vnd drueckez vz, daz die*

petersilie ein wenic zvo var. daz heizzet auch agraz.

Nimm Holzäpfel, Petersilie und Mangold und stoße dies zusammen und drück es (so) aus, dass einwenig von der Petersilie dabei bleibt. Das heißt auch Agraz.

Weitere Saucen-Rezepte tauchen noch an anderen Stellen der nicht sehr systematischen Sammlung auf, die von späterer Hand häufiger korrigiert worden ist. So etwa „Swallenberges salse“ (Nr. 49), die aus Wein, Honig, Ingwer, Pfeffer und Knoblauch zubereitet wurde. Ihr Name ist vermutlich darauf zurückzuführen, dass ein Koch dieses Namens mit dieser Rezeptur einen gewissen Ruhm hatte erlangen können. Die oben genannten, in einer Gruppe zusammengefassten vier Rezepte werden offensichtlich als Varianten des gleichen säuerlichen Grundrezeptes angesehen. Gemeinsam ist ihnen, dass sie ausschließlich zur nachträglichen Würzung des fertig gebratenen Fleisches dienen, also jeweils am Ende des Zubereitungsprozesses stehen.

Der Agraz, so scheint es, ist noch nicht integraler Bestandteil der Zubereitung selbst, wie sich dies zur gleichen Zeit in den Rezepten französischer Hofköche schon abzuzeichnen beginnt. Im Umgang mit diesem natursäuerlichen Saft ist man dort bereits experimentierfreudiger und erfindungsreicher. Zugleich beobachten wir das Bemühen, immer wieder nach einem angemessenen Ersatz für die jahreszeitlich nur beschränkt zur Verfügung stehenden unreifen säuerlichen Weinbeeren zu suchen. Denn dass mit „Agrestum“ ursprünglich allein die unreifen Weinbeeren gemeint waren, ist in Quellen belegt, die bis ins 10. Jahrhundert zurückreichen.

Bleibt anzumerken, dass diese Rezeptsammlung einer gehobenen Küche an den weinreichen Ufern von Rhein und