

## Das legendäre Kochbuch der Philippine Welser - und ein Rezept für Huhn in weißer Brühe

Es ist natürlich enttäuschend: Entgegen der verbreiteten Ansicht stammt das berühmte Kochbuch ja gar nicht aus der Hand von Philippine! Die handgeschriebene Sammlung, die auf ihrem Schloss Ambras im Weichbild der Stadt Innsbruck aufbewahrt wird, floss aus den Federn von mindestens drei verschiedenen Schreibern. Zusammengestellt wurden die Rezepte vermutlich auf Betreiben von Philipppines Mutter, Anna Welser, im Laufe der 1540er Jahre in Augsburg.

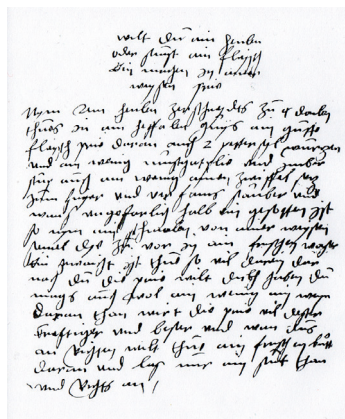
Die 245 überlieferten Rezepte spiegeln die Essgewohnheiten in einem gehobenen bürgerlichen Haushalt wieder. Diese Gewohnheiten können wir wie folgt zusammenfassen: Süß, heiß und fettig! Nur gut, dass in dieser Epoche sich auch das Schönheitsideal gewandelt hat. Keine hauchdünnen Minne-Fräuleins mit Apfelsinenbrüstchen wurden mehr angeschwärmt, sondern dralle Bummelchen, wie Philippine wohl auch selbst eines gewesen ist: handfest und wohlgenährt ...

Das berühmte Kochbuch wurde von Philippine also nicht geschrieben, sicher aber wurde es von ihr ausgiebig benutzt. Das lässt sich unter anderem daran ablesen, dass sie eben doch ins Büchlein hinein geschrieben hat: Auf einigen leeren Seiten hat sie notiert, was ihr Erinnerungswert erschienen ist. Zwar waren das nur ganze 7 Rezepte, aber immerhin, besser als nichts ...

Eins davon lasse ich nun folgen: im Faksimile-Original und in der Übersetzung ins Hochdeutsche. Stimmt der Befund der graphologischen Gutachter, dann wurde dieser Nachtrag mindestens zwanzig Jahre nach dem Verfassen des Kochbuchs auf eine leere Seite eingeschrieben. Und das bedeutet, dass die schwäbische Philippine mittlerweile schon auf Schloss Ambras in Tirol residierte, wohin sie ja 1567 zusammen mit ihrem Gatten Erzherzog Ferdinand II. gezogen ist.

Die Schlossherrin als Kochbuchautorin! Zumindest an dieser Stelle wird der Traum Wirklichkeit ...

wilt du ain henlin  
oder sunst ain fleysch  
Ain machen jn ainer  
weysen prie



Das Hühnchenrezept Philipppines  
in ihrer eigenen Handschrift

Nimm ein Hühnchen, zerschneid es in 4 Teile.

Tu 's in ein heffalin, gieß eine gute Fleischbrühe dran; auch 2 Petersilienwurzeln und ein wenig Muskatblüte und ymber stup [Ingwerpulver]; auch ein wenig einen Zwiebel.

Setz es zum Feuer und vir fams sauber [schäume es immer wieder sauber ab]. Und wenn es ungefähr halb gesotten ist, so nimm die Schmollen von einer weißen Semmel, die zuvor in frischem Wasser eingeweicht wurde, (und) tu so viel hinein, wie dick du die Brühe haben willst. Du kannst auch einen Wein hinein tun, die Brühe wird umso kräftiger und besser. Und wenn du 's anrichten willst, tu eine frische Butter hinein.

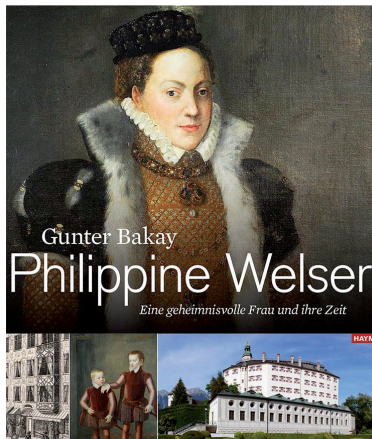
Und lass es nur eine Stunde tun (kochen) und richt 's an.

Das Rezept selbst ist simpel nachzukochen. Muskat und Ingwer geben den damals üblichen Pfiff, der Weiß(!)wein verleiht je nach Gusto einen lieblichen oder einen säuerlichen Charakter, und die mitgekochte Schmolle reguliert die Konsistenz der Prie von suppendünn bis saucendick. Die zum Schluss zugefügte Butter rundet den Geschmack trefflich ab und treibt die Kalorienausbeute noch weiter nach oben. Ebenfalls ganz nach dem Geschmack der damaligen Zeit.



Blick in eine zeitgenössische Küche in Vollbetrieb. Da der Holzschnitt aus einem anderen Kochbuch (von 1598) stammt, können wir leider ausschließen, dass es sich bei den Damen um Mutter und Tochter Welser handelt.

Wie aber die Küchentechnik damals ausgesehen hat, wie mühsam man über offenem Feuer, bei Kerzenschein und immer im Rauch sich schwitzend abgemüht hat - das können Sie in unterhaltsamer Form in meinem Buch nachlesen:



*Philippine Welser - Eine geheimnisvolle Frau und ihre Zeit*, Haymon Verlag, Innsbruck, 2013.