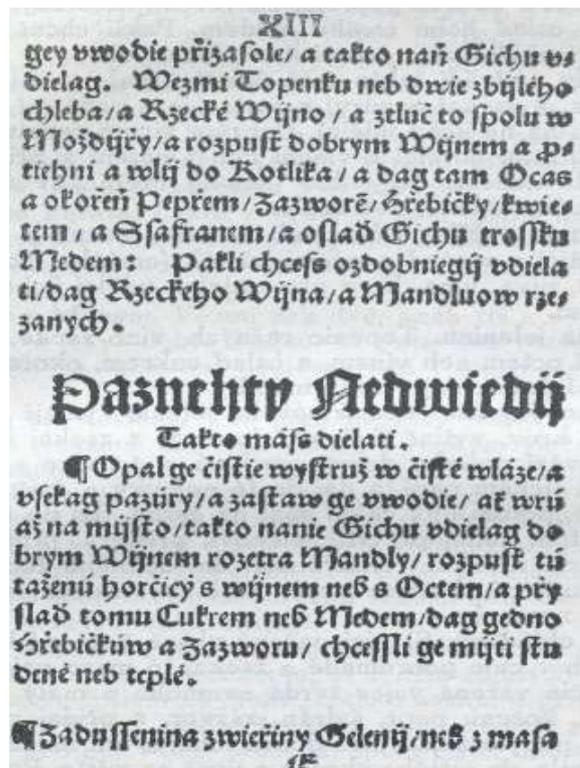


und es gibt mit Ausnahme der nördlichen Landesgrenzen nahezu kein unbesiedelbares Hochgebirge oder Brachlandschaft. Das Klima ist kontinental und geeignet für den Obstanbau und, etwa in Gegenden wie Mělník oder Südmähren, für Weinkulturen. Bereits im 9. Jahrhundert, zu Zeiten des Frühfeudalismus, also zu einer Zeit, als eine zuvor zum Teil freie Bauernschaft durch ständige Kriege und Invasionen ökonomisch ruiniert und so in die Abhängigkeit von den Feudalherren gezwungen wurde, weisen Quellen darauf hin, dass Essen nicht ausschliesslich der lebensnotwendigen Ernährung diene, sondern durch Zubereitung, Kombination und Würzen auch dem Genuss dienen sollte¹².

Rezepte oder schriftliche Arbeitsabfolgen sind zwar nicht erhalten, jedoch Erwähnungen traditioneller Festtagsgerichte, die nach wie vor existieren. Wichtiger Bestandteil der Ernährung war und ist Brot - [Zikmund Winter](#) schreibt, dass es bereits im 15. Jahrhundert 12 Arten von Broten gab. Getreidebrei, vor allem aus Hirse, und Käse werden erwähnt, Erbsen und Waldbeeren scheinen sehr beliebt gewesen zu sein. Das Gewerbe des „Fleischers und Schweinetreibers“ (*masník a sviňář*) ist bereits seit 1088 nachgewiesen. 1491 staunt der deutsche Dichter [Konrad Celtis](#) über die Vielzahl der Fleischhändler und -Märkte in Prag. Beilagen sind zu dieser Zeit z. B. gebratenes Obst oder Kräuter wie Salbei oder Kresse.

Im 15. Jahrhundert hatte die Böhmisches Küche bereits einen derart eigenständigen Charakter, dass die Prager den kaiserlichen Gästen 18 Gerichte „auf Böhmisches Art“ anbieten konnte. Die erste erhaltene Handschrift mit Rezepten aus dem Jahr 1529 befindet sich in der Bibliothek des Prager Nationalmuseums.

Während der Regierungszeit Rudolfs II. (1576–1612), jenem Habsburger und Kunstliebhaber, der Prag zu seiner Residenzstadt gewählt hatte, wurde die Küche am Hof und in Adelskreisen international - fremde Gewürze, ausländische Weine und exotische Zubereitungsarten prägten die Festmahle, und die, die es sich leisten konnten, versuchten dies so weit wie möglich nachzuahmen. Damals entstanden die ersten richtigen Kochbücher, in denen man mit Erstaunen von exotischem Wild und Gewürzen liest, von Feigen, Orangen und Austern, von



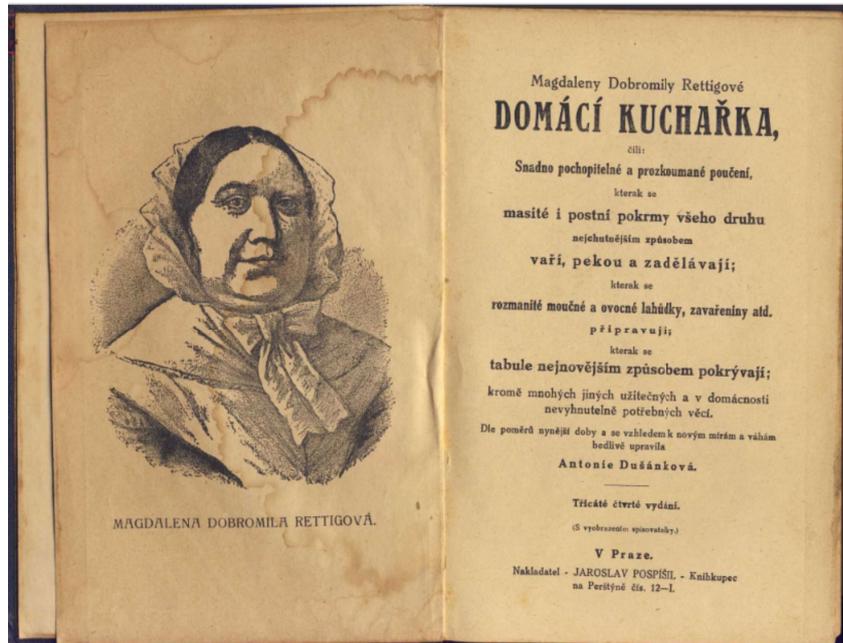
Ein Rezept für Bärenatzen aus der ältesten erhaltenen Rezeptsammlung vom Beginn des 16. Jahrhunderts. Das einzige Exemplar, heute in der Bibliothek des Nationalmuseums, war ein Zufallsfund in einem Papierkorb. Abb.: [Adéla Procházková: Staročeské reálie](#). Diplomarbeit an der Masaryk-Universität, Brno



Seit 1493 isst man bei *U sedmi Švábů* / Zu den sieben Schwaben, unweit der Prager Burg. Hier bekommt man einen Eindruck, wie man zu Zeiten Rudolfs II, der hier auch eingekehrt ist, gegessen hat, etwa Griebenschmalz, Mandelpastete, Hirschgulasch, auf Vorbestellung auch Spanferkel. Die Mittelalter-Show ist Geschmacksache. [Weitgehend gute Kritiken](#). Foto: [www.7svabu.cz](#)

Eischnee und Lebensmittelfarben. Das älteste erhaltene Exemplar ist jenes des Druckers Jan Severin des Jüngeren (*Jan Severin mladší*), herausgegeben am Beginn des 16. Jahrhunderts: Auf 92 Seiten sind an die 400 Speisen angeführt (Bibliothek des Nationalmuseums, Prag).

Es war ein purer Zufallsfund. Einer der aus heutiger Sicht wichtigsten tschechischen Schriftsteller und Historiker, [Alois Jirásek](#), besuchte 1876 eine Bekannte in [Litomyšl](#), wo er in einem geflochtenen Papierkorb etwas erblickte, das wie ein reichlich zerlesenes Buch aussah, ohne Einband, nichts von Bedeutung offenbar, nur Kochrezepte, allerdings in altertümlicher Schrift und Rechtschreibung, und teils verwunderlichen Inhalts, etwa die Zubereitung von Bärenatzen. Jirásek wollte sich das Buch ausleihen, die Bekannte, die sich dessen Herkunft nicht erklären konnte, schenkte es ihm, und Jirásek begann zu forschen. Es stellte sich heraus, dass es sich um das bislang älteste bekannte böhmische Kochbuch handelte, und dass *Jirásek* das einzige Exemplar besass. Er schenkte es dem Nationalmuseum in Prag.



Nationaler Stolz aus dem Kochbuch: *Magdalena Dobromila Rettigová* und ihre *Domáci kuchařka*/ Die heimische Köchin, ein Standardwerk mit bleibender Popularität, erstmals erschienen 1826. Ausgestellt im [Museum in Všeradice](#) und als [.pdf verfügbar im Archiv der ArcoAcademy](#).

Im 17. Jahrhundert kam es zu einer deutlichen Differenzierung der Ernährung zwischen Hof und Adel einerseits und Bürger und Bauer andererseits. Französische, italienische, deutsche und andere Einflüsse liessen die Adoligen Orangerien und Fassagärten, Gehege für exotische Wildtiere und Gärten für inländische Gewürze anlegen. Während sich das einfache Volk Fleisch nur zu besonderen Anlässen leisten konnte, zerbrachen sich die Köche in den Schlossküchen den Kopf über immer neue Raffinessen der Fleischzubereitung.

Im 17. Jahrhundert tauchen Rezepte zur Herstellung von Räucherwürsten aus Schweine- und Rindfleisch sowie -Speck auf, reich gewürzt mit Pfeffer, Nelken, Muskat, Zimt, Ingwer und Koriander, und Anleitungen zur Herstellung von Fleisch- und Trüffelpasteten mit zahlreichen Zutaten, darunter die damals seltene Spezialität Kartoffeln. Die Bibliothek des [Klosters Strahov](#) nahe der Prager Burg verfügt über eine Reihe dieser oft im Hause selbst verfassten Kochbücher, wie die Strahover Kochbücher / *Strahovské knihy kuchařské* des Prämonstratensermonches und Kulturchronisten Jiří Evermod Košetický.

Leseprobe



Obwohl Tschechien DAS Ködelland schlechthin ist, kamen heute beliebte Knödel wie der Semmelknödel erst im 17. oder 18. Jahrhundert über Bayern oder Tirol ins Land - ebenso wie der Ausdruck, tschechisch *knedlík*. Foto de.wikipedia.org