

Die "Hamburger Aalsuppe" und ihre Würzkräuter

von Walter GRÖLL und Hans-Helmut POPPENDIECK

„Dem Botanischen Garten zu Hamburg ist kürzlich ein niederdeutscher Bauerngarten eingereicht worden ... Den eigentlichen Zierblumen sind auch hier einige Heil- und Küchenkräuter beigefügt, von denen die Zusammensetzung der Kräuter der Hamburger Aalsuppe von besonderem lokalen Interesse ist“ berichtet die niederdeutsche Zeitschrift „Quickborn“ um 1913.¹ Seit dieser Zeit ist im Botanischen Garten Hamburg ein Beet für die Kräuter der als hamburgisches Nationalgericht angesehenen Aalsuppe reserviert. Aber welche Kräuter können mit Fug und Recht als typische Aalsuppenkräuter gelten? Wir haben versucht, diese Frage mit Hilfe botanischer und kulinarischer Quellen zu klären.

Die Geschichte der Aalsuppe

Bevor diese Suppe als spezifisch hamburgisches Gericht zu Ruhm und Ansehen gelangte, war sie offenbar in den Küstenländern allgemein verbreitet. Es erscheint uns nur logisch, wenn die Encyklopädie von Johann Georg Krünitz 1782 ausführt, sie sei ein Gericht "für gemeine Leute" und zwar "an denen Orten, wo diese Fische in Mengen anzutreffen sind".² So braucht es uns nicht zu wundern, wenn die Aalsuppe früher auch als "Holsteinisches Nationalgericht" galt. Es gibt ferner Rezepte sowohl für eine Holländische Aalsuppe als auch für eine Bremer Version, wie sie im Bremischen Koch- und Wirtschaftsbuch von Betty Gleim³ beschrieben ist. Auch den Lübeckern war sie nicht fremd und zwar "als eine bunte Mischung aus allerlei Zutaten, die den Einheimischen schmeckt, dem Fremden häufig Schaudern und Entsetzen einflößt". Im Mecklenburger Kochbuch hatte die Aalsuppe ebenso ihren Platz, und eine Spur führt selbst nach Dänemark.

Aus Hamburg stammt jedoch das älteste zur Zeit bekannte Zeugnis für Aalsuppe, nämlich eine Küchenordnung des Hl. Geist-Hospitals von 1756. Darin heißt es, es gebe zur Sommerzeit Aalsuppe falls sie "nicht zu teuer" käme⁴. Das erste und sehr einfach gehaltene Rezept entnehmen wir der genannten Krünitzschen Encyklopädie, in dem von Würzkräutern noch gar keine Rede ist. Lediglich ein Teilchen Suppen-

1 P.W. in Quickborn 6: 162-163. 1912/13.

2 Krünitz (1782: 18)

3 Bremen u. Aurich 1808, Seite 75 f.)

4 Kuhn, H., u.a. (1985: Band 1, Spalte 5)

grün wird genannt. Man lasse kleingeschnittene Petersilienwurzeln mitkochen und esse das Gericht mit Löffeln, woher die Aalsuppe ihren Namen habe. Daß die in Berlin erschienene Encyklopädie von der Aalsuppe mit einem eigenen Stichwort Notiz nahm, spricht ebenfalls für deren weite Verbreitung. Sowohl die Rezeptur wie auch die Einstufung als "Gericht für gemeine Leute" legen aber für diesen Zeitpunkt das Fehlen jeglicher kulinarischer Weihen bloß, die der Aalsuppe dann in Hamburg zuteil werden sollte. Allerdings beschreibt ein 1790 in Stralsund erschienenenes, von „Einigen Hausmüttern“ verfaßtes Kochbuch eine „Aalsuppe an Festtagen“, süßsauer abgeschmeckt, mit Aal, Fleischbrühe, Suppengrün, Erbsen, frischen Birnen und Klößen, aber ohne Würzkräuter.⁵

Das Jahr 1788 bietet uns Überraschendes. Zunächst erschien in Hamburg ein Kochbuch, das ein anonym bleibendes "hamburgisches Frauenzimmer" zur Verfasserin hatte.⁶ Gegen jede Erwartung finden wir darin zwar vier Aalgerichte, aber Aalsuppe ist nicht darunter. Diese Lücke will nun gar nicht in unser Konzept passen. Zum Glück fühlte sich damals ein anderer Verleger bewogen, noch im gleichen Jahr mittels einer Neuerscheinung die Sache besser zu machen. Nicht mehr "ein" Frauenzimmer zeichnet als Verfasserin, sondern jetzt sind es - wieder anonym - "einige Frauenzimmer in Hamburg", die ein "Hamburger Kochbuch" auf breiterer Grundlage zusammenstellen.⁷ Diesen Frauenzimmern verdanken wir das Rezept für eine erste Kultivierungsstufe der Aalsuppe:

"... in kleine Würfel geschnittene Petersilien-Wurzeln wie auch gelbe Wurzeln und ausgepahlte Erbsen ... gar kochen lassen; vorher aber wird Timian, Mairan, Petersilie und ganz Colla (Kölle) gehackt und in die Suppe geschmissen"

Bis auf den Salbei ist damit der Grundkanon für die Aalsuppen-Würzkräuter fixiert, der neben weiteren Kräutern gemeinschaftlich auch "Aalkruud" genannt wurde. Um 1800 begegnen uns die ersten Erläuterungen, was unter dem Sammelbegriff "Aalkruud" zu verstehen war:

1800 J.F. Schütze: Majoran, Timian, Salbei, Köln, Petersilje⁸

1801 J.J. Rambach: Majoran, Thymian, Salbei, Basilikum, Zellerie⁹

Die Aalsuppe hatte um diese Zeit den Status eines ebenso beliebten wie Aufsehen erregenden Gerichtes erreicht und in die gutbürgerliche Küche Eingang gefunden.

5 Einige Hausmütter (1790)

6 Ein hamburgisches Frauenzimmer (1788)

7 Einige Frauenzimmer aus Hamburg (1790)

8 Schütze (1800: S.2)

9 Rambach (1801)

Sicherlich auch ihrer Exotik wegen. Der Landphysikus Rambach hielt die Zusammensetzung für so *"abentheuerlich, daß sie einem Ausländer fast ebenso lächerlich seyn muß als das Rezept zur römischen Suppe des Doktors im Peregrin Pickle... Dieß Gemenge ist für den Hamburger ein äußerst wohlschmeckendes Gericht, und wird deswegen gewöhnlich allein, ohne weitere Zukost aufgetragen. So mannigfaltig ihre Zusammensetzung ist, so habe ich noch niemals Nachtheil von ihr gesehn, ob sie gleich immer bis zum Uebermaß gegessen wird"* (1801). In der Zeitschrift "Hamburg und Altona" (1806) werden "Aalsuppenschmäuse" im Rahmen von Picknicks als Besonderheit erwähnt¹⁰, und Johann Friedrich Schütze führt im Holsteinischen Idiotikon Näheres dazu aus: "Bei den Aalsuppenschmäusen, welche von den Holsteinischen städtischen und ländlichen Gastwirthen nach der Art der Picknicks für männliche Gäste angestellt werden, ist die Aalsuppe das Hauptessen." Als Picknicks galten damals Zusammenkünfte zum gemeinsamen Mahl, das jeder Teilnehmer selber bezahlte. Aber auch "jedes Hamburger Haus von einiger Bedeutung gab wenigstens einmal seine solenne Aalsuppe und lud dazu Verwandte und Bekannte ein". In den Hamburger "Gemeinnützigen Nachrichten" findet man unter dem 13. Juli 1814 eine Kleinanzeige, in der Georg Hillert zu einer Aalsuppen-Mahlzeit einlädt, die in der Alten Stadt London am Jungfernstieg Nr. 8 ab 4 Uhr nach der Börse stattfinden soll.¹¹ Ein späterer Chronist des "Lustigen alten Hamburgs" stellte diese Einladung sogar in einen patriotischen Zusammenhang, denn er erblickte darin ein "Erwachen der Hamburger zu neuem Lebensmut nach dem Verschwinden der französischen Fremdherrschaft ... Wenn unsere Vorfahren erst wieder Aalsuppen-Mahlzeiten abhielten, waren sie auf dem besten Wege, das vergangene Elend zu verschmerzen".¹² Der Ruf der Aalsuppe ging so weit, daß Karl Friedrich von Rumohr in seinem "Geist der Kochkunst" (1822) nicht an ihr vorbeigehen wollte. Sie sei eine "sonderbare Suppe" des nördlichen Deutschlands und nur mit Beigabe von Salbei genießbar, was dieser "chaotischen Mengung einen bestimmten Ton" gebe.¹³

Die Hamburger Aalsuppe und ihre Verwandten

Bisher richtete sich unsere Betrachtung auf die Aalsuppe ohne das Epitheton "Hamburger". Nach jetzigem Kenntnisstand wird im Jahre 1843 neben einer gewöhnlichen Aalsuppe auch eine "Hamburger Aalsuppe" genannt, ausgerechnet in einem Kochbuch über "Die holsteinische Küche", das aber immerhin in Hamburg verlegt worden war. Verfasserin ist die zum Teil anonym bleibende Amalie S...G., die den Kräuterkanon mit einer Ergänzung nennt: zu Majoran, Thymian, Bohnenkölle und Salbei

10 Hamburg und Altona, 5.Jg., 3. Bd., Hamburg 1806, S.74

11 Borcherdt (1912)

12 Borcherdt (1912)

13 Rumohr (1822)

gibt sie noch ein Händchen voll abgeblätterter Portulak.¹⁴ In einem in Hamburg erschienenen Kochbuch (7. Auflage von 1884) werden lediglich "gehackte Aalkräuter" empfohlen, ein Zeichen dafür, daß diese im Bund auf dem Markt angeboten wurden.¹⁵ Im Lüneburger Heimatbuch" (1914) hören wir dazu aus Bardowick von den "in zierlichen Beeten stehenden Aalsuppen-Gewürzkräutern Thymian, Majoran, Salbei, Basilikum, Kölle und Isop, die in Hamburg begehrt sind".¹⁶ Daraus ist wieder der Schluß zu ziehen, daß die Hamburger Aalsuppe damals noch in nennenswertem Umfang auf den Tisch gebracht worden ist. Ein Journalist stellte sich 1927 die berechnete Frage, wie eigentlich die "echte" Hamburger Aalsuppe beschaffen sein müsse. Das Umhören schaffte nur Verwirrung. Jede befragte Familie wußte ihre eigene Version vorzubringen. Dann entschloß er sich, unter dem Pseudonym Spectator folgende Passage zu veröffentlichen:

"Ich glaube das Rezept in einem Büchlein gefunden zu haben, das die "Kleine deutsche Köchin" heißt oder "Anweisung, wie in einem bürgerlichen Hausstande die Küche gut, schmackhaft, abwechselnd und dabei wohlfeil zu führen ist." Das Büchlein ist so winzig, daß es in jeder Westentasche Platz hat und ist auf Grund von 20jährigen Erfahrungen in der Küche von Louise Richter bei B. S. Berendsohn in Hamburg im Jahre 1854 herausgegeben. Hier ist das wunderbare Rezept verraten:

Man kocht aus sechs Pfund Rindfleisch eine gehörige Portion Suppe. Ist das Fleisch gar, gieße man die Suppe durch ein Haarsieb, und bringt sie wieder zum Kochen, gibt einige in Würfel geschnittene Gelbe- und Petersilienwurzeln nebst einem Teller voll junger Erbsen sowie Suppenkräuter hinzu, die hernach wieder herausgenommen werden. Ist alles gar, schwitzt man einen guten Löffel voll Mehl in Butter, gibt es zu der Suppe, wie auch etwas feingehackte Petersilie, Majoran, Thymian, Salbei, füllt etwas Essig hinzu und läßt das Ganze zusammen eine Viertelstunde kochen, rührt dieselbe dann mit einigen Eidottern ab. Zu gleicher Zeit hat man eine beliebige Portion Aale gereinigt, in Stücke geschnitten und halb mit Essig und Wasser zu Feuer gebracht: Ist der Schaum davongenommen, so tut man einige Zwiebeln, Pfeffer, Nelken, Salbei und Salz dazu und läßt solche darin kochen und darin stehen: Alsdann werden sie in die Suppenschale gelegt, mit einigen in Wein und Zucker gekochten Birnen und einem verhältnißmäßigen Teil in Wasser gargekochter Schwemmklöße, die Suppe darüber angerichtet und aufgegeben. Man braucht nicht pervers zu sein, um diese Aalsuppe mit Vergnügen zu vertilgen ...".¹⁷

14 S. ...g, Amalie (1843: 408)

15 Böttcher (1884: 119)

16 Oberdieck (1914: Band 1, S. 820)

17 Spectator, in: Hamburger Anzeiger Nr. 251 v. 26.1.1927

Ob es wirklich möglich ist, aus der Vielzahl unterschiedlicher Rezepte eine "echte" Hamburger Aalsuppe herauszufiltern, mag dahingestellt sein. Unzweifelhaft erforderliche Zutaten scheinen jedenfalls nach den späteren, aus den letzten 100 Jahren überlieferten Rezepten die Verwendung von Schinkenknochen und die durch Backobst vermittelte süßsaure Geschmacksnote zu sein, die allerdings z.B. für Bremische Geschmacksnerven schon eine "höchst verwerfliche Unsitte" darstellen soll,¹⁸ wie überhaupt die reichliche Verwendung von Zucker und süßen Zutaten (z.B. Grützwurst mit Rosinen, karamalisierte Kartoffeln zu Grünkohl) eine vorwiegend nordelbische Küchenvariante darstellen dürfte. Aber diese Kombination ist keinesfalls auf Hamburg beschränkt, sondern in ganz Holstein und darüber hinaus beliebt. Wie ein Blick in Mensings Schleswig-Holsteinisches Wörterbuch zeigt¹⁹, sind nämlich die Grenzen zwischen Aalsuppe, Saurer Suppe und sogenannter Specksuppe fließend. So finden wir unter *Aalsupp*: Lieblingsessen der Holsteiner, bereitet aus *gröne Aal*, Brot- oder Mehlklößen nebst Erbsen, Wurzeln, Obst und Essig sowie der als *Aalkruut* bezeichneten, für die Bereitung dieser Suppe notwendigen Kräuter als Petersilie, Thymian, Majoran, Salbei, Saturei oder Bohnenkraut. Wird dasselbe ohne Aal zubereitet, spricht man von *verloren Aalsupp*, die nun wieder überleitet zur *Suur Supp* oder Mettwurstsuppe (!) „von Speck oder Gänsefleisch, Klößen, Kartoffeln, gelben Wurzeln und Essig“. *Specksupp* wiederum wird mit Klößen und Pflaumen (Backobst) zubereitet und hat in Thomas Manns Buddenbrooks ihr literarisches Denkmal erhalten:

*„Eines Tages, als eben ein fremder Prediger, dessen Appetit die allgemeine Freude erregte, im Hause zu Gast war, ordnete sie heimtückisch Specksuppe an, das städtische Spezialgericht, eine mit säuerlichem Kraut bereitete Bouillon, in die man das ganze Mittagmahl: Schinken, Kartoffeln, saure Pflaumen, Backbirnen, Blumenkohl, Erbsen, Bohnen, Rüben und andere Dinge mitsamt der Fruchtsauce hineinrührte, und die niemand auf der Welt genießen konnte, der nicht von Kindesbeinen daran gewöhnt war.“*²⁰

Für diese Suppe gibt es auch so etwas wie eine Entstehungslegende, die der holsteinische Gastronom Paul Lenz²¹ berichtet: „Um Ostern schnitt man den Schinken an. Je höher die Sonne stieg, desto kleiner wurde der Schinken. Was übrig blieb, war der Schinkenknochen, selbstverständlich nicht mehr ganz frisch und angenehm riechend. Deshalb wusch ihn die Bauersfrau mit Essig und Salz ab, wässerte ihn, setzte ihn mit viel Wasser und Essig auf und kochte ihn tüchtig. Im Garten suchte sie alles vorhandene Gemüse zusammen, nahm Möhren, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl, Spargel – so

18 Gutmann und Ernsting (1982: 52)

19 Mensing, O.: Schleswig-Holsteinisches Wörterbuch. 4 Bände. Neumünster, 1927ff.

20 Mann, Th. (1901)

21 Zitiert nach Dörner und Dörner (1993: 54)

sie hatte, gab sie Zwiebellauch und eine Handvoll Kräuter dazu – die Aalkräuter – und gab alles in die Suppe. Die genaue Zusammensetzung blieb wohl das gehütete Geheimnis jeder Familie, von Generation zu Generation mündlich weitergegeben. Vom Dachboden holte die einfallreiche Köchin die vom Winter übriggebliebenen Backpflaumen und die auf Bindfäden getrockneten Äpfel und Birnen, kochte sie mit hinein in die Suppe, gab Weizenklöße dazu und – wenn vorhanden – ganz kleine neue Kartoffeln. Was dann als köstlicher Eintopf auf den Tisch kam, war die heute noch gepriesene Holsteiner Schinkenknoschensuppe." Tatsache ist zunächst, daß es sich bei dieser Suppe um eine Mahlzeit für den Sommer handelt. Daß später auch Aale in die Suppe kamen, soll nach dieser Version auf Finkenwerder Fischerfrauen zurückzuführen sein, die die kleinen, nicht verkauften Aale in die Suppe taten. Überzeugen mag uns dies angesichts der bis aufs 18. Jahrhundert zurückgehenden Aalsuppenrezepte nicht. Wir möchten daher folgende Überlegungen zur Diskussion stellen:

Offenbar gibt es eine norddeutsche, bis ins 18. Jahrhundert reichende Aalsuppentradition: Brühe, Aal, Gemüse, Kräuter, mit einer allenfalls dezenten süßsauren Note. Daneben eine holsteinische Specksuppentradition, deftiger durch die Verwendung von Schinkenbrühe und Backobst, aber ebenfalls unter Verwendung von Gemüse und Aal- oder Specksuppenkräutern. Diese Traditionen überlagerten sich und führten dazu, daß in Hamburg Gerichte auf den Tisch kamen, die Aalsuppe genannt wurden, aber nicht zwingend Aal enthielten. Der Name wurde dann gern vulgär-etymologisch nicht auf den Fisch Aal, sondern auf alle Zutaten zurückgeführt²² – wenig überzeugend angesichts der phonetischen Unterschiede zwischen *Aal*, hamburgisch *Ool* [o:l] und *alles*, hamburgisch *allens* [a:lns].²³ Gemeinsames Merkmal ist die Vielzahl der Zutaten und die Tatsache, daß alle vier Grundgeschmäcker angesprochen werden: Salzig, süß, sauer und – durch die Kräuter – bitter oder doch durch zumindest stark aromatisch.

Da heute die Aalsuppe nur noch selten als Familienessen auf den Tisch kommt, war an eine Befragung ähnlich der des oben erwähnte Spectator nicht mehr zu denken. Wir beschränken uns auf Kommentar einer Gewährsperson, der Hamburger Botanikerin Loki Schmidt: Saure Suppe war in ihrer Kindheit um 1930 das traditionelle Geburtstagsessen, zu dem ihre Großmutter die Familie im Sommer nach Neugraben einlud. Sie wurde auf Schinkenknochen gekocht und süßsauer abgeschmeckt, enthielt Kräuter, aber keinen Aal. Es war ein Festessen, kein Reste-Essen, denn Schinkenknochen war teuer. Wer ihn sich in der schlechten Zeit nicht leisten konnte, kochte Saure Suppe auf Speckschwarten.

22 so z.B. bei Schubbek (1994)

23 (vgl. Meyer et al. 1985).

Die Kräuter der Hamburger Aalsuppe

Wie wohl bereits angeklungen ist, wurde mit der geschmacklichen Eigenart und der mannigfaltigen Zusammensetzung der Aalsuppe immer wieder gescherzt und kokettiert. Der Hamburger Reiseführer von 1907 rechnet sie zu den "hervorragendsten Eigentümlichkeiten der Hamburger Küche" und mißt ihr nicht weniger als 30 Ingredienzien bei, darunter ein Dutzend Kräuter.²⁴ Kein Wunder, daß diesen Aalsuppenkräutern seit nahezu 90 Jahren ein eigenes Beet im Bauerngarten des Botanischen Gartens Hamburg gewidmet ist. Die erste Anlage dieses Bauerngartens vereinigte im Jahre 1913 in einer glücklichen, sehr eigenständigen Schöpfung die Reformbestrebungen der Gartenkultur, die Heimatkunstabewegung und die Renaissance der niederdeutschen Sprache.²⁵ Daß die Aalsuppenkräuter besonders herausgestellt wurden zeigt, in welchem Maße die Hamburger Aalsuppe zu dieser Zeit als Teil der volkskundlichen Überlieferung aufgefaßt wurde. Auf diese Kräuter soll sich im folgenden die Aufmerksamkeit richten.

Ebenso wie bei den Suppenzutaten ist auch bei den Kräuterempfehlungen der schöpferische Drang der Damen und Herren spürbar, die sich mit dem Ausdenken von Rezepten beschäftigten oder sie im besten Falle sogar ausprobierten. Uns standen für diese Untersuchung Angaben aus 33 Rezepten zur Verfügung, die speziell für die "Hamburger" Aalsuppe gedacht waren oder aus spezifischen Hamburg-Kochbüchern hervorgingen. Sie decken den Zeitraum zwischen 1788 und 1997 ab, mithin 209 Jahre Geschichte der so nominierten "Hamburger Aalsuppe".

- Es fällt auf, daß die ersten Rezepte bis 1890 so gut wie ganz am anfänglichen Kräuterkanon festhalten: Thymian, Majoran, Petersilie, Salbei und Bohnenkraut. Ausnahmen sind zusätzliche Einzelnennungen von Portulak (2mal), Basilikum, Sellerieblätter, Aalkraut (je 1mal).
- Das Kochbuch der Henriette Davidis (1876) läßt Bohnenkraut wie Salbei aus und fügt hingegen Pimpinelle, Sellerieblätter, Sauerampfer, Tripmadam und Porree hinzu.²⁶ Diese Breite wird erneut in fast gleicher Besetzung von Harbeck 1930 vorgetragen.²⁷ In die Aalsuppe mischt sich hier Charakteristisches von Kräutersuppen.
- Pimpinelle, Portulak, Sellerieblätter, Sauerampfer werden nach 1935 nicht mehr in Rezepte aufgenommen.

²⁴ Verein zur Förderung des Fremdenverkehrs, Reiseführer Hamburg, 1907

²⁵ Poppendieck (1992).

²⁶ Davidis (1876)

²⁷ Harbeck (1930)

- Schubbeck (1994)²⁸ versucht die Aalsuppe nur mit Petersilie zu würzen, Viehauser (1993)²⁹ sieht lediglich Lorbeerblätter vor, Lafer (1997) beschränkt sich auf die Nennung "frische Kräuter" und läßt offen, was man darunter verstehen soll³⁰, aber eine aktuelle Zusammenstellung aus der Hamburger Gastronomie verwendet nicht weniger als 14 verschiedene Würzkräuter.³¹

Die Mehrheit der Rezepte hält sich jedoch, von der ein oder anderen Abweichung abgesehen, an den ursprünglichen Kräuterkanon, und das trifft auch für die vielen Rezepte zu, die einfach der "Aalsuppe" ohne dem Zusatz "Hamburger" gewidmet sind. Nachstehende grafische Darstellung läßt die Bevorzugung der klassischen Aalsuppen-Kräuter klar erkennen.

Die bisher genannten Kräuter wurden selbstverständlich nicht nur bei der Aalsuppe eingesetzt, sondern erfreuten sich allgemeiner Beliebtheit. Ein Zeichen dafür entnehmen wir einem Gedicht von Friedrich Wilhelm Zachariae aus der Mitte des 18. Jahrhunderts, das einen morgendlichen Gang über den Markt beschreibt:

"... und eile

Zu dem erfrischenden Anblick so vieler Kräuter und Früchte

Die in duftenden Haufen die Gärtnerinn um sich verbreitet.

Weit umher gießt sich der Geruch des schwelgerischen Sellris,

Und die scharfen Dünste der Zwiebel. In sanfterem Anhauch

Liegt die niedere Petersilje bey Till und Lattuken.

Aromatische Gerüche steigen von Thymians Bündeln,

Und von Bouketten des Majorans auf. Viele herrliche Wurzeln

Laden die Menschen zu ihrer gesunden einfachen Nahrung.."³²

Die eingangs erwähnten Hausmütter aus Stralsund³³ halten Kräuter für ein „in allen Haushaltungen unumgänglich nothwendiges Stück. In guter Jahreszeit hat man sie täglich frisch. Man bemühe sich aber auch, sie alsdann für den Winter anzuschaffen.“ Es folgt eine ausführlich Anweisung, wie die Kräuter zu trocknen und aufzubewahren sind. Genannt werden: Basilikum, Estragon, Fenchel, Kerbel, Krause-Minze, Lorbeerblätter, Majoran, Melisse, Petersilie, Pfefferkraut, Pimpinelle, Porree, Portulak, Rosmarin, Thymian und Ysop. Thymian, Majoran, Bohnenkraut,

28 Schubbeck (1994: .39)

29 Viehauser (1993: 45)

30 Lafe (1997: 136)

31 freundliche Mitteilung von Herrn Georg Schäfer, Congress Centrum Hamburg (CCH), 1999.

32 Zachariae (1757: 24)

33 Einige Hausmütter (1790)

Salbei und Basilikum werden auch schon im "Kreutterbuch" des Hieronymus Bock (1577) unter "Spezereikräutern" (Würzkräutern) aufgeführt und mit Lob bedacht:

- Majoran sei die Edelwürze aller Kost
- Aus Thymian/Quendel mache man liebliche Saucen
- Quendel gehöre in die Küche zu Fleisch und Fisch wie Petersilie
- Basilikum sei lieblich in der Kost gebraucht wie Majoran und Rosmarin

Auch der soziologische Aspekt wird berührt:

- Bohnenkraut und Quendel seien armer Leute Würze zu allen Speisen
- Petersilie sei indessen für Arm und Reich das vorzüglichste Küchenkraut³⁴

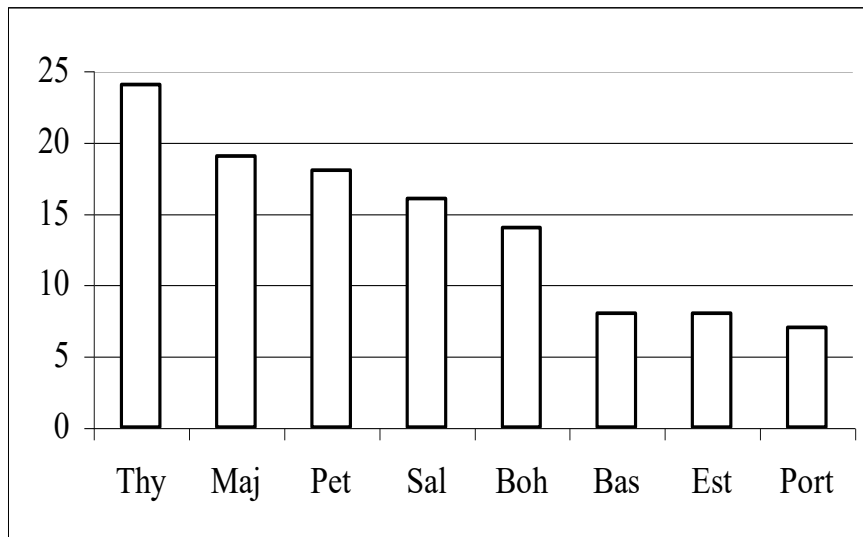


Abbildung 1: Kräuternennungen in Rezepten für die „Hamburger Aalsuppe“ 1788 bis 1997.

Die Säulen zeigen die absoluten Nennungen in Rezepten für die "Hamburger Aalsuppe" an, soweit diese mehrere Kräuter im einzelnen angeben. Die Kürzel bedeuten: Thy = Thymian, Maj = Majoran, Pet = Petersilie, Sal = Salbei, Boh = Bohnenkraut, Bas = Basilikum, Est = Estragon, Port = Portulak. In mindesten 8 Fällen findet sich auch das Lorbeerblatt. Dazu treten Einzelnennungen: Sellerieblätter (4), Pimpinelle (3), Kerbel (3), Minze (3), Dill (3), Melisse (2), Sauerampfer (2), Tripmadam (2), Porree/Lauch (2), Fenchel (1), Rosmarin (1). Den Ysop fanden wir unter "Aalkruut" subsumiert, und Becker-Dillingen³⁵ gibt ihn als Bestandteil der Aalsuppe an. In den uns vorliegenden Rezepten taucht er jedoch nicht auf.

34 Hieronymus Bock

35 Becker-Dillingen (1950)

Ein praktisches Problem ist zweifellos die Verfügbarkeit der Aalkräuter, sofern sie nicht als Fertigbündel auf dem Markt der Großstadt zu kaufen waren. Das trifft besonders für das einjährige Basilikum zu. Wie Richard von Fischer-Benzon 1894 mitteilte, war es "auf dem Gemüsemarkt Kiels selten und teuer, weil es hier keine Samen reift, der Samen also jedes Frühjahr neu bezogen werden muß".³⁶ Thymian und Majoran wurden 1790 ebenso wie die Kohllarten zu den zu kaufenden Sämereien gezählt³⁷, und Lange bemerkt 1895, daß Majoran meist nur als trockenes Gewürz, als Handelsware bekannt sei. Die meisten der im folgenden beschriebenen Kräuter finden sich im Verzeichnis, das Schwerin (1710) für den von ihm betreuten Hamburger Garten gab. In diesem Zusammenhang könnte auch ein Einzelbeleg aus dem Jahre 1753 interessieren, welches Saatgut unter anderem für den fürstbischöflichen Küchengarten in Eutin von der Hamburger Firma Johann und Matthias Klefeker geliefert wurde: *Basilicum major*, *extra fein Basilicum*, *mayoran saamen*, *holl. krauß Petersill* und *teutscher timian*.³⁸ Auf dem Lande mag der Hausgarten manche Zutat geliefert haben. Die Situation im einzelnen dürfte es aber oft nahegelegt haben, sich an die rettende Aussage des Kochbuchs von Henriette Davidis (1891) zu halten: "Sollte von dem Genannten das eine oder andere mangeln, so schadet es nichts." Wie es um die Verfügbarkeit stand, läßt sich aufgrund der Angaben in Anbaubüchern und Floren wenigstens erahnen.

Die nachfolgende Tabelle 2 soll dies deutlich machen. Die ersten beiden Spalten zeigen mit der ersten überlieferten Zusammenstellung von 1788 und einem aktuellen Rezept mit nicht weniger als 14 Kräutern die Spannweite der verschiedenen Rezepte. Es folgt der von uns angenommene Grundkanon und zum Vergleich die Kräutermischung für die Frankfurter Grüne Soße. Die nächsten drei Spalten betreffen volksbotanische Quellen, und die letzten sechs Spalten zeigen die Verfügbarkeit der verschiedenen Kräuter anhand von in Norddeutschland erschienenen Gartenbüchern, Katalogen oder regionalen Floren.

Zwei Schlüsse drängen sich auf: Erstens, daß zur Zeit des Aufkommens der Aalsuppe ein großes Repertoire von Kräutern im allgemeinen präsent war; und zweitens, daß die Auswahl der Aalsuppenkräuter alles andere als beliebig ist: Sie wird durch Vertreter der Familie der Lippenblütler (Labiatae) dominiert (Basilikum, Bohnenkraut, Majoran, Salbei, Thymian), im Gegensatz zur Kräutermischung für die Grüne Soße, bei denen diese stark aromatischen Kräuter fehlen.

36 v. Fischer-Benzon, *Altdeutsche Gartenflora*

37 Einige Hausmütter 1790

38 Thietje (1989: 232)

	Rezepte			Volkskundliches			Gartenbücher u. Regionalfloren					
	EFZ 1788	CCH 1999	G&P 2000	FGS 1994	UBG 1893	EEK 1925	CHR 1938	RLG 1821	CRA 1844	HÜB 1846	LAB 1867	STE 1890
Basilikum		X	X			X		X	X		X	X
Bohnenkraut	X	X	X		X		X	X	X	X	X	X
Boretsch		X		F				X	X	X	X	X
Dill								X	X	X	X	X
Estragon		X	X					X			X	X
Kerbel		X		F	X	X		X	X	X	X	X
Kresse				F				X		X	X	
Liebstöckel		X			X			X	X	X		X
Majoran	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X
Melisse		X			X	X	X	X	X		X	X
Petersilie	X	X	X	F	X		X	X	X	X	X	X
Pimpinelle		X		F	X			X	X	X	X	
Portulak			(x)			X		X	X	X	X	
Rosmarin		X						X	X		X	
Salbei		X	X		X			X	X		X	
Sauerampfer				F				X	X	X	X	
Schnittlauch		X		F	X			X		X	X	X
Sellerie								X	X	X	X	X
Thymian	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X
Tripmadam					X			X		X	X	
Weinraute						X		X	X		X	
Ysop								X	X		X	X

Tabelle 1: Kräuternennungen in verschiedenen regionalen Quellen. Beachte, daß die Rezepte und die volkskundlichen Quellen auf die Aal- oder Specksuppenkräuter beziehen, während aus den Gartenbüchern und Regionalfloren – aus denen hervorgeht, welche Kräuter häufig bzw. verfügbar waren - alle Kräuter aufgelistet sind.

- EFZ 1788 Erstes Aalsuppenrezept: EINIGE FRAUENZIMMER (1788)
CCH 1999 Schriftl. Mitteilung über Aalsuppenkräuter von Herrn Georg Schäfer, CCH Hamburg
G&P 2000 In der vorliegenden Schrift ausführlich behandelte Aalsuppenkräuter
- FGS 1994 Kräuter der Grünen Soße nach SCHERENBERG und STIER (1990)
UBG 1893 Aalsuppenkräuter nach ESCHENBURG und v. FISCHER-BENZON (1893)
EEK 1925 Aalsuppenkräuter nach N.N. in De Eekboom 43: 270-272. 1925
CHR 1938 Aalsuppen- und Specksuppenkräuter NACH CHRISTIANSEN (1938).
- RLG 1753 REICHART (1821), Land- und Gartenschatz
CRA 1844 Preisliste für Sämereien CRAMER, Oldenburg 1844
HÜB 1846 HÜBENER (1846), Flora der Umgegend von Hamburg
LAB 1867 LABAN (1867), Gartenflora für Norddeutschland...
STE 1890 STEINVORTH (1890), Bauerngärten in Niedersachsen

Alle Kräuter haben eine noch viel weiter zurückreichende Tradition. Auch kommt ihnen ein Doppelcharakter zu, insofern sie einst auch als Heilkräuter dienten oder selbst heute noch so genutzt werden. Darauf sei bei der Vorstellung der einzelnen Würzkräuter noch eingegangen. Zu beachten ist auch, daß nach den älteren Rezepten die Kräuter in frischem Zustand und "feingehackt" zur Anwendung kommen sollten, wogegen heute die Kräuter vielfach nur getrocknet oder tiefgefroren im Haushalt vorhanden sind. Mit der nachfolgenden Darstellung der wichtigsten Aalsuppenkräuter und weiterer Küchenkräuter möge uns bewußt werden, daß wir mit diesen Kräutern und ihrer Anwendung einem sehr alten Kulturgut begegnen. Nahrungsstoffe erhielten auf diese Weise erst Wohlgeschmack und wurden so im weiteren Sinn des Wortes auch "genießbar" gemacht. Dabei haben nicht nur die einzelnen Kräuter, sondern auch Kräuter- und Gewürzmischungen ihre Geschichte, wie ein Blick in römische oder mittelalterliche Rezeptbücher zeigt. Dort wurden nämlich für uns erstaunlich große Mengen an Gewürzen und frischen Kräutern verwendet, und dies für ganz unterschiedliche Gerichte, wobei die einzelnen Ingredienzen sicher nicht mehr herausgeschmeckt werden konnten. In ihrer monumentalen Sozialgeschichte der Nahrungsmittel weist Toussaint-Samat (1994) darauf hin, daß es dem römischen oder mittelalterlichen Koch bei seinen hocharomatischen Gerichten offenbar eher auf die Stärke des Geschmacks ankam als auf einen subtilen Einzelgeschmack, und sie folgert daraus, daß die Verwendung von Gewürzen im Mittelalter Kennzeichen der reichen Oberschicht war, der „Pfeffersäcke“, und auch ein Mittel, um sich soziale Distinktion zu verschaffen. Wenn man will, kann man die Kräuter der Aalsuppe als letztes Überbleibsel dieser alten kulinarischen Tradition ansehen. Beim genußvollen Verzehr dieses Gerichtes läßt sich also ein Stück Kulturgeschichte mit der Zunge erfahren.

Kleines Lexikon der Aalsuppenkräuter³⁹

Basilikum, Basilienkraut, *Ocimum basilicum* L. (Labiatae), plattdt. Brunssilk, Brunsill'n. - Die einjährige Kultur- und Gewürzpflanze stammt ursprünglich aus Indien, war aber auch in der Antike schon bekannt. Der Name erklärt sich aus dem griechischen basilikos, "königlich." Im 13. Jahrhundert. wird Basilikum von Albertus Magnus genannt. Im 16. Jhd. war es in Deutschland weit verbreitet. 1769 spricht Gleditsch von 16-20 Handelssorten. Schwerin (1710) listet für seinen Hamburger Garten sieben verschiedene Farb- und Duftsorten auf wie *Ocimum foliis ex nigro virescentibus* oder *Ocimum odore foeniculi*. Laban (1867) nennt in seiner norddeutschen Gartenflora immerhin noch vier Varietäten wie *purpurascens* oder *anisatum*.

39 Unter Verwendung von: Böhmig (1964), Ennet (1990), Heeger (1989), Hübener (1846), Krausch (1992), Laban (1867), Lange (1895). Plattdeutsche Pflanzennamen (in Auswahl) nach Schulz (o.J.), Finder (1922), Rabe (1921), Frahm (1913/14) und Huntemann-Wildeshausen (1913). Die Abbildungen entstammen dem "New vollkommen Kräuterbuch" von Tabernaemontanus Ausgabe 1664 (ed. H. Bauhinus)

Der plattdeutsche Name Brunsilik wird nur aus Hamburg gemeldet, wie es zuerst auf den Etiketten im Aalkräuter-Beet im Botanischen Garten. Merkwürdig ist, daß Brunsilik oder Brunsilken sonst als Bezeichnung für Brasilien im Hamburgischen Wörterbuch erscheint.

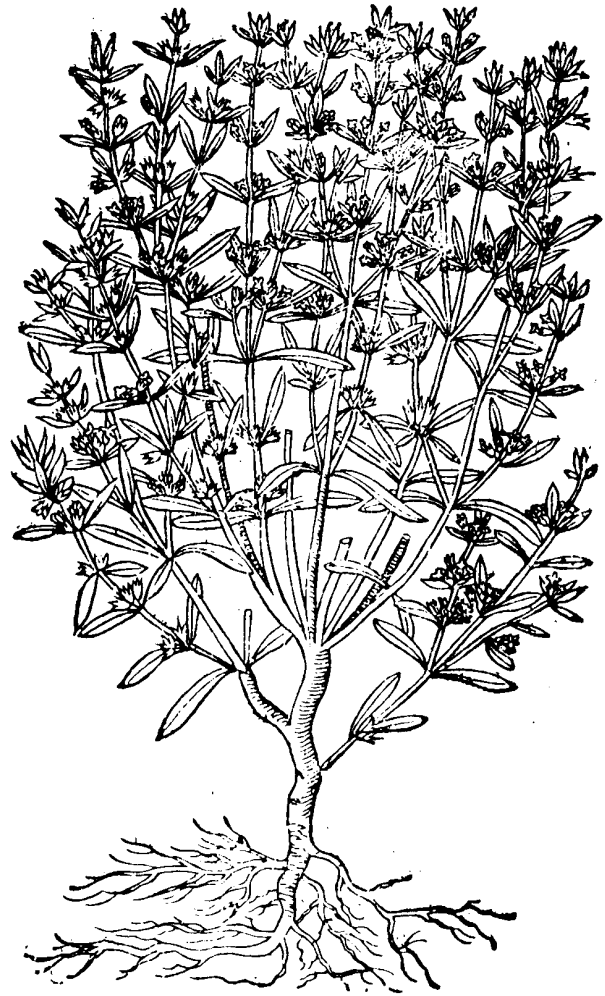
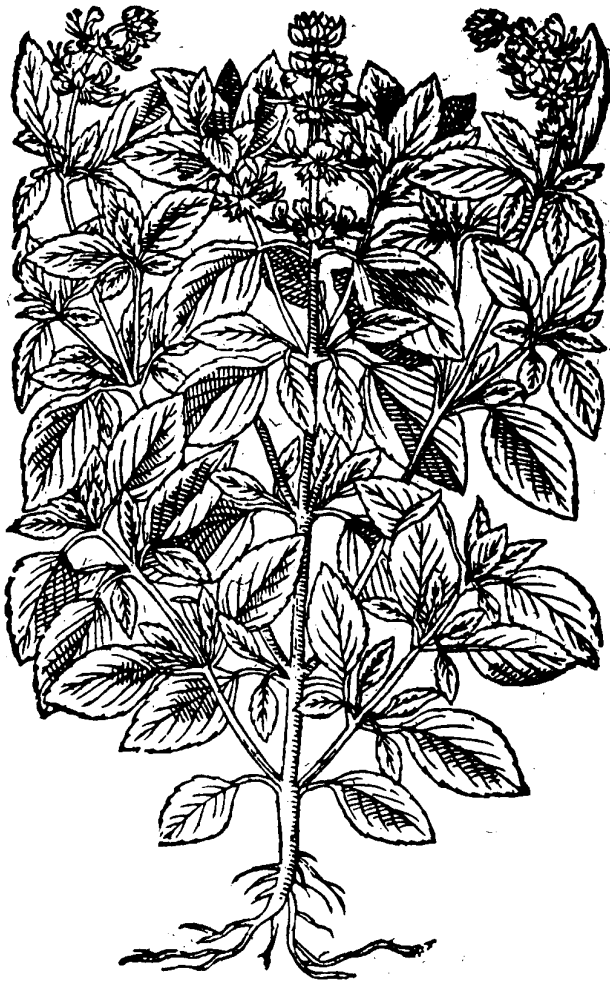
Wegen seiner Wärmebedürftigkeit wurde Basilikum auch in Töpfen auf dem Fensterbrett gezogen. Nach dem Vorziehen wurde es entweder auf abgeernteten Mistbeeten oder auf gut mit Kompost gedüngten Beeten ausgepflanzt. In milden Lagen ist auch Freilandaussaat möglich. Die Blätter haben auch in der Blütezeit Würzkraft, getopfte und blühende Pflanzen werden seit dem vorigen Jahrhundert bei uns auf Märkten verkauft. Der Samen wird allerdings bei uns kaum reif und wird meist aus dem Süden bezogen.

Auch war Basilikum früher Bestandteil des "Kirchensträußchens", eines kleinen Buketts frisch duftender Kräuter. Nachdem es aus den Gärten fast ganz verschwunden war, findet es in jüngster Zeit wieder mehr Zuspruch und wird neben anderen Kräutern in den Supermärkten angeboten. Der Gehalt an ätherischem Öl und Gerbstoffen gibt der Droge eine gelind verdauungsfördernde, krampflösende und blähungstreibende Wirkung. Als Gewürzkraut wird es empfohlen zu Fleisch, Geflügel, Kräutercrém, Salaten und feinen Soßen.

Bohnenkraut, Kölle, *Satureja hortensis* L. (Labiatae), plattdt. Päper-Krüü, Peperkruut, Köll, Kölle usw., Bohnenkruud. - Bohnenkraut stammt aus Südeuropa, gelangte mit den Römern nach Deutschland und wurde im Capitulare de villis (um 800 n. Chr.) und im St. Gallener Klosterplan genannt. Neben der einjährigen Gewürz- und Heilpflanze gibt es die ausdauernde Form, das Berg- oder Winterbohnenkraut (*Satureja montana* L.), das "fast gewürzhafter" sein soll. In der Küche werden beide Arten ähnlich verwendet, vor allem als Gewürz für Grüne oder Dicke Bohnen. Auch Schwerin (1710) nennt für Hamburg beide Arten, und zwar als „Satureia“ bzw. als „Calamintha montana, odore pulegii“. Auf Hamburger Märkten dürfte das Einjährige Bohnenkraut nach Petersilie, Schnittlauch und Dill das am häufigsten frisch gehandelte Gewürzkraut sein, vor allem im Spätsommer, wenn der Eintopf aus Bohnen, Birnen und Speck auf dem Speisezettel steht.

Bohnenkraut wird in der Regel in Bündeln getrocknet. Beim Aufhängen der zu trocknenden Pflanzen fällt Samen aus, der im nächsten Jahr verwendet werden kann. „Meist fällt aber dort, wo Bohnenkraut steht, genügend Samen zur Erde, und wir können uns der Mühe der Ernte sparen, nur darf das Bohnenkraut nicht den ganzen Garten verwildern“ (Lange 1895). Auch Hübener (1846) berichtet, daß sich Bohnenkraut durch Samenausfall zahlreich vermehrte und „oft unter zufälliger Örtlichkeit an Wegen und auf Gemüsefeldern verwildert“ erschien. Dies ist heute kaum noch der Fall.

Die Pflanze enthält ätherische Öle und wurde als Teeaufguß bei leichten Verdauungsstörungen angewendet. Sie aromatisiert Essig- und Salzgurken, Gurkensalat, in getrockneter Form Tomatentunken, Salate, Pilzgerichte, Fisch und Würste. Zusammen mit feingehackter Petersilie soll sie auch auf Butterbrot schmecken.



Basilikum und Bohnenkraut

Estragon, Dragon, Kaisersalat, *Artemisia dracunculus* L. (Compositae), plattdt. Draggunn. - Die ausdauernde Heil- und Gewürzpflanze ist in Innerasien heimisch und gelangte schon in alter Zeit in den Orient, von wo sie im Mittelalter nach Europa fand: Möglicherweise hier einmal wirklich durch Kreuzfahrer, wie Krausch (1992) aufgrund des auf das Arabische zurückzuführenden Namens vermutet. Im 16. Jhdt. war sie auch in Deutschland verbreitet. Man unterscheidet zwei Sorten (Heeger 1989, Schultze-Motel 1986): (1) Deutscher, Französischer oder auch Aromatischer Estragon. Diese Sorte ist wertvoller, fein aromatisch, mit leicht anisartigem Geschmack, aber frostempfindlich und dadurch etwas heikler im Anbau. Sie setzt keine Samen an und kann nur vegetativ vermehrt werden. (2) Russischer oder Sibirischer Estragon, mit kerbelartigem, bitterem Geschmack. Er ist heute im Saatguthandel erhältlich. -

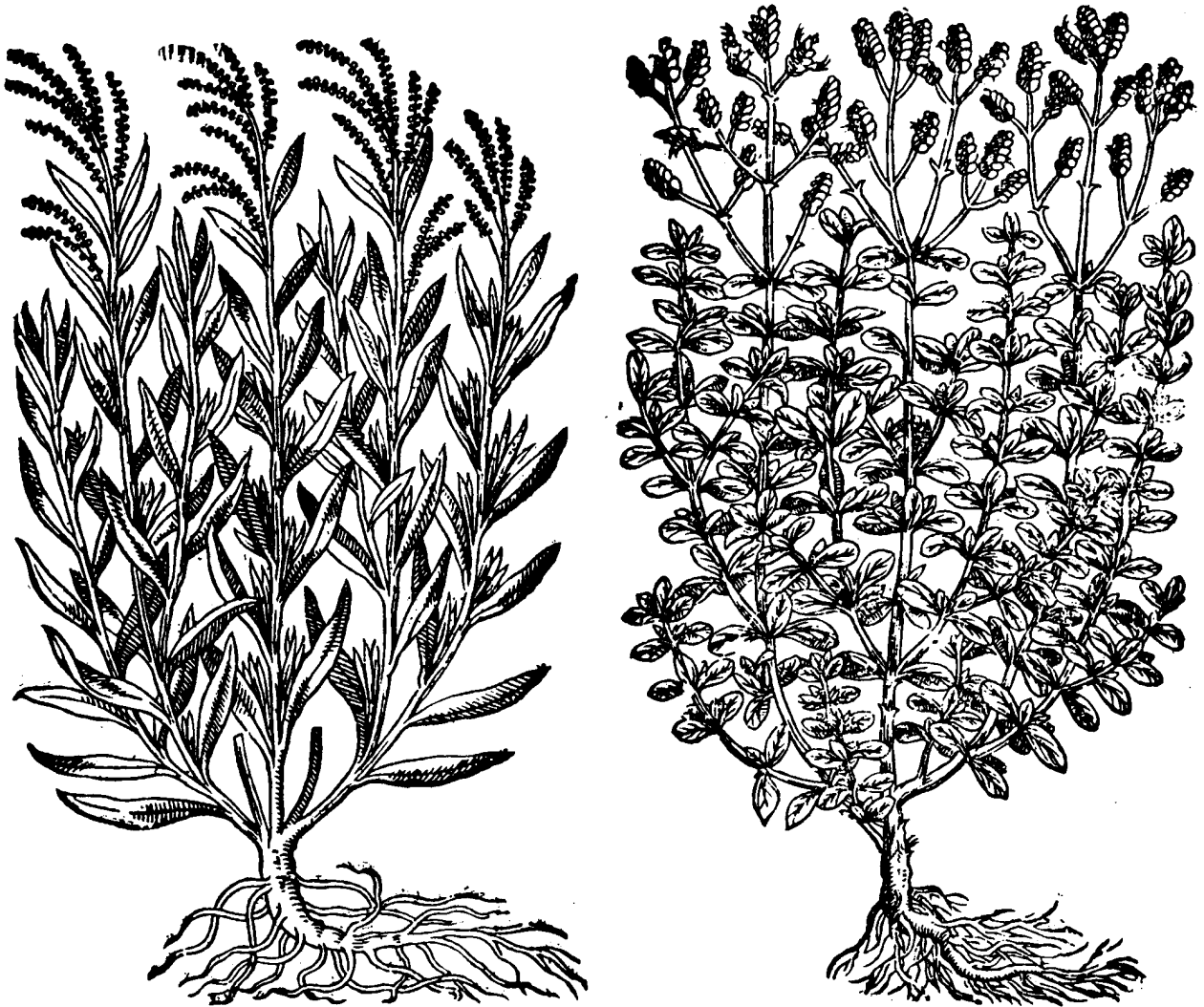
Lange (1895) schreibt dazu: „Der Same reift bei uns niemals, und der aus Rußland importierte bringt Pflanzen, die wohl Estragon heißen, denen aber das Aroma fehlt. Die Pflanzen sind nur nach Blattprobe zu kaufen.“

Auch Estragon wurde in den Kräuterbüchern des 16. Jhdts. als Arzneimittel dargestellt: zur Appetitanregung und Verdauungsförderung sowie als schweiß-, harn- und menstruationsförderndes Mittel. Aufgrund des Gehaltes an ätherischen Ölen ergibt sich selbst aus heutiger Sicht als Teeaufguß eine appetitanregende und magensäurelockende Wirkung. Als Würzkräuter findet Estragon Anwendung zu Kräuteressig, Marinaden, Gurken, Salaten, Senf, Soßen und Suppen. Ebenso gehört Estragon zu den sieben Kräutern der berühmten "Frankfurter grünen Soße". Zum Kräuteressig schneidet man junge Zweige in Stücke und gibt sie in Flaschen, versetzt sie mit bestem Weinessig und gibt einen halben Teelöffel Salz dazu. 2-3 Wochen in die Sonne stellen. Dann filtrieren und gut verschlossen aufbewahren.

Majoran, *Majorana hortensis* MOENCH (= *Origanum majorana* L., Labiatae), plattdt. Mairan, Wurstkraut. Majoran ist in Nordafrika heimisch und wurde schon in der Antike geschätzt. Bis dahin zurück reicht auch das Sagengut um diese Pflanze. Nach Vergil legte Venus den geretteten Knaben Askanius in ein Polster von weichen Majoranblüten. Im hohen Mittelalter erreichte die Pflanze auch unsere Gärten und wurde beispielsweise von Albertus Magnus (um 1280) genannt.

Obwohl der Majoran in seiner Heimat eine Staude ist, ist bei uns die Kultur nur einjährig: Aussaat ab März auf ein Mistbeet und Auspflanzen (oder Freilandaussaat) im Mai. Beim Schneiden vor der Blüte ist im Spätsommer eine zweite Ernte möglich. Majoran bringt bei uns nach Hübener (1846) nur selten reife Samen. Die Samenzucht ist bei uns schwierig und erfordert Hochsommeraussaat, Überwinterung im Haus und Samenernte im nächsten Jahr. Daher wird das Saatgut meist aus dem Süden bezogen, und dies wahrscheinlich schon seit dem 18. Jahrhundert. Lange (1895) meint, daß manche den Majoran nur in getrocknetem Zustand kennen dürften, wo er einen ziemlich bedeutsamen Handelsartikel bildet. Im Spreewaldgebiet wurde er früher nach Krausch (1992) feldmäßig angebaut, ebenso bei Magdeburg und Bamberg.

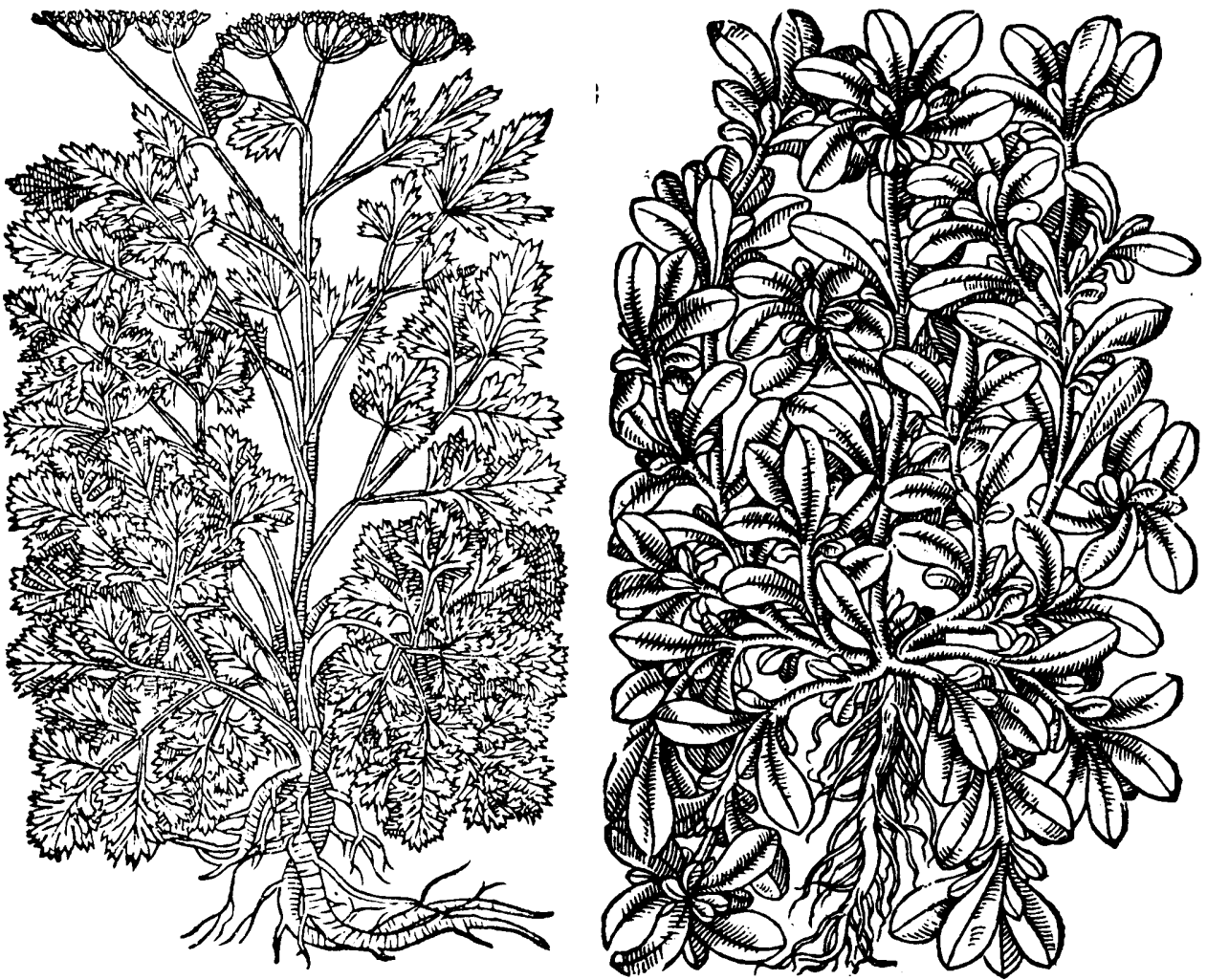
Aufgrund des Gehaltes an ätherischen Ölen wird dem Majoran eine verdauungsfördernde und magensaftlockende Wirkung zugeschrieben. Zum Würzen wird Majoran empfohlen bei Wurst, Schweine- und Gänsefleisch, Gerichten mit Leber, Pizza, Suppen und Soßen. Neben der einjährigen Gewürz- und Heilpflanze gibt es auch die ausdauernde heimische Wildpflanze Origanon vulgare GAUDIN, die aber für den Gemüsegarten nur geringen Wert hat. Schwerin (1710) nennt beide Arten.



Estragon und Majoran

Petersilie, Peterlein, *Petroselinum sativum* HOFFM. (Umbelliferae), plattdt. Petersill, Peterbeeljen, Peter-sillgh usw. - Eine weitverbreitete und formenreiche Art: Man unterscheidet Wurzelpetersilie (convar. radicosum = subsp. tuberosum) und Blattpetersilie (convar. foliosum), wobei es in jeder Gruppe zahlreiche Sorten gibt. Weit verbreitete Sorten der Blattpetersilie sind 'Mooskrause Schnittpetersilie', 'Einfache Schnittpetersilie' und, für uns besonders interessant, 'Hamburger Schnitt'. Schon Schwerin (1710) nennt *Apium hortense* sive *Petroselinum* und *A. hortense crispum*, also glatt- und krausblättrige Petersilie. Die zweijährige Kulturpflanze stammt aus Nordafrika und Kleinasien. Nach dem Botaniker Leunis gehört sie zu den „vegetabilischen Großmächten unseres Suppentopfes“. Sie ist in Mitteleuropa schon aus der Jungsteinzeit belegt. Im *Capitulare de villis* (um 800 n.Chr.) wird ihr Anbau für die karolingischen Staatsgüter vorgeschrieben. Im 16. Jhdt. war sie ein allgemein verbreitetes Küchenkraut, dem aber wie fast allen Pflanzen auch Heilwirkung zugeschrieben wurde. Die Pflanze enthält ätherische Öle und galt als harn- und menstruationsför-

derndes Mittel. Petersilie spielt auch sonst als Heil- und Brauchtumpflanze eine Rolle. Ihre Volkstümlichkeit geht bis zum Kinderreim: "Petersilie, Suppenkraut, wächst in unserm Garten, Unser Hannchen ist die Braut, soll nicht länger warten ...". Heute gehört die Petersilienwurzel unweigerlich zum "Suppengrün" und die Krause bzw. Blattpetersilie dient wahrhaft universell zur Würze von Suppen und Gerichten vieler Art sowie in der krausen Form auch zum Verzieren von Gemüse, Kartoffeln, Häppchen und Partyplatten.



Petersilie und Portulak

Nach Hübener (1846) und Prahl (1891) kann Petersilie in Norddeutschland nahe der Kultur hin und wieder verwildern. Schnittpetersilie kann leicht mit der giftigen Hundspetersilie (*Aethusa cynapium* L.) verwechselt werden. Der Schulbiologe Heinrich Gruppe (1947) berichtet, wie seine Großmutter ihn auf das gefährliche Kraut aufmerksam machte, als es dicht neben der Petersilie stand: „Junge, Junge, ich will künftig Petersilie immer selber holen, damit kein Unglück entsteht.“

Daß die relativ lange Keimdauer der Samen im Volksmund den Ausdruck "de Petersilich kriegen" ergab, wenn etwas zu lange dauerte, ist nicht unwahrscheinlich. Eigene Saatzucht von an Ort und Stelle überwinterten Pflanzen ist möglich. Die Blätter sind im Hausgebrauch für die Aufbewahrung leicht zu trocknen; die Stralsunder Hausmütter (1790) geben dafür eine Anweisung. Das dürfte heute, wo Petersilie im Supermarkt ganzjährig frisch zu bekommen ist, keine große Rolle mehr spielen.

Portulak, *Portulaca oleracea* L. subsp. *sativa* (HAW.) CELAK. (Portulacaceae), plattdt. Pottlok, Portulakken, Paßlein. - Diese einjährige Pflanze ist als einzige der Aalsuppenkräuter keine Gewürzpflanze, sondern wird unter die Gemüse gerechnet. Als Salat- und auch als Heilpflanze wurde sie schon im alten Ägypten genutzt. Mit den Römern gelangte sie nach Deutschland. Die Kräuterbücher des 16. Jhdts. kennen bereits die größere, aufrechtwachsende Subspecies, und Schwerin (1710) nennt eine Form mit gelben Blättern. Portulak war hierzulande eine bis ins 19. Jhd. hinein in Gärten gezogene Küchenpflanze, die heute so gut wie ganz verschwunden ist. Der Hamburger Botaniker Hübener erfaßte sie 1846 ausdrücklich als "Salat- und Suppenpflanze" mit fleischigen Blättern, ebenso Laban (1867). - Am Elbstrom ist Portulak auf trockenfallenden Ufern eingebürgert und daher heute nicht mehr, wie noch Hübener (1846) schreibt, als zufälliger Flüchtling aus Gemüsegärten zu betrachten. Im Garten kann Portulak leicht zum Unkraut werden.

Salbei, *Salvia officinalis* L. (Labiatae), plattdt. Szaffi, Saphei, Sophei usw., Grue Sophie, Krusen Sophie, Kruserfi usw., Sallwei, Selwee usw. - Die ausdauernde Heil- und Gewürzpflanze geht ebenfalls bis in die Antike zurück. Frühe Nennungen im Capitulare de villis (800 n.Chr.) und im Hortulus des Walafrid Strabo (nach 842) beziehen sich aber auf den Muskateller-Salbei, *Salvia sclarea* L. Salbei galt als universale, hochgeschätzte Heilpflanze und wurde beispielsweise von Hieronimus Bock als solche besonders herausgestellt: „Unter allen stauden ist kaum ein gewächs über die Salbey, denn es dienet dem artzet, koch, keller, armen und reichen“ (zitiert nach Krausch 1992). Bereits im 16. Jhd. gab es zahlreiche Farb- und Formsorten. Salbei gehört zu den "Schmeckeblättern", die man gern ins Gesangbuch legte und mit in die Kirche nahm. In Norddeutschland war sie Bestandteil des "Rückelbusches". Salbei enthält ätherische Öle, Bitter- und Gerbstoffe mit schwach krampflösender und bakterienhemmender Wirkung und findet bis heute pharmazeutische Verwendung. Escheburg und v. Fischer-Benzon (1893) berichten, daß man früher als Kind angehalten wurde, Salbeiblätter zur Zahnpflege zu kauen. Salbei ist in Deutschland teilweise außerordentlich beliebt und marktfähig, andernorts nahezu völlig unbekannt. Als Würze wird sie "in kleinen Mengen" empfohlen zu Schweine- und Hammelfleisch, Gans, Ente, Fisch und Wild. Außer als Aalkraut spielt Salbei aber in der norddeutschen Küche nur eine geringe Rolle.



Salbei und Thymian

Schwerin (1710) nennt fünf verschiedene Formen, die in dem von ihm betreuten Hamburger Garten kultiviert wurden. Salbei ist eine Staude, die in ungünstigen Wintern abfrieren kann, aber sonst grün überwintert. Vermehrung ist durch Teilung und Aussaat möglich. Salbei wird auch als Einfassungs- und Bienenfutterpflanze verwendet.

Thymian, Quendel, *Thymus vulgaris* L. (Labiatae), plattdt. Timian, Tiemijon, Wußkrut - Diese ausdauernde Gewürz- und Heilpflanze kommt aus den Mittelmeerländern. Sie wurde z.B. von Plinius registriert und hat durch die Römer bei uns Eingang gefunden. Hier wird die Pflanze von Albertus Magnus zuerst genannt. Als Wurst- und Küchengewürz hatte Thymian einen großen Ruf, wird aber wohl nach dem Rückgang der Hausschlachtereier seltener geworden sein. Er galt auch als Heilmittel und wurde schon früh bei Galen und Dioskurides genannt. In der Neuzeit diente Thymian als Hustenmittel; es enthält in erster Linie das ätherische Öl Thymol. Die Volkstümlichkeit des Thymian unterstreicht, daß er neben Lavendel und Myrthe im

Brautlied der Oper "Der Freischütz" vorkommt. Seine Würzkraft bewährt Thymian bei Soßen, Braten, Pilzen, fettem Geflügel und Wurst. - Thymian wird über die Jahre rasch holzig und verliert dann an Güte, auch wintert er in unserem Klima leicht aus, weswegen er in der Kultur in Norddeutschland nur kurzlebig ist. Für Hamburg ist Thymian unter anderem bei Schwerin (1710) genannt. Nach Hübener (1846) wurde er nahezu in allen Gärten kultiviert und konnte gelegentlich an „sonnigen, unfruchtbaren Lokalen“ wie beispielsweise am hohen Elbufer unter der Flottbecker Baumschule verwildern.

Anmerkungen zu weiteren Küchenkräutern

Boretsch, Gurkenkraut, *Borago officinalis* L. (Boraginaceae) - Boretsch gehört wie die folgenden Kräuter nicht zu den klassischen Beigaben zur Aalsuppe. Er kam erst im hohen Mittelalter nach Deutschland. Bereits 1594 waren neben den blaublühenden auch weißblühende Formen bekannt. Hübener (1846) zählt Boretsch zu den hin und wieder kultivierten Gemüsepflanzen, die aber durch Samenausfall ein lästiger Gast werden kann. „Den Samen lassen wir womöglich nicht zur Reife kommen, da der Boretsch leicht zum Unkraut wird.“ Boretsch wurde vom Zweitautor 1976 in seinem Garten ausgesät und hat sich dort bis heute ohne weitere Pflege gehalten.

Dill, *Anethum graveolens* L. (Umbelliferae) – Aus dem vorderen Orient stammendes, schon im frühen Mittelalter in Deutschland angebautes Küchenkraut. Hauptnutzen waren früher die Fruchtdolde, aber daneben ist das frische Grün in Norddeutschland bis nach Skandinavien beliebt, man denke an Dillsoße und Graved Lachs. Hübener (1846): „Seit Alters beliebtes Küchengewürz, das sich bei üppiger Samenfülle und einjähriger Dauer überall von selbst fortpflanzt.“ Lange (1895): „Wer Gurken sät, sollte eigentlich zu gleicher Zeit Dill aussäen; es kommt nur zu oft vor, daß er zur Einmachzeit fehlt .. Er bildet eine unentbehrliche Würze für Einmachgurken .. Ich möchte hierbei dringend von dem üblen Brauch abraten, den Dill hier und da zwischen andere Gemüse zu säen oder überall, wo er zufällig aufgeht, stehen zu lassen.“

Kerbel, *Anthriscus cerefolium* (L.)HOFFM. var. *cerefolium* (Umbelliferae) - Wieder eine alte, schon im Capitulare de villis erwähnte Pflanze, deren Heimat sich von Südosteuropa bis nach Sibirien erstreckt. Kerbel hat eine kurze Entwicklungszeit, ist am besten von März bis Mai und verliert bei der Blüte jeden Wert. Rezepte für Kerbelsuppe sind in norddeutschen Kochbüchern nicht selten. Er scheint aber heute, ähnlich wie Dill, in Dänemark (wo er in großen Paketen tiefgefroren in Supermärkten zu finden ist) populärer zu sein als bei uns. Hübener (1846) beschreibt Kerbel als Gemüse- und Suppenpflanze, die überall gezogen wird und in der Nähe der Kultur verwildert, heute z.B. in Salem (Kreis Hzt. Lauenburg, Poppendieck !!), in Hessen und Franken usw. Ludwig (1996) und Krausch (1992) berichten von Vorkommen der Wildform (var. *longirostris* bzw. ssp. *trichospermus*) in Hessen und bei Frankfurt/O.

Liebstöckel, Maggikraut, *Levisticum officinale* L. (Umbelliferae), platttd. Löwestikken, Lipstock usw. – Liebstöckel kam aus seiner Heimat in Iran und Afghanistan im Mittelalter nach Europa und war im 16. Jahrhundert bereits weit verbreitet. Er muß wegen seines durchdringenden Geschmacks sparsam verwendet werden. Für die Aalsuppe spielt er keine Rolle. Gleichwohl dürfte sein Fehlen in Labans (1867) Gartenflora eher ein Zufall sein, denn nach Hübener (1846) wird Liebstöckel seit Alters in Kraut- und Gemüsegärten kultiviert und überdauert nicht selten in „verlorenen Ecken der Dorfgärten“. Escheburg und v. Fischer-Benzon (1893) weisen auf seine wichtige Rolle im

Brauchtum und in der Volksmedizin hin: Er dient unter anderem zum Vertreiben der Hexen oder wurde den Gänsen untergelegt, damit sie beim Brüten das Nest nicht verließen.

Melisse, Zitronenmelisse, *Melissa officinalis* L. (Labiatae), plattdt. Zitronenkrut, Limonenkrut. – Die Heimt dieser Staude reicht vom Mittelmeergebiet über den Kaukasus bis Pamir. Sie ist seit dem Mittelalter in den mitteleuropäischen Gärten weit verbreitet. Ihr wissenschaftlicher Namen hat Bezug zur Imkerei, denn das Kraut wurde ähnlich wie das der Schwarzen Johannisbeere zum Ausreiben der Bienenstöcke gebraucht, außerdem ist sie eine gute Bienenfutterpflanze. Laban (1867) führt die Melisse als Arzneipflanze, nicht als Gewürz. Als Aalkraut wird sie nur gelegentlich genannt.

Pimpinelle, Bibernell, *Sanguisorba minor* SCOP. (Rosaceae) – Die heute in Norddeutschland nur selten angebaute Pflanze wird nur selten für die Aalsuppe genannt, gehört aber auf jeden Fall zu den Kräutern der Frankfurter Grünen Soße. Laban (1867) führt sie als Arznei- und Salatpflanze, Hübener (1846) berichtet von gelegentlichem Auswildern. Tatsächlich kommt *Sanguisorba minor* in Norddeutschland hin und wieder als Wildpflanze vor (in der Regel in der subsp. *muricata*), wobei sich diese Vorkommen meist auf Ansaaten an Böschungen und Straßenrändern zurückführen lassen.

Rosmarin, *Rosmarinus officinalis* L. (Labiatae) – Dieser immergrüne Halbstrauch ist bei uns nicht winterhart und wird in der Regel als Topfpflanze gezogen. Seit dem 16. Jahrhundert ist er in Mitteleuropa verbreitet. Nachdem die Pflanze lange Zeit aus den Gärten und Wintergärten verschwunden war, wird sie in letzter Zeit wieder häufiger angeboten.

Sauerampfer, *Rumex acetosa* L. (Polygonaceae) – Es scheint uns sehr fraglich, ob diese weit verbreitete Wildpflanze tatsächlich in nennenswertem Maße in Gärten angebaut wurde. Rezepte für Sauerampfersuppe und –mus sind allerdings nicht selten. In Gärten wurden, wenn auch selten, Varietäten von *Rumex arifolius* und *R. scutatus* (Schildampfer, Suurkrut, Sürken) angebaut. Als Aalsuppenkraut sehr selten genannt.

Schnittlauch, *Allium schoenoprasum* L. (Alliaceae), plattdt. Beeslook – Ausdauerndes, flach wurzelndes Zwiebelgewächs, seit langem sowohl im Hausgarten wie für den Markt angebaut. Nahrhafter Boden und häufiges Teilen sind für gutes Gedeihen nötig. Angebaut werden vor allem die kräftig schmeckenden grobröhrigen Sorten zur Verwendung für Kräuterquark, Eierspeisen, Salate usw. „In allen Küchengärten, besonders bei den Bauern in den Marsch- und Geestdistrikten kultiviert, und hat sich von hier aus in das Flußgebiet, gleich dem Meerrettig, verloren“ (Hübener 1846). Heute entlang der gesamten Mittleren Elbe von Dresden bis ins Hamburger Gebiet verwildert, bildet der Schnittlauch zur Blütezeit ein rosafarbenes Band auf sandigen Stellen oder Steinschüttungen etwa einen Meter über dem mittleren Wasserstand.

Sellerie, *Apium graveolens* L. (Umbelliferae) – „Eine allenthalben kultivierte Küchenpflanze, die in zwei Unterarten zu ganzen Feldern bei uns gebaut wird, gehört in seinem spontanen Zustande vorzugsweise salzhaltigem Boden, deshalb den Meeresküsten und Salinen an, weswegen er bei uns in den nächsten Umgebungen des städtischen Bezirkes nur als Flüchtling von der Kultur zu betrachten ist, der sich bei zufälliger Örtlichkeit an Wegen und Stegen verwildert, woselbst er, bei zweijähriger Dauer, vom Sommer bis in den Herbst blüht. In der Kultur unterscheidet man den Knollen-Sellerie und den Stangel-Sellerie“ (Hübener 1846). Die Kultur dieser Pflanze, die volksmedizinisch als ein Aphrodisiakum für Männer gilt, läßt sich bis ins Altertum zurückführen. Das Blattgrün (Schnittsellerie) dient als Suppengewürz, wird aber für die Aalsuppe – vielleicht des durchdringenden Geschmacks wegen - selten verwendet

Tripmadam, *Sedum reflexum* L. (= *Sedum rupestre* L. ssp. *reflexum* (L.)HEGI et SCHM., Crasulaceae) – Die einjährigen Stengel wurden früher vor der Blüte geschnitten und frisch als Salat gegessen. Tripmadam kommt im Elbtal und im Herzogtum Lauenburg wild vor, sonst als Gartenflüchtling. Frühere Autoren (Hübener 1846, Prahl 1891) unterschieden noch zwischen der Gartenpflanze *Sedum reflexum* und der Wildpflanze *S. rupestre*, aber das hat sich nicht aufrecht erhalten lassen. Die Pflanze wird durch Teilung vermehrt und erfordert vollsonnige Lage.

Weinraute, *Ruta graveolens* L. (Rutaceae) – Wieder eine schon im Alterum bekannte und im Capitulare de villis verzeichnete alte Heil- und Gewürzpflanze, die auch im Kirchenstrauß eine Rolle spielte (v. Fischer-Benzon 1894). Für die Aalsuppe nur selten genannt. Es darf nicht verschwiegen werden, daß schon im Kräuterbuch von Hieronimus Bock (1577) gesagt wird, die Weinraute sei wegen des scharfen Geruchs und Geschmacks kein Koch- oder Küchenkraut. Bei der Verwendung als Gewürz kann es nach heutigem Wissen in der Tat zu Reizungen des Magen-Darm-Kanals kommen. Neben anderem wird in den einschlägigen Werken auch vor Hautirritationen gewarnt.

Ysop, *Hyssopus officinalis* L. (Labiatae) – „Als eines der wenigen Worte, die mit Y beginnen, fand Ysop früher in allen Schulfibeln Erwähnung“, schreibt Krausch (1992). Der Name soll sich aufs Hebräische zurückführen lassen. Die vom Mittelmeergebiet bis nach Südsibirien vorkommende Pflanze wird seit dem frühen Mittelalter bei uns als Heil- und Gewürzkraut angebaut. Es gibt blau, rosa und weiß blühende Varietäten sowie unterschiedliche Blattvarietäten, von denen Laban (1867) *latifolia*, *vulgaris* und *canescens* nennt. Ysop wird als Zierstaude und Einfassungspflanze verwendet und taucht als Aalsuppenkraut nur vereinzelt auf.

Nach der Lektüre unserer Betrachtung ist nicht auszuschließen, daß manche Leserinnen und Leser vom Heißhunger gepackt sind. Es mag daher tröstlich sein, daß es einen Zugriff auf die Hamburger Aalsuppe gibt, auch wenn es an Zutaten, frischen Aalkräutern, an Zeit oder Geschick für die Zubereitung mangeln sollte. Im Gegensatz zu der Reserve, die manchmal zum Ausdruck gebracht wurde, dürfen wir die Hamburger Aalsuppe in Dosen keinesfalls verachten. Denn die Bereitstellung von Konserven darf als wichtige Methode gelten, wie Aalsuppe in der Praxis des Alltags und unter den heutigen Bedingungen tradiert werden kann. So gibt es Hamburger Aalsuppe seit etwa 1965 von der Feinkostfabrik Jürgen Langbein in Kaltenkirchen (Inhalt 400g, Aaleinwaage 20 g, Schinkeneinwaage 10g), mit den "typischen 7 Aalkräutern abgeschmeckt" . Nach Menge und Inhalt gehaltvoller - und entsprechend teurer - ist die Original Hamburger Aalsuppe von der Old Commercial Handels GmbH, Captains table, (Inhalt 550 g, Einwaage an geräuchertem Schinkeneisbein 100 g, an Grünem Aal 60 g). Die Konserve wird seit 1978 hergestellt. Aufgrund eigener Erfahrung empfiehlt es sich, in dieser Sache der Regel zu folgen, wonach Probieren über Studieren geht.

Literatur:

- BECKER-DILLINGEN, J. (1950): Handbuch des gesamten Gemüsebaus. 5. Aufl. Berlin und Hamburg.
- BÖHMIG, F. (1964): 300 Ratschläge für den Gewürzkräutergarten. Melsungen.
- BORCHERDT, A. (1912): Das lustige alte Hamburg. 6. Aufl. (Reprint 1979)
- BÖTTCHER, C. (1884): Kraft und Stoff. Deutsches Universal-Kochbuch. 7. Aufl. Hamburg.
- CHRISTIANSEN, W. (1938): Pflanzenkunde von Schleswig-Holstein. 163 S. Neumünster.
- DAVIDIS, H. (1876): Praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche. 21. Auflage. Bielefeldt und Leipzig.
- DÖRNER, C. und DÖRNER, S. (1993): Das Hamburg-Kochbuch. 325 S. Husum.
- EIN HAMBURGISCHES FRAUENZIMMER (1788): Die wohlunterwiesene Köchin. Hamburg
- EINIGE FRAUENZIMMER (1788): Hamburger Kochbuch oder vollständige Anweisung zum Kochen für Hausfrauen in Hamburg und Niedersachsen. Hamburg (Herold).
- EINIGE HAUSMÜTTER (1790): Kochbuch oder Anweisung allerley Speisen schmackhaft zuzurichten für die Hausmanns-Küche. Stralsund (bei Christian Lorenz Struck).
- ENNET, D. (1990): BI-Lexikon der Heilpflanzen und Drogen. Leipzig.
- ESCHENBURG, H., FISCHER-BENZON, R. v. (1893): Unsere Bauerngärten II. – Die Heimat 3: 36-45.
- FINDER, E. (1922): Die Vierlande. 1. Teil. Hamburg.
- FISCHER-BENZON, R. v. (1894): Altdeutsche Gartenflora. Kiel. (Reprint 1988)
- FRAHM, L. (1913/14): Plattditsche Plantennamen bi Hamborg rüm. – Quickborn 26: 162-166.
- GRUPE, H. (1947): Naturkunde in der Volksschule. 124 S. Wolfenbüttel und Hannover.
- GUTMANN, H., V. ERNSTING (1982): Was'n in Bremen so ißt. Bremen 1982.
- HARBECK, H. (1930): Hamburg, wie es nicht im Bädeker steht. Hamburg.
- HEEGER, E.F. (1989): Handbuch des Arznei- und Gewürzpflanzenbaues. 775 S. Frankfurt a.M.
- HÜBENER, J. W. (1846): Flora der Umgegend von Hamburg. 523 S. Hamburg und Leipzig.
- HUNTEMANN-WILDESHAUSEN (1913): Die plattdeutschen Namen unserer Kulturgewächse und der wildlebenden Arten im Oldenburgischen und in der Provinz Hannover. Oldenburg.
- KRAUSCH, H.-D. (1992): Alte Zier- und Nutzpflanzen der Niederlausitz. – Verh. Bot. Verein Brandenburg, Beihh. 2. 100 S.
- KRÜNITZ, J. G. (1782): Oekonomische Encyclopädie, 1. Teil. Berlin.
- KUHN, H., u.a. (Hrsg.) (1985): Hamburgisches Wörterbuch. Band 1. Neumünster.
- LABAN, F.C. (1867): Flora der Umgegend von Hamburg und Altona. 164 S. Hamburg
- LAFER, J. (1997): Frische regionale Küche / Genießen auf gut Deutsch. Hamburg.
- LANGE, Th. (1895): Allgemeines Gartenbuch. Band 2: Gemüsebau und Obstbau. 582 + 26 S. Leipzig.
- LUDWIG, W. (1996, „1995“): Über Gartenkerbel (*Anthriscus cerefolium* subsp. *cerefolium*) und Borstenkerbel (*A. cerefolium* subsp. *trichosperma*) in Hessen und einigen Nachbargebieten. – *Carolina* 53: 13-16.
- MANN, Th. (1901): Buddenbrooks. Frankfurt a.M.
- MARZELL, H. (1935): Volksbotanik. Berlin.
- MENSING, O. (1927 ff.): Schleswig-Holsteinisches Wörterbuch. 4 Bände. Neumünster.
- N.N. (1925): De „Buerngoarn“ in den „Botanischen garten“ in Hamborg. – *De Eekboom* 43: 270-272.
- OBERDIECK, H. (1914): in: Lüneburger Heimatbuch, hrsg. v. Otto u. Theodor Benecke, Bd.1. Bremen.

- PIETSCH, U. (1985): Die Speisen der Lübecker Küche. In: Museum für Kunst und Kulturgeschichte der Hansestadt Lübeck (Hrsg.): Die Lübecker Küche. Lübeck.
- POPPENDIECK, H.-H. (1992): Der erste Museumsbauerngarten. – Die Gartenkunst 4: 79-99.
- PRAHL, P., et al. (1891): Kritische Flora der Provinz Schleswig-Holstein. 345 S. Kiel.
- RABE, E. (1920/21): Über Bauerngärten allgemein und den Hamburger Bauerngarten im besonderen. – Niedersachsen 26: 162-166.
- RAMBACH, J. J. (1801): Versuch.. Zitiert nach: Straub (1979) bzw. Dörner und Dörner (1993)
- REICHART's (1821) Land- und Garten-Schatz, neue oder 7. Auflage. Hrsg. Von H.L.W. Völker. Stuttgart.
- RUMOHR, K. Frhr. v. (1822): Geist der Kochkunst. Zitiert nach der Ausgabe Heidelberg (1993)
- S...G, Amalie (1843): Die holsteinische Küche / Kochbuch. Hamburg , S. 408
- SCHERENBERG, M., STIER, K.-H. (1990): Hessen à la carte. Frankfurt a.M.
- SCHUBBECK, A. (1994): Das neue deutsche Kochbuch, 2. Aufl. München .
- SCHULTZE-MOTEL, J. (Hrsg.) (1986): Rudolf Mansfelds Verzeichnis landwirtschaftlicher und gärtnerischer Kulturpflanzen (ohne Zierpflanzen). 4 Bände. Berlin.
- SCHULZ, W. (o.J.): Alte Blumen und Kräuter im Bauerngarten des Wendlandhofes zu Lübeln. 2 S.
- SCHÜTZE, J. F. (1800): Holsteinisches Idiotikon. 1. Teil. Hamburg.
- SCHWERIN, Johann David (1710): Nahm=Register Derjenigen In= und Ausländischen Bäume / Pflantzen / Blumen etc. Welche dieses Jahr auff einem wohlbekandten im Horn vor der Stadt Hamburg belegenen Garten sich befinden. Hamburg.
- SPECTATOR (1927): in: Hamburger Anzeiger Nr. 251 v. 26.1.1927
- STEINVORTH, H. (1890): Die fränkischen Kaisergärten, die Bauerngärten der Niedersachsen und die Fensterflora derselben. – Jahresber. Naturw. Ver. Fürstentum Lüneburg 11: 34-66.
- STRAUB, M. E. (1979): Grönen Aal und Rote Grüdd. Frankfurt.
- THIETJE, G. (1989): Pflanzen und Tiere im Französischen Garten der fürstbischöflichen Residenz Eutin im 18. Jahrhundert. - Die Gartenkunst 1: 206-246.
- TOUSSAINT-SAMAT, M. (1994): History of Food. 801 S. Cambridge, MA.
- VEREIN ZUR FÖRDERUNG DES FREMDENVERKEHRS (1907): Reiseführer. Hamburg.
- VIEHAUSER, J. (1993), in: Thaller, R. (Hrsg.): Die Schleswig-Holsteiner und Hamburger Meisterküche. Stuttgart.
- ZACHARIAE, F. W. (1757): Die Tageszeiten. Ein Gedicht in vier Büchern. Rostock.

Walter Gröll
Mozartstraße 7
21423 Winsen/Luhe

Dr. Hans-Helmut Poppendieck
Institut für Allgemeine Botanik
und Botanischer Garten
Ohnhorststraße 18
22609 Hamburg

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Berichte des Botanischen Vereins zu Hamburg](#)

Jahr/Year: 2000

Band/Volume: [19](#)

Autor(en)/Author(s): Poppendieck Hans-Helmut, Gröll Walter

Artikel/Article: [Die "Hamburger Aalsuppe" und ihre Würzkräuter 15-38](#)