

Besinnliche Orgelklänge

Zwei Organistinnen und zwei Organisten spielen dieses Jahr in der Reihe «Orgelmusik zum Advent» in der Kirche St. Luzi. Den Auftakt macht Els Biesemans am **Sonntag, 2. Dezember**. Die in Zürich lebende Belgierin konzertierte in den meisten europäischen Ländern, in Japan, Kanada und den USA. Das Programm umfasst Orgelmusik aus vier Jahrhunderten, von Dietrich Buxtehude über Johann Sebastian Bach bis Sofia Gubaidulina. Am **9. Dezember** gastiert Matthias Havinga in St. Luzi. Der Amsterdamer Orgelprofessor interpretiert unter anderem Werke von drei seiner Landsleute, von Christiaan Frederik Hendriks, Jan Pieterszoon Sweelinck und Jacques van Oortmerssen. Im dritten Konzert am **16. Dezember** nimmt Lara Schaffner, die künstlerische Leiterin der Orgelreihe in St. Luzi, Platz an der Mathisorgel. Die Klammer um das Programm bildet das Weihnachtslied «Vom Himmel hoch, da komm ich her» in zwei Bearbeitungen: von Georg Böhm und dessen Schüler Johann Sebastian Bach. Am **23. Dezember** spielt der Berner Organist Jürg Brunner etwa Werke von Johann Sebastian Bach, Robert Schumann und Louis Vierne, aber auch Eigenes: «Improvisationen zu Weihnachtsliedern». Beginn ist um 17 Uhr. Der Eintritt ist frei, Kollekte am Schluss der Konzerte. (cm)

Frische Churer Christbäume

Die städtische Abteilung Wald und Alpen betreibt an vier Standorten im Churer Wald eigene Christbaumkulturen. Dort wachsen vor allem Nordmanntannen, aber auch Fichten, Weiss- und Blautannen. Der Verkauf erfolgt vom 15. bis zum 22. Dezember auf dem Areal des Werkhofs an der Industriestrasse 14. Der Markt ist am Samstag von 8.30 bis 11.30 und an den Wochentagen von 13.15 bis 17 Uhr geöffnet. (cm)



Eine Fundgrube für alle Kochbuchsammler und Liebhaber der Kochkunst: «Ein schön Kochbuch 1559».

Für alle Freunde der Kochkunst

Vor wenigen Jahren ist beim Räumen eines Estrichs in der Umgebung von Zürich ein altes, bisher unbekanntes handschriftliches Kochbuch aufgetaucht. «Ein schön Kochbuch», so lautet der Titel, stammt aus dem Jahr 1559, mit einigen Nachträgen aus dem Jahr 1604 und möglicherweise späteren Jahren. Man geht davon aus, dass es sich dabei um das älteste deutschsprachige Schweizer Kochbuch handelt. Es wurde, wie aus einer Reihe klarer Indizien hervorgeht, ursprünglich für die bischöfliche Küche in Chur angelegt. So tauchen vereinzelt Churer Masse auf, ebenso typisch bündnerische Ausdrücke. Das Staatsarchiv Graubünden hat es nun als Band 36 der Reihe «Quellen und Forschungen zur Bündner Geschichte» neu aufgelegt – eine Fundgrube für alle Freunde der Kochkunst.

515 Rezepte

Das Bündner Kochbuch von 1559 eröffnet auf 488 Seiten interessante Einblicke in die Ess- und Trinkgewohnheiten in gehobenen Kreisen des 16. Jahrhunderts. Die Schriften lassen auf

fünf Schreiberhände schliessen. Wer die Autoren (beziehungsweise Köche) sind, liess sich jedoch nicht eruieren. Die Sammlung umfasst 515 handgeschriebene Rezepte. Der Historiker Walter Letsch aus Zollikon, der das Unikat von der Finderin geschenkt bekommen hat, hat diese wissenschaftlich aufgearbeitet und in modernes Deutsch übersetzt. Erstaunlich ist die grosse Vielfalt an Gewürzen und Zutaten, die in der heutigen Küche grösstenteils unüblich oder sogar unbekannt sind. Man ist überrascht von der Bedeutung von Zucker, Zimt, Ingwer, Muskat und Nelken, die zum Würzen «reichlich», «nach Belieben» oder «so viel wie nötig» verwendet wurden. Aufgeführt sind überdies Heilmittel gegen alle möglichen Gebrechen – von Kopfweh über Verstopfung bis zu Pest. Das Original exemplar – 3 Zentimeter dick und 21 mal 15 Zentimeter gross – befindet sich heute im Staatsarchiv Graubünden.

Vielseitige Küche

Die Churer Bischöfe liessen es sich kulinarisch gut gehen: Den

Anfang macht ein Rezept über die Zubereitung eines Biberschwanzes, für unsere Gaumen eher gewöhnungsbedürftig. Es werden aber auch Gerichte beschrieben, die heute noch gegessen werden. Lesen kann man unter anderem, wie man eine «schöne klare Sauce», eine «köstliche Gans», einen «Hasen in einer Pastete», «Schnecken in Häusern» zubereiten Rosenhonig und Zuckermarzipan machen kann oder auch «einen Wein, der seine Kraft verloren hat, wieder in Ordnung bringt». Und man kannte schon die Herstellung von «köstlich guten Biscotti». Das letzte Gericht beschreibt ein Mus aus sauren Kirschen. Dass das Fastengebot in der Churer Bischofsküche genau befolgt wurde, zeigt die Zubereitung eines «gespickten Hechts». An einem Fleischtage wurde der Hecht mit Speckstückchen gespickt, an einem Fastentage mit Stückchen vom Stör. (cm)

«Ein schön Kochbuch 1559» kann für 45 Franken beim Bündner Buchvertrieb, Postfach 135, 7004 Chur, Telefon 081 258 33 30 oder unter www.shop.desertina.ch bestellt werden.