

Mundstück Nr. 87

RINDERBRÜHE

«Fast jedes Mal, wenn ich mit einer großen Kelle ein paar Tassen Rinderbrühe an einen glasierten Reis oder zu gedünstetem Gemüse gebe und mir eine Wolke würzigen Dampfes ins Gesicht schlägt, habe ich diesen Gedanken, was für eine raffinierte Kunst der Transformation und der Verdichtung das Kochen doch ist. Ich benutze auch Hühnerbrühe oder Fischfonds, aber die Rinderbrühe ist für mich die Königin, ein Symbol der Kochkultur.»¹ Mit diesem Bekenntnis dürfte Pascale Imhasli so manchen Kolleginnen und Kollegen aus Seele und Mark gesprochen haben.

Denn ohne Rinderbrühe ist die klassische Küche Europas eigentlich kaum denkbar, kommt sie doch in zahllosen Suppen, Saucen, Fleisch- und Gemüsegerichten zum Einsatz. Bis ins 19. Jahrhundert hinein hatten die Köche keine andere Wahl, als die Brühe selbst aus Knochen und etwas Gemüse herzustellen. Dann erfand der deutsche Chemiker Justus von Liebig den Fleischextrakt und brachte um 1880 in Gestalt des Liebig-Wür-

fels eines der ersten Fertigprodukte der Nahrungsmittelindustrie auf den Markt.² Doch der frisch erfundene Convenience Food sollte bald ganz anders Fahrt aufnehmen, denn Liebig's Extrakt hatte einen Fehler: Er war aufwendig in der Herstellung und also ziemlich teuer. In den ersten Jahren des 20. Jahrhunderts tüftelte Julius Maggi ein deutlich billigeres Verfahren aus und erfand eine Rinderbrühe, die sich ohne Fleisch und Knochen herstellen ließ. Seine Brühwürfel und ihre Epigonen beherrschen bis heute den Markt und werden nicht nur in privaten Haushalten täglich eingesetzt, sondern auch in Restaurants. Sie bestehen zur Hauptsache aus Salz, Hefeextrakt (also Geschmacksverstärker), Zucker, Fett und einer Würze, die aus denaturiertem Pflanzeneiweiß gewonnen wird und fleischähnlich schmeckt.³ Es gibt Brühwürfel von unterschiedlicher Qualität. Viele haben ein reiches Aroma, das allerdings alles andere zudeckt und nicht nur Suppen oder Risotti dominiert, sondern sogar Fleischgerichten



Ein großer Haufen Fleisch und ein wenig Gemüse, das sind die Zutaten für eine selbst gemachte Rinderbrühe (wobei das abgedeckte Federstück und die Chilis nicht mit auf's Gruppenfoto wollten).

einen unverwechselbaren Brühwürfelgeschmack verleiht. Als deutlich teurere Alternative zu diesen Würfeln bieten sich Konzentrate an, die sich mit etwas heißem Wasser in wohlschmeckende Bouillons verwandeln lassen. Auch sie haben ein eigenes Aroma, das sich aber in den meisten Fällen deutlich sanfter in die Speisen einmischt.

Man kommt also heute leicht und (je nachdem auch) billig darum herum, sich an das klebrige Abenteuer des Auskochens von Knochen und Fleischresten zu machen. Und so werden manche Köche in ihrem Leben nie eine eigene Brühe herstellen – und ahnen nicht, was ihnen entgeht. Denn eine Rinderbrühe ist nicht bloß eine Küchenzutat – und das erfährt nur, wer in eigener Regie die Essenzen aus der zersägten Karkasse des mächtigen Hornviehs siedet oder vielmehr braut, denn das Wort deutsche Wort *Brühe* soll ja wie *Brauen* auf die indoeuropäische Wurzel *bhrē-* resp. *bhrō-* («heiß aufwallen») zurückgehen.⁴

In Asien hat es Tradition, die Knochen von Rind oder Schwein während 24 Stunden auszubrodeln. Bei uns ist das weniger üblich, erreicht die Brühe doch gemäß Lehrbuch nach drei bis

vier Stunden den geschmacklichen Höhepunkt. Doch auch, wenn es nur drei Stunden dauert, ist das Kochen einer Brühe immer noch mehr als nur die Herstellung einer Suppe. Die Dünfte, die ständig aus der Pfanne aufsteigen und die leichte Feuchtigkeit, die sich vom Herd aus allmählich in der ganzen Wohnung verbreitet (vor allem wenn man keinen Dampfzug hat), sie schaffen einen eigenen Raum, der auch den Koch nicht unberührt lässt. In den ersten Momenten des Geschehens steigen zwar Parfums auf, die ein zaghaftes Herz kurz zweifeln lassen, ob die Sache auch gut ausgehen wird. Dann aber werden allmählich freundlichere Töne in die Nase gespielt.

Nach einer Stunde im Umkreis des Topfes fühlt man sich manchmal leicht fiebrig und es kommt einem vor, als partizipiere der eigene Körper an dem Transformationsprozess, der da unter der leise blubbernden Oberfläche vonstattengeht – man schwitzt gewissermaßen mit. Wenn man die Brühe dann ein erstes Mal probiert und den leimigen Saft an seinen Lippen spürt, dann steigt ein Glücksgefühl auf, als habe man der Natur ein Geheimnis entlockt, es sozusagen aus ihr heraus



Normalerweise schwimmen bei einer Rinderbrühe die vegetabilen Zutaten an der Oberfläche, derweilen sich das Fleisch in den Tiefen der Flüssigkeit verbirgt. (Zürich, 4/2010)

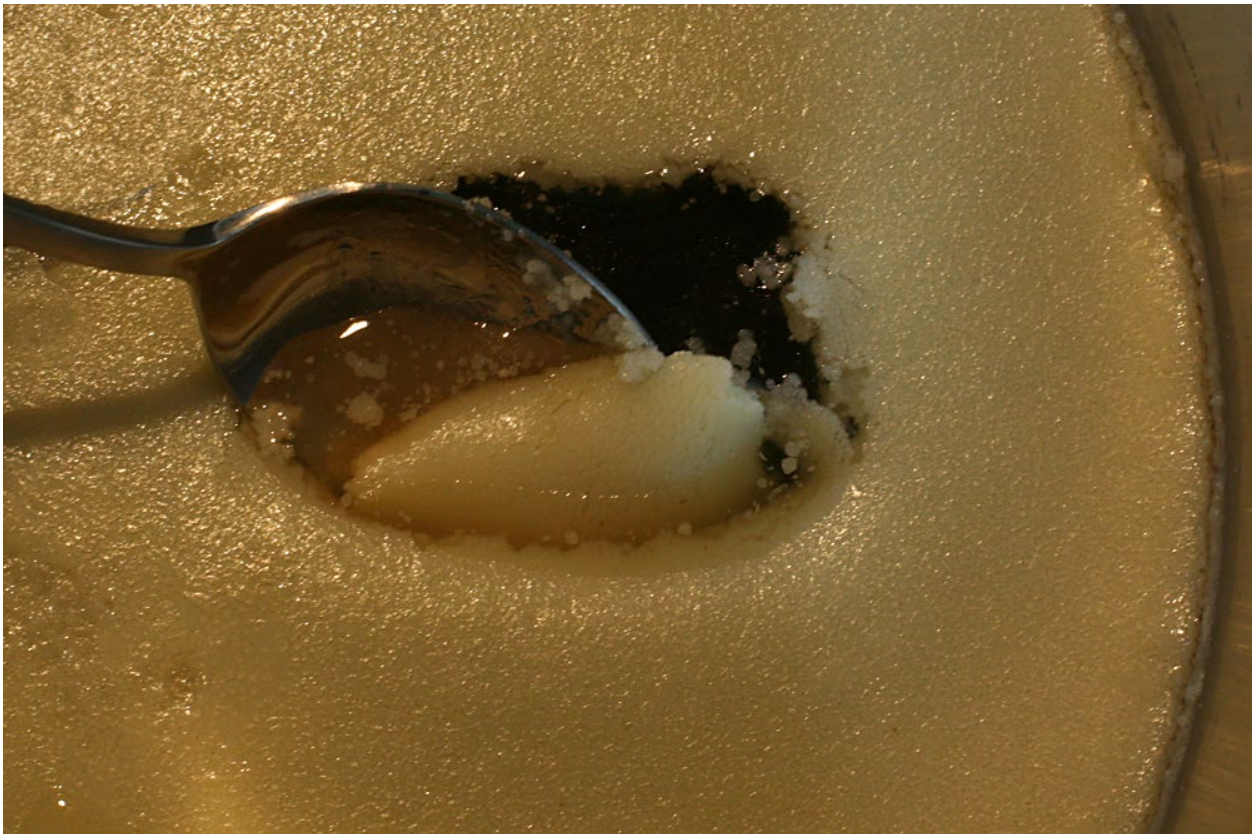
gesotten. Zugleich schwebt plötzlich auch der Tod mit im Raum, wie ein Geist im schwülen Rinderdunst. Doch ist seine Präsenz eigentlich selbstverständlich, ist man doch dabei, den letzten Rest aus einem Tier zu extrahieren, es vollends auszusaugen, das Tote noch toter zu machen, den Kadaver zum Gerippe. Eine grausame Angelegenheit. Eine schöne aber auch. Denn man zaubert ja aus den letzten Bruchstücken des geschlachteten Viehs, aus den Knochen und Knorpeln, den Gelenkpfannen und Hohlräumen, den Fett- und Fleischresten auch wieder etwas hervor, das Leben und Kraft spenden kann.

Mit den Jahren habe ich meine eigenen Bouillon-Rituale entwickelt. Ich setze die Brühe meist am späteren Abend auf und köchle sie etwa drei Stunden lang. Ich setze mich gerne mit in die Küche, trinke ein paar Gläser Wein, lese ein Buch. Kurz bevor ich zu Bett gehe, nehme ich den Topf vom Feuer und lasse die Brühe über Nacht langsam abkühlen. Am Morgen koche ich sie noch einmal auf und seihe sie dann ab. Die Nächte, in denen ich im Zimmer neben meiner Brühe schlafe, sind immer etwas Besonderes. Oft hat der

Knochensaft dann etwas von einem Mitbewohner, der sich mir anvertraut und mir dabei Wesentliches über das Leben beibringt – Dinge, die sich nicht in Worte fassen lassen, die direkt durch die Nase ins Hirn steigen. Manchmal haben diese Nächte auch etwas Mystisches, als wären Alchemisten in meiner Nähe am Werk und als flögen die Bouillon-Hexen ums Haus.

Nach solch nächtlicher Unvernunft erscheint mir das Abseihen am nächsten Tag häufig wie ein Akt der Aufklärung, der alles Geheimnisvolle und Dunkle wegsiebt und nur noch den reinen Saft der Vernunft zurückbehält. Vielleicht liegt das Geheimnis des Geschmacks von Brühe gerade darin, dass sie aus mystischem Knochen-Brimborium gesiebte Klarheit ist. So schnell lässt mich die Brühe einer Nacht allerdings auch am Tag darauf nicht los – trotz Dusche und frischen Kleidern dufte ich noch stundenlang nach ihr, ganz als hätte ich das Bett mit ihr geteilt.

Wer nicht sowieso versteht, warum man bei diesem Ritual keine Gesellschaft haben kann, der halte sich an die treffende Begründung von Uwe Nettelbeck: «Ich koche sie [die Brühe], da



Beim Erkalten steigt das Fett in der Brühe auf und bildet eine relativ feste Schicht auf der Oberfläche, die sich (wenn man das möchte) mit Hilfe eines Löffels leicht entfernen lässt.

es im Grunde und zunächst ein schmutziges Geschäft ist, und Gesellschaft die Prozedur zwar nicht unbedingt stört, aber jeden, der ihr nur als Zaungast beiwohnt, die Prozedur und der Geruch, am liebsten allein, am frühen Morgen und dann über Nacht, und immer mit einem Anflug von schlechtem Gewissen.»⁵ Das Gebot der Einsamkeit gilt insbesondere für jene durchbrühten Nächte, in denen mich etwas viel zu früh aus dem Schlaf treibt. Denn dann gehe ich gleich in die Küche, zünde den Gasbrenner unter dem Topf

mit der Brühe an, lasse sie aufkochen, probiere einen Löffel, stelle den Herd wieder ab und lege mich zurück ins Bett. Manchmal bin ich dann allerdings am Morgen nicht ganz sicher, ob ich wirklich nächstens in der Küche war – aber vielleicht gehört auch das zu den Geheimnissen einer guten Rinderbouillon, dass man sie zu einem Teil im Traum herstellt.

Dieser Text erschien erstmals in *Journal culinaire*. Nr. 30, 2020, *Bier trinken*. Münster: Edition Wurzer & Vilgis. S. 137–140.

¹ Zitiert nach Deon Godet: *Die Sprache des Fleisches*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2014 [2. stark erweiterte Auflage, 1. 2012]. S. 54.

² Tom Stobart: *Lexikon der Gewürze, Kräuter und Würzmittel*. Bonn: Hörnemann Verlag, 1974 [2., 1. 1972]. S. 62.

³ Eine kleine Polemik zum Thema liefert Kurt Bracharz: *Mein Appetit-Lexikon. Eine Warenkunde für Genießer*. Innsbruck, Wien: Haymon Verlag, 2010. Kapitel Brühwürfel.

⁴ Seite Brühe. In: *Digitales Wörterbuch der deutschen Sprache*. Hrsg. von der Berlin-Brandenburgischen Akademie der Wissenschaften.

⁵ Uwe Nettelbeck: *French Fried Potatoes*. In: *Die Republik*, Nr. 98-108, 12. Dezember 1999. S.65.