

Erdbeerkompott

Moderne Interpretation

Zutaten:

50 dag Erdbeeren
750 ml Rotwein
1 Zimtstange
Schale einer halben Zitrone
4 EL Zucker

Die Erdbeeren waschen und halbieren bzw. in Scheiben schneiden. Den Rotwein, die Zimtstange, den Zucker und die Zitronenschale in einen Topf geben und ca. acht Minuten (ohne Deckel) kochen lassen. Die Erdbeeren in eine große Schüssel geben und mit dem Rotwein-Sud übergießen. Am besten schmeckt das Kompott, wenn man es abkühlen und durchziehen lässt.

Moderne Interpretation von Magdalena Bogenhuber

Transkription

Erdbeer Muß warm oder kalter zu geben.

Lasse Wein mit Zucker / und gantzen Zimmet / sammt wenig Lemoni=Schaalen aufkochen / so lang als ein Ey kann hart gekocht werden / nimm geklaubte und zeitige Erdbeer / und wann du den Safft oder Wein vom Feuer genommen in den Sud / schütte die Erdbeer darein / überschwings etlichmal / richts an mit kutzer Brühe / nimm den Zimmet darvon / bestreus vor dem Auftragen mit Zucker / gibbs warm oder kalter / aber frisch und kalt seynd sie besser und schöner.

Marlene Ernst (Transkription): "Erdbeer Muß warm oder kalter zu geben", in: Neues Saltzburgisches Kochbuch (1718/19), Buch IIII-2 Kap. 8 Nr. 024, online unter: http://gastrosophie.sbg.ac.at/kbforschung/r-datenbank/?rdb_rezepte=erdbeer-muss-warm-oder-kalter-zu-geben (04.06.2020).

Historischer Hintergrund

Erdbeeren waren in den Speisen des 18. Jahrhunderts keineswegs so häufig vertreten wie heute. Im Frauenzimmer-Lexicon sprach man dabei sogar von einer Frucht, die in der Küche wenig Nutzen habe. Gegen Ende des 18. Jahrhunderts wird sie jedoch bereits populärer. In der Oekonomischen Encyclopädie von Johann Georg Krünitz werden bereits verschiedene Erdbeersorten, Bepflanzungshinweise sowie einige Verwendungsmöglichkeiten in der Küche beschrieben.

Informationen zur Quelle

Conrad Hagers *Neues Saltzburgisches Kochbuch* von 1718/19 kann als barocke Version des Modernist Cuisine gesehen werden. Zahlreiche Kupferstiche ergänzen das umfangreiche Werk von über 2600 Rezepten um Darstellungen zur barocken Tafelkunst mit ihren Schaugerichten.

Über Gastrosophie

Das Zentrum für Gastrosophie wurde im September 2008 an der Paris-Lodron-Universität Salzburg von Lothar Kolmer gegründet. Seit 2014 hat die Leitung Gerhard Ammerer inne. Es ist Teil des Fachbereichs Geschichte.

Der wissenschaftliche Zweck besteht in der interdisziplinären (Grundlagen-)Forschung und Lehre zu Themen der Ernährung, Kultur und Gesellschaft. Die Gastrosophie sieht es als Aufgabe an, Forschung zu gastrosophischen Fragestellungen zu motivieren und zu unterstützen. Ein frei zugängliches Online-Tool dazu ist die [historische Rezeptdatenbank](#) mit mittlerweile über 9 000 Einträgen.

Sie interessieren sich für die Küchentraditionen vergangener Zeiten? Die Rezeptdatenbank kann frei genutzt werden und wir freuen uns auch von Ihrer Verwendung der Quellen zu hören.