

Dem  
Joseph Anton  
Haller in  
Saltaus gehör-  
ig. *geb. 1760. gest. 1835*  
Kochbuch

„Dem Joseph Anton Haller in Saltaus gehörig“ Joseph Anton Haller (1760-1835) war der Vater des Meraner Bürgermeisters Josef Valentin Haller. Um 1800 entstand das handgeschriebene Kochbuch. Fotoarchiv Franz Haller.  
Die Rezepte und Bilder wurden mit freundlicher Genehmigung des Verlags Edition Raetia dem Buch Cornelia & Franz Haller: „... und rührt ein paßr Vatter Unßer lang ...“ Geschichten und Gerichte der Schildhöfe, Tiroler Rezepte um 1800, 2014, ISBN: 978-88-7283-479-4 entnommen.

## **Über die kreative Resteverwertung in der Küche *Komm Morgen wieder!***

**Cornelia Haller**

Diese freundliche Aufforderung richtete meine Schwiegermutter nicht etwa an einen lieben Gast, sondern an den Rinderbraten, dem sie tags darauf ein anderes Erscheinungsbild verpasste. Dafür buk sie Pfannkuchen - nicht zu braun, drehte die Bratenreste durch den Fleischwolf und füllte die Pfannkuchen damit. Dann klappte sie die Pfannkuchen zu kleinen rechteckigen Paketen zusammen und briet sie goldbraun in heißer Butter oder in Öl. Dazu gab es einen grünen Salat. Wieder übrig gebliebene „*Komm Morgen wieder!*“ warteten im Kühlschrank darauf, kalt als kleiner Imbiss verspeist zu werden – sie mussten nicht lange warten!

Meine Mutter in Düsseldorf hatte ihr eigenes Rezept, übrig gebliebenen Rinderbraten quasi in neuem Gewand zuzubereiten, nämlich kleingeschnitten und in einer sahnigen Mehlschwitze mit Zwiebeln und Gürkchen, dem Münsterländer „Töttchen“ nicht unähnlich.

Dies sind nur zwei von unzählbaren Rezepten, die sich Hausfrauen früher ausdachten, um Reste von Mahlzeiten neu und phantasievoll aufzubereiten. Denn es wäre wirklich eine Schande, übrig gebliebene Reste – egal ob Fleisch, Gemüse, Brot oder Obst – wegzuwerfen. Doch genau dies geschieht heutzutage in großem Ausmaß. Dabei werden nicht einmal nur gegarte Reste entsorgt, sondern ein Großteil von frischem Obst, Gemüse und Fleisch, die im Kühlschrank oder in der Speisekammer „vergessen“ wurden. Eine Studie der Universität Stuttgart (Institut für Siedlungswasserbau, Wassergüte und Abfallwirtschaft) besagt, dass zum Beispiel in Deutschland über 5 Millionen Tonnen Lebensmittel jährlich im Restmüll, in der Biotonne und in der Kanalisation landen, meist falsch gelagertes Obst und Gemüse, gefolgt von Speiseresten und Backwaren, das ist jedes achte Lebensmittel überhaupt! Laut der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) wird weltweit circa ein Drittel der produzierten Lebensmittel weggeworfen – das entspricht ungefähr 1,3 Milliarden Tonnen! Gleichzeitig hungern schätzungsweise 925 Millionen Menschen.

Dies führt zu einer immer größer werdenden Kluft zwischen Reichtum und Armut, zwischen Überfluss und Mangel, zwischen Wohlstand und Unterernährung.

Wie viel Geld könnte man sparen, und wie viele Menschen könnte man ernähren, wenn wir diese Lebensmittel nicht achtlos entsorgen, sondern weiter verwerten würden? Denn diese „Nicht-Nutzung“ von wertvollen Lebensmitteln ist weder ethisch noch sozial vertretbar. Laut besagter Studie gilt es, sich Strategien und Konzepte zur Verminderung der Wegwerfraten auszudenken.

Unsere Altvorderen – und damit meine ich die Generation bis in die 60er Jahre des letzten Jahrhunderts – lebten nicht im Überfluss wie die Menschen heutzutage und entwickelten dadurch eine erstaunliche Kreativität im Umgang mit Speiseresten.

Viele berühmte Rezepte sind so entstanden, dazu zählen zum Beispiel auch



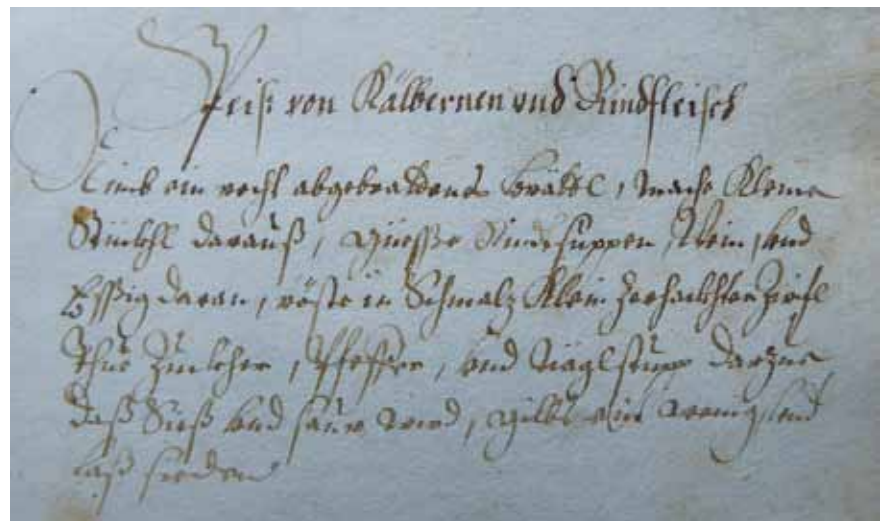
„Das Rhemisch Zusamb Getragne Koch- und Einmachebuch“ nach Art des römischen Autors Auspicius (4. Jh.) beginnt im Haller’schen Kochbuch mit einem Mandelkuch. Fotoarchiv Franz Haller

die Knödel, die nichts anderes sind als eine schmackhafte Weiterverwertung von altbackenem Brot. Dieses Urtiroler „Element“ gab es sicher schon vor seiner allerersten bildlichen Darstellung, dem berühmten Fresko aus dem 12. Jahrhundert in der Kapelle Hocheppan. Die ganze Welt ist voller solcher Gerichte, zum Teil sind sie uralte wie etwa die spanische „Olla podrida“, die schon im Grazer Kochbuch von 1686 erwähnt wurde. Wörtlich übersetzt bedeutet dies „verdorbenen Topf“, gemeint ist ein Eintopf aus allen möglichen Speiseresten. Auch die englischen „Pies“ sind meist in Teig gebackene kleingehackte Fleisch- und Gemüsereste. Im Kühlschrank sind noch ein paar gekochte Nudeln, eine Möhre und etwas Schinken? Das wird ein leckerer kalter Salat! Aus altbackenem Brot lassen sich nicht nur Knödel zubereiten, sondern auch ein Auflauf mit Milch, Eiern, Kräutern und Käse.

Bleiben gekochter Reis oder Gerste übrig, so kommen sie in neuem Gewand auf den Tisch, indem man sie mit verquirltem Ei und Gewürzen nach Wahl zu Plätzchen formt und in heißem Fett knusprig bäckt.

Ich persönlich schneide gebratene oder gekochte Fleischreste klein und friere sie ein. Bei Bedarf wird daraus ein Gröstel mit Kartoffeln, ein „Nasi Goreng“ mit Reis oder aber, als Hommage an die wunderbaren Kochkünste meiner Schwiegermutter, ein „Komm Morgen wieder!“

In der Hallerschen Familienbibliothek findet sich eine ganz besondere Kostbarkeit, nämlich das um 1800 handgeschriebene Kochbuch des Joseph Anton Haller, Vater des späteren Meraner Bürgermeisters Josef Valentin Haller. Auch er listet einige Rezepte mit Speiseresten auf und würzt sie sehr phantasievoll:



Fotoarchiv Franz Haller

### „Speiß von Kälbernen und Rindfleisch“

Für 4 Personen

Je 500 g Kalbs- und Rinderbraten (gegart)

1 Zwiebel

2 EL Schweineschmalz

1-2 TL Zucker

1-2 EL Rotweinessig

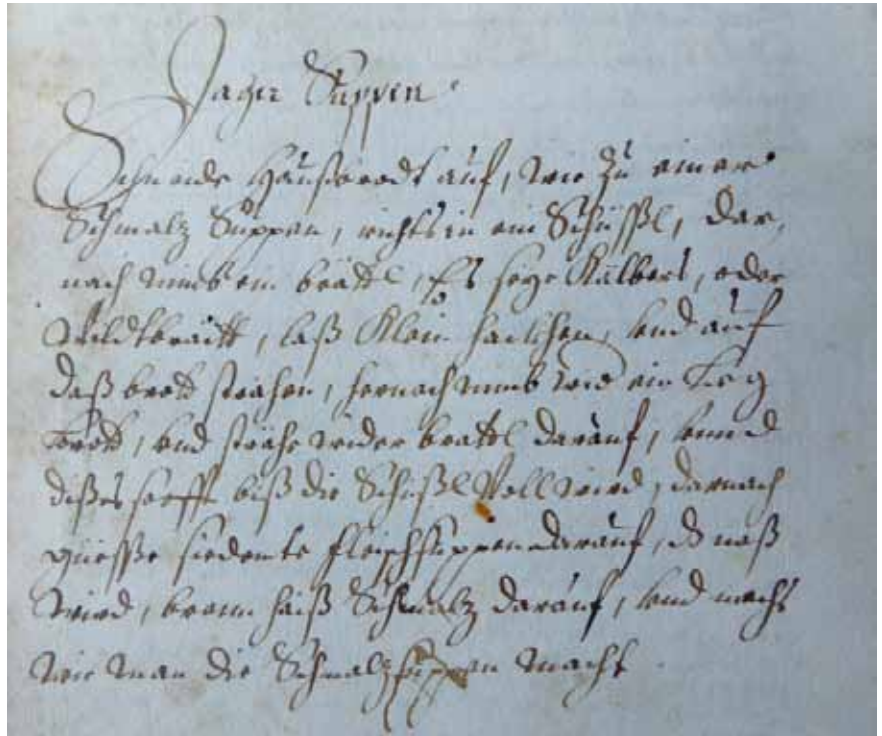
¼ l Bratensaft (vom Braten, sonst instant)

6 Gewürznelken

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Die Bratenreste in kleine Würfel schneiden, die Zwiebel fein würfeln. Das Schmalz in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin hellbraun anrösten. Die Fleischwürfel hinzufügen und alles unter Rühren gut anbraten. Mit Zucker bestreuen und etwas karamellisieren lassen. Mit Essig ablöschen, den Bratensaft angießen, die Nelken hinzufügen und alles halb zugedeckt 15 Minuten schmoren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Fotoarchiv Franz Haller

### „Jager Suppen“

Für 4 Personen

400 g Braten- oder Kochreste vom Wild (Hirsch, Hase, Reh, Gams)

1 kleine gewürfelte Zwiebel

Salz

Pfeffer

1 Msp Nelkenpulver

1 Msp Pimentpulver

4-6 Scheiben Graubrot („Hausbrot“ –kein Weißbrot!)

ca. 700 ml gute Fleischbrühe

3-4 EL heißes Schweineschmalz

Das Fleisch möglichst fein schneiden oder faszieren, mit Zwiebelwürfeln und Gewürzen vermengen. Eine rechteckige ofenfeste Form mit Graubrotsscheiben auslegen und mit der Fleischmasse bestreichen, darauf Brotscheiben legen und wiederum Fleischmasse. Mit Brotscheiben enden. Das Schmalz zerlassen und mit einem Pinsel auf die Brotscheiben streichen. Die Fleischbrühe erhitzen und darüber gießen. Im vorgeheizten Ofen bei 175° etwa 35 Minuten garen.