

Münzpokal mit Deckel aus Gold. Wahrscheinlich Augsburg, 1732. GDKE – Rheinisches Landesmuseum Trier, Thomas Zühmer



10/10

Kartoffeln machen sich breit

In dem massiv goldenen Pokal mit eingefügten römischen Goldmünzen verknüpfen sich Stolz auf lokale Zeugnisse der klassischen Antike und Repräsentation kirchlicher Macht. Der Trierer Domherr Emmerich von Quadt hat den Kelch mit Deckel und Unterteller 1732 vermutlich von einem Augsburger Goldschmied anfertigen lassen. Gegenüber dieser Selbstdarstellung kirchlicher Potentaten nimmt sich der Siegeszug eines neuen Grundnahrungsmittels in den deutschen Fürstentümern bescheiden aus: Im 17. Jahrhundert zuerst als Zierpflanze eingeführt, wird im Lauf des 18. Jahrhunderts im Reich der Deutschen von ihren Landesherren der Anbau von Kartoffeln gezielt gefördert.

Anspruchsloser als Getreide und dennoch nährstoffreicher, helfen sie über Zeiten von Knappheit und Missernten hinweg. Unser Genussrezept belegt, wie die einstige „Notnahrung“ am Ende auch die bürgerliche Küche erobert hat.



Kartoffelauflauf

ZUTATEN:

7–8 Kartoffeln
4–5 Eier
¼ Liter Rahm
Zucker
Citrone
Butter
Weckmehl

ZUBEREITUNG:

Sieben oder acht weich gekochte Kartoffeln laß kalt werden, reibe sie und verrühre sie mit vier bis fünf Eidottern, einem viertel Liter Rahm, Zucker, bis es süß genug ist, und der abgeriebenen Schale einer Citrone.

Darunter rühre langsam das zu Schnee geschlagene Weiße der Eier und backe es in der mit Butter bestrichenen und mit Weckmehl bestreuten Form.

Quelle: Trierisches Kochbuch. Zuverlässige und selbstgeprüfte Rezepte für gewöhnliche und feinere Küche. Aus dem Nachlaß einer Trierischen Dame (Trier: 9. Aufl. 1902, Nachdruck: Akademische Buchhandlung Interbook 1982) S. 185