

Zürich

Das erste Fondue-Rezept entdeckt

Der Handel der Zürcher Familie Kitt Ina Boesch wollte herausfinden, ob ihre Vorfahren in koloniale Geschäfte verwickelt waren. Dabei machte sie einen erstaunlichen Fund.

Helene Arnet

Salomon Kitt wurde ihr Stolperstein. Seit vielen Jahren beschäftigt sich die Kulturwissenschaftlerin und ehemalige Radiofrau Ina Boesch mit Fragen der Globalisierung. Als sie in einem Buch des Historikers Hans Conrad Peyer den Namen Salomon Kitt las, wurde sie hellhörig. Ihre Zürcher Grossmutter hiess ebenfalls Kitt. Und nun las sie, dass dieser besagte Mann in der Karibik in koloniale Geschäfte verwickelt gewesen sei. Aus der langjährigen beruflichen Beziehung wurde plötzlich ein persönliches Projekt.

Ina Boesch ahnte mehr, als dass sie wusste, dass die Kaufmannsfamilie Kitt im alten Zürich zur Oberschicht gehört hatte. In ihrer Familie war das kaum ein Thema – niemand interessierte sich näher für Familiengeschichte.

Spuren führen in die Karibik und nach Kairo

Sie hatte aber die Diskussionen um die koloniale Vergangenheit Zürcher Familien, allen voran der Eschers, mit Interesse verfolgt. «Nun stand plötzlich im Raum, dass meine Vorfahren – im Prinzip bis hin zu mir – von kolonialen Machenschaften profitierten», ging ihr durch den Kopf.

Dieser Gedanke habe sie nicht mehr losgelassen. Sie machte sich auf eine Spurensuche, welche sie in die Karibik, in den Bundesstaat Tennessee und nach Kairo führte. Sie beschreibt diese in dem eben erschienenen Buch «Weltwärts – Die globalen Spuren der Zürcher Kaufleute Kitt».

Eine der erstaunlichsten Entdeckungen aber machte sie in der Handschriftenabteilung der Zentralbibliothek in Zürich. Dort liegt ein unpubliziertes Kochbuch der Anna Margaretha Kitt, die von 1652 bis 1701 lebte. (Es ist unter den digital erfassten E-Manuscripta unter der Signatur Ms P 6071 aufgeschaltet.)

Boesch besass zwar bereits ein Porträt von Anna Margaretha aus Kindstagen, wusste aber nichts über das rotbackige Mädchen, das mit Halskrause und in furchtbar steifem Kleid abgebildet ist. Nun liest sie seinen Namen in schwungvoller Schrift auf der ersten Seite eines gewichtigen Manuskripts.

Kochbuch ist bis heute unveröffentlicht

Dabei unterlief der damals 47-jährigen Anna Margaretha ein Fehler, der tief blicken lässt: Als ihren Nachnamen vermerkt sie zuerst «Kit». Dann besinnt sie sich: Sie hatte ja bereits als 24-Jährige in die bedeutende Familie Gessner eingetraidet. Doch sie fühlt sich als «Kitt». Sie streicht die drei Buchstaben energisch durch, schreibt dann «Gessnerin» und fügt hinzu «ein gebohrne Kitin». Danach die Jahreszahl 1699.

Anna Margaretha, die wir jetzt in ihrem Sinne einfach Kitt nennen, wohnte im Konstanzerhaus an der oberen Kirchgasse, blieb kinderlos und schrieb ein umfangreiches Kochbuch. Zu wessen Gebrauch? Wir wissen es nicht.



Ina Boesch vor dem Haus an der Kirchgasse, in dem Anna Margaretha Gessner-Kitt wohnte. Foto: Andrea Zahler

«Vergangenheit kann man nicht einfach wegwischen.»

Ina Boesch
Historikerin

Das Buch weist keine Flecken auf, die von einem Gebrauch zeugen würden. Und es ist bis heute unveröffentlicht und kaum jemandem bekannt. Für Ina Boesch war es eine «sensationelle Entdeckung». Dieser Eindruck verstärkte sich noch, als sie sich durch den Band arbeitete.

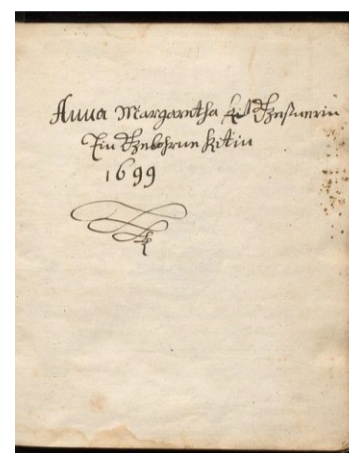
Die alte Schrift ist kaum lesbar. Aufgelistet sind 71 Fleischrezepte, beginnend mit einem «Mus» aus dreierlei Hackfleisch. Es folgen 52 Fischrezepte, zu denen sie auch die Schnecken zählt, 42 Geflügelrezepte, Pasteten und Torten, Milch- und Eier Speisen. Nur eines für Kartoffeln! Und dann gibt es auch ein Re-

zept für «Käß mit wein». Es ist wohl das erste überlieferte deutschsprachige Fondue-Rezept überhaupt:

Käß mit wein zu kochen

Thu ein halb gläßlin voll wein in ein blaten auf die glutfpahn und thu gschabnen oder zerriben feißen alten käß darein. Ist er aber lind, das er sich nit schaben oder zerreiben laßt, so schnid ihn so dünn du kanst, und laß ihn im wein kochen, biß er gantz zergangen, und man den wein im kusten nit mehr gspürt. Dann dunke brot darein, und iß ihn also mit dem brot, aber du must allzeit ein wenig

Weitere Rezepte der Anna Margaretha Kitt



Ander Gattung Rinder Zungen (...)

Nimm ein frische Rinder Zung, schwell und schell sie, spike sie mit Zimmet und Nägelin, dann steke sie an den Spiß, begieße sie mit frischem Butter, spreng ein wenig Saltz darüber, und laß sie gnug braten, demnach nim süß gesothnen Weinmost, oder in Mangel deßen halb Wein und halb Waßer, Zimmetpulver und gstoßnen Zucker. Laß es in einer Blatten auf der Glut pffannen kochen thu die Zung darzu und stell es dann auf. (Rezept Nr. 4, Blatt 3/4)

Rinder oder Schaaf Kutlen zu kochen

Wann sie sauber gewaschen und gschwellt worden so hake sie rein, dann mach heißen Butter, thu ein handvoll gewaschen RoBynlin und gschnetzlete Zwibeln daryn, wann er schön gälb gschweitzet so wirf die Kutlen daryn, thu Milch, Ingwer, Saltz und frischen Butter daran, demnach bähe 3 oder 4 Schnitten Brodt leg sie in die Blatten und richt [Bl. 5] die Kutlen darüber an, wan man aber an stat Milch Waßer nimmt so soll man Safran daran thun, sie sind aber beßer mit Milch. (Rezept Nr. 6, Blatt 4/5)

Fisch recht zu braten

Schüep und nim sie auß, dann schneid sie auf beiden Seyten dik ineinander, und leg Salbynenblätter in die Schnitt, wie auch zwischen die Ohren; dann leg sie auf den Roost, kehr sie bißweilen, mach ein Saßen von frischem Butter, Eßig, Ingwer und Saltz, bind ein Büschlin Salbynen zusammen, netze mit dem Büschelin die Fisch auß gmeldter Saaßen, oftmalen, biß sie genug braten sind, dann thu sie in die Saaßen und stells auf. (Rezept Nr. 35, Blatt 74)

glüht darunter laßen, sonst wird er bald wider hert.

470 Gerichte schrieb Anna Margaretha Kitt auf. Als offensichtlich versierte Köchin verzichtete sie auf Mengenangaben. Aber mit etwas Erfahrung lassen sich die Rezepte problemlos nachkochen.

Eines fällt dabei auf: Der üppige Gebrauch von Gewürzen. Und damit sind wir zurück bei der Ausgangsfrage: Haben sich die Kitts auf Kosten von armen Menschen in den Kolonien bereichert? Ina Boesch bezeichnet ihre Nachforschungen als «persönlich und politisch motiviert». Und sie kommt zum Schluss, dass ihre

Ahnen, die unter anderem mit Gewürzen handelten, zweifellos Kapital aus der kostenlosen Arbeit geknechteter Menschen in den Kolonien schlugen.

Bereits damals gab es Kritik am Handel mit Menschen

Sie stiess aber auch auf einen Brief, der belegt, dass ihr Stolperstein Salomon Kitt dem Profit nicht alles unterordnete. Auf den Vorschlag eines Handelshauses, seine Schiffe in der Karibik besser auszulasten, indem er zusätzlich zu den Kolonialwaren mit Maultieren oder Sklaven handle, ging er nicht ein. Hatte er Skrupel?

«Weshalb er dies ablehnte, weiss ich nicht», sagt Boesch. Sicher sei aber, dass bereits damals Menschen den Handel mit Menschen und die Ausbeutung der Kolonien scharf kritisierten.

Welche Schlüsse zieht sie nun aus ihren Recherchen für den Umgang mit Denkmälern oder Erinnerungstafeln für Personen, die sich auf Kosten der Kolonialen bereicherten? «Vergangenheit kann man nicht einfach wegwischen», ist die promovierte Historikerin überzeugt.

«Es ist wichtig, dass man damit konfrontiert wird.» Deshalb hält sie mehr davon, solche Zeugen der Vergangenheit textlich in einen Zusammenhang zu stellen – unter Umständen auch, indem man sie in ein Museum überführt. Auch Kunstaktionen könnten ihrer Meinung nach dazu dienen, die Wahrnehmung zu schärfen.

Eine Mumie als Mitbringsel aus Ägypten

Was Ina Boesch auf ihrer Spurensuche beeindruckte und auch überraschte, ist, wie international verflochten die Zürcher Oberschicht und wie global die Wirtschaft bereits seit dem 16. und 17. Jahrhundert waren. Davon zeugt ein weiterer Fund, auf den sie in der Archäologischen Sammlung der Universität Zürich stiess: eine Mumie.

Sie ist ein Geschenk von Armin Kitt, der 1868 als einer der ersten Zürcher nach Ägypten ausreiste. Der Passbeamte schrieb das ihm offensichtlich sehr exotische Reiseziel so, wie er es hörte: «Egüpten».

Der allererste aktenkundige Zürcher Kitt, Hans Sebastian Kitt, war allerdings noch kein Weltenbummler. Er war ein Tischler- sohn aus Feldkirch, wurde 1535 eingebürgert und landete 1563 im Wellenberg, dem Gefängnisturm in der Limmat.

Angeklagt wurde er, weil er im Seefeld, also ausserhalb der Stadtmauern, eine Liegenschaft besass, welche «Hölzin Kirch» genannt wurde, in der es offenbar wie im «hölzigen Himmel» zuzug: Nachbarn hatten ausgesagt, dass dort «allerhand Huren und Buben» ein und aus gingen. Damit haben die Kitts Zürich nicht nur das erste Fondue-Rezept hinterlassen, sondern wohl auch eines der ersten namentlich erwähnten Puffs.

Ina Boesch: Weltwärts. Die globalen Spuren der Zürcher Kaufleute Kitt. Hier und Jetzt, Zürich. 256 S., ca. 40 Fr.