



BILD THOMAS BURLA

Geschichtsprofessor Bernd Roeck und Küchenchef Heiko Zimmermann degustieren ihr «Retromenü».

Speisen wie im Jahre 1833

Im Rahmen des Uni-Jubiläums serviert die Mensa Menüs, wie sie die ersten Studenten vor 175 Jahren auf den Teller bekamen. In der Variante für Reiche.

Von Helene Arnet

Zürich. – Natürlich konnten die Studierenden gestern Montag in der Uni-Mensa auch Poulet aus dem Wok essen. Oder ein Schweinsrückensteak vom Grill mit Pommes. Wirklich wissbegierige Studenten aber bestellten jenes Menü, das unter dem Zeichen der Jubiläumsfeier steht: Essen wie vor 175 Jahren, also Anno 1833, als die Universität Zürich gegründet wurde. Die Idee stammt vom Weiterbildungsprogramm für angewandte Geschichte (Master of Advanced Studies in Applied History) und wurde vom Mensa-Team der Uni mit Begeisterung aufgenommen.

Der Historiker Bernd Roeck, an dessen Lehrstuhl dieser Masterkurs angegliedert ist, legt sich als Vorspeise erst mal kommunen heutigen Salat vom Buffet auf. Er weiss eben, wie damals gekocht wurde, denken sich die Tischgenossen, doch erwartet sie beim Spezialmenü ein enttäuschend unexotischer Anblick: Rösti mit Kalbgeschnetzeltem und Bohnen. «Wir haben bei der Menüauswahl schon auf den heutigen Geschmack Rücksicht genommen», sagt Hannah Steffen vom beteiligten Institut. Roeck fügt hinzu, dass wirk-

lich authentisches Essen für uns ungeniessbar wäre. «Oft halb verdorbenes Fleisch, dessen Fäulnisgeruch mit starken Gewürzen übertönt wurde. Das Bier, ein Braumbier, schmeckte abgestanden, als ob es einen Nachmittag offen in der Sonne gestanden wäre.» Der Wein sei in etwa so sauer gewesen «wie heute in der Gegend». Empörtes Räuspern am Tisch. Dem Augsburger Historiker sei verziehen, dass er «trocken» mit «sauer» verwechselt.

Die Rösti ist chüschtig, das Geschnetzelte lediglich zart, die Bohnen schmecken wie das Gemüse, das man schon als Kind nicht gerne gehabt hat. Küchenchef Heiko Zimmermann meldet grossen Andrang beim Spezialmenü – rund 1000 Teller gingen gestern Mittag über die Theke. «Normalerweise verkaufen wir vom Spezialmenü etwa 500 Portionen.» Im Laufe der Woche kommen noch Rippli mit gesäuertem Weisskohl und Erdäpfel (heute), Rindfleischtopf mit Wurzelgemüse und Brot-Dünkli (Mittwoch), Forellenfilets mit Lauch (Donnerstag) und Spätzli mit Speck und Zwiebelschweize (Freitag) auf den Tisch. Die Petersilienwurzeln und Pastinaken für das Wurzelgemüse seien nicht ganz einfach aufzutreiben gewesen, sagt Zimmermann.

Nur einmal fehlen die Kartoffeln, die das Grundnahrungsmittel der Menschen im 19. Jahrhundert waren. «Erst mussten

die Kinder Kartoffeln essen, bevor Brot auf den Tisch kam», sagt Hannah Steffen. An Weissbrot war ohnehin nur bei Reichen zu denken, Fleisch kam nur bei der Oberschicht regelmässig auf den Tisch. Laut Roeck gaben die Menschen damals gut zwei Drittel ihres Einkommens für ihre Nahrung aus. «Sie haben deshalb viel Fantasie für die Zubereitung des Grundnahrungsmittels aufgebracht.» So wurde wohl in der Zeit, in der die Uni gegründet wurde, auch die Rösti erfunden.

Roeck nimmt einen Schluck Coca-Cola – statt schlichtes stilles Hahnenwasser. «In der Stadt hätte ich damals kein Wasser getrunken», entgegnet er. Kanalisation und sauberes Wasser gab es auch in Zürich erst in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts. Feine Damen tranken Schokolade; Kaffee war beliebt – doch meist durch Malz und Eicheln

für heutige Gaumen zur Unkenntlichkeit gestreckt. Wein wurde in Spitälern als Medizin verabreicht. Das liesse man sich heute noch gefallen. Doch Roeck fügt an: «Es soll mir niemand, aber gar niemand von der guten alten Zeit sprechen.»

Essen wie vor 175 Jahren bis 4. April, Untere Mensa. Mittags und abends. www.mas-applied-history.uzh.ch. Heute Di: Eröffnung der Phil.-I-Fakultätstage mit «Trommeln im Lichthof» Fritz Hauser, ab 20.30 Uhr.



Das historische Menü.