

Inhalt

Zu diesem Buch	9
Alte Traditionen bieten neue Anreize	11
Köln, die (Groß-)Stadt am Rhein	16
„Dä Häd vun der Welt der steit en Kölle!?!“	21
Von „zoppe“ und „supen“ – Suppen	23
Fleischbrühen und Fleischsuppen / Brühen mit Graupen, Nudeln oder Klößchen / Gemüsesuppen und Suppen mit Hülsenfrüchten / Fischsuppen / Wein-, Bier- und Wassersuppen / Milchsuppen / Fruchtsuppen	
„Botter bei de Fesch“	45
Süßwasserfische / Meeresfische	
Die ältesten Delikatessen der Menschheit: Schal- und Krustentiere	73
Austern und Muscheln / Hummer und Flusskrebse / Frösche und Schnecken	
„Kalv, Ooß & Koh“	89
Kalb / Ochse und Rind	
Schinken und Speck – das Beste vom Schwein	107
Über andere Fleischspeisen von Lamm, Ziege und weiteren	117
Lamm / Hammel / Ziegen / Kaninchen / Pferd und Esel / Hund und Katze / Bären	
„Wildpret“	127
Hirsch / Wildschwein / Reh / Hase / Biber	

Leckerbissen aus der freien Wildbahn – das Federwild	143
Fasane / Haselhühner / Feld- und Rebhühner / Schnepfen / Krammetsvögel / Wildenten / Sonstiges Federwildbret	
Geflügel	155
Hühner / Poularden / Kapaune / Enten / Truthühner, -hähne / Gänse / Tauben / Wachteln	
Hohe Kunst aus der Küche – Pasteten	177
„Vum Koon, Ries un Welschkoon“	191
Reis / Mais / Teigwaren	
Der „dägliche Mußkram“	201
Erbsen / Rosenkohl / Blumenkohl / Spargel / Hopfen / Portulak / Spitzkohl / Wirsing / Spinat / Artischocken / Brokkoli / Sonstige Gemüse	
Edelpilze für den anspruchsvollen Genuss	219
Mühsamer Weg zur Volksnahrung – die Kartoffeln	223
„Ähze, Bunne, Linse“ – die Hülsenfrüchte	228
Sie machen das Speisen erst zu einem Ereignis – die Soßen	230
Ob als Beilage oder separater Gang – für viele Gelegenheiten sind Salate unverzichtbar	244
Die Energiespeicher: Fette und Öle	253
Butter / Butterschmalz / Schmalz / Talg / Tran / Speck / Speiseöl	
Weder Fleisch noch Fisch: Eier-, Milch- und Mehlspeisen	261
Ob roh oder gekocht, Obst und Früchte liefern die Vitamine	271
Zum Abschluss noch etwas Süßes	281

Ohne Kräuter und Gewürze	
gäbe es keine Feinschmeckerküche	297
Pfeffer / Muskat / Zimt / Nelken / Ingwer / Safran / Kardamom / Kurkuma / Koriander / Kapern / Lorbeer / Paradieskörner / Piment / Anis / Vanille / Salz / Honig / Zucker / Orangeat, Zitronat / Zitronen-, Orangen- und Pomeranzenschalen / Getrocknete Früchte	
Essig und Senf waren meist hausgemacht	316
Die kalte Küche, Wurst und Käse	322
Räucherfisch / Mariniertes oder gebeiztes Fisch / Fisch in Gelee / Fleisch- und Wurstspeisen / Käse	
Grundnahrungsmittel und Feines aus der Backstube	335
Brot / Brötchen / Weck, Weckchen / Kuchen / Torten / Klein- und Feingebäck, Plätzchen / Waffeln	
Und für zwischendurch noch „e Leckerche“	351
Festtagsmenüs aus mehreren Jahrhunderten	359
Wussten Sie, dass ...	
... in Köln das halbe Jahr Abstinenz gefordert war?	42
... die vielen Feiertage das Lotterleben förderten?	43
... der Karpfen bei Feinschmeckern sehr beliebt ist?	60
... der Madeirawein Zufall und Tradition in sich vereint?	114
... ein Kapaun ein kastrierter Hahn ist?	164
... man im Rheinland schon vor 200 Jahren mitten im Sommer Gefrorenes herstellen konnte?	288
... in der Mitte des 15. Jahrhunderts Ingwer an erster Stelle des Gewürzhandels stand?	294
... Zimt nur in tiefen, von Schlangen bewohnten Tälern gefunden werden kann?	314
... Schokolade ein Göttertrank und Kakao ein Zahlungsmittel war?	355
Quellen- und Literaturverzeichnis	372
Übersicht der Rezepte	378
Register	382