

Von der "Arznei der Kranken" zur "Lust der Panketten"

Eine kleine Geschichte des Marzipans

Bestandteile

Echtes Marzipan besteht nur aus dem Dreiklang: Mandeln, Zucker, Rosenwasser.

Der Mandelbaum (*Prunus amygdalus*): davon der Süßmandelbaum (*var. dulcis*), stammt ursprünglich aus Mesopotamien. Der Kern ist außerordentlich protein- und fettreich (ca. 20% mehrfach ungesättigte Fettsäuren). Die Mandel wird im Mittelalter wesentlich umfangreicher in der Küche benutzt als dies heute der Fall ist. Mittelalterliche Kochbücher geben einen Einblick in die überreichliche Verwendung von Mandeln auch in Fleisch- und Fischspeisen.

Das Zuckerrohr (*Saccharum officinarum*): aus dem tropischen Asien, mit den Arabern kommt der "zucra" über Nordafrika nach Spanien und mit den heimkehrenden Kreuzrittern als Arznei ins christliche Europa. Apotheker im Mittelalter empfehlen ihn gegen Verstopfung, Blähungen und Koliken. Um 1460 kostete aber trotz Anbau in Südfrankreich 6 Pfund Zucker noch soviel wie eine komplette Ritterrüstung.

Rosenwasser: Aus der Damaszener Rose (*Rosa damascena*). Lange vor dem Zucker war die Königin der Blumen aus dem Orient ans Mittelmeer gekommen. Aus den Blättern gewinnt man das leicht verderbliche Rosenwasser, aus den Blüten das haltbare Rosenöl. Überwiegend kommt es damals erst aus dem persischen Schiras, dann aus Bulgarien oder Südfrankreich. 4 Tropfen Öl auf einen Liter Wasser gibt die richtige Mischung für Marzipan.

Legende

Verschiedene Legenden verlegen die Erfindung des Marzipans nach Europa. 1214, in einer Zeit wirtschaftlicher Schwierigkeiten, kamen einige Nonnen des Toledaner Klosters San Clemente angesichts der Nahrungsmittelknappheit auf die Idee, die Mandeln zu sammeln, die überreichlich an den Bäumen der Gegend wuchsen. Sie zerstießen sie in Marmormörsern, um eine Paste herzustellen, die sie an Brot erinnern sollte. Eine der Nonnen schlug vor, der Paste Zucker hinzuzufügen, um die Bitterkeit der Mandeln zu mildern.

Eine weitere Geschichte erzählt, daß während einer Hungersnot den Bäckern Lübecks nichts anderes als Mandeln, Zucker und Rosenöl zur Verfügung standen, um die Bürger vor dem Tode zu bewahren. Daraus buk ein findiger Geselle die ersten Marzipanbrote.

Herkunft

Heutzutage ist die orientalisches-arabische Herkunft gesichert. Noch immer wird im Iran traditionell zu dem vierwöchigen Familienfest anlässlich des Beginns des neuen Jahres (23.3.) Baghlaba zubereitet. Es besteht aus zerstoßenen Süßmandeln, Puderzucker, Kardamom und Rosenwasser.

Auch war bereits in der Antike im Orient eine aus Honig und Mandeln, sowie auch aus Pinienkernen, Pistazien und Nüssen hergestellte marzipanähnliche Zuckerware bekannt.

Name

Nicht entschieden ist jedoch die Frage nach der Herkunft des Namens Marzipan. Hier gehen die Meinungen teilweise weit auseinander. Eine Theorie geht von der hauptsächlich genutzten Handelsroute über Venedig aus. Hansekaufleute die Ihren Hering nach Venedig lieferten, brachten auf dem Rückweg köstliches "marcis panis" mit, das Brot des heiligen Markus, des Schutzheiligen von Venedig.

Eine weitere Theorie von Philologen, die sich auf Venedig stützt, favorisiert eine andere Herkunft. Danach stammt das Wort "Marzipan" vom arabischen "maulhaban" oder "mauthaban", was soviel bedeutet wie "sitzender König". Aus gehackten Mandeln und Zucker wurde ein flaches Küchlein hergestellt, auf das das Bildnis eines sitzenden Königs aufgedruckt wurde. Diese Küchlein wurden in flache Schachteln verpackt und nach Zypern versandt, von wo aus sie über Handelsrouten nach Venedig gelangten. Von dort aus verbreitete sich das Marzipan nach ganz Europa.

"mauthaban" ist aber auch der Name einer byzantinischen Münze mit dem Abbild eines thronenden Christus. Diese entsprach im Wert einer kleinen Schachtel Konfekt. Durch einen Bedeutungsübergang wird dann auch das Konfekt so bezeichnet.

Den gleichen Weg soll der Begriff von der "massapana"-Schachtel, in denen die geschätzte Süßware verpackt wurde, genommen haben.

Gesichert scheint aber wohl, daß der ursprüngliche arabische Ausdruck, welcher auch immer, mit seiner Lateinisierung um 1202 zu "mazapanus" wurde. Das Italienische war die erste Sprache, die den Begriff danach integrierte (1340), in der Form von "mazapane". Italien war es auch, von wo aus das Marzipan nach ganz Europa transportiert wurde. Verkauf und Herstellung oblag den "confectiunarius" oder Apothekern. Später wurde das Marzipan in Frankreich unter dem Namen "massepain" bekannt, in Spanien unter "mazapan".

Splitter

Der 965 gestorbene Dichter Al Mutanabbi erhielt für ein besonders gelungenes Gedicht einen aus Mandeln und Zucker geformten, in einem Honigbad angerichteten Fisch, ein erstes Marzipan? Die Marzipan-Zutaten waren, wenn auch der Zucker nur spärlich, im Mittelalter schon im Lande. Aus Lübecker Urkunden geht hervor, dass 1299 für drei Sack Mandeln ein Pfennig Löschgeld bezahlt werden mußte. Die Einfuhr von Mandeln, Reis und Feigen wird im 14. Jahrhundert häufig erwähnt, dagegen nur dreimal die von Zucker.

Für den Verzehr von Marzipan im 14. Jahrhundert gibt es in Italien eine Anzahl Belege. Die Kostbarkeit und Rarität zeigte sich darin, dass Karl IV. bei seinem Einzug in Siena 1368 vergoldete Marzipanbrote erhielt. Ein wahrhaft königliches Geschenk.

Wahrscheinlich sind auch im 15. Jahrhundert in Deutschland Marzipane auf die Tische gekommen, wenn wir auch erst aus dem 16. Jahrhundert wieder genaue Nachricht haben.

Auf dem Reichstag zu Speyer 1526 gab es "eingemachte Birnen in Zucker, ein Martzepan von Zucker, Mandeln und Rosenwasser, darum ein Zaun von Zucker gemacht und auf dem Martzepan meines gnädigsten Herrn Wappen fürgoldet". Der höfische Mundkoch stellte auch in dieser Zeit das Marzipan noch nicht selber her, er bezog es aus der Apotheke.

Die Zunftordnungen, die später auch die Aufgabengebiete von Apotheker und Zuckerbäcker schieden, geben manchen Aufschluss in Sachen Marzipan. Die Lübecker Zunftrollen von 1530, die den Verkauf von Gewürzen und Apothekerwaren regeln, besagen folgendes:

"Thom vofften scholen de kremer nich vorkopen by groter offte kleiner gewichte groth confect als ys canneel confect, enghever confect, negelken confect, cardamonen confect, martzapeaen etc., sundern laden krudt scholen se vorkopen, als coriander unde mandelen"

(" Fünftens sollen die Kaufleute weder in großer noch in kleiner Menge fertiges Konfekt wie z.B. Zimt-, Ingwer-, Nelken-, Cardamonkonfekt oder Marzipan verkaufen, sondern nur unverarbeitete Gewürze wie Coriander oder Mandeln")

Die Verarbeitung von Gewürzen gehörte also zu den Aufgaben der Apotheker. Sie stellten die "Confectiones" her, bei denen der Zucker zunächst die Aufgabe hatte, die bitteren Pillen genießbar zu machen.

Bald aber überwog die Gaumenfreude. Bedeutend sind das Jahr 1544, in dem der Straßburger Arzt Gualtherius Ryff in seinem " Confect Büchlin und Hauß Apoteck" im Hinblick auf das Marzipan schrieb:

"Doch zu dieser Zeit mehr zur Lust in Panketten, dann von den Kranken gebraucht" und 1577, als ein von Ruperto de Nola geschriebenes Kochbuch, "Koch des Señor D. Fernando von Napoli" mit verschiedenen Rezepten zur Herstellung von Marzipan in Toledo veröffentlicht wird. Hier dokumentiert sich der Übergang von der Arznei zur Speise.

1613 verfassten und verabschiedeten dann Gaspar de Atienza und andere Konditoreimeister Toledos eine Verordnung, um sich als Zunft zu organisieren. Mit Sitz in der Toledoer Straße Calle Martin Gamero entwickelten sie Regeln für die Herstellung der Toledoer Süßigkeiten u.a. Marzipan.

Der ersten urkundlichen Erwähnung von Marzipan in der Hansestadt Lübeck folgen die Kämmereirechnungen zu den Hansetagen von 1598 - 1617. Unter der Überschrift: "Was an Confect ist aufgegangen, als die Hansestädte beisammen gewesen", sind die Süßigkeiten für jeden Tag aufgeführt, so auch Marzipan.

Zusammenfassend kann gesagt werden, dass sich Mitte des 16. Jahrhunderts der Übergang des Marzipans vom Medikament zur Süßspeise vollzieht.

Daß Marzipan oder Kraftbrot zunächst seine Laufbahn als Heilmittel begonnen hatte, zeigen aber die immer wieder in den Rezeptbüchern verzeichneten Hinweise auf den "Hertzucker oder Marcepan vor Kranke" bis weit ins 18. Jahrhundert hinein. Zerstoßene Edelsteine und Perlen, aber auch Zusätze von Thymian oder anderen Heilkräutern sollten bei den einzelnen Krankheiten helfen.

Rezept

Rezept für Marzipankonfekt
(zubereitet anlässlich der "Jülicher Hochzeit" im Jahre 1585)

Zutaten:

- 400 g Mandeln
- 200 g Zucker
- 20 ml Rosenwasser
- 1 Eiweiß
- 1 EL Rosinen
- 2 EL getrocknete Orangenstückchen oder Orangeade
- 1 EL Haselnüsse, gemahlen
- 1 Vanilleschote
- 1 Prise Salz
- 1 Msp. Muskatnuss
- 1 Msp. Weihnachtsgewürzmischung

Zubereitung:

- * Mandeln ohne braune Haut, im Ganzen oder schon zerhackt, zusammen mit dem Zucker in einen Mörser oder ein Mahlwerk geben und zerkleinern. Tipp: Die dunkle Haut lässt sich leicht entfernen, wenn man die Mandeln zuvor in heißem Wasser kurz aufbrüht.
- * Rosenwasser und Eiweiß unterkneten.
- * Rosinen, getrocknete Orangenstückchen beziehungsweise Orangeade und gemahlene Haselnüsse untermischen
- * Vanilleschote auskratzen und das Fruchtfleisch dazugeben
- * mit Salz, Muskat und der Weihnachtsgewürzmischung abschmecken und nochmals mörsern oder mahlen
- * die Masse mindestens eine Stunde ruhen lassen, besser noch über Nacht gekühlt lagern, bevor man sie formt
- * Teig in kleinen Portionen mit einem Teelöffel auf ein Blech geben und bei mittlerer Temperatur circa 20 Minuten im Backofen erhitzen
- * die Marzipankekse halten sich in einer luftdicht verschlossenen Dose etwa einen Monat.

Heute

Erwähnenswert sind zwei besondere, heutige Marzipansorten:

Das Königsberger Marzipan, welches mit großer Hitze "abgeflämmt" wird. Die dabei entstehenden Röststoffe machen den besonderen Geschmack aus.

Und das Lübecker Marzipan mit einer vorgeschriebenen Mischung von neun Teilen Mandeln auf ein Teil Zucker. Lübecker Marzipan ist deshalb auch eine geschützte Herkunftsbezeichnung.