

Sally Fallon Morell · Kaayla T. Daniel
Die Super-Suppe

Sally Fallon Morell
Kaayla T. Daniel

Die Super-Suppe

Nährstoffwunder
Knochen- und Fleischbrühe



VAK Verlags GmbH
Kirchzarten bei Freiburg

Titel der amerikanischen Originalausgabe:

Nourishing Broth:

An Old-Fashioned Remedy for the Modern World

© 2014 by Sally Fallon Morell

ISBN 978-1-4555-2922-3

This edition published by arrangement with Grand Central Publishing, New York, NY, USA. All rights reserved.

Die amerikanische Originalausgabe ist erschienen bei Grand Central, Life & Style, New York.

Dieses Werk wurde vermittelt durch die Literarische Agentur Thomas Schlück GmbH, 30827 Garbsen.

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wurde im Text die männliche Form gewählt;
alle Angaben beziehen sich selbstverständlich auf Angehörige beider Geschlechter.

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie;
detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

VAK Verlags GmbH

Eschbachstraße 5

79199 Kirchzarten

Deutschland

www.vakverlag.de

© VAK Verlags GmbH, Kirchzarten bei Freiburg 2015

Übersetzung: Rotraud Oechsler

Lektorat: Nadine Britsch

Layout: Karl-Heinz Mundinger

Illustrationen: © Mary Woodin

Coverfoto: Getty Images, © Westend61

Umschlag: Kathrin Steigerwald, Hamburg

Satz: Goar Engländer (www.dametec.de)

Druck: CPI books

Printed in Germany

ISBN: 978-3-86731-173-1

Inhalt

Vorwort	9
Einleitung: Die nahrhafte Brühe: Volkskundliches und Historisches	13

Teil I Knochenbrühe – Wissenschaftliche Grundlagen

Kapitel 1	Kollagen: Der Stoff, der den Körper zusammenhält	23
Kapitel 2	Knorpel bewegt uns	28
Kapitel 3	Der Knochen, das lebendige Gerüst des Körpers	32
Kapitel 4	Das Knochenmark, die „Blutbank“ des Körpers	37
Kapitel 5	Protein mit Einschränkungen	43
Kapitel 6	Die vier wichtigsten Aminosäuren	47
Kapitel 7	Proteoglykane: „Süß“ zu Kollagen, Knorpel und Knochen	56

Teil II Die heilende Kraft der Brühe

Kapitel 8	Pioniere der Forschung	63
Kapitel 9	Arthrose	73
Kapitel 10	Rheumatoide Arthritis	86
Kapitel 11	Sklerodermie	94
Kapitel 12	Psoriasis	99
Kapitel 13	Wundheilung	106
Kapitel 14	Infektionskrankheiten	113
Kapitel 15	Verdauungsstörungen	120
Kapitel 16	Krebs	131
Kapitel 17	Psychische Gesundheit	145
Kapitel 18	Sport und Fitness	151
Kapitel 19	Anti-Aging	160

Teil III

Rezepte

Kapitel 20	Grundtechniken	171
Kapitel 21	Rezepte für Brühe und Fond	183
Kapitel 22	Suppen	215
	Klare Suppen mit Einlage	217
	Pürierte Suppen	233
	Suppen, deren Brühe beim Kochen entsteht	241
Kapitel 23	Sülzen	250
Kapitel 24	Eintöpfe und Pfannengerichte	261
Kapitel 25	Soßen	276
	Soßen mit Mehlschwitze	278
	Durch Einkochen angedickte Soßen	285
	Verschiedene Soßen	288
Kapitel 26	Fleisch mit Soße	295
Kapitel 27	Getreide und Hülsenfrüchte	300
Kapitel 28	Brühe zum Frühstück	307
Kapitel 29	Kräftigende Brühen	311
Kapitel 30	Brühe in großen Mengen	314

Anhang

Quellen	318
Danksagungen	319
Rezeptverzeichnis	321
Stichwortverzeichnis	324
Literaturverzeichnis	327
Stimmen zum Buch	346
Über die Autorinnen	348

Für unsere Großmütter

Hinweise des Verlags

Dieses Buch dient der Information über Möglichkeiten der Gesundheitsvorsorge. Wer sie anwendet, tut dies in eigener Verantwortung. Autorinnen und Verlag beabsichtigen nicht, Diagnosen zu stellen oder Therapieempfehlungen zu geben. Die hier vorgestellten Vorgehensweisen sind nicht als Ersatz für professionelle Behandlung und/oder schulmedizinische Therapie bei ernsthaften Beschwerden zu verstehen. Wenden Sie sich bitte an Ihren behandelnden Arzt oder Therapeuten, bevor Sie Entscheidungen bezüglich Ihrer Gesundheit treffen oder wenn Sie Beratung und Anleitung bei einem speziellen medizinischen Problem benötigen.

Anmerkung zu den Größenangaben im Rezeptteil

Die von den Autorinnen hier genannte „Tasse“ ist eine in den USA übliche Maßeinheit. Das englische Wort dafür – *cup* – bezeichnet eine Art Messbecher mit einem Inhalt von 236 ml. Diese Messbecher gibt es in verschiedenen Größen zu kaufen, auch im deutschen Sprachraum; in der Regel sind sie in einem Fünfer-Set zu haben. Wer keinen zusätzlichen Messbecher anschaffen möchte, kann auch eine normale Tasse mit einem Fassungsvermögen von etwa 236 ml verwenden, die dann zum Abmessen der Zutaten dient.

Vorwort

Im Jahr 1908 isolierte ein japanischer Forscher einen neuen Geschmacksstoff aus der Kombu-Alge. Sein Aroma war außergewöhnlich, weder süß noch salzig, sauer oder bitter. Er nannte ihn *umami* (Japanisch für „fleischig und herzhaft, wohlschmeckend“; Anm. d. Übers.). Der Wissenschaftler hatte freie Glutaminsäure entdeckt, eine chemische Substanz, die in Verbindung mit Natrium die äußerst angenehme Geschmacksrichtung *umami* ergab. Diese Mischung wird als Natriumglutamat (MSG, Monosodiumglutamat) bezeichnet.

Innerhalb eines Jahres begann das neu gegründete japanische Unternehmen Ajinomoto mit der Produktion von MSG für die Nahrungsmittelindustrie, wodurch im Laufe des 20. Jahrhunderts die tief greifenden Veränderungen in der westlichen Ernährung möglich wurden, zu denen es insbesondere nach dem 2. Weltkrieg kam. Denn unter seinen verschiedenen Tarnnamen – MSG, hydrolysiertes Protein, autolyisiertes Protein, Hefeextrakt, Sojaproteinisolat – verhalf Natriumglutamat der Nahrungsmittelindustrie dazu, den Geschmack von Brühe kostengünstig zu imitieren.

Bereits 1735 hatten Küchenchefs Fleischfond mit Gemüse, Fett, Salz und Gewürzen

dehydriert und so „Trockenbouillon“ in Form von Tafeln, Würfeln und Granulat hergestellt. Im 18. und 19. Jahrhundert verwendeten Küchenmeister und Köche diese selbst gemachten Extrakte häufig.

Dank MSG konnte Anfang des 20. Jahrhunderts mit der billigen und lukrativen industriellen Produktion von Brühwürfeln begonnen werden. Unter dem Markennamen „Oxo“ sind sie seit 1910 in Großbritannien beliebt, enthalten heute jedoch nur noch sehr wenig Fleischfond; ihren Geschmack verdanken sie tatsächlich überwiegend dem Natriumglutamat. Laut Zutatenliste auf dem Etikett sind Weizenmehl, Salz, Hefeextrakt, Maisstärke, Farbstoffe, Geschmacksverstärker (Natriumglutamat), Rinderfett, getrockneter Rinderknochenfond, Zucker, Zwiebeln und Pfefferextrakt enthalten.

Es gibt auch Hühnersuppenwürfel, zum Beispiel vom US-Nahrungsmittelhersteller Wyler, die gar keine getrocknete Knochenbrühe enthalten; vielmehr ist die Zutatenliste ein schauerliches Sammelsurium von Zusatzstoffen: Salz, Zucker, gekochtes und gemahlene Separatorenfleisch vom Huhn, Natriumbikarbonat, Natriumglutamat, Maisglutenhydrolysat (das mit dem Gluten der glutenhaltigen Getreide nichts

zu tun hat; Anm. d. Übers.), Maismaltodextrin, Zwiebelpulver, Hühnerfett, hydrolysiertes Maisklebereiweiß (das mit dem Klebereiweiß der glutenhaltigen Getreide ebenfalls nichts zu tun hat), teilgehärtetes Sojaöl und teilgehärtetes Baumwollsamensöl, autolysierter Hefeextrakt, Wasser, Knoblauchpulver, Dinatriuminosinat und Dinatriumguanylat, Dextrose, gekörnte Hühnerbrühe, natürlicher Hühnergeschmack, hydrolysiertes Sojaprotein, Kalziumsilikat, Gelatine, Sojalecithin, natürliches Aroma, Kurkuma, Maissirupkonzentrat (mit weniger als 10 % Wasser), Gewürz, modifizierte Maisstärke, Siliziumdioxid, Diacetyl (Geschmacksstoff), künstliche Aromastoffe, Trikalziumphosphat, Alphanatocopherol (Antioxidans), Maisöl, BHA (Butylhydroxyanisol, ein Konservierungsstoff), Propylgallat, Zitronensäure, BHT (Butylhydroxytoluol, ein Konservierungsstoff).

Außer im Natriumglutamat ist noch in mindestens drei anderen Zutaten der Brühwürfel dieses Herstellers – im hydrolysierten Maisklebereiweiß, im autolysierten Hefeextrakt und im hydrolysierten Sojaprotein – Glutaminsäure oder eines ihrer Salze enthalten. Selbst „natürliches Aroma“ kann MSG enthalten.

Dank Natriumglutamat wurden nach dem 2. Weltkrieg die Supermarktregale mit neuen Produkten überschwemmt. Die Hersteller verwendeten es in Konservendosen mit klarer Brühe, Suppen und Eintopfgerichten – so konnte die Nahrungsmittelindustrie für ein paar Groschen den natürlichen Geschmack von sorgfältig zubereiteter Brühe imitieren. Die ersten Tiefkühlmahlzeiten waren Truthahn mit Bratensoße – aber nicht mit einer nahrhaften Bratensoße aus Putenfond, sondern einer soßenähnlichen Substanz aus Wasser, Verdickungsmitteln, Emulgatoren, künstlichen Farbstoffen und Aromen, meist MSG. Spaghettisoße aus der Dose war keine fade Imitation des Origi-

nalprodukts mehr, sondern hatte dank MSG einen verführerischen würzigen Geschmack.

Ob es durch MSG zu gesundheitlichen Problemen kommt, wird heiß diskutiert – die Industrie behauptet beharrlich, dass das nur in geringem Maße bei den seltenen empfindlichen Menschen vorkommt und für die Mehrheit keine langfristigen Konsequenzen bestehen. Doch unabhängige Wissenschaftler sind sich dessen nicht so sicher und führen neurologische Probleme als langfristige Folge dieser exzitatorischen (die Nerven erregenden) Substanz speziell bei Kindern und älteren Menschen ins Feld. Kaum erwähnt wird, dass MSG bei Laborieren zur Auslösung von Fettleibigkeit eingesetzt wird. Hat die Flut der MSG-haltigen Nahrungsmittel zur heute bestehenden, geradezu epidemischen Fettleibigkeit beigetragen? Diese Frage bedarf einer genauen Untersuchung.

Ungeachtet der gesundheitlichen Risiken von MSG ist eines jedenfalls sicher: Mit dem Zusatz von MSG zu unserem Essen kamen finstere Zeiten für die nahrhafte Brühe, die uns der Überlieferung nach guttut und die, wie die Wissenschaft signalisiert, zu unserer täglichen Ernährung gehören sollte. Bevor es industriell verarbeitete Nahrungsmittel gab, bereiteten Köche Suppen, Eintöpfe und Soßen mit Brühe zu; sie verlieh diesen Gerichten Geschmack und jeder kam in den Genuss ihrer gesundheitlichen Vorzüge, ob er sich dessen bewusst war oder nicht. MSG und seine vielen, in industriell verarbeiteten Nahrungsmitteln eingesetzten verwandten Substanzen führten dazu, dass die wertvolle Fähigkeit des Brühekokchens in den Küchen verloren gegangen ist. Mit einer Dose fertiger Pilzrahmsuppe kann man ein Auflauf- oder Schmorgericht „kochen“ – man muss keine Rahmsouße aus Hühnerbrühe mehr zubereiten können; ein oder zwei Brühwürfel geben dem Eintopf seinen Geschmack, man isst ihn,

ohne in den Genuss der Vorzüge einer knorpelreichen Brühe zu kommen. Bratensoße entsteht durch Einrühren von Wasser in ein Pulver voller MSG aus der Schachtel. Hackbraten, Chili und Spaghettisoße aus der eigenen Küche werden mit MSG-haltigen Geschmacksstoffen versetzt. Wer muss noch den großen Suppentopf hervorholen und mit Knochen füllen, wenn er doch den Geschmack von Brühe durch Instantpulver in Schachteln und Dosen bekommen kann?

Natriumglutamat hat als Suppenbasis ganz schnell Eingang in Restaurantküchen gefunden. Wenn Sie auf der Speisekarte „hausgemachte Suppe“ lesen, fragen Sie den Kellner doch, ob sie aus Knochen oder aus einer Suppenbasis hausgemacht ist. Höchstwahrscheinlich werden Sie zu hören bekommen: „Wir machen unsere Suppen aus einer Basis.“ Das ist keine nahrhafte Brühe, sondern ein Pulver aus der Dose mit viel MSG. Natriumglutamat ist auch in vielen Soßen, Salatdressings, Bratensoßen und Beilagen, die „im eigenen Saft“ gegart wurden, enthalten; so mancher Restaurantbesucher wacht am nächsten Morgen mit trockenem Mund und Kopfschmerzen auf.

Zum Glück werden in den Industrienationen inzwischen „echte“ Nahrungsmittel und traditionelle Zubereitungsweisen wiederentdeckt, wie man am rasant steigenden Interesse an tradierten, ethnischen und heimischen Produkten sehen kann. Und nichts ist für die Küche unserer Ahnen so charakteristisch wie die nahrhafte Brühe, der simmernde Suppentopf und die Suppen, Eintöpfe und Soßen, die daraus zubereitet werden.

Und noch dazu genau zur rechten Zeit! Wir haben es heute mit einer Flut von chronischen Krankheiten zu tun, die unsere Welt aus den Angeln zu heben droht – Krebs, Arthritis, Allergien, Verdauungsprobleme, psychische Stö-

rungen und sogar neue Arten lebensbedrohlicher Infektionskrankheiten. Die Knochenbrühe, die reich an allem ist, was Knorpel, Kollagen und heilende Aminosäuren zu bieten haben, kann vor diesen Krankheiten schützen, ein wichtiger Bestandteil der Genesung sein und unser Leben auf vielerlei Weise nähren und bereichern.

Dieses Buch liefert viele wichtige Gründe, warum man den Suppentopf wieder auf den Herd stellen und, was sogar noch wichtiger ist, die Suppe aus echter Brühe zur Ernährungsgrundlage in Krankenhäusern, Alters- und Pflegeheimen, Bundeswehrkantinen, Schulen und Gefängnissen machen sollte. Leider bekommen Soldaten, Schüler, Rekonvaleszenten und Häftlinge heutzutage billigste Industrieprodukte vorgesetzt – Brühenimitationen, Suppen auf der Basis von künstlichen Zutaten, Fast Food mit Unmengen von chemischen Zusätzen, portionierte Fertigverpflegung und Fertig-„Nahrung“ aus Dosen. So werden die Menschen immer kränker, die wissenschaftlichen Standards sinken, das Sozialverhalten verwahrlost und die Rückfallquote bei Straftaten steigt.

Ein Sprichwort besagt zwar, dass viele Köche den Brei verderben, in diesem Fall gilt das jedoch nicht. Die zahlreichen Menschen, die zu diesem Buch beigetragen haben, haben es inhaltlich mit ihren Berichten und Rezepten bereichert. Dr. Kaayla Daniel ist in einzigartiger Weise dazu qualifiziert, alles, was wir an wissenschaftlichen Erkenntnissen über die Brühe haben, auf einen Nenner zu bringen. Über die Brühe selbst gibt es zwar keine Studien, wir wissen aber eine Menge über ihre Bestandteile. Die moderne Wissenschaft liefert die Erklärung für die vielfältigen Traditionen weltweit, die die Heilwirkungen der Brühe rühmen, und die vielen Berichte, die wir im Laufe der Jahre gesammelt haben, weisen darauf hin, dass eine

breite Palette von Krankheiten durch Brühe gebessert oder verhindert werden kann.

„Das wichtigste Ausstattungsstück in jeder Küche“, sagte Dr. med. Francis Pottenger jun., „ist der Suppentopf“. Dr. Pottenger war der Autor eines zukunftsweisenden Artikels, in dem er die Unterstützung der Verdauung durch gelatinereiche Brühe beschrieb. Er empfahl für jedes junge Paar einen Suppentopf als Hochzeitsgeschenk.

In meinem Kochbuch *Nourishing Traditions* (zu Deutsch etwa: „Traditionelle Ernährungsweisen“; nicht in deutscher Sprache erhältlich; Anm. d. Übers.) gab ich Dr. Pottengers 1938 verfassten Artikel über Gelatine (aus dem *American Journal of Digestive Diseases*) und einige der Traditionen rund um die Brühe wieder. Es erschien erstmals 1996 und weckte das Interesse der Öffentlichkeit an ihren gesundheitlichen Vorzügen. Ich sorgte auch dafür, dass diese Informationen auf der Website der Weston-A.-Price-Stiftung veröffentlicht wurden, die 1999 zur Aufklärung über Ernährung gegründet wurde.

In Laufe der folgenden Jahre stieg das Interesse an Brühe, und viele Köche zu Hause und im Beruf entdeckten, wie befriedigend es ist,

Brühe zu kochen und sie als Grundlage für Suppen, Eintöpfe, Soßen und Bratensoßen zu verwenden oder sie bei Erkältungen, grippalen Infekten, Verdauungsstörungen, Hautkrankheiten und Gelenkproblemen als „Medizin“ einzusetzen. Viele von ihnen haben individuelle Möglichkeiten des Brühekokchens entwickelt, von den vielen köstlichen Rezepten ganz zu schweigen, und ihre Erkenntnisse sind ein wichtiger Teil dieses Buches, sodass wir nicht nur die wissenschaftlichen Grundlagen der Brühe, sondern auch ihre praktische Anwendung vermitteln können. Die Rezeptbeiträge zeigen uns, dass das Brühekokchen zu jeder Lebensweise passt – von der einfachen Hühnerbrühe aus dem Schongarer eines ziemlich ausgelasteten Elternteils, bis hin zur Consommé des Küchenchefs eines Gourmet-Restaurants mit einer langen Simmerzeit.

Wir hoffen, dass dieses Buch zum Brühekokchen inspiriert, denn in unserer Hühnersuppe steckt nicht nur die Liebe, mit der sie gekocht wird, sie enthält auch noch vieles, das die Genesung von Krankheiten unterstützt. Und außerdem schmeckt sie auch noch gut!

Sally Fallon Morell

Vorsitzende der Weston-A.-Price-Stiftung