

Kappeler Milchsuppe

Urs Bräm



Rund um das
Jahr 1848
TH S. 97



Die Zeit von
1914 bis ... 1945
TH S. 98



Bilder lesen,
KM S. 137.1



«An der Grenze zwischen Zug und Zürich essen im Juni 1529 Krieger von beiden Seiten aus dem gleichen Topf eine Suppe aus Milch und Brot», Kopienband zur zürcherischen Kirchen- und Reformationsgeschichte (Heinrich Bullinger u.a.), von der Hand von Heinrich Thomann, 1605-1606
(Quelle: Graphische Sammlung der Zentralbibliothek Zürich)



«Die Kappeler Milchsuppe», Gemälde von Albert Anker, 1869, 97 x 137 cm, Privatbesitz

Quelle:

http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Anker_Kappeler_Milchsuppe_1869.jpg

Rezept

Kappeler Milchsuppe von 2006

Vom 21. April 2006,

zur Beilegung eines Streits zwischen Zürich und St. Gallen mit einer Milchsuppe

Zutaten:

- 6 dl Milch
- 1/2 Teelöffel Salz
- wenig Pulver Muskatnuss
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Gewürznelke
- 4 Eigelb
- 1 dl Rahm

Zubereitung:

Milch mit Gewürzen auf schwacher Hitze kochen. Eigelb und Rahm schaumig schlagen. Die kochende Milch zu den Eiern giessen und gut umrühren. In einer vorgewärmten Suppenschüssel anrichten. Etwas Pfeffer, Streuwürze nach Belieben begeben. Reichlich in Butter geröstete Brotwürfel über die Kappeler Milchsuppe streuen, sofort servieren.

Gemeinsam aus der gleichen Schüssel essen. Es dürfen nur die Brotwürfel auf der eigenen Seite gegessen werden.

Quelle:

<http://www.stiftsbibliothek.ch/site/content.asp?typ=Aktuell&category=06%24Archiv&id=319>

Kappeler Milchsuppe

Didaktische Hinweise für Lehrerinnen und Lehrer

Urs Bräm

Im Nachgang zur Reformation kam es zu Religionsstreitigkeiten zwischen den eidgenössischen Orten. Der erste Kappeler Krieg zwischen den Zürcher Reformierten und den Innerschweizer Altgäubigen ging unblutig zu Ende. Das Bild der Kämpfer, die anstatt mit Waffen friedlich mit Löffeln stritten, muss im jungen Bundesstaat Schweiz gerne als schöne Metapher für eine freundeidgenössische Konfliktlösung erhalten.

i Die so genannte Kappeler Milchsuppe steht im Zentrum eines wichtigen Ereignisses aus der Geschichte der Schweiz. Ende Juni 1529 marschierten die Zürcher Truppen gegen die katholischen Orte der Innerschweiz. In diesem Ersten Kappelerkrieg konnte dank der neutralen Glarner Vermittlung ein erster Religionskrieg unter den Eidgenossen verhindert werden.

Gemäss der Legende nutzten die Kriegsknechte der beiden Heere die Zeit, während ihre Führer verhandelten, zu einer «Verbrüderung» und stellte genau auf der Grenze zwischen der Zürcher Landschaft und der «fryen Gemeinde Baar» (ZG) einen grossen Kochtopf auf ein Feuer. Die Innerschweizer sollen die Milch und die Zürcher das Brot für eine Milchsuppe beigesteuert haben, die dann von beiden Heeren gemeinsam verspeist wurden. Trotz der legendenträchtigen Verbrüderung mitten auf der Grenze «hörte» man: «Friss uf dim Erdrych - und schlägt mit dem Holzlöffel nach... »



(Bilder: Donatus Stemmler)

Auf einer Anhöhe über Notikon steht heute der Milchsuppenstein, ein Denkmal, das an diese Begebenheit erinnert. Allerdings am falschen Ort! Dafür spricht zwar der grandiose Aussichtspunkt über das Zugerland, dagegen aber Bullingers Aussage, dass die Kappeler Milchsuppe «in der Nähe der Leematt» gegessen wurde. Und er war ja (fast) dabei...

Der nachweisliche Aufmarsch der eidgenössischen Vorhut im nachmaligen Kappelerkrieg 1531 führt über diesen Grenzpunkt.



Grenzstein von 1766 von der Zuger Seite her, im Hintergrund das Kloster Kappel mit der Albiskette. (Bild: Donatus Stemmlé)

Für die traditionelle Geschichtsschreibung und Identitätsfindung der Schweiz hatte der grosse Topf, aus dem alle gemeinsam gegessen haben, einen grossen Symbolwert. So wurde in Auffrischung der Erinnerung an diese «Verbrüderung» selbst noch Jahre 2006 durch Bundesrat Couchepin beim Abschluss des St. Galler Kulturgüterstreits eine Kappeler Milchsuppe aufgetischt.

Skript Donatus Stemmlé, PHZH / Wikipedia

Bei der Zielsetzung liegt der Fokus auf der Fähigkeit «Bilder lesen» einerseits und dem Erkennen der Funktion einer Legende andererseits. («Spuren-Horizonte», HLL S. 62). Dass dabei gekocht werden kann, macht die Bild- und Textarbeit sinnlich erfahrbar.

Die Thematik ist hauptsächlich auf das Kapitel «Sagenhafte Schweiz» ausgerichtet:

Die Legende der Kappeler Milchsuppe ist zum einen das Beispiel einer unkonventionellen Konfliktlösung. Zum andern dient das Bild der gemeinsam gelöffelten Suppe der Identifikation einer jungen Nation im 19. Jahrhundert. Nach der französischen Revolution formierten sich die modernen Nationalstaaten und diese brauchten vaterländische Geschichten zur Verankerung eines (auch in der Schweiz neu zu bildenden) nationalen Bewusstseins. Der eigentliche Konflikt innerhalb des eidgenössischen Bundes von damals wurde ausgeblendet und im Dienste eines ideologisch überhöhten Selbstbildes umgedeutet und verklärt.

Auch das Bild von Albert Anker (gemalt 1869) gehört in die Tradition der neuen nationalen Identität. In der Historienmalerei des 19. Jahrhunderts wurden oft Episoden aus der lokalen (heldenhaften) «Geschichte» dargestellt.

Zum Thema wurde primär ein bildnerischer Zugang gewählt. Die Bilder eignen sich gut für Bildbetrachtungen (evtl. Arbeit in Gruppen und Bildvergleich oder Chronikbild als Zusatzarbeit).

Es ist nicht die Idee, mit den Schülerinnen und Schülern der Mittelstufe die eidgenössischen Religionskriege zu behandeln.

Allenfalls für stärkere Schülerinnen und Schüler kann als Erweiterung die Person des Reformators Huldrych Zwingli näher betrachtet werden. Er war eine prägende Zürcher Persönlichkeit dieser Epoche und war massgeblich mitverantwortlich für diese kriegerischen Auseinandersetzungen. Zwingli stand nicht nur für das neue religiöse Gedankengut, sondern bekämpfte auch vehement das Söldnertum, was

für die Innerschweizer Orte eine wichtige Existenzgrundlage darstellte. Für seine Reformen nahm er auch den Krieg in Kauf. 1531 beim zweiten Kappeler Krieg kam Zwingli ums Leben. Sein Leichnam wurde gevierteilt und verbrannt. Für genauere Informationen ist auf der Website der reformierten Kirche Zürich ein Zwingli-Lexikon aufgeschaltet.
<http://www.zh.ref.ch/a-z/zwingli/biographie>



Porträt von Huldrych Zwingli, Hans Asper, 1549
 (Quelle: Graphische Sammlung der Zentralbibliothek Zürich)

Der Theologe Heinrich Bullinger war Nachfolger von Zwingli als Zürcher Antistes (Kirchenvorsteher). Er hat die Geschichte der Kappeler Milchsuppe aufgeschrieben.

i Originalpassage aus der 1564 abgeschlossenen Reformationsgeschichte von Heinrich Bullinger:

«Uff ein Zyt namend vil dappfferer Xellen von den 5 Orten, ein grosse Müütten mitt Milch, und stalltens uff die March, in Mitten, schruwend den Zürychern zu, sy habind wol ein gute Milchprochen, aber nüt darin zu brochen. Da luffend redlich Gesellen der Zürychern hinzu, mit Brot, und

brochetend yn, und lag yetweder Teyl uff sinem Erterich, und aassend die Milch mitt einanderen. Wenn denn einer über die halb Mutten uss greyff, und aas, schlug inn der ander Teyl (in Schimpff) uff die Händ, und sagt fryss uff dinem Erterych. Und deren Schimpffen giengend ettlich me für, dass do es dem Stattmeister von Strassburg, J. Jacoben Sturmen, der ouch under den Schidlüthen was, fürkamm, sagt er, Ir Eydgenossen sind wunderbar Leuth, wenn ir schon uneins sind, so sind ir eins, und vergässend der allten Fründschafft nitt.»

Es ist nicht geklärt, ob Bullinger die Geschichte der Kappeler Milchsuppe als Gewährsmann erzählt bekommen oder ob er sie aus politischen Gründen gar erfunden hat.

Zum Wahrheitsgehalt dieser Legende meint der Historiker Jürg Stüssi-Lauterburg 2005 in einen Vortrag:

«Bullinger selbst war in Kappel gewesen, als das Kloster 1526 zur Reformation übertrat, ja selbst bis ins Jahr 1529, wo er nach Bremgarten berufen wurde. Er hatte gewiss gerade für derart anekdotische Begebenheiten die besten möglichen Quellen und ausserdem überliefert er das Zeugnis eines Strassburger Vermittlers, das er ganz bestimmt nicht erfunden hat. Für mich besteht kein vernünftiger Zweifel, dass die Milchsuppe gegessen worden ist 1529. Eine ganz andere Frage aber ist, was diese Episode – mehr war es eindeutig nicht, denn niemand ausser Bullinger hat sie der Überlieferung wert erachtet – nachmals so bedeutend machte.»

(Quelle: <http://libref.kaywa.ch/p40.html>)

Exkursionsvorschlag



(Bild: Donatus Stemmlé)

Will man die Landschaft Kappeler Kriege vor Ort erkunden, bietet der Verkehrsverein Baar einen Wandervorschlag. Die Broschüre «Wandern auf geschichtlichen Spuren» kann als PDF-Datei heruntergeladen werden:

www.zug-tourismus.ch/files/?id=26379



(Bild: Donatus Stemmlé)

Die Wanderung führt von Baar nach Kappel und zurück nach Baar. Die reine Marschzeit beträgt ca. 3 Stunden. Zwischen Station 5 und 6 (siehe Broschüre) - bevor man sich wieder auf Zuger Gebiet befindet - quert man den wahrscheinlichen TatOrt der Milchsuppe... (Grenzmarkierung von 1766)

Quellen und weiterführende Literatur

Bildmaterial:

- Kappeler Milchsuppe, Chronikbild mit Text aus der Reformationsgeschichte Heinrich Bullingers, Graphische Sammlung der Zentralbibliothek (Download im Medienpool)
- dito, nur Bild
http://www.hansjurt.ch/blog/?page_id=2
- Kappeler Milchsuppe, Gemälde von Albert Anker, 1869
http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Anker_Kappeler_Milchsuppe_1869.jpg&filetimestamp=20081201172201
(Download im Medienpool)
- Zwingli-Denkmal bei der Wasserkirche am Limmatquai (Wikipedia)
<http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Zwinglidenkmal.jpg&filetimestamp=20060612081057>
- Zeichnung aus einem historischen Comic (evtl. als Bildvergleich)
<http://www.erratiker.ch/CH/milchsuppe.htm>
- Schulwandbild
<http://historywallcharts.eu/view/kappeler-milchsuppe-milk-soup-of-kappel>

Hintergrundmaterial:

- Kappeler Milchsuppe, Wikipedia
http://de.wikipedia.org/wiki/Kappeler_Milchsuppe
- Kappelerkriege, historisches Lexikon der Schweiz
<http://www.hls-dhss.ch/textes/d/D8903-1-1.php>

- Schlacht bei Kappel, Wikipedia
http://de.wikipedia.org/wiki/Schlacht_bei_Kappel
- Literatur von/zu Heinrich Bullinger auf Google-Books (Stichwort: Heinrich Bullinger)
<http://books.google.ch>
- Jürg Stüssi-Lauterburg, Vortrag, 2005
<http://libref.kaywa.ch/p40.html>
- Zwingli-Lexikon
(<http://www.zh.ref.ch/a-z/zwingli/biographie>)

Verbindung zu «Spuren-Horizonte»

- «Sagenhafte Schweiz», Themenheft, S. 97 und 98
dazu KM 97.2 («Bilder der Eidgenossenschaft»)
- «Lernkoffer», Themenheft, S. 136 ff.
(«Arbeit mit Bildern»)
dazu KM 137.1 («Bilder lesen»)
- KM 143.12 («Tableaux vivants»)

Steinbruch

Rezept-Variante 1

Zutaten:

(für 4 Personen)

- 1 Liter Vollmilch
- Lorbeerblatt
- Gewürznelke
- 120 g Ruchbrot
- 70 g weisser Saucenbinder (z.B. Maizena)
- Muskatnuss, Pfeffer, Streuwürze

Vorbereitung:

Milch mit dem Lorbeer und der Gewürznelke aufkochen und ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Ruchbrot in kleine Würfel schneiden.

Zubereitung:

- Lorbeer und Gewürznelke aus der Milch nehmen.
- Weissen Saucenbinder mit Schneebesen in die Milch einrühren und 1 Minute kochen.
- Mit Muskatnuss und Pfeffer abschmecken.
- Brotwürfel darüber streuen.
- Nach Belieben können die Brotwürfel in Butter etwas geröstet werden.

Quelle:

<http://www.haco.ch/DE/DetailhandelSchweiz/Rezepte/Rezepte/detail.htm?id=2418&category=Suppen%2fSuppensnacks&subcategory=Suppen%2fSuppensnacks&type=rez>

...und die Verwendung von Gewürzen?

Gesetztenfalls die Kappeler Milchsuppe hat es wirklich gegeben, ist es dann realistisch, dass diese Speise mit Lorbeer, Muskat und Nelken gewürzt wurde?

Die erwähnten Gewürze wurden zur damaligen Zeit zwar verwendet. Ganz allgemein waren sie aber im Mittelalter sehr teuer und einer kleinen Oberschicht vorbehalten. Zum Beispiel galten Nelken und Muskatnuss als Statussymbole und Pfeffer war so teuer, dass er zeitweise als Geldersatz verwendet und mit Gold aufgewogen wurde (ebenso wertvoll, ebenso haltbar). Es ist z.B. auch eine irri- ge Meinung, dass viele Speisen überpfeffert wurden, um den Geschmack von verdorbenem Fleisch oder Fisch zu übertünchen. Dies wäre ein ökonomischer Unsinn gewesen: Im Gegensatz zum kostbaren Pfeffer waren Fische vergleichsweise günstig und einfach erhältlich. Dazu wurde der Verkauf von verdorbenen Fischen sehr hart bestraft. Einfache Leute würzten ihre Speisen mit Kräutern aus dem eigenen Garten. Vor allem die Zwiebel galt als Gewürz der Armen.

Weiterführende Links zur Geschichte der Gewürze und zur Esskultur des Mittelalters:

- <http://www.rezepte-nachkochen.de/kraeuter.php>
- http://de.wikipedia.org/wiki/Esskultur_des_Mittelalters

Dass nun einfache Soldaten in der Schlacht bei Kappel teure Gewürze dabei hatten und für ihre Speisen verwendeten, ist eher unwahrscheinlich. Eine mögliche Erklärung wäre höchstens, dass die Innerschweizer Kriegsknechte als Söldner Gewürze aus fremden Kriegsdiensten nach Hause brachten. So war es üblich, dass im Vorfeld einer Schlacht, die Güter der Feinde ausgeraubt wurden.

Vielleicht kommt die untenstehende Variante der vermeintlichen Originalsuppe am nächsten (aus einem schwer lesbaren alten Schlachtrodel aus Kappel am Albis von 1531, aktuell interpretiert). Die Beigabe von Käse und Zwiebeln sind auf jeden Fall typisch für die Zeit und das soziale Umfeld.

Und - betrachtet man das Gericht einer Käsesuppe mit Brotbrocken (siehe auch überliefertes «Zuger Chäsmues», Rezeptvariante 3) mit unserer heutigen Esserfahrung, sind wir ganz nahe bei einem aktuellen Nationalgericht – dem Fondue.

i Rezept-Variante 2

Zutaten:

- 2 Liter Vollmilch,
- 1 kg altbackenes Bauernbrot
- 750 g Tilsiterkäse Vollfett
- 2 grosse Zwiebeln
- Knoblauch nach Belieben
- Kümmelsamen
- 2 dl Rindsbouillon
- Schnittlauch
- Petersilie
- Butter
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Nelke

Zubereitung:

- Zwiebeln, Knoblauch, Käse und Brot in kleine Scheiben schneiden.
- Zwiebeln und Knoblauch im Butter anbraten, mit der Bouillon ablöschen.
- Brotstücke, Lorbeer, Nelke und Kümmel zugeben und aufkochen.
- Milch zuschütten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Kurz aufkochen lassen.
- Käse, Schnittlauch und Petersilie unterziehen und sofort servieren.

Quelle:

<http://www.drfelchlin.ch/REZEPTE/SPEZIALITAETEN/kappelermilchsuppe.html>



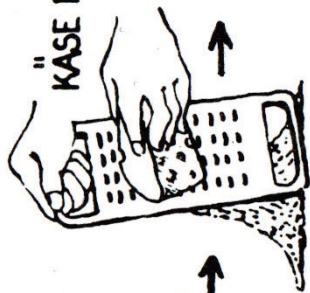
Rezept-Variante 3

ZUGER CHÄSMUES

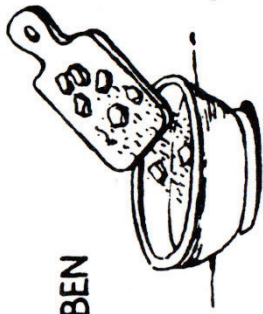
- 150 g ALTES BROT
- 150 g KÄSE-RESTEN
EMMENTALER
GREYERZER etc.
- 3 dl FLEISCHBRÜHE
- 3 dl MILCH
- ½ KAFFEELÖFFEL KÜMMEL
- SALZ UND MUSKAT
- 2 ESSELÖFFEL ÖL
- 2 ZWIEBELN



FEIN SCHNEIDEN



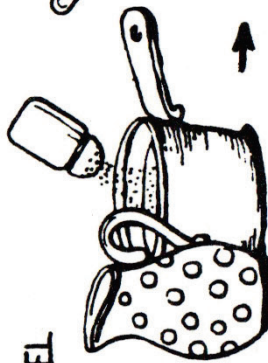
KÄSE REIBEN



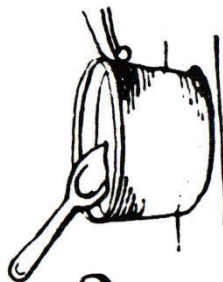
KÄSE UND BROT MIT
FLEISCHBRÜHE EINWEICHEN



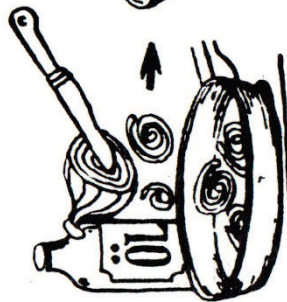
½ STUNDE
STEHEN
LASSEN



MILCH MIT KÜMMEL,
SALZ UND MUSKAT
AUFKOCHEN



DAZUGEBEN UND
1 X AUFKOCHEN



ZWIEBELRINGE
IM ÖL BRÄUNEN



ÜBER DAS
KÄSMUES
STREUEN

aus dem Lehrmittel «Zuger Heimat»,
Stemme/Streich, Bildung&Kultur Zug 2005