

Die besondere Geschenkidee: Gutscheine à Fr. 20.- für eine öffentliche Führung nach Wahl. Bestellung über Internet, E-Mail oder Telefon.

Alle Führungen sind auch individuell buchbar. Ich freue mich auf Ihre Anfrage.

Öffentliche Stadtführungen



Kulturhistorische
Führungen
Solothurn

Marie-Christine Egger

Stadtführerin

«Trägerin Heimatschutzpreis des Kanton Solothurn»

Gurzelnegasse 11

CH - 4500 Solothurn

Tel. +41 (0)76 533 11 55

info@solothurn-stadtfuehrungen.ch

www.solothurn-stadtfuehrungen.ch



facebook.com/Stadtfuehrungen

Solothurn mit allen Sinnen erleben



MESSERSCHMIEDE

Kronenstutz 6

Thomas Künzi

Zum Essen das Messer mitnehmen!
– Marie-Christine Egger

Messer ist nicht gleich Messer -
Fertigung und Pflege. – Thomas
Künzi



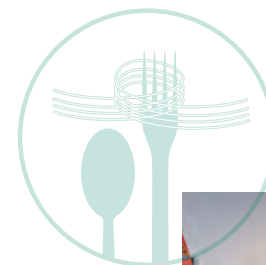
Kulturhistorisch steckt das Besteck noch in den Kinderschuhen. Nur ein Sechstel der Weltbevölkerung - lediglich das Abendland - isst mit Messer, Gabel und Löffel. Etwa ein Drittel benutzt Stäbchen, und etwa die Hälfte isst mit den blossen Fingern. Auch den Europäern reichten lange Zeit Messer, Löffel und Finger.

Das Messer wurde vor 1,5 Millionen Jahren erfunden, mit Klängen aus Stein. Es war das wichtigste Werkzeug und musste mitgebracht werden. Nur äusserst versnobte Gastgeber stellten zum Schneiden des Fleisches ein Messer zur Verfügung, allerdings nur ein Messer für zwei Personen.

Die Eidgenossen hatten stets eine besondere Beziehung zu ihrem Schweizerdolch, der meist in einer wunderschön verzierten Scheide steckte. Noch heute ist das Schweizermesser in der ganzen Welt ein Begriff!

Lernen Sie alles über das Messer von Thomas Künzi. Alles über Tafel-, Menü-, Dessert-, Steak-, Obst-, Tranchier-, Fisch- und Brotmesser.

Eine Handwerkskunst also, die richtigen Materialien in die richtige Form zu bringen – denn «Mit was Du isst, zeigt wer Du bist».



PASTARIA TOMASO:

Barfüssergasse 3

Tom Meier

Teigwaren, ein Gericht der Oberschicht! – Marie-Christine Egger

Handgemachte Teigwaren heute, ein Gericht für alle! – Tom Meier



Wir verdanken die Spaghetti den Arabern, ebenso dem Hartweizen, also dem Rohstoff, aus dem die wahre Pasta besteht. Ihn brachten sie mit, als die Araber 827 Sizilien eroberten.

Auch das professionelle Trocknen der Nudeln ist eine Erfindung der Araber. Vermutlich sind getrocknete Nudeln ein idealer Lebensmittelvorrat für die Karawanen in der Wüste.

Pasta ist seit Jahrhunderten die Basis der italienischen Küche. Vermutlich kannten schon die Etrusker Teigwaren. Apicius, ein römischer Gourmet im ersten Jahrhundert, erwähnte in seinem Kochbuch *De re coquinaria* bereits Nudelgerichte.

Vor rund 500 Jahren entschied man sich in Genua für Hartweizen als Grundlage der Pasta, bis heute

der ideale Rohstoff.

Noch in der Renaissance waren Nudeln ein Gericht der Oberschicht, sogar in Sizilien, am Produktionsstandort! Pasta kostete dreimal so viel wie Brot, war also ein Luxusgericht!

Zum Ausformen von Nudelteig entwickelten die Italiener viele Hilfsmittel. Eines der ältesten ist die *chitarra*, ein dicht mit Drähten bespannter Holzrahmen. Mit dem Nudelholz presst man Teig durch dünne Röhren. Diese Teigfäden, die Maccheroni, werden zum Trocknen auf Holzgestelle gehängt.

Früher: Pasta vor der Tür,
heute: Pasta im Trockenschrank!

Pasta von Tom Meier – ein Gericht für Könige und auch für Sie!

2020

GEWÜRZE, GETRÄNKE, GESCHMACK, GENUSS: GESTERN UND HEUTE
KULTURHISTORISCHE FÜHRUNGEN
SOLOTHURN



3x1133 Jahre
1987 - 2020
SOLOTHURN
STADTFÜHRUNGEN

Gewürze, Getränke, Geschmack, Genuss: Gestern und Heute

Auf den Spuren von kulinarischen Vorlieben der Menschen früher und heute.

Lädelsterben? Nicht bei uns! Das Solothurner Gewerbe ist individuell und innovativ.

Lassen Sie sich beeindrucken von Spezialistinnen und Spezialisten mit besonderen Genussmitteln wie Wein, Gewürzen und Teigwaren sowie der besonderen Bedeutung vom Messer, um diese Genussmittel zuzubereiten und aufzunehmen. – Seit wann gibt diese Delikatessen, und wie wurden sie früher genossen?

Die Stadtführerin Marie-Christine Egger und vier Gewerbetreibende zeigen Ihnen, wie sehr sich Geschmack und handwerkliche Herstellung von Genussmitteln verändert haben.

Ich freue mich auf Ihre Teilnahme.



TRAVINO

Riedholz c/o Suteriakeller

Sascha Haenschke

Wein früher, die Quantität muss stimmen – **Marie-Christine Egger**
Wein heute, die Qualität muss stimmen – **Sascha Haenschke**



RAUCH'S GEWÜRZE UND TEE

Goldgasse 1

Katharina & Fabian Rauch

Gewürze früher, Bedeutung und Gebrauch – **Marie-Christine Egger**

Kochen mit Gewürzen heute –
Katharina & Fabian Rauch



Mittelalterliche Kochbücher erwähnen an keiner Stelle Wasser. Wasser war in den Städten knapp und voller Krankheitskeime. Kloaken entleerten sich ins Grundwasser, aus dem wiederum die Brunnen gespeist wurden. Von Bakterien wusste man nichts, aber alle sahen, wer im Brunnen Hände oder Kleider wusch und was darin entsorgt wurde.

Sogar Diensthöfen erhielten Wein, und gekocht wurde lieber in Wein als in Wasser.

Wein war kein Genuss-, sondern ein Grundnahrungsmittel, das auf der Aare nach Solothurn transportiert wurde. So entstand der Begriff «chargé pour Soleure».

Die Quantität war wichtig, die Qualität Nebensache. Eine bessere Qualität würde ja den Ertrag verringern!

Durch die «Korrektur» mit Beeren oder Eigelb erhielt der Wein seine schöne Farbe.

Es steht geschrieben: Wenn der Wein «schmelt oder nit recht smecket», soll der Kellermeister beim Verkauf darüber schweigen.

Sascha Haenschke wird Ihnen reinen Wein einschenken!

Kaiser Karl der Grosse befahl, in den mittelalterlichen Kloostergärten Heil- und Küchenkräuter zu ziehen. Diesen Befehl befolgten die Mönche gerne, konnten sie doch mit den Kräutern die faden Fastenspeisen abschmecken.

Viele Kochbücher sind medizinisch geprägt, und manche Ärzte schrieben Kochbücher.

Alle Wiesen und Matten, alle Berge und Hügel sind Apotheken! Paracelsus (1493-1541)

Viele Gewürze haben tatsächlich opiatähnliche Inhaltsstoffe.

Unsere Vorfahren verzehrten zehntausend bis – zwölftausend Pflanzen. Heute werden noch fünfzig Arten kultiviert. Der menschliche Organismus hat sich seit zehntausenden von Jahren auf die Kräuter eingestellt.

Das Geheimnis der Gourmetküche liegt vorwiegend in passenden und qualitativ guten Gewürzen.

Katharina & Fabian Rauch teilen gerne ihre reichhaltige Erfahrung und Wissen aus der Sternegastronomie mit Ihnen.

HANDWERK GESTERN UND HEUTE – DAS GEWERBE DAMALS UND DIE SITUATION DES GEWERBES HEUTE

Gestern und Heute – Zunft und Handwerk

Auf den Spuren der 11 Solothurner Zünfte

- Donnerstag, 16. Januar 2020
- Donnerstag, 12. März 2020, **Ausfall COVID-19**
- Donnerstag, 28. Mai 2020, **Ausfall COVID-19**
- Donnerstag, 09. Juli 2020
- Donnerstag, 26. November 2020

i Start: 19.00 – ca. 21.00 h

Gestern und Heute – Gewürze, Getränke, Geschmack und Genuss:

Auf den Spuren der kulinarischen Vorlieben der Menschen.

- Dienstag, 01. September 2020 – Premiere
- Mittwoch, 09. September 2020
- Dienstag, 20. Oktober 2020
- Mittwoch, 25. November 2020

i Start: 18.30 – ca. 20.30 h

Kosten: Fr. 20.- pro Person oder Fr. 250.- für Gruppen

Teilnehmerzahl: ca. 15 Personen

Treffpunkt: Solothurn Bieltor, Seite Amthausplatz

Anmeldung: info@solothurn-stadtfuehrungen.ch

Der «andere» Stadtbummel durch Solothurn.

