

„Einbrenn, Gesottenes und Nockerln“

Kochbücher als Quellen der Kulturgeschichte in wissenschaftlichen Bibliotheken

Von Bernhard Lübbers

Champagner in einem urigen bayerischen Landgasthof ist ungefähr so häufig gefragt wie Kochbücher in einer wissenschaftlichen Bibliothek. Man hat sie zwar, gerade in Häusern mit gutem Altbestand oder besonderem Sammelauftrag, braucht sie jedoch allerhöchstens alle paar Jahre einmal. Dabei zählen Kochbücher wohl zu den häufigsten Printmedien in deutschen Haushalten. Kaum eine andere Literaturgattung dürfte somit so populär sein wie Kochbücher. Jeder benutzt sie, auch und gerade in Zeiten des In-

derung kann damit als eine wesentliche Triebfeder der Zivilisation bezeichnet werden. Zudem hat das Kochen den Menschen wahrscheinlich erst zum Menschen gemacht. Denn als es der Menschheit gelang, das Feuer zu beherrschen – wann das genau war, wissen wir nicht, die ersten Belege datieren aus der Zeit vor etwa 300.000 Jahren – konnten wesentlich mehr Nahrungsmittel verwertet werden. Zudem waren gekochte Lebensmittel leichter kauen und verdaulich. Mit erheblichen Folgen. Einige Wissenschaftler sind der Meinung, dass zwischen der Entdeckung des Kochens, der nachweislichen Verkürzung des Darms sowie dem Wachsen des Gehirns ein Zusammenhang besteht. Denn ein langer Darm, der für ungekochte Nahrungsmittel notwendig ist, benötigt ähnlich viel Energie wie das Gehirn. Beide zu unterhalten, ist praktisch unmöglich. Erst die Kochkunst und die damit mögliche Verkürzung des Darms erlaubte es also nach dieser Theorie der Gattung den Menschen, ein größeres Gehirn zu unterhalten. Oder anders gesagt: Die Gattung *Homo* konnte erst mit Hilfe des Kochens zum *Homo sapiens* werden. Eine literarische Ausformung dieser universellen menschlichen Antriebskraft sind Kochbücher. Denn Kochbücher erzählen ihre eigene Geschichte des Kochens und Essens. In ihnen spiegelt sich die Kulturgeschichte der Ernährung wider. Der bayerische Schriftsteller Josef Hofmiller hat einmal gesagt: „Kochbücher gehören zum wertvollsten literarischen Besitz der Nationen“. Eine Ausstellung in der Staatlichen Bibliothek Regensburg zeigt Exemplare vom 16. Jahrhundert bis zur Gegenwart. Darunter das berühmte „Regensburger Kochbuch“ von Marie Schandri sowie das bekannte und in fast jedem bayerischen Haushalt vorhandene „Bayerische Kochbuch“. Die Ausstellung „Einbrenn, Gesottenes und Nockerln-Kochbücher von der Frühen Neuzeit bis zur Gegenwart“ ist in der Staatlichen Bibliothek Regensburg noch bis 2. September 2017 zu sehen.



Das Plakat der Ausstellung in
der Staatlichen Bibliothek
Regensburg

ternets, doch kaum jemand weiß Näheres über die lange Geschichte dieser Textsorte. Eine unterschätzte Erscheinungsform des gedruckten Buches, die zur sogenannten „Verbrauchsliteratur“ zählt. Denn Kochbücher werden benutzt, so lange es geht, oft bis sie auseinanderfallen.

Die Menschheit hat sich seit jeher so einiges einfallen lassen, um gut essen und trinken zu können. Die Ernäh-

Das Überraschende und Moderne an fast allen Kochbüchern: Implizit oder explizit schwingt die Frage, wie gutes Leben eigentlich aussieht, stets mit.

Das war schon von Anfang an so. Der Einfachheit halber beschränken wir uns hier auf gedruckte Kochbücher. Selbstverständlich gab es jedoch auch davor bereits Rezeptsammlungen und Kochanleitungen, aber in handschriftlicher Form. Um 1450 wurde dann der Druck mit be-

weglichen Lettern erfunden. Diese epochale Erfindung Johannes Gensfleischs, genannt Gutenberg, die auf der Kombination bereits vorhandener Techniken basierte und deren revolutionärer Kern letztlich darin bestand, Bücher in ihre kleinsten Einheiten, nämlich in die 26 Buchstaben des lateinischen Alphabets zu zerlegen, hatte enorme Auswirkungen. Schon wenige Jahrzehnte, nachdem das erste Buch gedruckt worden war, lagen mehr als 30.000 Titel in geschätzten neun Millionen Exemplaren vor.

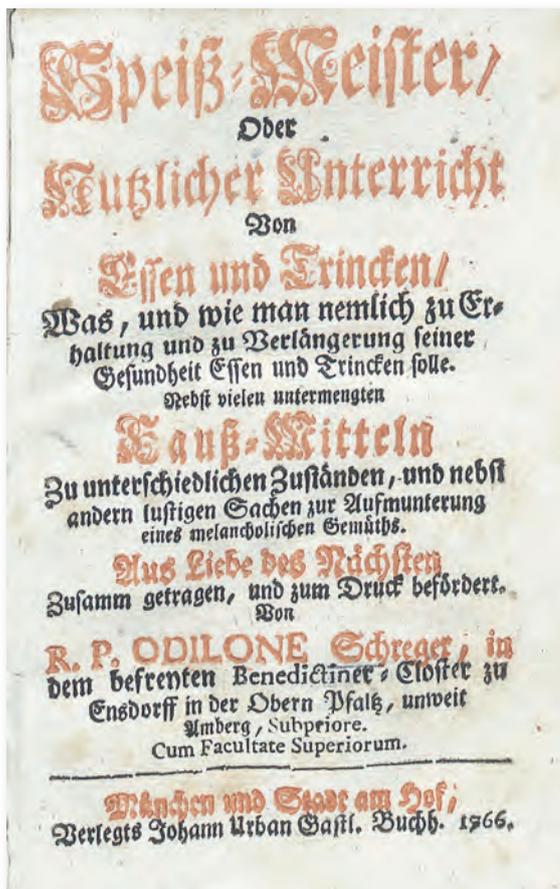
Das erste deutsche Kochbuch erschien 1485 in Nürnberg, die sogenannte „Kuchenmeysterey“. Neben der Ernährung wurde die gesamte Lebensführung in den Blick genommen. Es ist daher auch kein Zufall, dass die ältesten Kochbücher im Bestand der Staatlichen Bibliothek Regensburg bei den Medizinbüchern überliefert sind. Diese frühen Kochbücher sind auch weitaus mehr als ein Kochbuch, eher ein philosophisches Nachschlagewerk für eine maßvolle und gesunde Lebensführung. Waren es anfangs praktisch nur Männer, so stammt das erste Kochbuch einer Frau aus dem ausgehenden 16. Jahrhundert.

Die Verfasserin, Anna Wecker, wurde wohl zwischen 1530 und 1540 in Basel als Tochter des Isaac Keller geboren und heiratete später den ebenfalls in Basel wirkenden Arzt und Hochschullehrer Johann Jacob Wecker. 1566 wurde Wecker Stadtphysicus in Colmar. Eine zentrale Erkenntnis Weckers aus seiner ärztlichen Praxis und der Beschäftigung mit der Theorie der Diätetik heraus war, dass eine gute und maßvolle Ernährung die wichtigste Voraussetzung für ein gesundes Leben darstellte. Diese zentrale Botschaft fand auch ihren Niederschlag in dem Kochbuch seiner Frau. Anna Wecker sammelte im Laufe ihrer Ehe zudem zahlreiche Rezepte, da im wohlhabenden Haus eines angesehenen Stadtarztes naturgemäß viele Persönlichkeiten verkehrten und gepflegt werden mussten. Als ihr Mann 1586 verstarb, zog Anna Wecker nach Altdorf bei Nürnberg um, wo ihre Tochter mit einem Universitätsprofessor verheiratet war. Als sie selbst um das Jahr 1596 starb, veröffentlichten ihre Tochter und ihr Schwiegersohn das Manuskript, um damit Geld zu verdienen. Gedruckt wurde das Kochbuch von Michael Forster, der in Amberg in der Oberpfalz eine eigene Druckerei betrieb. Der Erstauflage von 1598 folgten schnell weitere Auflagen. Nachzuweisen sind vier Auflagen bei Forster bis 1606. Doch das Büchlein wurde auch in Basel, ihrer Geburtsstadt, neu aufgelegt: 1609, 1667 und 1679.

Typisch für die Jahrhunderte der Frühen Neuzeit (16.-18. Jahrhundert) war sodann die sogenannte „Hausväterliteratur“. Die zumeist in barockem Überschwang ausgeführten Titel gaben dabei eine gute Zusammenfassung des aus heutiger Sicht höchst vielfältigen Inhalts. Ein Vertreter dieser Gattung im weitesten Sinne ist auch Odilo Schregers „Speiß-Meister“. Der Mönch des oberpfälzischen Benediktinerklosters Ensdingen in der Nähe von Amberg veröffentlichte 1767 ein Werk, das neben klassischen Kochrezepten auch einen Schwerpunkt auf die Vermittlung medizinischen Wissens legte. Schreger ging es ebenfalls um die Einheit von „körperlichem Wohlbefinden und Ernährung“ (Manfred Knedlik). Hochinteressant sind schließlich die Abschnitte, die sich der Charakterbildung des einfachen Volkes sowie den Tischsitten in der Oberpfalz widmen.

Titelblatt des Kochbuchs von Anna Wecker (Staatliche Bibliothek Regensburg, 999/Philos. 2354)





Links: Odilo Schreger,
Speiß Meister, München/
Stadtamhof 1766 (Staatliche
Bibliothek Regensburg,
999/Med.192)

Rechts: Spiegel des
Zeitgeistes. „Der Weg zum
Herzen des Mannes“
(Staatliche Bibliothek
Regensburg, 999/17.605)



Zu Beginn des 19. Jahrhunderts kamen vermehrt Kochbücher in Mode, die sich an die Frauen des Bürgertums richteten. Die Autorinnen waren zumeist selbst Köchinnen, die auf oft jahrzehntelange Erfahrungen zurückblicken konnten, aber auch im Bereich der Frauenbildung tätige Damen. Hinzu kam, dass sich nun auch die Leserschaft veränderte. Eine zunehmend verbesserte Schulbildung einerseits und eine durch neue Drucktechniken ermöglichte Reduzierung der Buchpreise andererseits erschlossen den Kochbüchern nun neue Kreise. Diese Entwicklung ist parallel zum Aufstieg des Bürgertums generell zu sehen. Das 19. Jahrhundert gilt bekanntlich als das „bürgerliche Zeitalter“. Das aufstrebende Bürgertum übernahm nun oft die Essgewohnheiten der höfischen, adeligen Schichten.

Das Interesse an Kochbüchern blieb während des 20. Jahrhunderts ungebrochen. Und auch heute, in Zeiten von Internetportalen wie chefkoch.de und anderen, sind gedruckte Kochbücher weiterhin gefragt. Jeder Koch, der etwas auf sich hält, hat selbstverständlich eines veröffentlicht. Tatsächlich werden sogar heute so viele Kochbücher gedruckt wie niemals zuvor.

Kochbücher sind, das zeigt die Ausstellung in der Staatlichen Bibliothek Regensburg sehr deutlich, eine wichtige Quelle der Kulturgeschichte und immer auch ein Spiegel der jeweiligen Zeit. Gerade wissenschaftliche Bibliotheken mit Archivfunktion, die gemeinhin ja immer wieder als „Gedächtnis eines Landes“ bezeichnet werden, sollten daher auch auf diese Literaturgattung verstärkt achten.

Literaturhinweis

Bernhard Lübbers, *Einbrenn, Gesottenes und Nockerln. Kochbücher von der Frühen Neuzeit bis zur Gegenwart (Kleine Schriften der Staatlichen Bibliothek Regensburg ; 9) Regensburg 2017.*



DER AUTOR:

Dr. Bernhard Lübbers ist Leiter der Staatlichen
Bibliothek Regensburg.