

1|2016

Ernten | Die Pfahlbau-Bewohner vor 4.000 Jahren betrieben auch Landwirtschaft
Trinken | Für die Herstellung und den Konsum von Bier und Wein galten strenge Regeln
Essen | Historische Kochbücher aus Baden lassen sich ganz praktisch nutzen

Momente

BEITRÄGE ZUR LANDESKUNDE VON BADEN-WÜRTTEMBERG



Momente
kennenlernen:
kostenloses
Probexemplar unter
www.staatsanzeiger.de/shop

Badische Küche zum Nachkochen

Ein Digitalisierungsprojekt der Badischen Landesbibliothek bringt historische Kochbücher an jeden Herd

Wer heute ein Kochrezept sucht, recherchiert im Web, legt das Smartphone neben den Herd und schaltet es ab, sobald das Essen auf dem Tisch steht. Ein Digitalisierungsprojekt der Badischen Landesbibliothek ermöglicht dies nun auch für die Gerichte der alten badischen Küche. Hundert badische Kochbücher des Zeitraums 1770 – 1950 werden bis Juni 2016 digital bereitgestellt sein. Vielfach sind es Unikate in Baden-Württemberg, häufig aber darüber hinaus auch bundes- bzw. weltweit einzigartig. Sie stammen von badischen Autoren, sind in badischen Verlagen erschienen oder von badischen Firmen herausgegeben worden.

Der Wert historischer Kochbücher

Wann tauchen Tomaten oder Paprika in der badischen Küche auf? Wann verschwinden Singvögel und Flußkrebse daraus? Und wann verließ die Nudel ihre Randexistenz als Suppenbeilage? Kochbücher sind eine erstrangige Quelle zur Alltags- und Kulturgeschichte. Sie bezeugen das Aufkommen und Verschwinden bestimmter Speisen und Zutaten bzw. deren zeitweilig hohe oder geringe Konjunktur. Zusatzstoffe und Fertigprodukte finden Eingang in die Ernährung und verändern die Zubereitung und den Verzehr von Speisen. In Notzeiten werden Lebensmittel „gestreckt“, es wird mit Ersatzstoffen

experimentiert, und erstaunlich viele Rezepte der Kriegsküche werden heute im Rahmen gesunder Ernährung wiederentdeckt.

Kochbücher folgen überdies dem technischen Fortschritt. Das Einweckverfahren, der Gasherd, der Kühlschrank – die neuen Technologien der Lebensmittelzubereitung und -konservierung veränderten die Ernährungsgewohnheiten nachhaltig. Im 20. Jahrhundert entdeckte die Lebensmittel- und Küchengeräteindustrie das Kochbuch als zentrales Werbemittel: Rezepte wurden unter Verwendung des beworbenen Produkts zusammengestellt oder im Rahmen einer Bedienungsanleitung als Praxisbeispiele genutzt. So sind Kochbücher über die Ernährungsgeschichte hinaus auch aussagefrohe Dokumente der Wirtschaftsgeschichte.

Das Digitalisierungsprojekt

Kochbücher werden genutzt, sind fleckig und zerlesen. Das gilt auch für die Exemplare der Badischen Landesbibliothek, die oft aus Privathaushalten stammen. Viele der seltenen Bände aus der Zeit ab 1850 sind zudem extrem säuregeschädigt, weil sie zu günstigem Preis verkauft werden sollten und deshalb aus billigem, stark holzschliffhaltigem Papier hergestellt wurden. Hier empfiehlt sich eine Digitalisierung schon deshalb, weil die Bände so sehr geschädigt sind, dass

sie nicht mehr entsäuert werden und ihre Inhalte ohne Übertragung in ein anderes Medium nicht erhalten werden können. Für den in seiner Substanz schwer gefährdeten Bestand der badischen Kochbücher steht außer Frage, dass seine Online-Präsentation auch einen breiten, nicht wissenschaftlich interessierten Rezipientenkreis von den Vorzügen der Digitalisierung überzeugen kann.

Die Online-Präsentation ermöglicht zudem eine Volltextrecherche. So kann mit einzelnen Rezeptbestandteilen als Suchbegriff operiert werden – versuchen Sie es doch einmal mit „Fischotter“, „Kapaun“ oder „Schnepfe“. Kulturhistoriker können daraus Rückschlüsse auf die Ernährungsgewohnheiten und Speisezubereitungsverfahren auf badischem Territorium gewinnen. Darüber hinaus kann jeder interessierte Bürger ein historisches Rezept zum Nachkochen finden. Manche Rezepte kehren in allen Kochbüchern des 19. Jahrhunderts wieder: Probieren Sie doch mal „Baumwoll-Suppe“, „Hobelspäne“, „Laubfrösche“, „Tabaksrollen“ oder „Reformirten Thee“! Die Stiftung Kulturgut Baden-Württemberg fördert das Digitalisierungsprojekt insbesondere aufgrund seiner bemerkenswerten Bürgernähe.

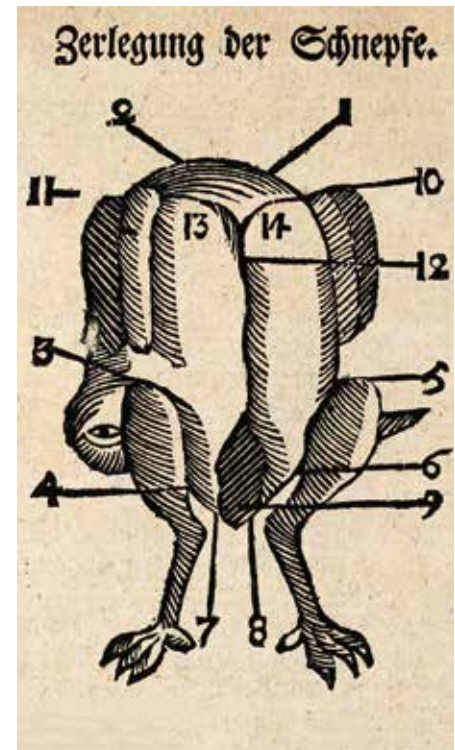
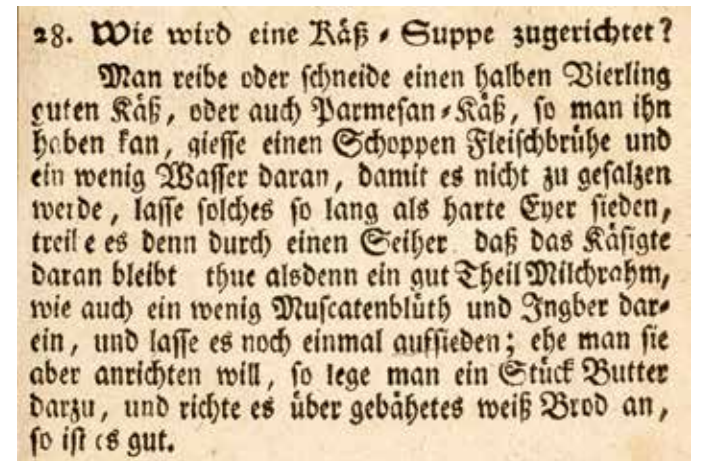
Das erste badische Kochbuch

Das erste in Baden gedruckte Kochbuch war das „Neue lehrreiche und vollständige



dige Magazin, vor junges Frauenzimmer die ganze Koch-Kunst, und Zuckerbäckerei, samt allem, was damit verknüpft ist, vollkommen zu erlernen“. Es erschien in zwei Bänden 1769/1770 im Verlag von Johann Michael Macklot in Karlsruhe und orientiert sich an der gehobenen französischen Küche. Adressat war „das Schöne Geschlecht“, dem die anonyme Verfasserin ihren dickleibigen Wälzer mit 4500 Rezepten als besonders genau und zuverlässig, gut verständlich und klug geordnet anpreist, „so daß mit allem Fug und Recht behauptet werden kann, es seye noch niemals kein so nützliches und vollständiges Werk, als dieses, ans Licht getreten“.

Die ersten Abschnitte instruieren über Küchenausstattung, Vorratshaltung, Holzfeuerung und über das Zubereiten, Anrichten und Auftragen von Speisen. Dann folgen als Erstes die Suppenrezepte. Und ein Rezept für Käs-Suppe lehrt, dass Parmesan-Käse schon 1770 in Baden verfügbar war – zwei Jahrhunderte, bevor „Tüten-Parmesan“ in jedem deutschen Kühlschrank vorrätig wurde. Wer Autor(in) des Kochbuchs war, ist noch nicht geklärt – das besondere Gewicht auf den Fastenspeisen könnte auf eine Verbreitungsabsicht in katholischem Gebiet hindeuten. Warum aber ist Grünkohl dann konsequent als „brauner Kohl“ bezeichnet, was auf norddeutsche Rezeptvorlagen hinweist?



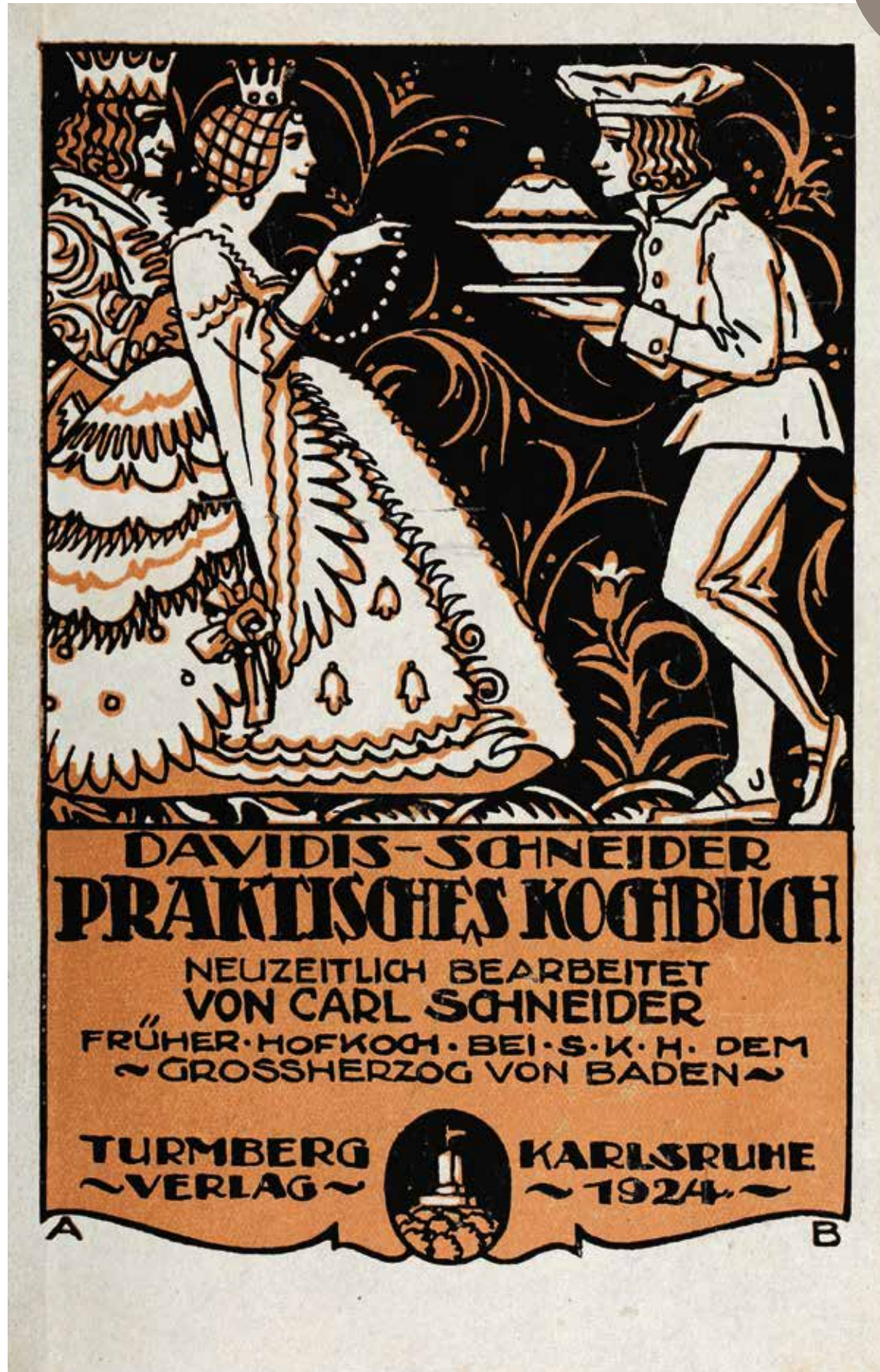
Das „Neue lehrreiche und vollständige Magazin für junge Frauenzimmer“ war das erste in Baden gedruckte Kochbuch. Es ist im Frage-Antwort-Stil gehalten und gibt auch Anleitungen für die schwierige Kunst des Tranchierens.

Die Hofköche der Großherzöge

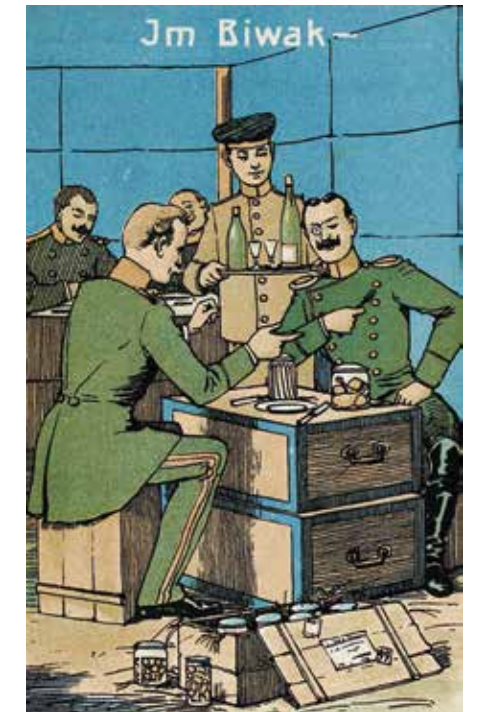
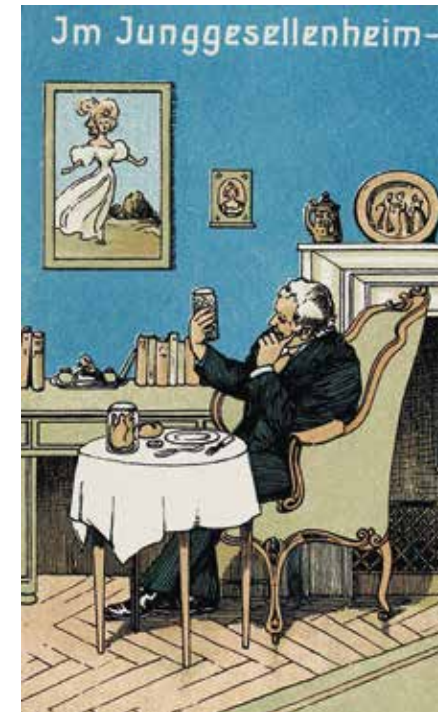
Anfang des 19. Jahrhunderts veröffentlichten die Köche der badischen Großherzöge Kochbücher im neugegründeten Verlag von David Raphael Marx. Sie verwiesen insbesondere auf die Internationalität ihrer Kochkunst, die sich häufigen Reisen ins europäische Ausland verdankte. 1816 erschien das „Vollständige Rheinische Kochbuch“ von Joseph Stolz, der bereits in den 1790er-Jahren in der Karlsruher Hofküche gelernt hatte und dort bis zum Mundkoch aufgestiegen, also für die Speisen der herrschaftlichen Tafel verantwortlich war.

> lesen Sie weiter auf Seite 24

Service:
 Ausstellungsbeginn
 ab 30. Juni 2016
 Öffnungszeiten
 Mo – Fr 9 – 19 Uhr,
 Sa 10 – 18 Uhr
[www.blb-karlsruhe.de/
 kochbuchausstellung](http://www.blb-karlsruhe.de/kochbuchausstellung)



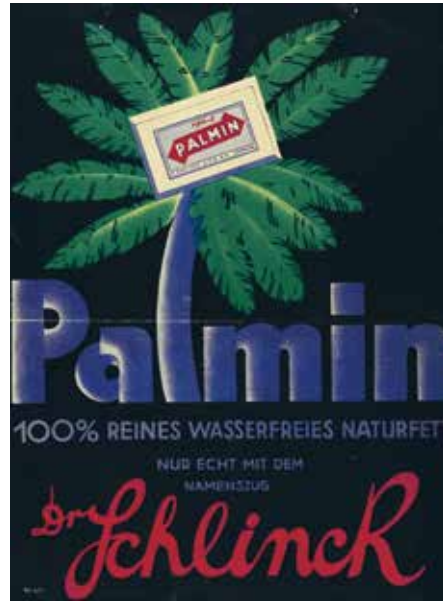
„Praktisches Kochbuch für die einfachere und feinere Küche : zuverlässige und selbstgeprüfte Rezepte ... Ferner Suppen und Gerichte für die Krankenpflege.“
 Der badische Hofkoch Carl Schneider gab 1924 eine eigene Bearbeitung der berühmten gleichnamigen Rezeptsammlung von Henriette Davidis (1801 – 1876) heraus.



Diese Serie von Werbemotiven der J. Weck GmbH Oeflingen (Amt Säckingen, Baden) erschien um 1900.

Die Ausstellung

Mit der Freischaltung sämtlicher Digitalisate im Juni 2016 wird die Badische Landesbibliothek eine Ausstellung der badischen Kochbücher verbinden. Die Ausstellung ist die erste zu diesem Thema, das auch regionalhistorisch bisher nicht aufbereitet worden ist. Eine Ausstellung kann nur Einzelseiten der Originale zeigen. Der WWW-Ausstellungskatalog aber wird die Exponate mit deren vollständigem digitalisiertem Inhalt präsentieren.

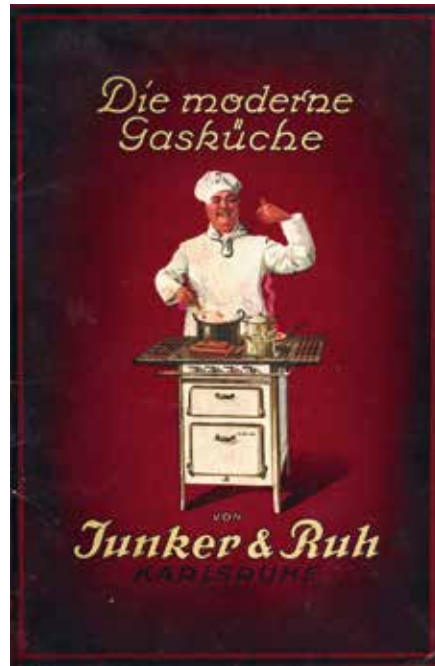


Rückseite der ca. 1930 erschienenen Broschüre „Besser kochen mit Palmin. 57 neue Rezepte“, herausgegeben von H. Schlink.

1834 erschien das „Allgemeine Kochbuch“ von Joseph Willet. Er hatte es in Diensten des Markgrafen Wilhelm von Baden bis zum Haushofmeister gebracht. Die Badische Landesbibliothek besitzt jenes Exemplar seines Kochbuchs, das am 21. Februar 1834 für die Großherzogliche Küchenmeisterei angeschafft wurde. „Gâteau von Kapaun“ kann man ihm nachkochen, für Vegetarier empfiehlt sich vielleicht sein „Ulmensaamen-Salat“. Später machte er sich selbständig und führte das Restaurant Zur Fortuna in der Erbprinzenstraße.

Hausfrauenkochbücher

Zur gleichen Zeit führten Berufsköchinnen wie Crescentia Bohrer in Freiburg, Margareta Spörlin in Mülhausen oder die am Zähringer Hof in Karlsruhe tätige Magdalena Trieb das regionale Kochbuch für die „gelehrige Hauswirthin“ ein. Diese und viele andere Kochbücher des 19. Jahrhunderts dienten der Vorbereitung bürgerlicher Mädchen auf ihre Hausfrauenrolle. Geboten wird ein breites Spektrum an Speisen von der feineren bis zu einfachen Küche. Das war zweckmäßig, denn im Gegensatz zu heute besaß die bürgerliche Hausfrau in der Regel nur ein einziges Kochbuch, das möglichst alle Bedürfnisse abdecken konnte und sollte.



Die moderne Gasküche. Anleitung zum praktischen Gebrauch mit besonderer Berücksichtigung der Junker & Ruh-Gaskocher und Gasherde. Karlsruhe, ca. 1915.

Eine Möglichkeit der beruflichen Qualifikation im Bereich der Haushalts- und Ernährungslehre waren die Haushaltungsschulen, die ab Mitte des 19. Jahrhunderts wie überall so auch in Freiburg, Heidelberg oder Karlsruhe entstanden. Auch deren Leiterinnen gaben Kochbücher heraus. Das langlebigste davon war das zuerst 1913 erschienene Kochbuch von Emma Wundt, der Vorsteherin der Haushaltsschule des Roten Kreuzes in Karlsruhe; es erlebte mehr als 30 Auflagen und wird bis heute weiter nachgedruckt.

Kochen mit Cocosbutter

Seit 1887 war die „Mannheimer Cocosbutter“ ein badischer Verkaufsschlager. Die Firma Heinrich Schlinck & Cie. stellte sie unter der Markenbezeichnung Palmin her und bewarb sie höchst erfolgreich mit Koch- und Backrezepten. Den Rohstoff lieferten die deutschen Kolonien in der Südsee. Das geschmacksneutrale Palmin war nicht nur um die Hälfte billiger als Butter, es war auch monatelang haltbar. Für ihr Marketing gewann die Firma Schlinck namhafte Kochbuchautorinnen wie Elise Hannemann, Leiterin der Kochschule am Berliner Lette-Verein, oder Marie Silbermann, Vorsteherin der Höheren Privat-Kochschule mit Haushaltungs-Pensionat in Heidelberg. Sie traten per Kochbuch den Beweis

an, dass Speisen, für die nach landläufiger Meinung ausschließlich Butter oder Schmalz zu verwenden war, preisgünstiger und besser verdaulich mit Palmin zubereitet werden konnten.

Kein Rauch, keine Asche

Die Ablösung des traditionellen Kohleherdes durch den Gasherde, der weder angefeuert noch gereinigt werden musste, sondern mit einer simplen Schaltdrehung seine Dienste zur Verfügung stellte, war eine der wichtigsten technischen Innovationen der Gründerzeit mit fundamentalen Auswirkungen auf die Nahrungszubereitung. Die Firma Junker & Ruh in Karlsruhe produzierte seit 1893 Gasherde für den Einfamilienhaushalt – und begleitete ihr Marketing mit dem Druck eigener Rezeptbroschüren. Schon 1901 erschien das „Kochbuch für die Gasküche“. Um das Gelingen der Speisen zu gewährleisten, ist genau ausgeführt, welche Flammeneinstellung, welche Hitze und welche Dauer zum Braten, Sieden oder Backen eines Gerichtes benötigt wird. Wichtig war die Botschaft, dass mit dem Gasherde sparsam gewirtschaftet werden könne; die Backrezepte beziffern den Gasverbrauch im Einzelnen und geben die Verbrauchskosten für die verschiedenen Herdmodelle in Pfennigen an.

Eine analoge Entwicklung lässt sich beobachten, als in den 1930er-Jahren die Elektrizität in die badische Küche einzog. Ab 1932 stellte die Firma Brown, Boveri & Cie. A.G. in Mannheim Haushaltskühlschränke her. Auch sie gab zur Eigenwerbung Kochbücher heraus – die schon in den 1930er-Jahren erschienene Rezeptbroschüre „Kalte Küche. Kühle Speisen und Getränke im elektrisch-vollautomatischen Sigma-Kühlschrank“ erklärt etwa, wie Sülze- und Cremespeisen nach der Zubereitung korrekt erkalten.

Mangelküche nach 1915

„England will die deutschen Familien dem Hunger preisgeben; das, was auf dem Schlachtfelde nicht erreicht werden konnte, soll jetzt durch den Aus Hungersplan herbeigeführt werden: Deutschlands Vernichtung.“ Mit diesem Paukenschlag der Propaganda wird das 1915 veröffentlichte „Badische Kriegs-

kochbüchlein“ von Emma Wundt eingeleitet. Schon im ersten Kriegsjahr hatte sich die Versorgungslage dramatisch verschlechtert. Fleisch, Mehl und Fett waren bereits rationiert, darauf reagierte die Kochbuchliteratur. Käthe Birkes „Die fleischlose Küche in der Kriegszeit nebst einfachen Fischgerichten“ erschien mit 645 Rezepten 1917 im G. Braun Verlag in Karlsruhe und stellt vegetarische Fleischersatzspeisen aus den verschiedensten Cerealien, aus Kartoffeln oder Gemüse vor. Einige Seiten weiter gibt es Rezepte für Kriegskuchen: „Ohne Butter, ohne Mehl, ohne Milch. Auch Eier müssen sparsam benutzt werden. ... Für Mehl wird an erster Stelle unsere treue Helferin in der Kriegsküche, die Kartoffel verwendet ...“.

Glück im Glas

In der Mangelernährung des Ersten Weltkriegs spielten die „Frischhaltungsapparate“ der Firma Weck eine große Rolle, die erst kurz zuvor die Lebensmittelkonservierung revolutioniert hatten. Dass sich Nahrungsmittel durch Erhitzen und Luftabschluss haltbar machen lassen, war schon lange bekannt, industriellen Maßstab gewann das Verfahren allerdings erst im 20. Jahrhundert. Das heute sogenannte Einweck-Verfahren wurde 1892 patentiert. Johann Carl Weck gründete 1900 im südbadischen Öflingen die nach ihm benannte Firma, die Einkochgläser, -ringe, -töpfe und weiteres Zubehör vertrieb. Das Handbuch „Koche auf Vorrat!“ zur Obst-, Gemüse-, Fisch- und Fleischkonservierung erschien von 1905 bis in die 1930er-Jahre in mehreren Auflagen. Es gibt für alle Arten von Speisen an, wie sie vorbereitet und wie lange sie anschließend im Weckglas sterilisiert werden müssen. Das Einwecken blieb bis zur Erfindung der Tiefkühltruhe in den 1960er-Jahren eine unverzichtbare Praxis der Haltbarmachung von Lebensmitteln.

Dr. Julia Freifrau Hiller von Gaertringen leitet die Badische Landesbibliothek Karlsruhe und ist die treibende Kraft hinter dem Kochbuchprojekt.

Rezepte

Neues lehrreiches und vollständiges Magazin, vor junges Frauenzimmer, die ganze Kochkunst und Zuckerbeckerei samt allem, was damit verknüpft ist, vollkommen zu erlernen. Nach Art derer Magazines der Madame le Prince de Beaumont in Fragen und Antworten eingekleidet. Karlsruhe: Macklot, 1769-1770. Erstaussgabe

S. 178:

Wie wird eine Käse-Suppe auf welsche Art bereitet?

Man bäh [röste] Weißbrod, lege es in eine Schüssel, schütte eine siedende gute Hennen- oder Fleischbrühe darüber, streue geriebenen Parmesankäse darauf, oder, wenn man will, lege man das gebähete Brod in eine Tortenpfanne oder Pastentiegel, giesse die Brühe daran, lasse es in einem Backöfelein einprägeln, und gebe es auf den Tisch.

Löffler, Friederike Luise:

Neues Kochbuch oder gepräfte Anweisung zur schmackhaften Zubereitung der Speisen, des Bakwerks, der Confecturen, des Gefrorenen und Eingemachten.

Bd. 1., Stuttgart: Betulius [Steinkopf], 1791.

S. 76f.:

Laub-Frösche.

Man legt breite Spinat-Blätter zusammen in eine Gleichheit, daß die Stiele beysammen sind, thut solche in eine Schüssel, eine Hand voll Salz darüber, brüht sie mit kochendem Wasser ab, und dekt sie zu. Alsdann wird ein Stücklein übergelassener Braten, ein Zwiebel und ein wenig Petersilien gehakt, nach dem Hacken in einen Mörsel genommen, und fein gestossen, hierauf drukt man ein zuvor in Wasser eingeweichtes Weisbrod oder Kreuzerweck fest aus, rührt das gestossene Fleisch nebst dem Weck mit 4 bis 5 Eyern an, thut Salz, Muscaten darein, nimmt die Blätter aus dem Wasser, flößt sie mit kaltem Wasser ab, drukt sie ein wenig durch die flache Hand, legt die Blätter auseinander, schneidet die Stiele ab, macht kleine Würstlein, bestreicht eine Castrol oder Kachel mit Butter, legt die Würstlein dicht zusammen, gießt ein paar Löffel voll Fleischbrühe darüber, und setzt sie auf Kohlen. Vor dem Anrichten röstet man einen kleinen Kochlöffel voll Mehl lichtgelb im Butter, thut ihn in die Sauce der Laubfrösche, und ein wenig Muscaten darein. Sie werden mehrentheils ohne Beylage gegeben. Wann das Mehl daran ist, wird das Geschirr nur zuweilen geschüttelt, aber nicht darinn gerührt.

S. 495:

Hobel-Späne.

Von 2 Eiern, einer Nuß gros Butter, Mehl und ein wenig Salz würgt man einen Taig, und wällt 3 bis 4 Kuchen daraus. Sobald diese ein wenig abgetrocknet sind, werden mit dem Backrädlein daraus 2 Fingerbreite Strichen davon geschnitten, im Schmalz lichtgelb gebacken, und nachher stark mit Zucker bestreut.