

Inhaltsverzeichnis

- 3 **Vorwort**
- Ursprünge traditioneller Kostformen**
- 4 Historische Grundlagen der regionalen Kostunterschiede in Mitteleuropa
von Günter Wiegelmann, Münster
- 15 Kostformen im Wandel
von Edith Hörandner, Graz
- 22 Aspekte der Revitalisierung traditioneller Kost
von Max Matter, Frankfurt
- Regionale Küchen im häuslichen Bereich**
- 29 Ethnic food, cuisines régionales, gruppen- und landschaftstypische Küchen: Essen als Teil der sozialen Identität
von Thomas Kutsch, Bonn
- 37 Regionale Küchen in Frankreich
von Irmie Bouillon, Claude Thouvenot, Vandœuvre-Les-Nancy
- Regionale Küchen in Gasthäusern**
- 41 7 Jahre Wettbewerb „Bayerische Küche“
von Charlotte Daniel, München
- 43 Belebung regionaler Küchen in Dorfgasthäusern
von Erwin Zillenbiller, Stuttgart
- 47 Trinken in der Öffentlichkeit vom 17. bis zum frühen 20. Jahrhundert
von Uwe Meiners, Jever
- Kochbücher als Medium zur Vermittlung traditioneller Speisen**
- 54 Regionale Kostformen im Spiegel alter Kochbücher
von Kirsten Schlegel-Matthies, Münster
- 57 Die Entwicklung der Thea-Kochbücher
von Hanna Dorfmann, Wien
- Bewertung traditioneller Kost**
- 60 Möglichkeiten und Grenzen der Veränderung traditioneller Speisen am Beispiel häuslicher Kost
von Gisela Semmler, Mönchengladbach
- 64 Möglichkeiten und Grenzen der Veränderung traditioneller Speisen aus der Sicht der Gastronomie
von Helmut Oberritter, Frankfurt
- 68 Bewertung regionaler Küchen aus ernährungsphysiologischer und küchentechnischer Sicht
von Klement Möhler, Tutzing
- 70 Referenten und Berichterstatler

**Alte Landschaftsküchen
in neuer wissenschaftlicher Bewertung**
(Hrsg. S. Weggemann)
Schriftenreihe der Arbeitsgemeinschaft
Ernährungsverhalten e. V., Band 7
Ein Beiheft der Zeitschrift
Ernährungs-Umschau, Jg. 37 (1990)

Verlag
UMSCHAU VERLAG Breidenstein GmbH
Postfach 11 02 62
Stuttgarter Straße 18-24
6000 Frankfurt am Main I

Redaktion
S. Fankhänel,
UMSCHAU Verlag Breidenstein GmbH

Gesamtherstellung
BRÖNNERS DRUCKEREI Breidenstein
GmbH

ISSN 0340-2371
ISBN 3-524-71027-1

Alle Rechte (Übersetzungen, Wiedergabe durch
Vortrag, Funk, Fernsehen, Magnettonverfahren
o. a.) vorbehalten. Kein Teil dieses Beiheftes

darf ohne schriftliche Genehmigung des Verla-
ges in irgendeiner Form – Fotokopie, Mikro-
film o. a. Verfahren – reproduziert oder in eine
von Maschinen, insbesondere von Datenverar-
beitungsanlagen, verwendbare Sprache übertra-
gen werden.

© UMSCHAU VERLAG Breidenstein GmbH
1990

Vorwort

In den letzten 40 Jahren führte in allen hochindustrialisierten Ländern der fortschreitende wirtschaftlich-technische, soziale und kulturelle Wandel zu tiefgreifenden Änderungen der Ernährungsgewohnheiten und der Nahrungsbeschaffung.

Real zeigt sich dieser Wandel in deutlichen Verschiebungen der Verbrauchsstrukturen im Ernährungsbereich, veränderten Küchentechniken und Kochverfahren sowie in der Verbreitung neuer Ernährungsformen. Die neuen Ernährungsformen umfassen neben rational begründeten, gesundheitsorientierten auch ungewöhnliche bzw. abweichende Ernährungsweisen (food faddism). Die abweichenden Ernährungsweisen sind u. a. Ausdruck der zeitgeschichtlichen Stimmungslage. Teile der Bevölkerung sind der vielen rationalen Ernährungsempfehlungen überdrüssig und lassen sich in ihrem Ernährungsverhalten verstärkt von Gefüh-

len, magischen oder kultischen Vorstellungen und Motiven leiten.

In diesem Zusammenhang ist es nicht verwunderlich, daß es, wie in anderen Lebensbereichen auch, zu einer Wiederentdeckung und Wiederbelebung traditioneller Ernährungsformen kommt, die in Zukunft neben neuen Kostformen weiter bestehen werden.

Ziel der wissenschaftlichen Tagung der AGEV war es, die kultur-geographischen und historischen Hintergründe landschaftsgebundener traditioneller Kostformen zu beleuchten.

Die historischen Grundlagen regionaler Kostunterschiede und Kostformen im Wandel werden hierbei an ausgewählten Beispielen des europäischen Raumes dargestellt. Die Beispiele umfassen nicht nur die häusliche Kost, sondern auch das Essen und Trinken in Gasthäusern.

Bei der Verbreitung traditioneller Kostformen waren Medien stets Auslöser und Vermittler. Weitere Beiträge zeigen daher auf, welche Rolle speziell Kochbücher in Vergangenheit und Gegenwart spielten und spielen.

Zwischen traditionellen Kostformen und -gewohnheiten und den Erkenntnissen der Ernährungswissenschaft besteht nicht immer Übereinstimmung. Daher werden mit Hilfe von Nährstoffberechnungen Speisen und Mahlzeiten ernährungsphysiologisch bewertet. Ergänzend hierzu werden die küchentechnischen Verfahren traditioneller Gerichte beurteilt.

Der vorliegende Band erhebt nicht den Anspruch auf eine vollständige Behandlung des Themas. Er soll vielmehr Anstöße zur weiteren Beschäftigung und Vertiefung geben.

Sigrid WEGGEMANN

Ursprünge traditioneller Kostformen

Historische Grundlagen der regionalen Kostunterschiede in Mitteleuropa

von Günter Wiegelmann, Münster

I. Einführung

„Nirgends sind die Volksstämme konservativer als wo es Mund und Magen gilt“, schrieb Wilhelm Heinrich RIEHL 1857. Da er als präziser Beobachter des Volkslebens bekannt war, wiederholten seitdem viele seine Ansicht. Aber wie realistisch ist sie wirklich?

In den letzten Jahrzehnten hat die historische und volkskundliche Nahrungsforschung sich gerade dem Gegenteil gewidmet. Sie hat Innovationsstudien geliefert und konnte für zahlreiche Zweige der Nahrung nachweisen, daß sie sich relativ rasch änderten. Deshalb scheint es mir an der Zeit, nun das Gegenbild genauer auszuleuchten. Unter welchen Bedingungen konnten Nahrungsgewohnheiten lange Zeit tradiert werden? Welche sind die konstanten Elemente der Kost?

Vorab einige generelle Überlegungen. Anscheinend gab es lange Konstanz in viererlei Hinsicht: In jenen Teilen, die durch den Anbau und die lokale Wirtschaftsweise bedingt waren, daneben in Mahlzeiten mit starker Brauch- und Glaubensbindung. Ganz generell wird sie durch den relativ komplizierten Systemcharakter der Nahrung möglich und schließlich durch das Beibehalten von Nebensächlichem aus Desinteresse (vgl. WIEGELMANN 1967).

Die stärksten Grundlagen für Traditionen scheinen konstanter Anbau der Nahrungsfrüchte, Überwiegen der Selbstversorgung und Versorgung durch den lokalen Handel zu sein. Solange die Landwirte Hirse

oder Buchweizen anbauten, fand man entsprechende Speisen in ihren Mahlzeiten. Dabei zeigen sich ziemlich regelhafte Korrelationen: Feldmäßig angebaute Früchte kamen in der Regel am Alltag auf den Tisch. Je seltener ein Produkt, um so größer die Chance, in Festmahlzeiten serviert zu werden. Generell kann man sagen: Je ausgeprägter die Subsistenzwirtschaft und die Versorgung aus dem lokalen Anbau, umso stabiler sind die Traditionen der Volksnahrung, speziell im Bereich der Alltagsmahlzeiten. Umgekehrt bedingen Kosttraditionen natürlich auch die Akzente des regionalen Anbaus.

Die brauchtümlichen und festlichen Mahlzeiten stehen unter anderen Gesetzen. Einerseits ist man bestrebt, zu diesen Anlässen etwas Besonderes auf den Tisch zu bringen. Und das heißt: seltene, kostbare, nicht jederzeit verfügbare Speisen und Getränke. Deshalb kommen leicht fremdartige Elemente in die Festtagkost, also Dinge vom Tisch der Reichen oder aus fremden Ländern. Andererseits spielte bei Hochzeits-, Tauf- oder Weihnachtsmahlzeiten die Bindung durch Glauben und tradierte Brauchhandlungen eine beachtliche Rolle. Der Hauptgrund für Traditionen der Festmahlzeiten liegt in Glauben und Brauch.

Eine generelle Begünstigung für Traditionen liefert der komplizierte Systemcharakter der Nahrung. Zwar reicht er in seiner Kompliziertheit nicht an die der Sprache heran, aber die „Grammatik“ der Speisen, Mahlzeiten und Getränke hat doch viele Kapitel. Im besonderen sind folgende formale Aspekte der Nahrung zu

beachten: Die Verfahren der Aufbereitung von Nahrungsmitteln (durch Konservieren, Mahlen usw.), die Zubereitung und Formgebung der Speisen, drittens die Skala der Gewürze und der Geschmacksgebung, schließlich die weitgefächerte Stufung der Mahlzeiten (von den kleinen alltäglichen Stärkungen bei der Arbeit über die Hauptmahlzeiten und die Sonntagsspeisen bis hin zum festlichen Hochzeitsmahl, zudem der Rhythmus des Tages, der Woche und des Jahres).

Daneben darf man die Tradition aus Desinteresse nicht vergessen. Wie bei vielen Dingen des täglich notwendigen Gebrauchs ist es auch bei manchen Kleinigkeiten der Speisen. Man behält sie nicht deshalb bei, weil man sie für besonders wichtig hält, sondern gerade umgekehrt, weil man sich mit den Nebensächlichkeiten nicht eigens befassen möchte, weil es das Bequemste ist, die Dinge beim Alten zu lassen. Dieses Motiv für Traditionen spielt wohl am ehesten im Alltag eine Rolle. Aber es kann auch bei Festmahlzeiten mitwirken.

Daher scheinen – nach der allgemeinen Erfahrung mit kulturellen Prozessen – Bedingungen für längere Traditionen durchaus gegeben zu sein und das RIEHLSche Urteil einen realistischen Hintergrund zu haben. Freilich ist zu fragen, welche Traditionen konkret vorlagen, wie weit die historischen Grundlagen für die im 20. Jahrhundert greifbaren regionalen Unterschiede zurückreichen.

Regionale Sonderungen der Kost begegnen dem Betrachter auf ver-

schiedenen Ebenen. Die Skala reicht von lokalen Varianten – die sich in den Ortsneckereien spiegelten – bis hin zu den sogen. Nationalspeisen. Hier soll aus der breitgefächerten Skala nur eine Ebene behandelt werden, die der Großregionen, also jener Zonen, die direkt unterhalb der nationalen Prägungen anzusetzen sind. Dieser Blickwinkel erlaubt am ehesten einen knapp gehaltenen Überblick für ganz Mitteleuropa. Das wäre schon nicht mehr zu leisten, wenn wir die nächstkleinere Gruppe in den Blick nähmen, also etwa die Pfälzer, Tiroler oder Berliner Kost. Für den großregionalen Zugriff bieten die 1930–35 durchgeführten Umfragen des Atlas der deutschen Volkskunde eine tragfähige Grundlage; denn damals wurde das gesamte deutschsprachige Mitteleuropa erfaßt, die Streuung der Berichtsorte ist hinreichend dicht und die abgefragten Mahlzeiten decken die funktionale Skala vom Alltäglichen bis zu den höchsten Festen recht gut ab (vgl. ZENDER 1959–82).

Aufgrund der danach gezeichneten Karten kann man differenzierte Aussagen über die Lagerungen im frühen 20. Jahrhundert machen, und zwar für die ländliche Bevölkerung und die der kleinen Städte. Dagegen wurden damals die Verhältnisse der Industriearbeiter und der großstädtischen Bevölkerung kaum erfaßt. Das mag man bedauern, aber für das hier anvisierte Ziel – eine historisch orientierte Skizze der großregionalen Prägungen – lagen die Schwerpunkte der damaligen Umfragen genau richtig. Denn die ländliche Kost hatte im frühen 20. Jahrhundert noch nicht jene tiefgreifenden Umbrüche durchgemacht, die ihr (meist seit den fünfziger Jahren) bevorstanden. Daher bewahrte sie noch zahlreiche Spuren einer langen historischen Entwicklung.

Wenn man die Umgestaltungen durch die Industrialisierung beiseite läßt, ergeben sich zwei große Prägezeiten für die mitteleuropäische Kost: Einmal die Spanne vom späten 17. bis zum frühen 19. Jahrhundert, dann das späte Mittelalter. Die Wirkungen dieser Prägezeiten kann man in den Karten des frühen 20. Jahrhunderts noch recht präzise fassen. Dagegen blieben von den Gegensätzen des frühen Mittelalters nur noch Reliktlagerungen bewahrt.

II. Regionale Sonderungen im Industriezeitalter

Die Wandlungen durch Industrialisierung und Verstädterung möchte ich nicht genauer besprechen, weil Edith HÖRANDER sie zum Thema hat, lediglich an einigen Beispielen darauf hinweisen, daß auch dieser Wandel – obwohl er den meisten wie eine diffuse Überschwemmung vorkommt – durchaus regionale Akzente haben kann.

Zunächst ein Beispiel über den Abbau der traditionellen Mahlzeitenhierarchie. Obwohl der Glaube um Tod und Begräbnis als besonders fest gilt, gab man das Leichenmahl in mehreren Gegenden schon seit dem frühen 19. Jahrhundert auf. Der Rückgang erfolgte insbesondere in einem großen norddeutschen Gebiet, das von Sachsen und Thüringen bis nach Bremen und Hamburg reichte. Dort berichteten 10 – 30 % der befragten Orte, daß um 1930 weder ein Leichenmahl noch ein Leichentrank üblich war. Daneben gab es eine Konzentration im industrie- und städtereichen Oberrheinland. Demgegenüber hielten bis um 1930 große Regionen Mitteleuropas am traditionellen Leichenmahl fest (ZENDER 1959–64: 413).

Es scheint kein Zufall zu sein, daß Steigerungen und Luxurierungen von neuen Kostelementen gerade in jenen Gegenden üblich wurden, in denen die alte, reich gestufte Festhierarchie durch die städtische Modernisierung abflachte. So gab es eine hypertrophe Häufung der Kaffeemahlzeiten in Sachsen – selbst zum Mittagmahl trank man dort häufig Kaffee –, und in Thüringen wucherte das fest- und sonntägliche Kuchenessen bis in die Mahlzeiten des Alltags hinein. Man aß um 1930 werktags nicht nur zur Vesper Kuchen, sondern zum Teil schon zum ersten Frühstück (WÄHLER 1934–38).

Ein anderes Beispiel ist die moderne festliche Aufwertung des schlichten Grünkohlens. Seit der Mitte des 19. Jahrhunderts kultivierte man im Umkreis von Bremen und in Ostfriesland als Höhepunkt winterlicher Landpartien das Essen von Grünkohl mit PINKELWURST. „Kohl- und Pinkelfahrten“ wurden dort seitdem immer beliebter und bilden heute einen Höhepunkt winterlicher Geselligkeit (WESTPHAL 1988).

Das sind freilich nur erste Ideen

und Hinweise, aber es scheint mir doch lohnend, auch die modernen Prozesse einmal unter regionalen Aspekten vergleichend zu betrachten.

III. Neuerungen im 18. Jahrhundert

Im Laufe des 18. Jahrhunderts vollzog sich eine grundlegende Neuprägung der mitteleuropäischen Kost. Basisinnovationen wie Kartoffeln und Kaffee/Tee wurden eingegliedert, Zucker und Reis gestalteten die Würze und manche Festmahlzeiten neu, die modernen Eßsitten wurden von der städtischen Bevölkerung akzeptiert und um 1800 auch schon auf dem Lande. Schließlich setzten sich Anregungen der ausländischen Kochkunst durch, im Norden die englische Küche, im Süden französische Anregungen und dann die weitflächige Wirkung der Wiener Küche (vgl. WIEGELMANN 1967, 1982).

Zeitlich vollzogen sich diese Prozesse zwischen 1680 – also etwa eine Generation nach dem 30jährigen Krieg – und 1830/40, dem Beginn der modernen Industrialisierung. Es handelt sich also um ein „langes 18. Jahrhundert“. Nach dem 30jährigen Krieg hatten sich die wirtschaftlichen und kulturellen Zentren in Europa verschoben. Die alte Metropole des Welthandels, Venedig, und das Vorbild der mittelmeerischen Kultur waren verblaßt. Das neue Zentrum des Welthandels war nun Amsterdam, das später von London überflügelt wurde. Wer auf zivilisierten, neumodischen Lebensstil Wert legte, schaute seitdem nach Paris. Deshalb kamen die Novationen früh und am intensivsten nach Nordwestdeutschland.

Um 1680 begann der Anbau der Kartoffel im Vogtland und wenig später in der Westpfalz. In diesen Novationsgebieten fand die von den Niederlanden und von England her vermittelte Frucht deshalb Anklang, weil sie auf Böden gedieh, die kaum Brotgetreide trugen. Sozial und funktional begann sie am unteren Ende der Skala, als Not-, Gesinde- und Armenkost. Deshalb kam sie danach zuerst in die angrenzenden Mittelgebirgslandschaften. Die Akzeptanz war aufs Ganze gesehen in Norddeutschland zügiger als im Süden. Bis zum frühen 19. Jahrhundert kannte man Kartoffeln praktisch überall und gliederte sie irgendwie in

die Mahlzeiten ein (TEUTEBERG/WIEGELMANN 1986).

Einen ähnlichen zeitlichen Ansatz hatten die neuen Warmgetränke Kaffee und Tee, aber sie begannen ihren Diffusionsprozeß am oberen Ende der sozialen und funktionalen Skala: in höfischen Kreisen und bei reichen Bürgern sowie bei festlichen Anlässen. Um 1720 wurden sie von bürgerlichen Kreisen akzeptiert, um 1750 wurde der Kaffeegenuß bei der Landbevölkerung schon so allgemein, daß zahlreiche Territorien vom Rheinland bis nach Preußen Kaffeeverbote für die unteren Schichten erließen. Aber diese Maßnahmen gegen den Kaffeeluxus hob man in den 70er Jahren meist wieder auf. Man sah ein, daß man die Ausbreitung des Kaffeetrinkens so nicht

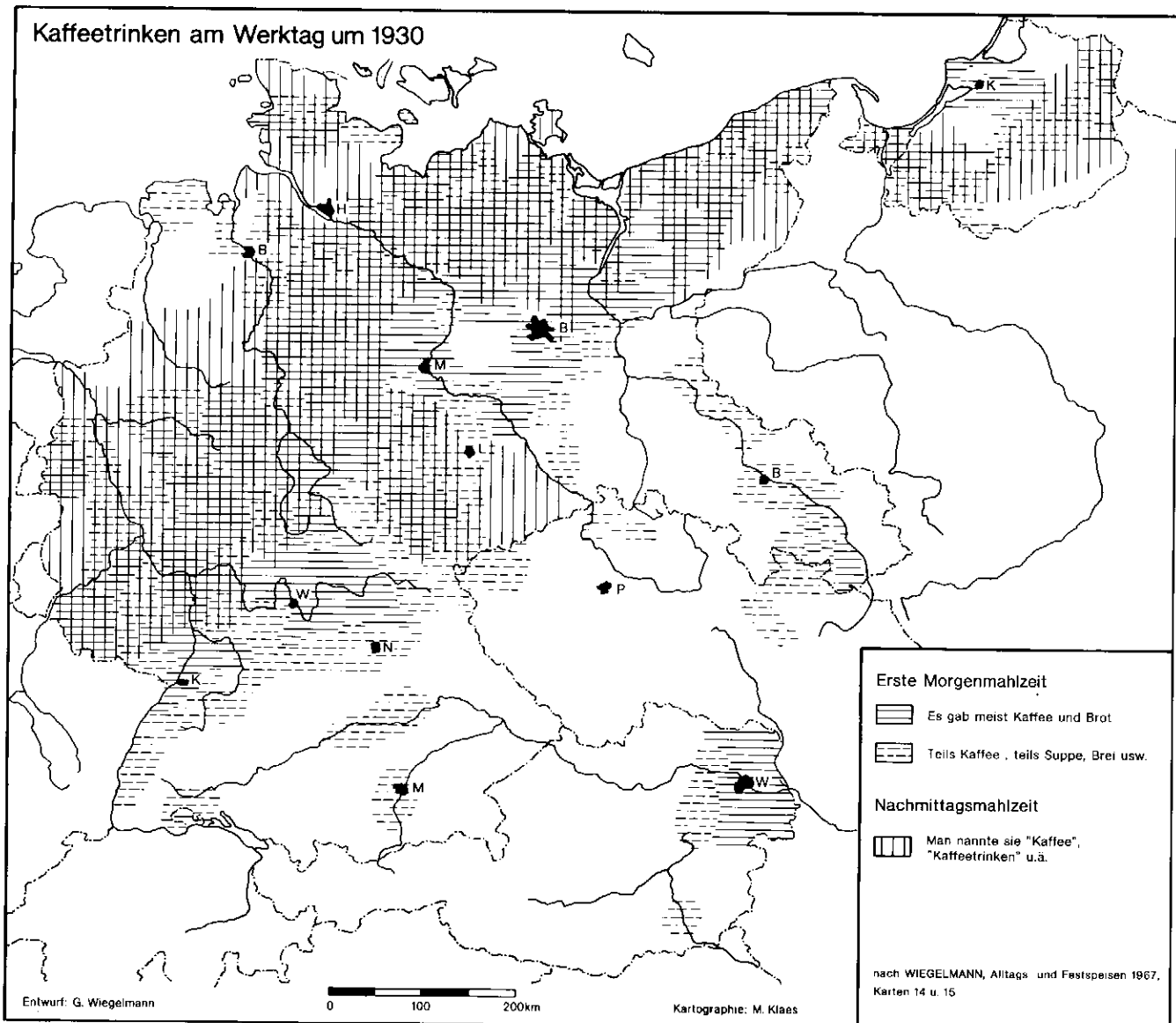
hemmen konnte. Um 1770 begann die Produktion von Zichorienkaffee, und damit war ein Kaffee-Ersatz gefunden, der durch Mischung mit Bohnenkaffee oder als reiner Kaffee-Ersatz der ärmeren Bevölkerung erlaubte, die neue Mode mitzumachen (Karte 1).

Die neuen Eßsitten, also das Essen mit Messer und Gabel von separaten Tellern für jeden, hatten sich schon im 17. Jahrhundert in höfischen Kreisen allgemein durchgesetzt. Um 1700 folgte das gehobene Bürgertum, aber die Diffusion in ländliche Kreise konnte erst um 1800 beginnen (Karte 2).

Die Änderung der Speisen- und Brotwürze in Nordwestdeutschland begann ebenfalls im späten 17. Jahrhundert, als sich die hiesige Wirt-

schaft vom 30jährigen Krieg allmählich erholte und die Versorgung von den damals maßgebenden Zuckerimportstädten Antwerpen, Amsterdam und dann auch Hamburg anzunehmen fähig war. Die Versorgung mit billigem Zucker änderte die Grundtendenz der nordwestdeutschen Speisewürze. Die ehemals dort auch vorherrschenden sauren und herbwürzigen Speisen wurden in mehreren Bereichen durch die süße Würze verdrängt. Süße Festgetränke, süße Suppen, gesüßter Kaffee oder Tee und süße Brotaufstriche wurden seitdem typisch für Nordwestdeutschland. – Zugleich setzte sich dort als Wurst- und Speisewürze die Kombination Salz und Pfeffer durch, vielleicht aufgrund von älteren Ansätzen in der Hansezeit (Karte 3).

Karte 1: Kaffeemahlzeiten



Die englische Küche wurde seit dem späten 17. Jahrhundert, als England sein Weltimperium begründete, in Deutschland als nachahmenswert angesehen. Durch Kontakte zu Hamburg und Bremen gelangte der englische Mehlpudding, den man hierzulande meist „Serviettenkloß“ oder „Mehlbeutel“ nannte, in weitere Landschaften der nordwestdeutschen Küstenregion.

Die Wiener Küche kam etwa ein Jahrhundert später zur Geltung. Seit dem späten 18. Jahrhundert erhielt sie durch geschickte Aufnahme und Weiterbildung ausländischer Anregungen ihr eigenes Gepräge. So wie der Mehlpudding als Markenzeichen für die englische Küche galt, so standen Wiener Schnitzel und Gulasch sowie eine Vielzahl von Mehlspeisen

für die Wiener Küche, Kotelett, Ragout und Frikassee sowie das Getrenntessen für die französische Küche (Karte 4).

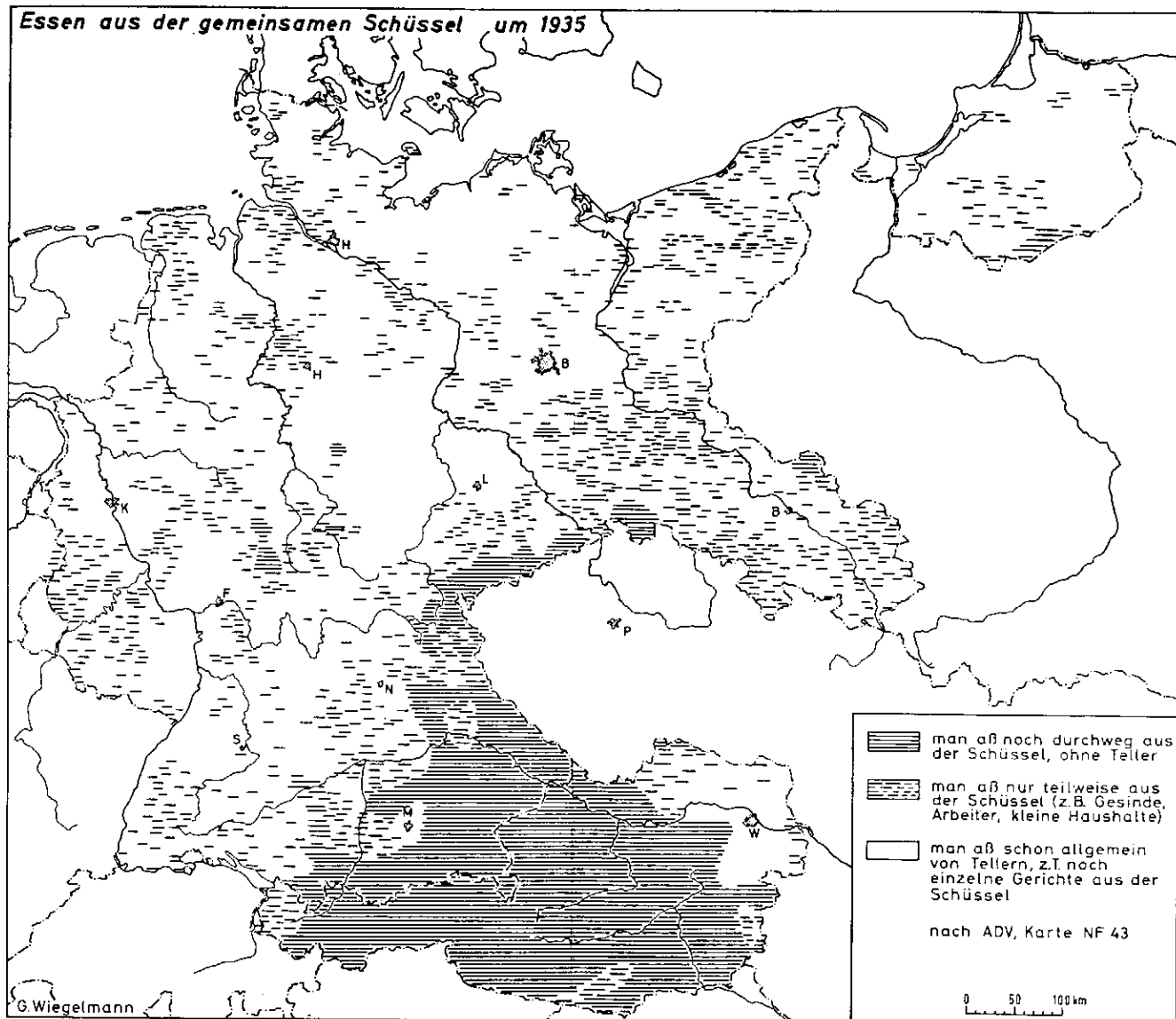
In welchen Regionen Mitteleuropas die englischen, französischen und Wiener Anregungen breit akzeptiert wurden, können wir an den Karten des frühen 20. Jahrhunderts ablesen. Der englische Einfluß blieb auf die Küstenregionen beschränkt, das Vorbild der Wiener Küche drang in die meisten Länder der alten Donaumonarchie ein, der französische Einfluß ist vor allem in Südwestdeutschland faßbar. Jene Anregungen fanden vornehmlich in den Festmahlzeiten Eingang.

Demgegenüber konzentrierte sich der Einfluß der Basisneuerungen Kartoffel, Kaffee und Zuckerwürze

auf Norddeutschland, insbesondere auf den Nordwesten. Wenn man die Karten des frühen 20. Jahrhunderts vergleicht, dann zeigt sich sehr deutlich, daß aufs Große gesehen zwar ganz Norddeutschland stärker umgestaltet wurde als der Süden, aber daß die Regionen intensivster Neuprägung doch im Nordwesten lagen und sich dort wiederum eine breite Zone besonders tiefgreifender Neuerungen erkennen läßt, die vom mittleren Rheinland und der Pfalz bis nach Mecklenburg und Sachsen reicht.

In jener Zone häuften sich strukturelle Bedingungen für ein innovatives Klima. Landwirtschaftliche Kleinbetriebe tendieren wegen der schmalen Nahrungsbasis ohnehin nicht zur Ausbildung großer Traditionen. Wenn sie, wie in den west-

Karte 2: Eßsitten (aus: WIEGELMANN 1967)



deutschen Mittelgebirgen durchmischte sind mit industrieller Bevölkerung, mit Arbeiterbauern und Industriearbeitern, dann entsteht eine soziokulturelle Spannung, jene Konkurrenzsituation, die immer wieder den Boden bereitet für die Ausbildung und Aufnahme von Neuerungen. In Mecklenburg dagegen standen die nach internationalen Moden lebenden Gutshöfe einer ländlichen Bevölkerung gegenüber, die wegen der Abhängigkeitsverhältnisse kaum eigene Traditionen aufbauen konnte und deshalb für Übernahmen aus der Gutsherrenkultur besonders offen war. – Andererseits erwiesen sich die Mittelgebirgslandschaften jener Zone wegen ihrer kargen Böden und des rauhen Klimas besonders aufnahmebereit für Notinnovationen

(wie die Kartoffel und in früheren Jahrhunderten der Buchweizen).

Es ist verwunderlich, daß der äußerste Nordwesten – vom Niederrhein bis an die Nordseeküste – die Neuerungen erst mit langen Verspätungen aufnahm; verwunderlich deshalb, weil die Nähe zu den Niederlanden und zu den Nordseestädten gegeben war. Dort wirkten anscheinend mehrere Faktoren stabilisierend: verkehrsmäßige Abgelegenheit, das Dominieren bäuerlicher Mittel- und Großbetriebe, die herrschende Siedlungsform (Hof- und Streusiedlungen).

Zusammenfassend kann man für das „lange 18. Jahrhundert“ sagen: Es wirkte umgestaltend vor allem auf Norddeutschland und dort insbesondere auf die Alltagsmahlzeiten. Es

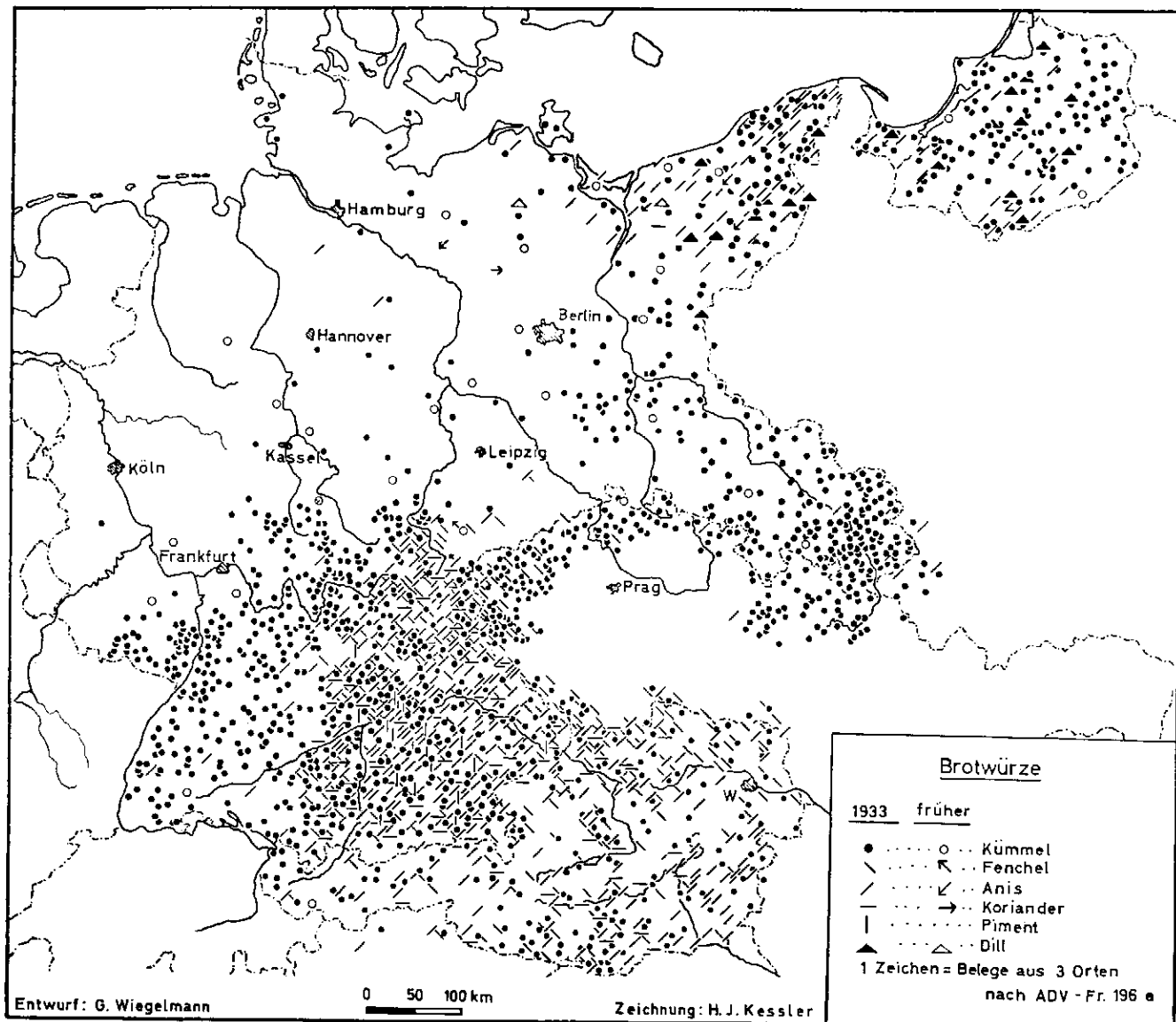
brachte eine Neuorientierung für mehrere Nebenmahlzeiten des Tages (Frühstück, Vesper) sowie für die Hauptmahlzeit (durch das Eingliedern der Kartoffel und neuer Würzsitten).

IV. Neue Akzente im späten Mittelalter

Im Spätmittelalter ergaben sich wichtige Weichenstellungen für die mitteleuropäische Kost. Die Grundlagen wurden im 13. Jahrhundert gelegt. Die seit dem 14. Jahrhundert reich entfaltenen Prozesse fanden meist gegen 1600 ihr vorläufiges Ende.

Das entscheidend Neue waren die bis dahin in diesem Umfange und in

Karte 3: Brotwürzen um 1930 (aus: WIEGELMANN 1967)



dieser Dichte nicht vorhandenen städtischen Siedlungen. Zwischen 1200 und 1350 wurden fast alle alten Städte in Mitteleuropa gegründet und damit war ein wichtiges Strukturelement für die Steuerung der kulturellen Prozesse geschaffen. Worin lag das Neue für die Kultur?

Vor allem in dem dichten Beieinander verschiedener sozialer Schichten innerhalb einer überschaubaren Siedlungseinheit, dann in der relativen Freiheit dieser Menschen sowie ihrer sozialen und regionalen Mobilität. Dadurch gab es im Rahmen des damals Möglichen eine Freiheit der Aufstiegschancen, allerdings auch der Abstiegschancen. All das führte zu einer außerordentlich dichten Konkurrenz zwischen den sozialen Schichten und Gruppen in den Städ-

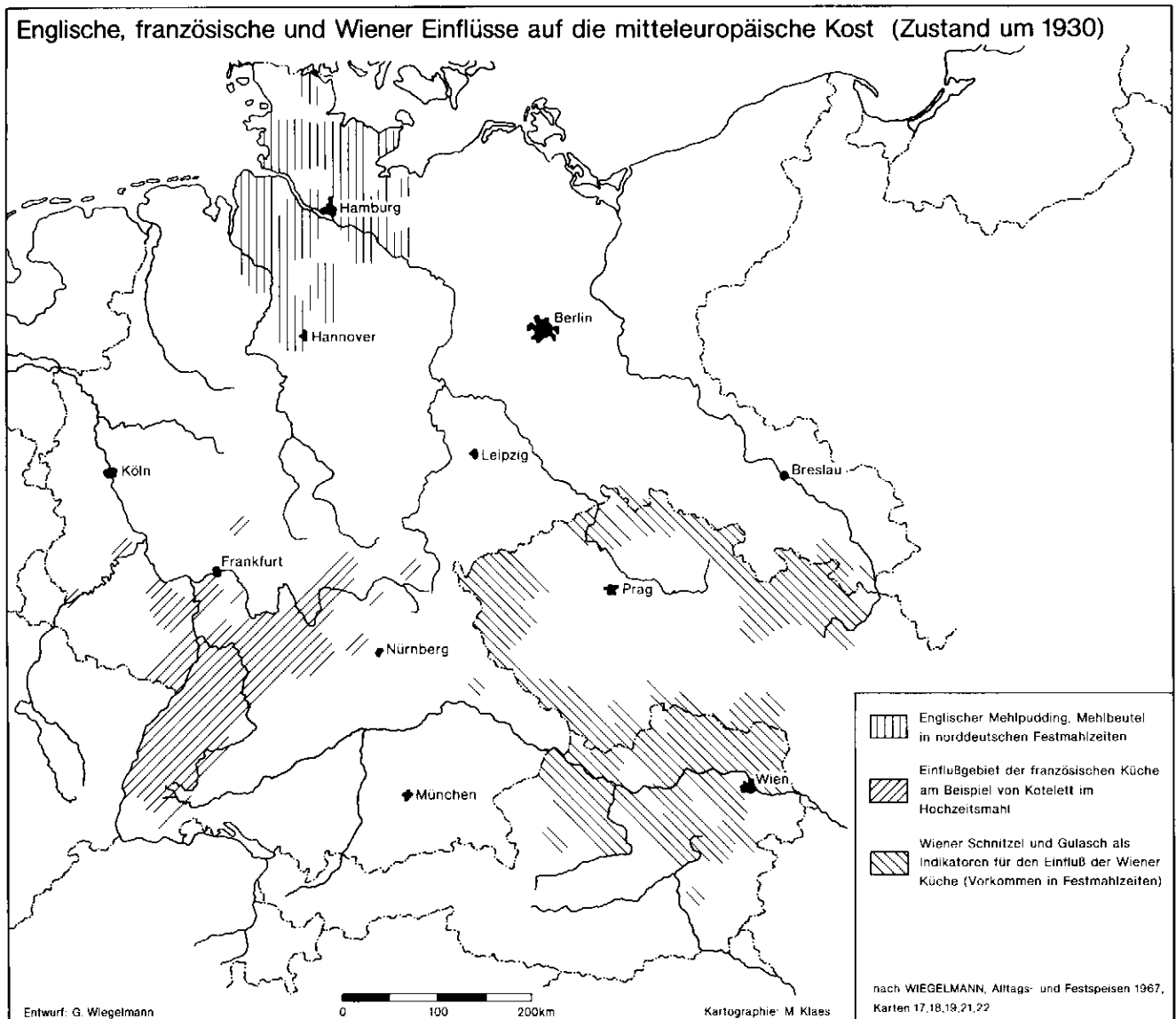
ten. Diese Konkurrenz, die in ähnlicher Form in den Dörfern des Landes nicht vorhanden war, bewirkte eine Beschleunigung der Distanzierungs- und Imitationsprozesse (vgl. BRAUDEL 1985).

Das ewige Wechselspiel der Profilierung und Imitation wurde im großen Rahmen für die Zeit seit dem frühen Mittelalter oft beschrieben, aber dabei vielfach übersehen, daß die Städte die Brennpunkte waren, in denen sich die gesamtgesellschaftlichen Prozesse steigerten, bündelten und beschleunigten. Das dichte Beieinanderwohnen vieler Menschen in einem kompakten Siedlungsgebilde, von Menschen, die aus verschiedenen Gebieten zugezogen waren, das ständige Kommen und Gehen auf den Märkten, in den Handelshäu-

sern und Häfen, die Fluktuationen zwischen Stadt und Land, all das führte zu einer ungeheuren Verdichtung und Vielfältigkeit der Kommunikation, zu vielfachen Anregungen, zu einer Beschleunigung des Informationsaustausches.

Daher wurden die kulturellen Prozesse in den Städten von zwei Seiten her angeheizt, einmal durch den Konkurrenzdruck zwischen sozialen Gruppen und sozialen Schichten, ferner durch die ungeheure Verdichtung der Kommunikation. Der Konkurrenzdruck erzeugte ein innovatives Klima, also die Bedingungen für das Entstehen von Neuerungen und für das rasche Übernehmen von Anregungen. Die Kommunikationsdichte brachte zahlreiche Impulse von außen heran und sorgte dafür,

Karte 4: Ausländische Einflüsse



daß sie innerhalb der Stadtbevölkerung rasch bekannt wurden.

Seit dem 14. Jahrhundert ist in den historischen Zeugnissen gut greifbar, daß das Selbstbewußtsein der Städter Ausdruck suchte in repräsentativen Bereichen der Kultur. Man kann es ablesen an den Bauten, den Wohnungseinrichtungen, der Kleidung, den aufwendigen Festen und nicht zuletzt an den Mahlzeiten. Einen guten Indikator bieten die Kleiderordnungen und Luxusgesetze der deutschen Städte, die meistens seit dem 14. Jahrhundert einsetzen. Sie waren ja durchweg darauf gerichtet, den raschen Ablauf der kulturellen Angleichungsprozesse zu unterbinden (vgl. ABEL 1980, HUNDSBICHLER 1984).

Für die Speisen und Mahlzeiten kann man vier Wege unterscheiden, auf denen man zu steigern und zu luxurieren versuchte:

1. Die Steigerung des Konsums nach Menge und Vielfalt.
2. Die Vermehrung der Zubereitungen und Speisekombinationen.
3. Die Aufnahme von kostbaren und ausländischen Produkten und Zubereitungen.
4. Die Vermehrung der täglichen Mahlzeiten.

Die Wirtschaftshistoriker diskutieren seit Jahrzehnten darüber, ob die spätmittelalterliche Bevölkerung 70 kg, 80 kg oder 100 kg Fleisch pro Kopf im Jahr verzehrte. Aber man ist sich einig, daß der Fleischverzehr sehr hoch lag. Für die Stadtbevölkerung wurden damals riesige Ochsenherden aus Jütland, Polen und Ungarn herangetrieben, um den Fleischbedarf zu befriedigen. Ähnliche Tendenzen zeigen sich bei anderen Nahrungsmitteln. So war man bemüht, in den Grenzen des damals Möglichen den Zuckerkonsum zu erhöhen. Man vermehrte die Zahl und die Menge der Gewürze, insbesondere der teuren Importgewürze wie Pfeffer. Man importierte große Mengen Fleisch und Getreide.

Damit ging einher, daß man danach strebte, eine möglichst große Vielfalt an prestigehaltigen Nahrungsmitteln zu verzehren. So wird aus den Kochbüchern und den Speiseplänen der Zeit ersichtlich, daß eine ungeheure Vielzahl von Fleischarten und Fischarten auf den Tisch kam, zumindestens bei der wohlhabenden Bevölkerung. Andererseits gab es eine reiche Fülle von Biersorten in den Städten.

Es handelt sich fast um einen regelhaften Zusammenhang, daß man bei derartig großen Verzehrmenen auch die Zubereitungen zu vermehren suchte; denn es ist weder prestigefördernd noch appetitanregend, wenn man Fleisch immer in gleicher Zubereitung auf den Tisch bringt. Die große Zahl der Fleisch- und Fischzubereitungen kann man aus den Speiseplänen und Rezepten der zeitgenössischen Kochbücher ablesen. Ansatzpunkte in der Luxurierung der Zubereitungen waren u. a. Backwaren und Würste. Bei den Backwaren steigerte man besonders die Formenvielfalt der Weißmehlgäcke. Bei beiden konnte man Gewürze häufen und variieren. Von den damals üblichen Speisekombinationen sei nur auf die stark gewürzten Weine verwiesen, die im späten Mittelalter beliebt waren.

In dem Bestreben, bei Festmahlzeiten und überhaupt bei öffentlichen Mahlzeiten zu repräsentieren, wollte man möglichst viel an ausländischen, kostbaren Produkten und Zubereitungen auf den Tisch bringen. Deshalb kamen viele neue Anregungen ins Land: Reis, Zucker und orientalische Gewürze, die Salatzubereitungen, mittelmeerische Mehlspeisen und Süßwasserfische, Heringe und Stockfisch mögen auch zunächst diese Position eingenommen haben, aber bald wurden sie als weit hin verfügbare konservierte Massenware gewöhnlich in den Mahlzeiten der zahlreichen Fasttage.

Es paßt in den allgemeinen Trend jener Zeit, daß man damals auch die Zahl der täglichen Mahlzeiten vermehrte. Bis zum hohen Mittelalter galt in ganz Europa das sogenannte Zweimahlzeitsystem, d. h. am Vormittag, gegen 10 Uhr, nahm man eine erste Mahlzeit ein und am späten Nachmittag, gegen 17 Uhr, eine zweite, meist die Hauptmahlzeit (EJDER 1969). Dieses Zweimahlzeitsystem wurde nachweislich seit dem späten Mittelalter zum Drei- und Viermahlzeitsystem erweitert. Die beiden alten Hauptmahlzeiten wurden nach hinten verschoben und somit zur Mittags- und Abendmahlzeit. Am Morgen fügte man eine weitere Mahlzeit ein und sehr bald kam auch schon die Nachmittagsmahlzeit, meist „Vesper“ genannt, auf.

Es ist bisher nicht genauer untersucht, in welchen Schichten und Regionen jene Umgestaltung begann. Aber manches spricht dafür, daß es

in den Gewerbestädten geschah, vielleicht zuerst im flandrischen Bereich. Denn es ist auffällig, daß im Mittelmeergebiet das alte Zweimahlzeitsystem im Prinzip erhalten geblieben ist, und daß in Süddeutschland die Mittagsmahlzeit noch bis in die letzten Jahrhunderte sehr früh, oft gegen 11 Uhr eingenommen wurde.

In jenen spätmittelalterlichen Umgestaltungsprozessen erkennt man nun markante regionale Unterschiede zwischen dem nordwestlichen Deutschland und dem südlichen Mitteleuropa. Die oberdeutschen Städte waren auf das Mittelmeer, auf die italienischen Städte ausgerichtet und erhielten von diesen alten Stadtkulturen mit ihrer entwickelten Küche zahlreiche Impulse, insbesondere für die Zubereitungen. Ganz anders war die Situation im Hanseraum. Die nordwestdeutschen und norddeutschen Städte waren auf Skandinavien, auf Nordosteuropa und die Ostseeprovinzen ausgerichtet. Deshalb hatten sie intensiven Kontakt zu rein ländlichen, relativ rückständigen Gebieten, aus denen sie kaum Zubereitungen übernehmen konnten. Sie bezogen von dort lediglich Produkte.

Deshalb kamen im späten Mittelalter nach Süddeutschland und Österreich neue Zubereitungen wie der italienische Salat mit dem zugehörigen Speiseöl, eine große Vielfalt an Mehlspeisen (Knödel, Nudeln usw.); schließlich die ganze orientalische Gewürzvielfalt, die über Venedig und über die Klöster vermittelt wurde; auch der Zucker, der schon im 15. Jahrhundert in wohlhabenden bürgerlichen Kreisen Süddeutschlands recht bekannt war.

Diese Neuerungen in den Speisezubereitungen Süddeutschlands hatten Folgen für die Nahrungsaufbereitung. So bedingten die Mehlspeisen, die seitdem üblich wurden, eine Verfeinerung der Müllerei (mit zwei Mahlgängen und Siebvorrichtungen). Die Verbesserungen in der Müllerei führten auch dazu, daß das tägliche Brot im süddeutschen Raum generell ein Feinmehlbrot wurde (im Gegensatz zum Schrotbrot Nordwestdeutschlands). Salatzubereitungen, die Speiseöl als Zutat verlangen, und Mehlspeisen führten offensichtlich dazu, daß man die Butter im Süden nicht durch Salzen konservierte, sondern durch Kochen (s. Karte 5). Das sogenannte Butterschmalz, das von weicher, zähflüssiger Konsistenz

ist, eignet sich nicht zum Aufstrich aufs Brot, wohl aber zum Backen, zum Kochen und am ehesten zur Verwendung in Salaten.

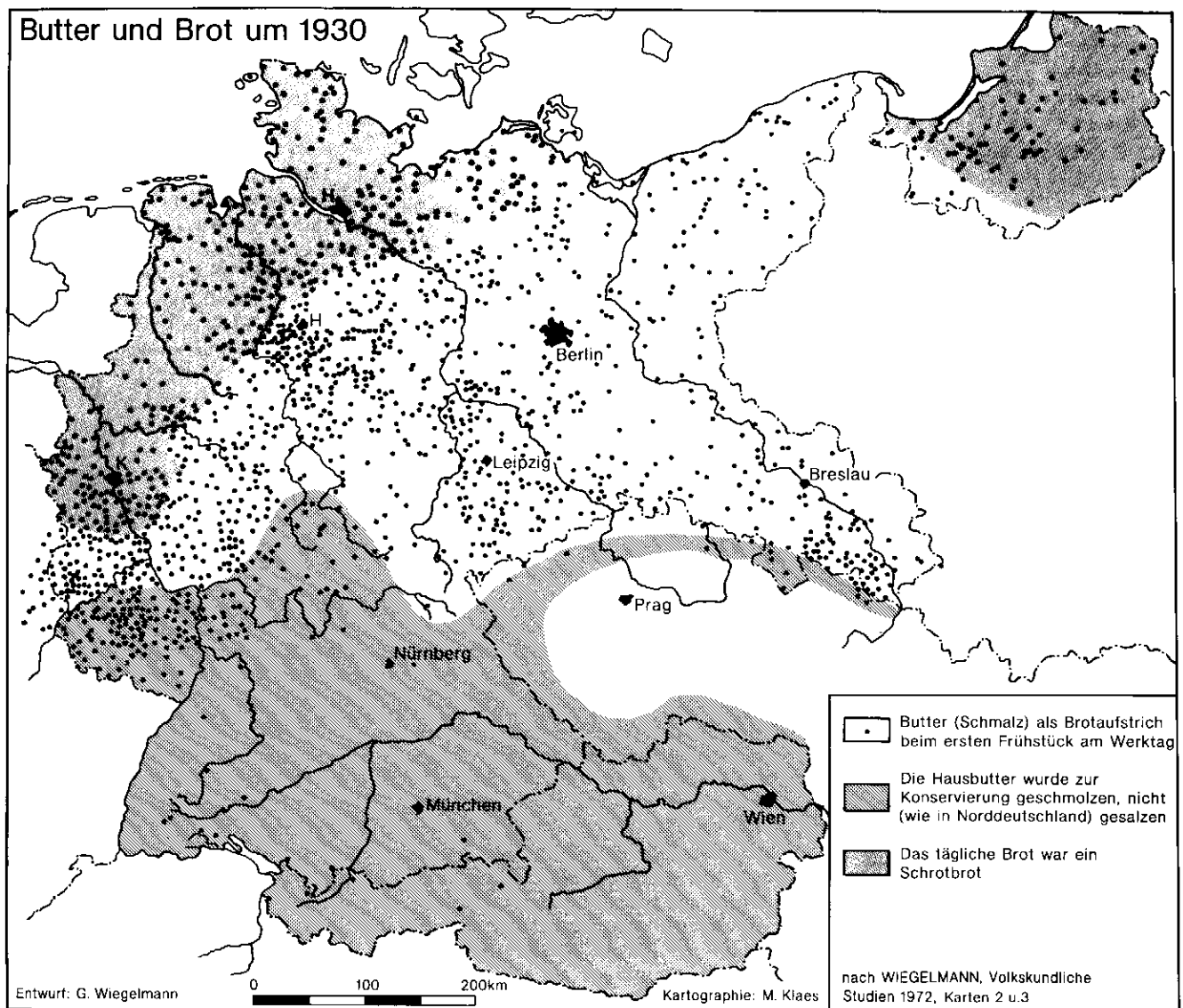
Viele jener damals ins Land gekommenen neuen Züge wirkten bis in unser Jahrhundert weiter, wenn auch nicht in einfacher, starrer Tradition, denn mehrere der neuen Elemente wurden im Laufe der Jahrhunderte beachtlich weiterentwickelt. So vermehrte die im 18. Jahrhundert berühmt werdende Wiener Küche die Vielfalt der Mehlspeisen. Und die alte oberdeutsche Neigung zu süßen Delikatessen bildete die Grundlage für die Süßspeisen der Wiener Küche und für Süßwarengewerbe, wie die Nürnberger Lebkücherei und die Baseler und Schweizer Süßwarenspezialitäten. Außer dem

Nachwirken der spätmittelalterlichen Gewürzevielfalt ist noch zu ergänzen, daß die Salatzubereitungen im wesentlichen auf den Süden konzentriert blieben, in Norddeutschland nie Gewicht gewinnen konnten und daß auch die Mehlspeisen im Süden seitdem zu einem dominanten Speiseelement wurden (Karte 6).

Während im südlichen Mitteleuropa in Fastenzeiten und an Abstinenztagen neben Fisch Eier-, Käse- und Mehlspeisen auf den Tisch kamen, servierte man in Norddeutschland vor allem Fische, insbesondere Heringe und Stockfisch. Das war möglich durch den weitreichenden Handel der Hanse, der diese Fischarten aus der Ostsee, insbesondere aus Schonen und aus Norwegen einfuhrte. Die Heringe wurden eingesalzen

in Tonnen verhandelt. Ähnlich konservierte und transportierte man die Butter. Seitdem war es im gesamten nördlichen Mitteleuropa (wie in ganz Nordeuropa) üblich, Butter für die Konservierung in den Wintermonaten einzusalzen. Die Grundlagen dafür legte offensichtlich der weitflächige Ausgleich im Rahmen des Hansehandels. Diese Art der Konservierung lieferte streichfähige Butter während des ganzen Jahres und ermöglichte so das Aufkommen und die rasche Ausweitung der Speisesitte, Brotschnitten mit Butter zu bestreichen. Diese Verbesserung der Brotspeisen kam im Spätmittelalter im hansischen Raum auf und breitete sich dort sehr rasch aus. Wie eng die Sitte des Einsalzens der Butter mit dem Butterbrotessen zusammen-

Karte 5: Butter und Brot



hängt, zeigt die Karte 5 aus dem frühen 20. Jahrhundert.

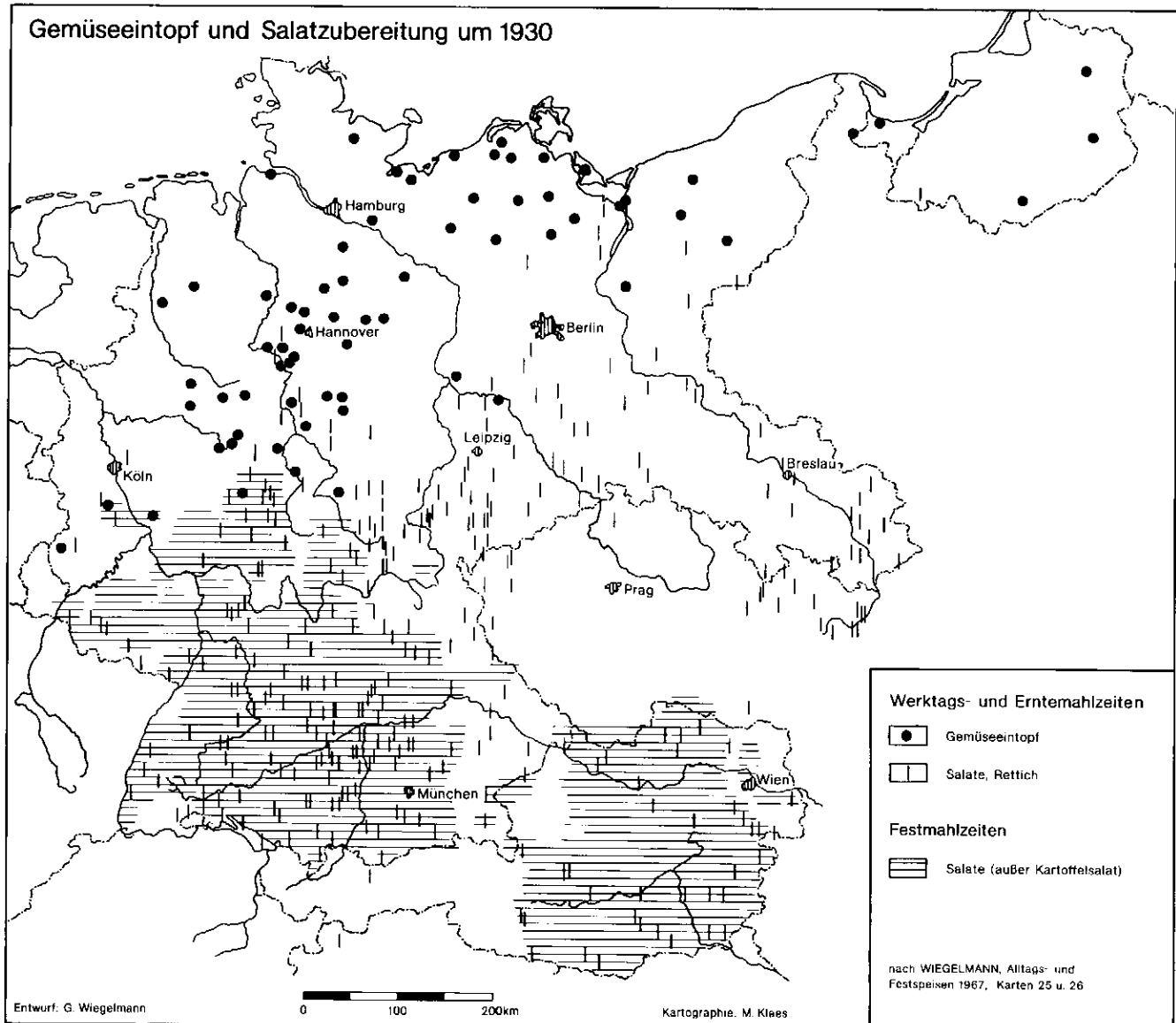
Zwei weitere Grundzüge der norddeutschen Kost wurden anscheinend in den damaligen Jahrhunderten der hansischen Vorherrschaft konstituiert und großflächig anerkannt, einmal das Roggenschrotbrot, ferner das dominierende Essen von Eintopfspeisen (s. Karten 5 und 6). Die allgemeine Geltung des Roggenschrotbrotes hängt einmal damit zusammen, daß Roggen dort auf Grund der Anbaubedingungen und der Handelsgebiete als das Brotgetreide schlechthin galt, ferner mit der Mühlentechnik. Seit dem 12. Jahrhundert breitete sich in Norddeutschland und weit darüber hinaus die Bockwindmühle als damals moderne Form der Getreideverarbei-

tung aus. Diese Windmühle hatte aber nur einen Mahlgang, sie konnte das Getreide nur relativ grob aufbereiten. Das dominierende Essen von Eintopfspeisen in dieser Region ist mit der herrschenden Haus- und Wohnform verknüpft. Es dominierte das niederdeutsche Hallenhaus. In Stadt und Land lebte man damals (und bis weit in die Neuzeit hinein) auf der großen Diele und kochte am ebenerdigen offenen Herdfeuer in einem großen Kochkessel. Bei derartigen einfachen Kochgelegenheiten können kaum differenzierte separate Einzelgerichte zubereitet werden.

Wenn man sich fragt, welche der beiden Zeitphasen tiefer und breiter auf die regionalen Kostunterschiede in Mitteleuropa eingewirkt hat, das späte Mittelalter oder das 18. Jahr-

hundert, dann ist es nicht leicht, zu einer Entscheidung zu kommen. Die Weichenstellungen des Spätmittelalters waren zweifellos ähnlich tief und weitreichend wie die Novationen des 18. Jahrhunderts. Das gilt umso mehr, wenn man ergänzend bedenkt, daß im 15. Jahrhundert der Buchweizen als neue Anbaufrucht für karge Böden ins Land kam und bald in Norddeutschland sowie in Österreich angebaut wurde. Ferner ist zu bedenken, daß in jenen spätmittelalterlichen Jahrhunderten durch Akkulturationsprozesse jene Mischungen entstanden, die seitdem prägend wurden für die Grundzüge der ostmitteleuropäischen Kost. Man kann den Rang der beiden Neuerungsphasen auch deshalb noch nicht präzise abschätzen, weil bisher die meisten

Karte 6: Eintopf und Salat



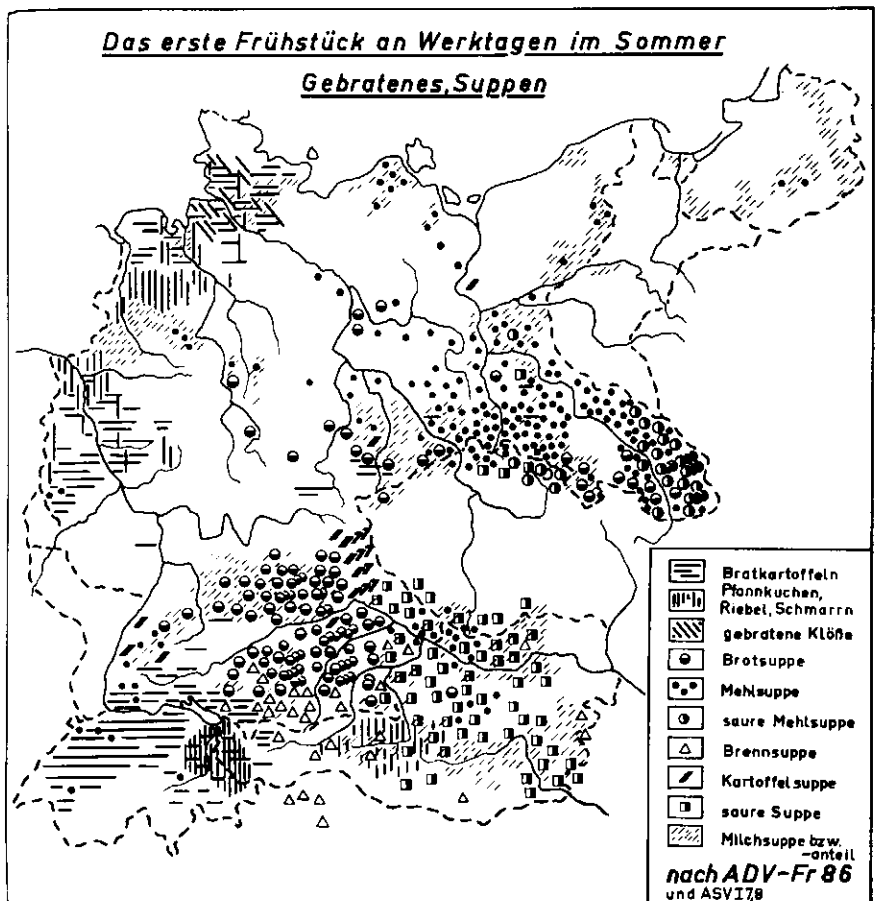
Forschungen über die Phase von 1680 bis 1830 und über die Zeit der Industrialisierung liefen, während das Spätmittelalter wenig beachtet wurde. Deshalb liegt in diesem Bereich noch eine große Forschungsaufgabe vor uns.

V. Reste frühmittelalterlicher Lagerungen

Die älteren, frühmittelalterlichen Grundlagen der regionalen Kostunterschiede möchte ich mehr kurssorisch behandeln, denn über jene Traditionsprozesse liegen noch kaum gründliche Studien vor. Deshalb beschränke ich mich auf einige faßbare Fakten.

Es ist keineswegs so, daß frühmittelalterliche Unterschiede in geradliniger Tradition bis ins 20. Jahrhundert hineinreichten. Vielmehr gab es in der Zwischenzeit vielfache Umgestaltungen. So werden z. B. jene Züge, die wir noch aus der alten westslawischen Kost im östlichen Mitteleuropa fassen können, ihre regionale und soziale Geltung primär im Spätmittelalter erhalten haben, also in den komplizierten Akkulturationsprozessen, die über Jahrhunderte zwischen deutschen Siedlern und slawischer Vorbevölkerung spielten. Damals gab es offensichtlich eine gewisse Aufwertung, eine Art Revitalisierung slawischer Kostgewohnheiten, denn gut die Hälfte der aus dem Slawischen kommenden Lehnwörter des 15./16. Jahrhunderts gehören zum Bereich der Nahrung.

Relativ weite Geltung behielten die typisch slawischen Sauerstuppen (Karte 7). Die Milchsäuregärung wurde bekanntlich bei den Slawen allgemein verwendet und hoch gesteigert. Die Skala reicht vom Kwaß über die Vielzahl saurer Stuppen, die zahlreichen sauer eingelegten Gemüse bis hin zur breit entfalteten slawischen Quarkkultur (vgl. MAURIZIO 1927, KOWALSKA-LEWICKA 1988). Daneben sind manche Anbaufrüchte zu nennen, wie Hirse und Mohn, zudem Pilze und andere Sammel Früchte. Aber wichtiger war wohl noch die Tradition im Bereich der glaubensgebundenen Brauchspeisen. Zu Weihnachten und zum Jahreswechsel war es vom Erzgebirge und Sachsen bis nach Oberschlesien



Karte 7: Sauerstuppen (aus: WIEGELMANN 1958)

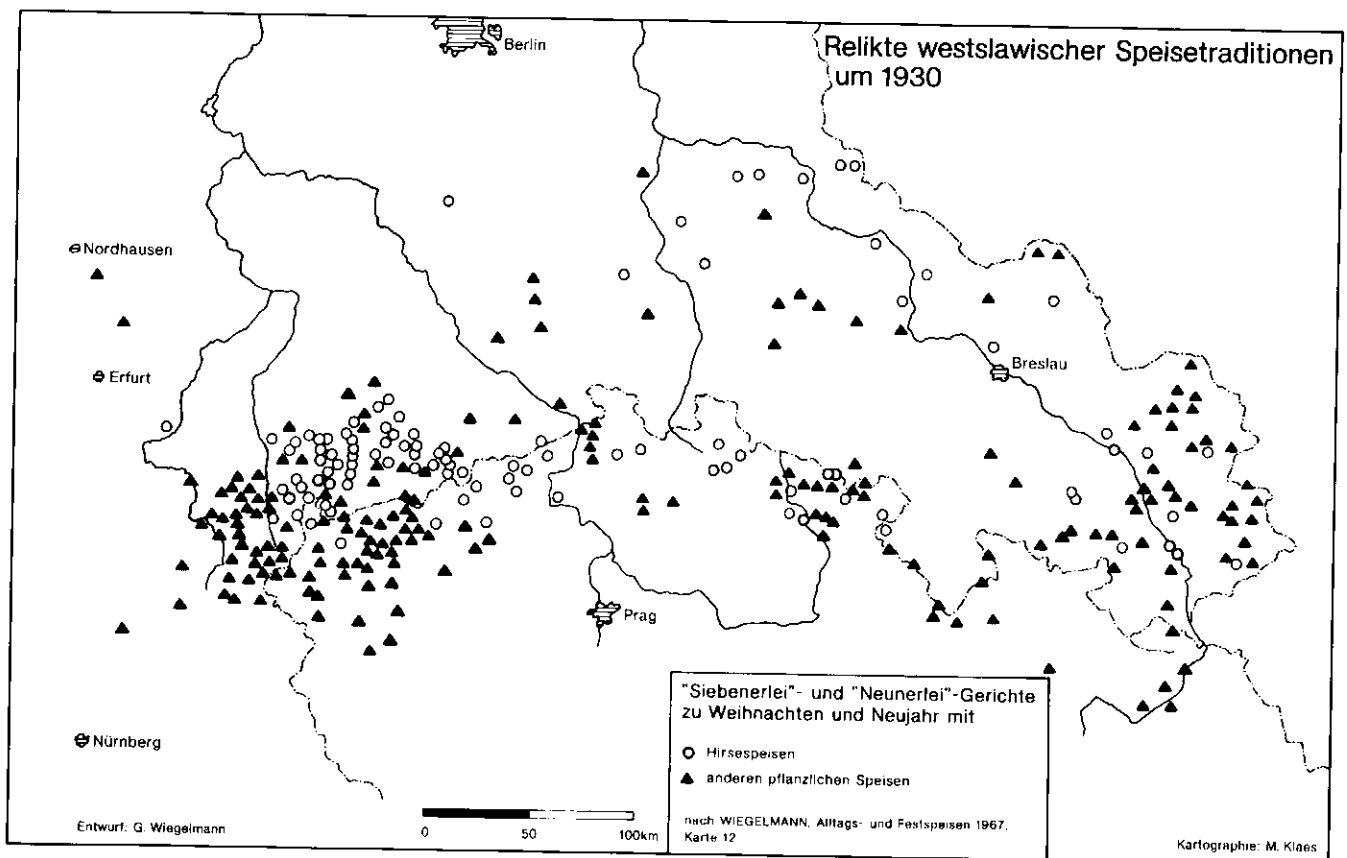
streng beachteter Brauch, daß ein Gericht auf den Tisch kam, welches sieben oder neun verschiedene Bestandteile aufwies, davon immer einige quellende Speisen wie Hirse (s. Karte 8).

Seit der Römerzeit und seit dem Einfluß der Klöster stoßen in Mitteleuropa südeuropäische Weinkultur und nordeuropäische Bierkultur aufeinander. Im hohen und späten Mittelalter gehörte der ganze Süden Mitteleuropas zu den weintrinkenden Ländern, obwohl man sich gegendweise mit Apfelwein begnügen mußte. Die alte und durchgängige Bedeutung des Biers in Norddeutschland wird an der bis ins 19. Jahrhundert gültigen Dominanz in Mahlzeitenpositionen erkennbar, ferner an der Vielfalt alter norddeutscher Biersorten und Bierzubereitungen, schließlich daran, daß nur in Norddeutschland das Bier in zahlreichen Redensarten vorkommt und nur dort das Grundwort -Bier Feste bezeichnen kann, wie „Kindlbier, Leichenbier, Erntebier“. Derartige weitverzweigte kulturelle Verankerungen konnten im jungen Bierland Bayern noch nicht ausgebildet werden.

VI. Schlußfolgerungen

Wenn man die verschiedenen Wandlungsprozesse vergleicht, ergibt sich, daß jeweils in Zeiten klarer wirtschaftlicher und kultureller Orientierung eine Neuprägung erfolgte. So im späten Mittelalter, als der Süden auf Italien und das Mittelmeer, Norddeutschland auf Flandern, Skandinavien und den Ostseeraum ausgerichtet war. Das geschah wiederum, als Nordwestdeutschland im späten 17. Jahrhundert in den Einflußbereich der Niederlande, später Englands kam und sich der gesamte Welthandel Europas auf den Nordwesten und den Atlantik konzentrierte. Das geschah ähnlich nach 1850/70, als die moderne Industrie und Großstädte entstanden, mit charakteristischen Schwerpunkten im Ruhrgebiet, in Sachsen, in Oberschlesien und im Rhein-Main-Gebiet.

Im frühen Mittelalter gab es die kräftigsten Kostunterschiede wahrscheinlich entlang der Elbe-Saale-Linie, also zwischen germanischen und slawischen Völkern. Ein Nord-Süd-



Karte 8: Weihnachtsspeisen und Neujahrsspeisen

Unterschied deutete sich damals erst allmählich an. Aber sowohl im späten Mittelalter wie im 18. Jahrhundert entstanden tiefgreifende Gegensätze zwischen der norddeutschen und der süddeutsch-österreichischen Nahrung. Die zumeist auf Norddeutschland konzentrierte Industrialisierung gab ihnen dann neue Akzente. Dagegen verblaßte in der langen Spanne vom 13. bis zum frühen 20. Jahrhundert der alte West-Ost-Unterschied mehr und mehr. Seit der Einfügung der Bundesrepublik Deutschland und der DDR in zwei grundverschiedene Wirtschafts- und Herrschaftssysteme entstanden neue West-Ost-Differenzen. Darüber liegt jedoch noch kaum empirisches Vergleichsmaterial vor. Diese regionalen Sonderungen unserer Zeit zu untersuchen, bleibt daher eine dringende Aufgabe. Denn die Prozesse der Gegenwart könnten manchen historischen Ablauf verstehen helfen.

Literatur:

ABEL, Wilhelm 1980: Strukturen und Krisen der spätmittelalterlichen Wirtschaft (Quellen und Forschungen zur Agrargeschichte, Band 32). Stuttgart, New York.
BITSCH, Irmgard u. a. (Hrsg.) 1987: Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit. Sigmaringen.

BRAUDEL, Fernand 1985: Sozialgeschichte des 15.–18. Jahrhunderts. Der Alltag. München.
BRINGÉUS, Nils-Arvid u. a. (Hrsg.) 1988: Wandel der Volkskultur in Europa. Festschrift für Günter Wiegemann zum 60. Geburtstag (Beiträge zur Volkskultur in Nordwestdeutschland, Heft 60). 2 Bände, Münster.
DIRLMEIER, Ulf 1978: Untersuchungen zu Einkommensverhältnissen und Lebenshaltungskosten in oberdeutschen Städten des Spätmittelalters (Mitte 14. – Anfang 16. Jahrhundert) (Abhandlungen der Heidelberger Akademie der Wissenschaften, Philosoph.-Histor. Klasse, Abh. 10). Heidelberg.
EISENBART, Liselotte Constanze 1962: Kleiderordnungen der deutschen Städte zwischen 1350 und 1700. Ein Beitrag zur Kulturgeschichte des deutschen Bürgertums (Göttinger Bausteine zur Geschichtswissenschaft, Band 32) Göttingen.
EJDER, Bertil 1969: Dagens tider och måltider. Lund.
ELIAS, Norbert 1969: Über den Prozeß der Zivilisation. Soziogenetische und psychogenetische Untersuchungen. 2 Bände. 2. Aufl., Bern und München.
FENTON, Alexander/KISBÁN, Eszter (Hrsg.) 1986: Food in Change. Eating Habits from the Middle Ages to the Present Day. Glasgow.
FRAUENKNECHT, Gertrud/PRINZ, Jutta/WIEGELMANN, Günter 1959–1964: Das Totenmahl. In: ZENDER, Matthias (Hrsg.) 1959–1964, S. 393–624.
GAMERITH, Anni 1971: Feuerstättenbedingte Kochtechniken und Speisen. In: Ethnologia Scandinavica 1971, S. 78–86.
GAMERITH, Anni 1988: Speise und Trank im südoststeirischen Bauernland. Graz.
GÖÖCK, Roland 1977: Das Buch der Gewürze. Das umfassende Standardwerk der Gewürze. Kräuter und Würzmittel. München.

Hanse in Europa: Brücke zwischen den Märkten 12. bis 17. Jahrhundert. Hrsg. vom Kölner Stadtmuseum. Köln 1973.
HARTINGER, Walter 1985: Epochen der deutschen Volkskultur. In: Ethnologia Europaea, Vol. 15, S. 53–115.
HARTINGER, Walter 1987: Die Wende des Mittelalters. Zur Grundlegung neuzeitlicher Lebensformen im 13./14. Jahrhundert. In: WIEGELMANN 1987, S. 23–38.
HUNDSBICHLER, Helmut 1984: Nahrung. In: KÜHNEL, Harry (Hrsg.): Alltag im Spätmittelalter. Graz, Wien, Köln, S. 196–231.
KISBÁN, Eszter 1987: Phasen des Wandels der Nahrungsgewohnheiten in Mitteleuropa. Ein Vergleich zwischen Nordwestdeutschland und Ungarn. In: WIEGELMANN 1987, S. 179–198.
KISBÁN, Eszter 1988: Coffee Shouldn't Hurt. The Introduction of Coffee to Hungary. In: BRINGÉUS 1988, Band 1, S. 429–443.
KLFINSCHMIDT, Wolfgang 1988: Die Festgebäcke in den Rechnungen des Spitals St. Georg zu Speyer als Beispiel für die archivalische Sachvolkskunde. In: BRINGÉUS 1988, Band 1, S. 389–406.
KOWALSKA-LEWICKA, Anna 1988: The Pickling of Vegetables in Traditional Polish Peasant Culture. In: Food Conservation. Ethnological studies edited by Astri RIDDERVOLD and Andreas ROPEID. London, S. 33–37.
KRUG-RICHTER, Barbara 1990: Lebensstandard und Nahrungsgewohnheiten in städtischen Spitälern der frühen Neuzeit. Das Beispiel Münster in Westfalen. Diss. Münster.
KÜSTER, Hansjörg 1987: Wo der Pfeffer wächst. Ein Lexikon zur Kulturgeschichte der Gewürze. München.

LIPPMANN, Edmund O. von 1970: Geschichte des Zuckers seit den ältesten Zeiten bis zum Beginn der Rübenzuckerfabrikation. Wiesbaden.

MAURIZIO, Adam 1927: Die Geschichte unserer Pflanzennahrung von den Urzeiten bis zur Gegenwart. Berlin.

RIEHL, Wilhelm Heinrich 1925: Die Pfälzer. Ein rheinisches Volksbild. 4. Aufl., Stuttgart, Berlin.

ROEB, Frank 1976: Käsebereitung und Käsespeisen in Deutschland seit 1800. Diss. Mainz.

SANDGRUBER, Roman 1982: Die Anfänge der Konsumgesellschaft. Konsumgüterverbrauch, Lebensstandard und Alltagskultur in Österreich im 18. und 19. Jahrhundert (Sozial- und wirtschaftshistorische Studien, Band 15). München.

SANDGRUBER, Roman 1985: Knödel, Nudel, Topfenstrudel. Österreichische Ernährungsgewohnheiten und regionale Unterschiede in Mitteleuropa. In: WIEGELMANN, Günter (Hrsg.): Nord-Süd-Unterschiede in der städtischen und ländlichen Kultur Mitteleuropas (Beiträge zur Volkskultur in Nordwestdeutschland, Heft 40). Münster S. 265–297.

SANDGRUBER, Roman 1986: Bittersüße Genüsse. Kulturgeschichte der Genußmittel. Wien, Köln, Graz.

SANDGRUBER, Roman 1988: Zeit der Mahlzeit. Veränderungen in Tagesablauf und Mahlzeiteinteilung in Österreich im 18. und 19. Jahrhundert. In: BRINGÉUS 1988, Band 1, S. 459–472.

SCHENDL, Anna 1961: Wiener Kochbuch und Wiener Küche im Spiegel der Zeit. Diss. Wien.

SCHMITTHENNER, Erika und Heinrich 1960: Speise und Trank in Europa. In: Wissenschaftliche Veröffentlichungen des Deutschen

Instituts für Länderkunde. Neue Folge 17/18. Leipzig, S. 108–165.

TEUTEBERG, Hans J./WIEGELMANN, Günter 1972: Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Industrialisierung (Studien zum Wandel von Gesellschaft und Bildung im 19. Jahrhundert, Band 3). Göttingen.

TEUTEBERG, Hans J./WIEGELMANN, Günter 1986: Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung (Studien zur Geschichte des Alltags, Band 6). Münster.

TEUTEBERG, Hans J./WIEGELMANN, Günter 1986: Einführung und Nutzung der Kartoffel in Deutschland. In: Dies. 1986, S. 93–134.

TOLKSDORF, Ulrich 1971/1972: Pilze als Nahrung. Zu Vorurteil und Innovation eines Nahrungsmittels in Norddeutschland. In: Kieeler Blätter zur Volkskunde, S. 5–26.

TOLKSDORF, Ulrich 1975: Essen und Trinken in Ost- und Westpreußen. Teil 1 (Schriftenreihe der Kommission für Ostdeutsche Volkskunde in der Deutschen Gesellschaft für Volkskunde e. V.; Bd. 13). Marburg.

VOSKUIJL, J. 1988: Die Verbreitung von Kaffee und Tee in den Niederlanden. In: BRINGÉUS 1988, Band 1, S. 407–428.

WÄHLER, Martin 1934–1938: Die deutsche Volksnahrung. In: PESSLER, Wilhelm (Hrsg.): Handbuch der Deutschen Volkskunde, Band 3. Potsdam, S. 140–155.

WESTPHAL, Martin 1988: Kohl- und Pinkelfahrten. Geschichte und Struktur einer Festzeit in Nordwestdeutschland. (Beiträge zur Volkskultur in Nordwestdeutschland, Heft 62). Münster.

WIEGELMANN, Günter 1958: Die bäuerliche Alltagskost. Möglichkeiten und Probleme der Bearbeitung nach den Sammlungen des ADV.

In: 1. Arbeitstagung über Fragen des Atlas der Deutschen Volkskunde. Hrsg. von der Arbeitsstelle des Atlas der deutschen Volkskunde. Bonn, S. 23–25.

WIEGELMANN, Günter 1967: Alltags- und Festspeisen. Wandel und gegenwärtige Stellung (Atlas der Deutschen Volkskunde, Neue Folge, Beiheft 1). Marburg.

WIEGELMANN, Günter 1981: Tischsitten. Essen aus einer gemeinsamen Schüssel. Karte NF 43 (Fr. 237 c). In: ZENDER, Matthias (Hrsg.) 1966–1982, S. 225–249.

WIEGELMANN, Günter 1982: Der Wandel von Speisen- und Tischkultur im 18. Jahrhundert. In: Sozialer und kultureller Wandel in der ländlichen Welt des 18. Jahrhunderts (Wolfenbütteler Forschungen, Band 19). Hrsg. von Ernst HINRICHS und Günter WIEGELMANN. Wolfenbüttel, S. 149–161.

WIEGELMANN, Günter (Hrsg.) 1987: Wandel der Alltagskultur seit dem Mittelalter. Phasen – Epochen – Zäsuren (Beiträge zur Volkskultur in Nordwestdeutschland, Heft 55). Münster.

WISWE, Hans 1970: Kulturgeschichte der Kochkunst. Kochbücher und Rezepte aus zwei Jahrtausenden mit einem lexikalischen Anhang zur Fachsprache von Eva Hepp. München.

WÜNSCHMANN, Dietmar 1966: Die Tageszeiten. Ihre Bezeichnung im Deutschen. (Marburger Beiträge zur Germanistik, Band 16). Marburg.

ZENDER, Matthias (Hrsg.) 1959–1964: Atlas der Deutschen Volkskunde. Neue Folge. Erläuterungen zu den Karten NF 1–36, Band 1. Marburg.

ZENDER, Matthias (Hrsg.) 1966–1982: Atlas der Deutschen Volkskunde. Neue Folge. Erläuterungen zu den Karten NF 37–48 und 54–56c, 65–69d, 70–72c, 73–76a,b. Band 2. Marburg.

Kostformen im Wandel

von Edith Hörändner, Graz

Ich werde im Rahmen meines Beitrags versuchen, aus der Sicht der Volkskunde (Europäischen Ethnologie) technische Innovationen und sozioökonomische Veränderungen, wie sie seit dem vorigen Jahrhundert zu beobachten sind, in ihren Auswirkungen auf die traditionellen Nahrungsgewohnheiten zu umreißen. Es handelt sich dabei natürlich um Auswahlbeispiele und Überblicksdarstellungen, wie es bei der Fülle des Materials gar nicht anders möglich und auch gar nicht anders zu erwarten ist.

Die Innovationen als Ursachen des uns interessierenden Wandels sind von verschiedener Art, aber in ihrer Wirkung – und nicht selten auch in ihrer Entstehung – miteinander verflochten, und sie sind daher in vielen Fällen nicht losgelöst von

einander zu betrachten (wenn auch notgedrungen so darzustellen).

Gehen wir sofort in medias res! An der Spitze unserer konkreten Auswahlbeispiele stehen drei grundlegende technische Innovationen.

1. Der sogenannte Sparherd

Es gab in Europa traditionellerweise zwei Arten von Feuer- resp. Zubereitungsstätten für die Speisen, nämlich:

a. das offene Feuer des Herdes, und
b. den geschlossenen Heißluftraum des (Koch-)Ofens.

Über ersterem, dem offenen Herdfeuer, bereitete man – im heißen Fett der Pfanne oder im kochenden Wassermantel des Häfens oder Kessels¹⁾

– Pfannen(wende)speisen wie Schmarren, Sterz, Brösel oder Riebel²⁾ bzw. Gekochtes wie Knödel, gekochte Strudel, Häferlsterz³⁾ u. ä. m. Im geschlossenen Heißluftraum des Kochofens wurden gebakene Strudel, Aufläufe etc. bereitet oder man garte – langsam – z. B. Gerichte aus Hülsenfrüchten (zumeist mit Fleischzugaben) wie das sprichwörtliche „Ritschert“. (Zum besseren Verständnis ein Rezept: Bohnen, Rollgerste, Erdäpfel und Selchfleisch, gewürzt mit Salz, Lorbeer, Thymian und Essig, werden langsam im Ofen, heute: im „Rohr“, gedünstet. – Anstelle von Geselechtem können auch frische Schweinshaxeln genommen werden). Das „Ritschert“ war übrigens auch eine beliebte und typische Speise der Juden, wahr-

scheinlich aus zwei Gründen: erstens schmeckt das Gericht gut (und das jüdische Ritschert besonders, denn es ist ein „Ganselritschert“), und zweitens konnte diese Speise bereits freitags zubereitet und (in den Ofen) „eingeschoben“, und ohne weiteren Arbeitsaufwand am Sabbath (für den ein generelles strenges Arbeitsverbot galt, das die orthodoxen Juden auch wirklich einhielten) fertig herausgenommen und auf den Tisch gebracht werden.⁴⁾

Beide Zubereitungsorte, Herd und Ofen, erforderten jeweils eine eigene Kochtechnik und eigene Geräte. Beim Ofen sei nur kurz darauf verwiesen, daß man während des Gargvorgangs nicht mehr hantieren, also eingreifen konnte, da der heiße Luft-raum sonst zu sehr ausgekühlt wäre. Im Gegensatz dazu ermöglichte und erforderte die Zubereitung auf dem Herd – in Österreich in bequemer Tischhöhe, anderswo nur knapp über Fußbodenniveau – laufendes Hantieren während des – übrigens wesentlich kürzeren – Kochvorgangs.⁵⁾ Aus diesen feuerstättenbedingten Möglichkeiten ergaben sich unterschiedliche Kostlandschaften: Herdspeisen- und Ofenspeisengebiete. Österreich war, mit Ausnahme des Südostens, ein „Herdspeisenland“.

Diese Art der Speisenbereitung erforderte viel Holz: sie war also teuer und wenig umweltfreundlich. Die ökologische Problemsituation führte schließlich zur Erfindung des sog. „Sparherds“, so genannt, weil er Holz sparen half. Er wurde ab der ersten Hälfte des vorigen Jahrhunderts⁶⁾ in städtischen Bürgerhäusern üblich, und verbreitete sich später auch auf dem Land – ein Prozeß, der erst nach dem Zweiten Weltkrieg seinen endgültigen Abschluß fand. (Auf Almhütten ist das offene Feuer jedoch noch fallweise heute vorzufinden.⁷⁾)

Der Sparherd verband beide Zubereitungstechniken (des Herdes und des Ofens) in seiner Konstruktion: Durch die heiße Herdplatte, wo man darüber hinaus sogar noch die „Ringe“ herausnehmen, die Töpfe „hineinhängen“ und so die Feuerhitze noch immer auch direkt an die Unterseite der Gefäße heranbringen konnte, und im Backrohr; damit begann die Auflösung der traditionellen festumrissenen Kostlandschaften. Dieser Prozeß ging gestaffelt vor sich: In den Städten vollzog sich der

Wandel früher und schneller als im ländlichen Bereich.

Anzumerken ist in diesem Zusammenhang noch kurz folgendes:

- a. Der Wechsel in der Energie auf Gas und Strom – sofern er überhaupt erfolgt, denn vielfach wird, vor allem auf dem Land, noch immer mit Holz (aus dem eigenen Wald) geheizt – ist von keiner prinzipiellen Bedeutung. (Was der – wie es so schön schlagwortartig heißt – „allgemein im Kommen begriffene“ Mikrowellenherd bringen wird, bleibt abzuwarten und ist zu beobachten).
- b. Das Backrohr ermöglichte – in Verbindung mit anderen technischen Entwicklungen (vgl. später) die Übernahme und Verfeinerung der Mehlspeisenküche aus den östlichen Kochofengebieten der Monarchie.

2. Das „Tiefkühlen“ resp. Tiefgefrieren⁸⁾

Die Vorratshaltung, d. i. die Aufbewahrung des Überschusses und Überflusses für magere Zeiten, im besonderen von Fleisch und Gemüse, stellte in früheren Zeiten ein gravierendes Problem dar. Dauerkonservierung von Fleisch war in unseren Regionen nur durch Einsalzen bzw. Einpökeln, Lufttrocknen oder Räuchern (Selchen) möglich.⁹⁾ Lange Vorratshaltung beim Gemüse erfolgte im Keller (z. B. bei Erdäpfeln und Kraut), im Faß (Sauerkraut) oder in der Grube (sog. „Grubenkraut“¹⁰⁾). Kraut war früher wohl der allerwichtigste Vitaminspender im Winter.

Das Krauteinschneiden geschah u. a. durch wandernde Störarbeiter, von denen die Montafoner Krautschneider mit ihren exzellenten großen Hobeln Berühmtheit erlangten und zu einem stehenden Typus unter den sog. „Volkstypen“ oder „Kauf-rufen“ wurden. Sie arbeiteten auch in den Städten den Krautvorrat für den Winter auf. (Andere städtische und bäuerliche Haushalte schnitten das Kraut auch selbst ein: einerseits mit den großen Montafoner Hobeln, die man sich angeschafft hatte, andererseits mit selbstgefertigten Geräten, deren Schneide häufig aus einem Sensenblatt bestand).

Nicht zufällig werden, heute allerdings hauptsächlich in einem übertragenen Sinn, „Kraut und Rüben“

in einem Atem genannt. Früher war dies realiter gemeint. Eßbare Rüben waren vor allem die flachgedrückte weiße Kraut- oder Wasserrübe (*Brassica rapa rapifera*), auch „Scheiblrübe“ genannt, und die gelbfleischige Kohlrübe (*Brassica napus napifera*), gegendweise als „Tusche“ bekannt. Jedes Bauernhaus hatte früher seinen Rübenacker, und Rüben waren bis nach dem Zweiten Weltkrieg oft sogar tägliche Kost.

Die Rüben wurden zumeist als Zweitfrucht nach dem Getreide gebaut. Es gab sie daher im Spätsommer oder Frühherbst frisch (als Gemüse weich gekocht, eingebrannt und leicht gewürzt, als „Vorricht“ oder als Füllung [„Tuschennudel“]), aber auch zu „Darr-Tuschen“ gedörrt und so für lange haltbar gemacht.

Für lange Vorratshaltung gedacht war auch das aus den weißen Rüben hergestellte „weiße Kraut“ (eingesäuertes Rübenkraut), das gegen den „Langes“ (Frühling) zu schon sehr sauer geworden war und dann im Brunnenwasser ausgesäuert werden mußte.

Den Stellenwert von Kraut und Rüben, desgleichen übrigens von Bohnen, Erbsen und Linsen, zeigt deutlich folgende Tatsache: Sie waren im Mittelalter, im Gegensatz zum Getreide, als sog. „kuchel nothdurften“ zehentfrei. Die Kost der Robotbauern bestand zu einem wesentlichen Teil aus diesen „Grundnahrungsmitteln“. So aßen sie z. B. Kraut und Brot zu Mittag und gekochte Bohnen zur Jause. (Gekochte Bohnen waren auch vielfach, und dies bis in unser Jahrhundert, die Nahrung der Fußwallfahrer; sie trugen sie in der Tasche mit).

Kraut und Rüben waren jahrhundertlang ein Hauptbestandteil bäuerlicher und zumindest im Fall des Krautes auch städtischer Ernährung. Der gesundheitliche Wert war, wenn auch vielleicht nicht begründend definiert, doch bekannt. So hieß es im Volksmund: „Kraut vom Kübel hilft gegen 99 Übel“ und der Haller Spitalsarzt GUARINONI sang in den „Greueln der Verwüstung des menschlichen Geschlechts“ (1610) ein Loblied auf das Sauerkraut. Dieses kam als „Kowas-“ oder „Zedlkraut“ täglich als Voressen auf den Tisch. „Kommt das Kraut ins Haus, muß der Doktor hinaus!“ sagte man (nicht ganz zu Unrecht, wie wir wissen).

Während die Rüben auch aus der bäuerlichen Kost heute verschwunden sind, ist das Kraut noch durchaus aktuell, auch wenn es fallweise durch den Erdapfel verdrängt bzw. ersetzt wurde. (Auf die Art und Zahl der Speisefolgen [= „Richten“] und auf weiteres Auf- und Abkommen von Feldfrüchten wird noch später kurz eingegangen werden).

Der medizinische Wert der natürlichen Milchsäurevergärung ist heute allgemein bekannt; außerdem schmeckt dieses Sauerkraut besser. Man bekam es bis vor kurzem nur „offen“ beim „Sauerkräutler“ (aus dem Faß). Es scheint aber gelungen zu sein, es nunmehr auch fertig abgepackt im verschweißten Plastikbeutel in den Handel (vor allem der Ladenketten) zu bringen.

Fleischvorrat und Fleischkonsum vergangener Zeiten unterschieden sich früher wesentlich vom heutigen. Auch gab es bereits früh unterschiedliche Entwicklungen in Stadt und Land. In den Städten stand immer mehr Frischfleisch zur Verfügung, denn hier gab es die Auftriebe auf den Großviehmärkten (das „Fleisch auf dem Huf“¹¹) und die Distribution über den Kleinhandel (Fleischhauer). Der Bedarf konnte also durch Kauf abgedeckt werden. Geflügel erstand man beim „Geflügelkramer“, aber auch auf den diversen „Bauernmärkten“: Bauern aus dem Umland kamen, z. T. täglich, in die Stadt und machten hier Geflügel, Eier, Milch und Butter u. a. m. zu Geld,¹² zu jenem dringend benötigten Bargeld, mit dem sie dann das Wenige einkauften, das sie nicht selbst bereitstellen konnten (wie Salz oder Tabak, später auch Zucker u. a.).

Auf dem Land kamen Rindfleisch und Geflügel nur zu speziellen Anlässen wie z. B. Hochzeiten, für die Wöchnerin, aber auch als Krankenkost u. ä. auf den Tisch. Die Milch- und Eierlieferanten waren als Dauerproduzenten wichtige Geldbringer. Fleischlieferanten waren für den normalen Alltag zumeist nur Schwein und Schaf.

Vor der Einführung von Erdäpfeln und Kukuruz (Mais) wurden die Schweine auf der Weide gehalten; erst dann begann die gezielte Schweinemast. In der Folge stieg der Fleischverbrauch merklich an.

Geschlachtet wurde auf alle Fälle zu Weihnachten/Neujahr, z. T. nochmals im Fasching und manch-

mal auch noch zu Ostern. In manchen Orten hielten es zwei Nachbarn so, daß der eine zu Weihnachten, der andere zu Ostern schlachtete und sie sich beide Male das Schwein teilten.¹³)

Am Schlachttag, einem „kleinen Festtag“, gab es „Blutbackerl“¹⁴) und an den folgenden Tagen „Brennfleisch“¹⁵) sowie den „Hochrucken“ (d. i. die Wirbelsäule mit den anhaftenden Fleischteilen), der gekocht oder gebraten wurde. Sulz, Sauschädel und Sauhaxeln, Brein- und Bratwürste etc. kamen ebenfalls frisch auf den Tisch. Das meiste wurde jedoch durch Räuchern (Selchen) haltbar gemacht und aufbewahrt. Der Vorrat sollte „für das ganze Jahr“ (bis zum nächsten Schlachttag im Spätherbst oder Winter) reichen, und zwar für den normalen Alltag (die wöchentlichen Fleischtage), aber auch für die Zeit besonderer Arbeitsbelastung wie Gras- und Getreideschnitt sowie Drusch.

Bei den Mahlzeiten gab es selten größere Stücke Fleisch. Kleine und kleinste Stücke Geselchtes wurden zumeist in Knödeln, Nocken, Strudeln und dergl. verarbeitet. Wenn es Fleischstücke gab, wurden sie häufig individuell (und nicht selten in verschiedener Größe, je nach Rang) zugeteilt und auf ein Holzbrettchen gelegt. Salat, Kraut und Knödel hingegen aß man aus der gemeinsamen Schüssel. – Eine andere Form des Fleischessens war, daß man es in dünnen Schnittchen auf das Gemüse der großen Schüssel auflegte, von wo man es dann mit dem Löffel wegnahm. Das geselchte Fleisch wurde meist gesotten. Der Selchspeck hingegen wurde meist roh, zum Jausenbrot, gegessen.

Gebratenes Fleisch („Bratl“) und gebackenes Geflügel (das vielzitierte „Backhendl“) waren im ländlichen Alltag unbekannt, im Gegensatz z. B. zu Wien, wo Nachrichten von „dreierlei Fleisch“ auf dem – nicht nur hochherrschaftlichen, sondern auch bürgerlichen – Mittagstisch erzählen: von Gekochtem (Rindfleisch; oft nur der Suppe wegen), Gebackenem und Gebratenem. Wie lange (über das bürgerliche Biedermeier hinaus) und letztlich für wie viele dies galt, wäre noch zu konkretisieren.

Auf dem Land blieb der oben beschriebene Zustand praktisch bis in die ersten Jahre nach dem Zweiten

Weltkrieg bestehen. Nach dem Abkommen der Rauchküchen, in denen über dem offenen Herdfeuer, im Rauch- oder Funkenhut, auch „Selch“ oder „Fleischhimmel“ genannt, geräuchert wurde, kam das Fleisch in eigene Selchkammern. (Es wäre übrigens lohnend, auf diese näher einzugehen, nicht zuletzt im Hinblick auf den Vorwurf, Geselchtes sei ungesund bzw. krebsfördernd oder sogar -erregend).¹⁶)

Mit dem wirtschaftlichen Aufschwung nach dem Zweiten Weltkrieg resp. der schweren Nachkriegszeit kam schließlich die ersehnte „amerikanische Küche“¹⁷) auch ins Bauernhaus. Integrierender Bestandteil dieses Küchentyps ist der Eiskasten. In der Stadt für die Hausfrau (oder den Hausmann) nicht mehr wegzudenken, ist er im ländlichen Bereich durchaus entbehrlich. „Höchstens a paar Blattl Wurst, der Butter“¹⁸) und die Milch“ werden in ihm aufbewahrt. Alles andere liegt im „Kühlschrank“, womit hier das Gefriergerät (umgangssprachlich „Tiefkühltruhe“) gemeint ist. („Kühlschrank“ in der Stadt hingegen ist ein Synonym für „Eiskasten“, wie eben immer das Wichtigere und Geläufigere den Gattungsnamen an sich zieht).¹⁹)

Die Tiefkühltruhe ist im bäuerlichen Haushalt unentbehrlich geworden. Vielfach begann es beim Tiefkühlen mit Gemeinschaftseinrichtungen wie einem genossenschaftlichen Gefrierhaus; heute steht die Gefriertruhe in jedem Bauernhaus, wir finden sie aber auch bei anderen Berufs- und Sozialschichten im ländlichen Bereich, sowie in vielen, vielleicht sogar den meisten Stadthaushalten (in kombinierter Form mit dem Eiskasten oder als eigene Truhe; zumindest ist ein kleines Gefrierfach im Eiskasten vorhanden). Die Kühltruhe dient auch in der Stadt der länger- bzw. langfristigen Bevorratung, die hier jedoch durch Kauf abgedeckt wird. Vielfach werden zeit- und geldsparende Aspekte herausgestrichen: zeitsparender Wocheneinkauf am Samstag, Ausnützen preisgünstiger Sonderangebote, stark verbilligter Kauf von halben unzerlegten Schweinen²⁰) u. a. m. Die rationelle Verarbeitung – Kochen großer Mengen, portionsweises „Einfrieren“ – ist für Stadt und Land gleichermaßen interessant.

Im bäuerlichen Bereich finden wir überall Fleisch in der Tiefkühltruhe,

ferner Gemüse aus dem eigenen Anbau (sowohl aus dem Garten- als auch aus dem Feldgemüsebau), darüber hinaus Obst (aus dem eigenen Garten).

Mit der technischen Innovation der Kühltruhe verlor das Selchen seine jahrhundertelange Funktion als hauptsächliche Konservierungsmethode. Da Selchfleisch aber eine geschätzte Geschmacksvariante im Fleischangebot darstellt, wird heute noch allgemein geselcht (entweder selbst oder, gegen Entgelt, beim Fleischhauer [sog. „Störselchen“]).

Die Tiefkühltruhe änderte die Struktur der Kost im ländlichen Raum in entscheidender Weise. Eine Bäuerin faßt zusammen: „Im Gegensatz zu früher sticht man heute ab, 'wenn man es braucht', d. h. manchmal jeden zweiten, dritten Monat. Dies ist allerdings erst seit ein paar Jahren üblich; vorher hat man jährlich zwei- bis viermal abgestochen: zum Kirtag, zu Weihnachten und im Fasching ('das war immer, das haben alle') und manchmal auch zu Ostern. – Abgesehen von diesen festen Terminen stach man natürlich auch bei einer Hochzeit ab, und zwar 'gegenseitig', d. h. sowohl im Haus des Bräutigams als auch in dem der Braut.“²¹⁾

Die Tiefkühltruhe fügte sich m. E. deswegen so schnell und nahtlos in die vorhandenen Strukturen ein, weil sie das Problem der Langzeitkonservierung unter Beibehaltung der vorhandenen möglichen Selbstversorgung löste. Ich neige zur Ansicht, daß das Kaufen (die Versorgung gegen Bargeld) beim Bauern vermieden wird, wo es geht. Es gibt einerseits ohnehin unvermeidbare (und z. T. enorme) Ausgaben (nicht zuletzt für den Maschinenpark, die Versicherungen, aber auch für die Bauernpension u. ä. m.), und auf der anderen Seite gehört die (natürlich relative) Autarkie zum Selbstverständnis dieses Standes.

Die rasche Entwicklung nach den mageren Kriegs- und Nachkriegsjahren führte nicht selten zu einem direkten Umstieg vom offenen Herdfeuer zum Elektroherd, von „Selch“ und „Speis“ zur Gefriertruhe, von der Kost wie im 19. Jahrhundert zum fleischreichen Speisezettel moderner Prägung. Der vielzitierte „Kopfsprung in die Moderne“ vollzog sich auch in diesem Bereich.

3. Die Hochmüllerei

Einer weiteren technischen Innovation ist bei unserer Betrachtung des Wandels in der Nahrung resp. Ernährung zu gedenken, da sie ebenfalls weitreichende Folgen zeitigte: der Hochmüllerei²²⁾ und der damit ermöglichten Feinstvermahlung des Getreides. Fein- und Feinstmehle waren aber für die Ausbildung der feinen, nicht zu Unrecht als „Wiener“ bezeichneten Mehlspeisküche entscheidend.

Heute assoziiert man mit „Mehlspeisen“ in erster Linie feine, weiße, süße Produkte, und nicht Speisen aus zumeist gröberen Mehlen, bräunlich und ungesüßt, z. T. gesäuert, die Beilage zu Fleisch, Vor- oder Nachgericht, aber auch Hauptspeise sein konnten.

Erster wichtiger Schritt, und Voraussetzung für diese älteren Mehlspeisen, war die seinerzeitige Erfindung des Mühlbeutels und Beutelkastens zu Beginn des 16. Jahrhunderts. Die damit herstellbaren feineren Mehle konnten zu siedfesten Teigen verarbeitet werden, die man in Wasser oder Schmalz zubereitete. (Zu den wassergekochten Speisen zählen Knödel, Nudel, Strudel etc.; in Schmalz „[heraus]gebacken“ sind die verschiedenen Krapfen oder Küchel usw., häufig unter der Sammelbezeichnung „Schmalzgebäcke“ resp. „Schmalzgebackenes“ zusammengefaßt; und mit Schmalz bereitet sind die verschiedenen Pfannenwendespeisen wie Sterz, Schmarren und dergl.).

Die Spätstufe der „Wiener Mehlspeisen“ – wobei der Ausdruck allgemein für die feinen Mehlspeisen des süddeutschen Raumes, an deren Ausbildung Wien wahrscheinlich den Hauptanteil hatte, steht – ist ein Produkt des 19. Jahrhunderts, das unter verschiedenen Voraussetzungen zustandekam; zu letzteren zählen u. a.:

- a. der Vorsprung Österreich-Ungarns in der Mühlentechnik (die bald von Süddeutschland übernommen wurde);²³⁾
- b. die Erfindung der Backhefe (um 1820), die der Bierhefe überlegen war;²⁴⁾
- c. die Erfindung des billigen Rübenzuckers;²⁵⁾
- d. die Erfindung des rauchfreien Küchenherds (= Sparherds), der zuerst von Adel und Bürgertum

der Städte, natürlich vor allem Wiens, übernommen worden war. Zu diesem Zusammenspiel technischer Innovationen kommen gesellschaftliche Änderungen, die sich entscheidend auswirkten. Hier ist vor allem auf die *Rolle der Frauen* zu verweisen:

- a. Den Frauen der Oberschicht, deren alte Pflichten weggefallen waren und denen der Weg in Bildung und Beruf noch nicht offenstand, war die Küche zum (kreativen) Hauptbetätigungsfeld, war Kochen eine Herausforderung geworden; und
- b. es gingen vor allem Köchinnen aus den östlichen Gebieten der Monarchie „in Dienst“. Die „böhmische Köchin“ war und ist sprichwörtlich. Diese Dienstboten kamen aus traditionellen Kochofengebieten, Ofenspeisen waren ihnen vertraut. Letztere wurden von und mit ihnen mit Hilfe des (neuen) Backrohrs weiterentwickelt.

Es sei in diesem Zusammenhang aber auch auf andere Auswirkungen dieser Neuerungen und Fortschritte hingewiesen. Die neuen Vermahlungsarten ergaben vielfach ein weniger kleberreiches Mehl; vieles ist mit diesem nicht mehr oder nicht zufriedenstellend herstellbar. Der Dauerkonsum von raffiniertem billigen Rübenzucker durch alle Schichten erwies sich letztlich als ungesund und führte zu Schäden in der Volksgesundheit. Zucker wird heute sogar oft als „Droge“ bezeichnet.²⁶⁾ Dies und noch vieles andere²⁷⁾ stellt eine von immer breiteren Kreisen rezipierte Erkenntnis dar, der Alternativbewegungen – wie zuletzt die „Biowelle“ – gegenzusteuern suchen.

In der bäuerlichen Kost wurden allmählich die alten Mehlspeisen ersetzt durch Erdäpfel, Polenta, Brot und schließlich auch Reis (der zuerst städtisch-oberschichtliche Innovation war und auf dem Land vorerst sparsam in der Festtagskost eingesetzt wurde, z. B. als Einlage in die „Hochzeitssuppe“).

4. Von der seinerzeitigen Morgenmahlzeit zum heutigen Frühstück

Ein gutes Beispiel für den Wandel in der Koststruktur stellen auch die Morgenmahlzeiten dar. Im Rahmen

des Österreichischen Volkskundeatlas' wurden diese für die sommerlichen Werkstage (d. i. die Zeit besonderer Arbeitsbelastung mit besonders ausgeprägter Kost) vor dem Ersten Weltkrieg (d. i. noch weitgehend die vorindustrielle Zeit, die auch deutlich den Zustand vor Auflösung der traditionellen Kostlandschaften zeigt) untersucht.²⁸⁾ Gegendweise blieb dieser Zustand bis in die Zeit nach dem Zweiten Weltkrieg (Fünfziger Jahre) erhalten.

Das Frühstück, zu dem übrigens das Nachtmahl häufig auffallende Parallelen aufweist, bestand damals aus einer Suppe und einer festen Speise wie Sterz, Mus, Koch²⁹⁾ und dergl. Man aß aus einer gemeinsamen Schüssel. Das Brot (z. T. eigenes Suppenbrot) wurde in die Suppe „geschnitten“ („Schnittel“ oder „Schnittlingssuppe“)³⁰⁾, die Erdäpfel vor allem in die „Stosuppe“³¹⁾ eingelegt. „Eingedickt“ wurde auch gern mit Bohnen. Die erste entscheidende „Anstoßinnovation“ für den grundlegenden Wandel dieser Mahlzeit war das Eindringen von Kaffee. Dabei handelt es sich immer um Ersatzkaffee (in Österreich zumeist um Malz- oder Zichorienkaffee).³²⁾ Frühe Innovationsorte waren Wien (mit seiner obergesellschaftlichen Kaffee[haus]kultur und den Nachahmungsbestrebungen der Unterschichten, die sich der Surrogate bedienen) und die Zentren der Textilindustrie in Vorarlberg, wo der Kaffee nicht zuletzt als Stimulans und Arbeitsunterbrecher konsumiert und toleriert wurde.³³⁾ Bei der Morgenmahlzeit wurde der Kaffee jedoch anfangs nicht getrunken, sondern als „Kaffeessuppe“ gelöffelt wie die eigentlichen Suppen auch;³⁴⁾ mit ihm aber war der Weg zum heutigen Frühstück beschritten, da allmählich die – später häufig mit (zumeist selbsterzeugter) Marmelade bestrichene – Brotschnitte bzw. -scheibe die traditionellen festen Morgenspeisen ersetzte.

5. Vom hauserzeugten Bauern- zum gekauften Bäckerbrot

Auch das Brot ist in unserem Zusammenhang einer kurzen Überlegung wert. Wie die Erhebungen für den Österreichischen Volkskundeatlas zeigen, wurde in den ausgehenden fünfziger Jahren das Bauernbrot noch überwiegend zu Hause gebak-

ken.³⁵⁾ Es handelt sich dabei um ein dunkles, mit „Ura“ (Sauerteig) gesäuertes Hochbrot, das auf Vorrat erzeugt wurde.³⁶⁾ Die Eigenherstellung ergab nicht nur Brot, das „besser schmeckt und mehr ausgibt“ (wie immer wieder betont wurde), sie erlaubte auch die bessere Anpassung an die jeweilige Situation bzw. besondere Bedürfnisse.³⁷⁾ Allerdings hatte auch schon im genannten Zeitraum der Brotkauf eingesetzt: in den Städten wie auch in industrialisierten und fremdenverkehrsaufgeschlossenen Gebieten usw. Auf dem Land stieg man zwar auch z. T. direkt von der Hauserzeugung auf den Kauf um, z. T. jedoch waren eine oder sogar zwei Ablösestufen dazwischengeschaltet: Das Störbrot (Teig und Laibe wurden zu Hause hergestellt, gebacken wurde – gegen Entgelt – beim Bäcker) und das Tausch- oder Umtauschbrot (bei dem man Getreide oder Mehl beim Bäcker gegen Brot tauschte).³⁸⁾ Allerdings kam das Selberbacken nie ganz ab und ist heute z. T. wieder im Zunehmen begriffen (nicht zuletzt auch in den Städten), wobei das gestiegene Gesundheitsbewußtsein („Biowelle“) einerseits, die Wünsche der Urlauber („Urlaub am Bauernhof“) andererseits zu den Haupttriebfeuern zählen dürften.³⁹⁾ Zum traditionellen Laib tritt nun auch beim hauserzeugten Brot der Wecken, der sich für die Brotschneidemaschine als praktischer erweist. Ein weiteres Charakteristikum auf dem Brotsektor der letzten Jahre ist die ungeheure Brotvielfalt im Angebot, was auch, aber nicht nur, finanzielle Gründe haben dürfte (Spezialbrote unterliegen keiner Preisbindung).⁴⁰⁾

6. Verschwinden/Neueinführung von Feldfrüchten

Wie die Rüben (vgl. vorne) verschwand auch Buchweizen⁴¹⁾ (ebenfalls eine Nachfrucht) und Hirse⁴²⁾. Letztere wurde von der „gelben Gefahr“, dem ertragreichen Mais⁴³⁾, abgelöst. Die zweite wichtige Innovation unter den Feldfrüchten ist bekanntermaßen der Erdäpfel, von dessen Eindringen in die Kost bereits kurz die Rede war. (Hier nur angedeutet sei die Notwendigkeit weiterer Untersuchungen der Importe von Feldfrüchten [wie z. B. Reis] und deren Aufnahme in den heimischen Speisezettel).

7. Freie Verfügbarkeit der Güter

Als Folge der technischen Entwicklung im Transportwesen (Ausbau des Verkehrswesens, Kühleinrichtungen) und des Vertriebs (heute: Ladenketten, darüber hinaus internationale Großkonzerne) führten schließlich zur totalen Verfügbarkeit der Güter in der Gegenwart. Das 19. Jahrhundert ist hier, wie im wesentlichen auch sonst, die Grundlage für die bestehenden oder noch feststellbaren Zustände. (Dies gilt über das Gebiet der Nahrung hinaus, weshalb der Forschungsschwerpunkt „19. Jahrhundert“ der Thyssen-Stiftung nicht genug in seinem Wert hervorgehoben werden kann).

Stichwortartig und beispielhaft seien in diesem Zusammenhang genannt:

- die billigen Fleischimporte aus Übersee, die den Fleischkonsum der untersten Sozialschichten ansteigen ließen, da das Importfleisch billiger als das des eigenen Landes war (lebendes Vieh konnte nicht in Schiffen transportiert und daher früher nicht herangeschafft werden; Billigproduzenten waren Australien und Neuseeland);
- die Binnenimporte von Seefisch, die Fisch zum Bestandteil der Kost machten (nicht zuletzt als besondere und alltägliche Fastenspeise: Weihnachten, Fastenzeit, Freitage etc.; früher konnten nur Stockfisch und Salzheringe über weite Strecken transportiert werden; Fluß- und Teichfische – Fischerei lange Vorrecht des Adels; Fischzuchten der Klöster – kamen vor allem bei den Oberschichten auf den Tisch);
- die Importe von Südfrüchten, die z. B. die für besondere Anlässe typischen Raritäten Feigen, Datteln, Orangen u. a. m. in ihrem Stellenwert auf banale Alltäglichkeiten reduzierten. An dieser Stelle sei auf die Akzeleration der Innovationsverläufe hingewiesen: Die erst vor wenigen Jahren auf den europäischen Markt gebrachten Kiwis eroberten praktisch „über Nacht“ die Haushalte und wurden bisher auf Dauer in die Kost integriert. Ermöglicht wurde dies durch mehrere Faktoren, u. a. dadurch, daß die Neuheit mittels der Ladenketten gleichzeitig in Wien und im sog. „hintersten Winkel“ erhältlich war, daß die Medien, nicht zuletzt die Fernsehwerbung, für die notwendigen Informationen sorgten,

und daß Kochkurse der städtischen Volkshochschulen und ländlichen Bildungshäuser den Umgang mit der ungewohnten Frucht lehrten und einübten (durchaus auch im Sinne eines neuen Ernährungsbewußtseins). Aneignung und Popularisierung erfolgen heute wesentlich schneller gegenüber früheren Zeiten, auch die Art der Vermittlung hat sich gewandelt: der überregionale persönliche Kontakt als Innovationsweg⁴⁴) wird abgelöst durch Vehikel der anonymen Massenkommunikation. Der Ausgangsort von Innovationen hat sich heutzutage vielfach in die Redaktionen von Zeitungen, vor allem aber der Fernsehanstalten hineinverlagert, deren Zulieferer wiederum nicht zuletzt die Werbestrategen der interessierten Firmen sind.

Eine Folge der weltweiten wirtschaftlichen Verflechtung ist, daß in den westlichen Industrieländern die Verfügbarkeit der Nahrungsgüter de facto „total“ ist. Es geht auch längst nicht mehr „nur“ um die Sicherstellung der Grundversorgung oder eine bescheidene Hebung des „Standards“: es geht vielmehr vielfach um Vielfalt und Luxus, und um die Aufhebung saisonaler Gebundenheit, also im weiteren Sinn der Jahreszeiten (was allerdings – unter anderen Vorzeichen – mit der „Nouvelle Cuisine“ und ihren Forderungen, einschließlich der Aufwertung der Regionalküchen, relativiert wird). Irgendwo auf der Welt ist eben immer Erntezeit für das Obst oder Gemüse, auf das man gerade Appetit hat. (Vergleiche mit der Situation in anders strukturierten und anders funktionierenden Wirtschaftsblöcken sind in diesem Zusammenhang aufschlußreich, und wurden auch bereits durchgeführt, aber bei weitem nicht in ausreichendem Maße).

8. U. v. a. m.

Die Reihe aufschlußreicher Beispiele wäre noch lang fortzusetzen. Mit der Realität der Milchkontigentierung und dem „Butterberg“ konfrontiert, und Margarine eher als diätetisches Fett klassifizierend, ist die historische Situation für viele wahrscheinlich eine Überraschung. Milch und Butter waren vielfach auch auf dem Land kostbar, dienten sie doch oft für die Bargeldbeschaffung (Verkauf auf den städtischen

Tages- und Wochenmärkten). Die Milchversorgung der Großstädte durch die Sonderform der Milchmeierei – der für Wien Helmut FIELHAUER nachging – und die Erfindung der Margarine waren wichtige Innovationen im Zusammenhang mit den Bestrebungen zur Hebung der Volksgesundheit. Pasteurisieren und Emulgieren der Milch führten zum grundlegenden Wandel der Verarbeitung von Milch im Haushalt (für Speisen, aber auch für den Rohgenuß), bewirkten aber auch eine grundlegende Veränderung der Geschmacklichkeit, und letztlich des Geschmacks der Konsumenten.

Speisenfolge und Mahlzeitenordnung sowie die Art des Essens sind weitere essentielle Komplexe eines tiefgreifenden Wandels, desgleichen Selbstversorgung, Hauserzeugung und Kauf, industrielle Fertigung und Fertignahrung. Mit letztgenanntem Beispiel haben wir die Brücke zur unmittelbaren Gegenwart geschlagen, die von Fertigmahlzeit und Mikrowellenherd ebenso gekennzeichnet wird wie von einer von der Verfasserin vermuteten neuerlich im Entstehen begriffenen Art von Zweimahlzeitenordnung (bedingt durch die berufliche und schulische Situation).⁴⁵)

Verursacher eines Kostwandels sind auch das Reisen im Sinne des weltweiten Massentourismus, die ethnischen Kleinküchen, die mit den Gastarbeitern kamen, und die „Regionalisierung“ der Kost („small is beautiful“).

Es bietet sich auf diesem Gebiet des Wandels in der Kost soviel an, daß der Forscher nur aufseufzend, aber doch auch glücklich sagen kann: PROST MAHLZEIT!

Anmerkungen:

1. Dieser Kessel hing am sog. „Kesselgalgen“ oder der „Kesselreidn“, einer schwenkbaren Vorrichtung, mit deren Hilfe man den Kessel in jene Position zum Feuer bringen konnte, deren es jeweils bedurfte.
2. Zu „Schmarren“, „Sterz“, „Brösel“ und „Riebel“ u. a. vgl. Edith HÖRANDNER, Morgenmahlzeiten werktags im Sommer vor dem Ersten Weltkrieg. Kommentar zu den Kartenblättern 105 und 106 des Österreichischen Volkskundatlasses, 6. Lieferung/2. Teil, Wien 1979, 67–78.

3. Zu „Häferlsterz“ vgl. Edith HÖRANDNER, wie Anm. 2. 77 f.

4. Für die Juden gilt das Verbot des Genusses von Schweinefleisch. Mitgedünstet wurde beim „Gänsefritschert“ vor allem das, was häufig mit „Gänseklein“ umschrieben wird. – Wie sehr man übrigens diese Speise mit den Juden in Verbindung bringt, zeigt auch eine Zeile aus dem in Wien (zumindest früher) geläufigen Gedicht „Schadchens Fluch“: „Ka (kein) Ritschert soll dir schmecken, ka Scholet und ka Gans...“, was auch verselbständigt als Verwünschensformel verwendet wurde.

Das Ritschert war eine Speise der östlichen Kochofengebiete sowie des orthodoxen Ostjudentums. In Österreich finden wir es erwartungsgemäß in den Kochofengebieten (Südosten) einerseits und andererseits in Gebieten mit nicht assimilierte jüdischer Bevölkerung wie z. B. im Burgenland (früher Ungarn) mit seinen ehemals berühmten Rabbinerschulen, die die Observanz der Vorschriften lehrten und wohl auch überwachten. Die jüdische Minderheit hielt selbst in Gebieten mit offenen Feuerstellen das Sabbath-Arbeitsverbot ein: Man brachte die Speisen am Freitagabend eben zum Bäcker, der sie im Backofen garte, und ließ sie am Sabbath vom christlichen Dienstmädchen abholen und servieren.

5. Vgl. dazu Anni GAMERITH, Feuerstättenbedingte Kochtechniken und Speisen, in: *Ethnologica Scandinavica*, 1971, 78–86.

6. Vgl. Anni GAMERITH, Tisch, Mahl und Speise des einfachen Landvolkes zur Zeit Erzherzog Johanns, in: *Beiträge zur Landesausstellung Erzherzog Johann*, 1982, 162–176; 165; ferner auch Reay TANNAHILL, *Kulturgeschichte des Essens*, Wien – Berlin 1973, 376.

7. Hier dient es nicht nur zur Speisebereitung, sondern auch noch vielfach zur Käseherstellung (im großen schwenkbaren Kupferkessel).

8. Der übliche Sprachgebrauch verwendet die Begriffe „Tiefkühlen“ und Tiefkühltruhe.

9. Verzehrt und konserviert wurde hauptsächlich Schweinefleisch. Rindfleisch wurde, vor allem was den ländlichen Bereich anlangt, frisch zu besonderen Anlässen (wie Hochzeiten) auf den Tisch gebracht. (In den Städten, besonders in Wien, war Rindfleisch Teil der Alltagskost). Schaffleisch wurde, wenn auch selten, durch Selchen haltbar gemacht. – „Der größte Teil des geschlachteten Schweines wurde vor der Einführung des „Einrexens“ und des Tiefkühlens durch Räuchern konserviert – es mußte ja meist länger als ein halbes Jahr für viele hungrige Mäuler reichen. Ein Einpökeln, wie es in Oberösterreich bekannt und beliebt war, ist in den meisten Teilen der Steiermark nicht üblich gewesen. Man hat das Fleisch mit einer Mischung aus Salz, Knoblauch, Wacholderbeeren, Kümmel, Koriander und schmackhaften Wildwurzeln kräftig eingerieben (das Einpökeln mittels salpeterhaltigem Pökelsalz in der „Sur“ erfolgte erst viel später). Nachdem das eingesalzene Fleisch zwei bis höchstens acht Tage im Salz gelegen hatte, wurde es geräuchert – je höher ein Hof lag, desto mehr hatte man bei Speck und Rauchfleisch mit dem Salz gespart.“ Franz MAIER-BRUCK, *Vom Essen auf dem Lande*, Wien o. J., 376 f. Vgl. dort auch unter den Kapiteln „Vorratswirtschaft“ bei den einzelnen Bundesländern.

10. Vgl. dazu im besonderen das Kapitel „Grubenkraut“ in: Verena ZESSNIK, *Kraut und Krautkonservierung in der Weststeiermark*. Dipl. Arb. Graz 1987, 131–166.

11. Vgl. dazu Ekkehard WESTERMANN, *Internationaler Ochsenhandel (1350–1750)*. Akten des 7th International Economic History Congress, Edinburg 1978, Stuttgart 1979.

12. Die Versorgung der Städte durch die Bau-

ern der Umgebung war allgemein üblich. In Wien war beim Passieren der „Lina“ (d. i. des Linienwalls) von den Marktgängern dafür die sog. „Verzehsteuer“ zu entrichten. – Häufig wurde hier die Kleidung als Signal eingesetzt („Werbetracht“).

13. Vgl. dazu Franz MAIER-BRUCK, Vom Essen auf dem Lande, Wien o. J., 372. (Die Aussage bezieht sich auf die Steiermark.)

14. „Blutbackerl“: „Das beim Stechen des Schweins aufgefangene Blut mit Milch, etwas Mehl und in Fett gerösteten, fein geschnittenen Zwiebeln versprudeln, mit viel Fett in einer flachen Rein zu einer Art flachen Kuchen backen.“ Franz MAIER-BRUCK, Vom Essen auf dem Lande, Wien o. J., 373.

15. „Das an Schlachttagen anfallende Frischfleisch, das „Brennfleisch“, wird an den folgenden Tagen zur Jause aufgetischt. Frisch gegessen wurde sonst in alter Zeit nur ein sehr geringer Teil.“ Franz MAIER-BRUCK, Vom Essen auf dem Lande, Wien o. J., 375.

16. So z. B. wird darauf hingewiesen, daß das zu selchende Fleisch hoch über der Feuerstelle hängen sollte und daß der aufsteigende Rauch den Ruß auf seinem Weg nach oben abgeben solle, z. B. durch Ablagerung an Mauervorsprüngen, u. v. a. m.

17. Mit „amerikanischer Küche“ wird die Einbauküche bezeichnet. Bei der Entwicklung dieses neuen Küchentyps war Skandinavien stark beteiligt, was aber im allgemeinen Bewußtsein nicht verankert ist.

18. Früher hieß es auch hochsprachlich „der“ Butter (vgl. z. B. bei Adalbert STIFTER); dies hat sich in der Mundart noch z. T. erhalten.

19. Vgl. auch „Korn“ als Bezeichnung für die jeweilige Hauptgetreideart: Dies ist einmal Roggen, dann wieder Weizen.

20. Solche Schweinehälften werden häufig direkt beim Bauern gekauft, finden sich aber auch im städtischen Angebot (z. B. einer Fleischhauerei in Graz).

21. Vgl. Edith HÖRANDNER, Küche und Kochen. In: K. GAAL und Olaf BOCKHORN (Hg.), Tadtten. Eisenstadt 1976, 159–190; 172.

22. Hinsichtlich der Art und Weise, wie das Getreide zu Mehl aufbereitet wird, unterscheidet man drei Mahlverfahren: Die Flachmüllerei, die Hochmüllerei und die Halbhochmüllerei. Bei der Hochmüllerei werden die Körner allmählich zerkleinert; zuerst werden nur Grieße und Dunste erzeugt, die in nachfolgenden Arbeitsgängen zu Mehl verarbeitet werden. Die Hochmüllerei liefert die besten Sorten Mehl. Sie wurde zuerst in Österreich und Ungarn entwickelt, wo man die höchsten Ansprüche an das Mehl stellte. Die Hochmüllerei wird nur für Weizen angewendet.

23. Vgl. auch Anm. 22. – Die Erfindung der „Grießputzmaschine“ durch Ignaz PAUR 1810 ermöglichte die maschinelle Großerzeugung feinsten Mehle. – Zu diesem sowie zu den folgenden Punkten siehe Anni GAMERITH, Bevorzugte Stellung der Mehlspeisen in österreichischen Ländern. In: Österreichische Zeitschrift für Volkskunde, Bd. 83 (1980), 69–99; 76 ff.

24. Die dadurch bewirkten Änderungen sind auch in den Kochbüchern ablesbar. Vorher waren andere Triebmittel üblich wie: Eine Unmenge von Eiern, stundenlanges Schlagen des Teiges (= Linarbeiten von Luft) u. ä. Heute wirken diese alten Verfahren noch fort, wo kein

Backpulver bzw. keine Hefe (österreichisch: Germ) verwendet werden, aber trotzdem ein leichter, lockerer Teig erwünscht ist wie z. B. beim Omelettenteig. Die wohlunterrichtete Hausfrau bereitet den Teig mit Mineralwasser zu!

25. 1747 entdeckte Andreas Sigmund MARGGRAF den Zuckergehalt der Runkelrübe. Franz Karl ACHARD wertete das Marggrafsche Verfahren aus und errichtete 1801 auf seinem Gut in Niederschlesien die erste Rübenzuckerfabrik.

26. „Sugar Blues“.

27. Vgl. auch die Diskussion um denaturierte und Vollkornmehle etc. Vgl. in diesem Zusammenhang u. a. Anni GAMERITH, Lebendiges Ganzkorn, Bad Goisern o. J.; dieselbe: Ehrfurcht vor Korn und Brot. Wissenschaftliche Untersuchungen und geraffte Überschau zu „Lebendiges Ganzkorn“, Bad Goisern o. J.

28. Edith HÖRANDNER, Morgenmahlzeiten werktags im Sommer vor dem Ersten Weltkrieg. Kartenblätter (105, 106) und Kommentar im Österreichischen Volkskundeatlas, 6. Lieferung/2. Teil, 1979.

29. Zu beachten ist, daß Name und Sache nicht immer in gleicher Weise korrelieren. So kann ein und dieselbe Sache unter verschiedenen Bezeichnungen vorkommen, es begegnet aber auch ein und derselbe Name für ganz verschiedene Speisen. Ohne Angabe der Zubereitung kann eine Identifizierung nicht erfolgen. (Dies begegnet nicht nur bei den Speisen, sondern auch bei anderen Sachgütern).

30. Über verschiedene, zumeist selbst entworfene und hergestellte Vorrichtungen zum Schneiden des Brotes berichtete Anni GAMERITH auf der Nahrungsforscherstagung in Stainz, nicht zuletzt beim nahrungsvolkswissenschaftlichen „Rahmenprogramm“.

31. „sto“ aus slawisch stava = sauer. Vgl. weiteres bei Edith HÖRANDNER, Morgenmahlzeiten, wie Anm. 28, 14–15.

32. Gerste (für Maizkaffee) und Zichorie gehören zu den häufigsten Surrogaten, deren es eine ganze Reihe gibt. Vgl. dazu im besonderen E. HÖRANDNER, Morgenmahlzeiten, wie Anm. 28, 31 f.

33. Vgl. den Abschnitt „Kaffee“ bei E. HÖRANDNER, Morgenmahlzeiten, wie Anm. 28, 26–35, sowie vor allem auch die dort angeführte Literatur, im besonderen G. WIEGELMANN und H. J. TEUTEBERG. – Vorarlberger, die als Gastarbeiter in der Schweiz tätig gewesen waren, brachten von dort als Standardgeschenke ein „Fazoleitl“ (Scidentuch) und Bohnenkaffee mit heim. Einige Bohnen besser denn den üblichen Ersatzkaffee auf.

34. Diese Sitte des Kaffeeöffelns – aus einem großen dickwandigen Häferl, in das man die Semmel oder das Kipferl eingebrockt hatte – hielt sich vor allem bei älteren Leuten bis in die Gegenwart; allerdings galt dies nicht als „korrekt“, da man sich dieser traditionellen Art des Kaffee-Essens nicht mehr bewußt war.

35. Vgl. Anni GAMERITH, Herkunft und Herstellung des bäuerlichen Hausbrotes. Kartenblatt (25) und Kommentar im Österreichischen Volkskundeatlas, 2. Lieferung (1965).

36. Beschreibung der Brotherstellung bei A. GAMERITH, wie Anm. 35, 20. Gebacken wird entweder im Haus oder in eigenen freistehenden Backhäuschen. Vgl. dazu Karl ILG, Back-

ofen innerhalb des Wohngebäudes, Kartenblatt (37) und Kommentar, Österreichischer Volkskundeatlas, 3. Lieferung, 1968, sowie Karl ILG und Dietmar ASSMANN, Backofen außerhalb des Wohngebäudes, Kartenblatt (22), Bildblatt (23) und Kommentar, Österreichischer Volkskundeatlas, 2. Lieferung, 1965.

37. „Zudem ließ sich bei Eigenherstellung Backzeit, Backmehl und Backart den jeweiligen Bedürfnissen des Hofes, dem Ausfall der Ernte anpassen: Stärkere oder schwächere Ausmahlung, Suppen- und Jausenbrot oder dreierlei Brot, Streckung des Brotmehles durch Hafer (leicht bitteres, oft spelziges), Gerste (feuchtklebriges), Mais (trockenzerbröselndes), Kartoffel (kurz haltbares Brot) und Festtagsbrote.“ Anni GAMERITH, wie Anm. 35, 18.

38. Man trug oder fuhr die Teiglaibe hin und holte das gebackene Brot ebenso wieder ab. – Nach dem Störbacken stellt der Mehllohnback die nächste Stufe einer Abwanderung der Broterzeugung aus dem Haus dar. Dabei trägt man das eigene Mehl zum Bäcker und läßt gegen Lohn sein Brot backen. Hier ist noch das Mehl das eigene, die gesamte Arbeit aber bereits dem Bäcker überlassen. Bei dieser Vorgangsweise versäumt man zwei Arbeitszeiten: Hinbringen des Mehls an einem, Abholen des fertigen Brotes am nächsten Tag. Es war einfacher und zeitsparender, gleich Mehl gegen Brot zu tauschen. Noch einfacher war der Tausch von Getreide gegen Brot. – Gebacken wurde auch von den Müllern. „Die alte österreichische Gewerbeordnung des Jahres 1907 bestimmte, daß Mühlen nach der Landessitte wie bisher im Nebengewerbe Schwarzbrod für ihre Kunden backen dürfen, soweit sie das Mehl ihrer Mühle verbakken.“ Der Direkttausch zwischen Bauer und Müller war die arbeitssparendste Art, für die eigene Frucht sein Brot zu erhalten. Vgl. dazu im besonderen A. GAMERITH, wie Anm. 35, 7 f.

39. Dabei gibt es Probleme wegen der Backöfen, da viele in der Zwischenzeit entweder überhaupt abgerissen worden oder verfallen waren. Eigene metallene Brotbacköfen lösen das Problem nur zum Teil, denn sie haben nur einen geringen Fassungsraum.

40. Bis zu 50 Sorten und teilweise mehr bieten nicht wenige Bäckereien an und das Angebot wird angenommen. Die Unterschiede liegen z. T. in Beimengungen und Würzungen, im besonderen jedoch auf dem Gebiet der verwendeten Mehlartern (z. B. Dinkelbrot) und der Art der Vermahlung (Vollkornbrote).

41. Buchweizen wird weithin als „Heiden“ bezeichnet; der Name bezieht sich auf seine Herkunft aus „heidnischen“ (entfernten, unbekannt) Ländern.

42. Angebaut wurden Kolben- und Rispenhirse, volkstümlich als „Pfennich“ und „Hirsch“ bezeichnet. Vgl. dazu Anni GAMERITH, „Hirsch“ und „Pfennich“. In: Österreichische Zeitschrift für Volkskunde, 1956, 97–112.

43. Mais wird in Österreich entweder „Kukuruz“, „Türken“ oder – im Westen – „Polenta“ genannt. Diese Bezeichnungen verweisen auf die Richtung der Herkunft bzw. Vermittlung.

44. Vgl. die Einführung des Christbaums in Wien und Österreich ab der Wende vom 18. zum 19. Jahrhundert, und die des Adventkranzes etwa 100 Jahre später.

45. Entfall der Mittagmahlzeit; diese wird ersetzt durch einen Imbiß (Fast Food).

Aspekte der Revitalisierung traditioneller Kost

von Max Matter, Frankfurt am Main

Essen und Trinken als Zeichen in einem kulturellen Zusammenhang – Zum symbolischen Charakter des Nahrungsverhaltens

Essen und Trinken ist in allen menschlichen Gesellschaften stets mehr als nur die Befriedigung körperlicher Bedürfnisse. Nahrungserwerb, -zubereitung und -aufnahme stellen für die Menschen als nur im sozialen Verband lebensfähige, instinkt-reduzierte Mängelwesen¹⁾ Dank ihrer Offenheit und Lernfähigkeit oder anders: ihrer Kulturbedürftigkeit und -fähigkeit zwar eine regelmäßig zu bewältigende Aufgabe zur Sicherung der physischen Existenz dar, sie werden aber in stets unterschiedlicher Weise ausgestaltet. Zwischen dem Bedürfnis (Hunger und Durst) und dessen Befriedigung (Essen und Trinken) steht als vermittelnde Instanz das gesamte System der Kultur in seiner je unterschiedlichen Ausprägung.²⁾ „Die Verhaltensformen beim Essen sind nicht isolierbar“, sagt Norbert ELIAS und fährt fort: „Sie sind ein Ausschnitt – ein sehr charakteristischer Ausschnitt – aus dem Ganzen der gesellschaftlich gezüchteten Verhaltensformen. Ihr Standard entspricht einer ganz bestimmten Gesellschaftsstruktur.“³⁾ Eine Mahlzeit ist demnach Ausdrucksform einer bestimmten Gesellschaft oder gesellschaftlichen Gruppe in ihrer Zeit; die Situationen des Essens und Trinkens spiegeln, betrachtet man sie im Kontext der ange deuteten Fragestellungen, zugleich die Werte und Normen der jeweiligen Gesellschaft, das heißt ihrer Kultur. Neben die primären Bedürfnisse – Hunger und Durst – treten sekundäre wie das nach Geselligkeit, Betonung bestimmter Ereignisse im Leben, religiöse Vorstellungen, das Gebot der Gastfreundschaft und vieles andere mehr. In bezug auf Essen und Trinken überlagern solche sekundären Bedürfnisse vielfach die primären; es gibt zahlreiche Anlässe, gemeinsam zu Essen oder zu Trinken, ohne daß der Körper durch Hunger-

und Durstgefühle die Notwendigkeit der Nahrungsaufnahme signalisiert. Der sowjetische Ethnograph TOKAREW bemerkte 1971: „Essen und Trinken dienen dem Menschen nicht nur zur rein physiologischen Sättigung, d. h. nicht nur zur Befriedigung der elementaren Ernährungsbedürfnisse“⁴⁾, sie erfüllen die mannigfaltigsten gesellschaftlichen Funktionen. „Die gemeinsamen Mahlzeiten waren auf allen historischen Entwicklungsstufen eine der wichtigsten Formen sowohl des täglichen, als auch des außerordentlichen Verkehrs unter den Menschen.“⁵⁾ Vom gemeinsamen Verzehr des nur durch eine Gruppe zu erlegenden Tieres in der Steinzeit über mittelalterliche Tafelrunden, ausgeschmückte Barockfeste, bürgerliche Familienessen des 19. Jahrhunderts bis hin zum Fondue-Abend mit Freunden lassen sich unzählige Anlässe aufzeigen, bei denen Mensch gemeinsam essen und/oder trinken: „Besuch, Diners und Festessen, kollegiale Trinkgelage, (...) Geburtstage, Taufe, Hochzeit, Bestattung, Jubiläen, Jahresfeste (...) usw. Welche Funktion erfüllen dabei das Essen und das Trinken? Meistens tritt ihre ursprüngliche biologische Bestimmung weit zurück, oder verschwindet auch gänzlich.“⁶⁾ 1946 schrieb der Schweizer Volkskundler Richard WEISS: „Noch heute gilt in bäuerlichen und bürgerlichen Kreisen der Brauch, daß ein Besuch oder ein neues Mitglied der Hausgemeinschaft beim Eintritt in das Haus etwas essen und trinken muß, ohne Rücksicht darauf, ob er das Bedürfnis danach habe. Das Essen ist hier reiner Gemeinschaftsbrauch und Aufnahmeritus. Die Ablehnung des Gebotenen gilt als Ablehnung der Gemeinschaft, als Beleidigung.“⁷⁾ Auch heute finden wir das Anbieten von Speisen und/oder Getränken als Ausdruck von Gastfreundschaft weit verbreitet – Reiserinnerungen vom Urlaub in süd- und südosteuropäischen Ländern sind nicht selten geprägt vom Erstauen über die Tatsache, mit welcher Selbstverständlichkeit man als Frem-

der in Familien eingeladen und reichlich bewirtet, ja geradezu zum Essen genötigt wird. Genauso wie der Mensch aufgrund gesellschaftlicher Regeln ißt und/oder trinkt, ohne daß körperliche Bedürfnisse ihn dazu veranlassen, ist er aber auch in der Lage, mindestens vorübergehend trotz eines Hunger- und Durstgefühls aus ihm durch seine Kultur vorgegebenen Gründen – wie etwa religiöse Fastengebote – auf die Aufnahme bestimmter Nahrungsmittel oder von Nahrung überhaupt zu verzichten oder Nahrung nur zu bestimmten Zeiten zu sich zu nehmen.

Essen und Trinken bzw. der gesamten Mahlzeitsituation kommt ein hoher Symbolgehalt zu, sind Ausdruck sozialer Verhältnisse und Mittel zur Identifikation, aber auch zur sozialen Segregation. Die englische Sozialanthropologin Mary DOUGLAS hat gezeigt, wie Kinder Gewohnheiten, die Nahrung und Sprache betreffen, in einem weiteren kulturellen Zusammenhang während derselben Sozialisationsperioden erwerben und entwickeln. Kommunikation und Nahrungsaufnahme gehören zu den menschlichen Grundbedürfnissen, die vom ersten Tag des Lebens an erfüllt und geformt werden.⁸⁾ Nach DOUGLAS prägt das Gesellschaftssystem, in das ein Kind hineingeboren wird, Kultur und damit die Sprache; anhand von Sprache ordnen wir aber unsere gesamte Umwelt. DOUGLAS zeigt, wie somit Sprache als Ausdruck des Sozialsystems sich niederschlägt in zahlreichen nichtsprachlichen Aspekten der Kultur. Für sie ist neben vielem anderen Essen und Trinken Ritual, das in verdichteter, nichtverbaler Form Ausdruck und bestätigende Ausschmückung einer Sozialstruktur ist. In einer Verbindung von anthropologischen, soziologischen, linguistischen und psychoanalytischen Perspektiven sieht sie im rituellen Verhalten und so auch im Nahrungsverhalten eine Form von Kommunikation.⁹⁾ Kommunikation ist aber stets geprägt durch die Tatsache, daß neben manifesten auch zahlreiche la-

tente Inhalte – zum Teil unbewußt – übermittelt werden. Insbesondere diese latenten Aspekte des Kommunikationsgeschehens sind häufig in einem starken Maße gefühlsbetont. Speisen und Getränke sind nicht nur Zeichen in einem Kommunikationssystem, sie sind Ausdruck von Emotionen und können Emotionen wecken; das Nahrungssystem ist ein Spiegel des sozialen Systems, verbindet und trennt Menschen, dient der Identifikation, der Selbstdarstellung und -findung des Einzelnen. Geschmacksempfindungen können Erinnerungen wachrufen an frühere Erlebnisse, an Situationen oder an Personen. Der Geruch, der Geschmack eines Essens „wie bei Oma“ kann somit Kindheitserinnerungen wecken, ein süditalienisches Gericht kann Urlaubserlebnisse ins Gedächtnis zurückrufen, das Essen fremdländischer Speisen bei Ausländerfesten kann Ausdruck – wenn auch vielfach nur oberflächlicher – von Solidarität mit den ethnischen Minderheiten innerhalb der eigenen Gesellschaft sein.

Die Wiederentdeckung traditioneller Kost – Voraussetzungen einer Modewelle des Geschmacks

Wenn Essen und Trinken Ausdruck eines Gesellschaftssystems, einer Kultur sind, so ist es nicht verwunderlich, daß nach einer „geistigen Wende“, einem neuen Konservatismus als Folge nicht erfüllter Fortschrittshoffnungen auch eine Nostalgiewelle im Bereich des Essens folgte, man heute vielfach glaubt, sich an positiven Elementen traditionellen Nahrungsverhaltens für die Zukunft orientieren zu können. Dabei wird häufig die Einseitigkeit und Unausgewogenheit, zum Teil auch verbreiteter Mangel nicht nur in qualitativer, sondern auch in quantitativer Hinsicht „vergessen“, traditionelle regionale Kost wird heute meist positiver gesehen, als sie es war. Traditionelle Speisen, ein Zurückgehen auf alte Rezepte, die in gewissen Kreisen – gemeint sind Teile der grün-alternativen Bewegung bis hin zu sich an der traditionellen Küche orientierenden Spitzenköchen¹⁰⁾ – wieder stärker zu beobachtende Verwendung von schon fast in Vergessenheit geratenen Rohprodukten (wie etwa Grünkern, Buchwei-

zen, dicke Bohnen oder Linsen), die Hinwendung zu einer traditionellen Küche muß wohl auch als Ausdruck einer Vorstellung vom natürlicheren, gesünderen Leben in der Vergangenheit, sicher auch als Reaktion auf eine immer stärkere Standardisierung und Industrialisierung von Nahrung, ein immer größeres Angebot von Vorgefertigtem, auf Lebensmittelkandale und im Zusammenhang eines neu erwachten Umwelt- und Gesundheitsbewußtseins gesehen werden. Traditionelle Kost vermittelt die Vorstellung vom natürlicheren, gesünderen, „echteren“ Essen als dem, was uns die Nahrungsmittelindustrie anbietet, wobei man dann vielfach übersieht, daß auch diese traditionellen Speisen bzw. Grundnahrungsmittel inzwischen längst industriell oder halbindustriell gefertigt werden, daß der Hinweis auf eine traditionelle Kost längst in Werbeslogans der Nahrungsmittelindustrie, die es offensichtlich verstanden hat, sich rechtzeitig auf den Trend einzustellen, auftaucht.

Sicher jedem bekannt sind „schwäbische Hochzeitsnudeln“ oder „hausgemachte Spätzle“ aus Nudelfabriken, Marmeladen, die durch Namen wie „Tante Helene“, rot-weiß oder blau-weiß karierte Stoffdeckchen oder mindestens ähnlich aussehende Blechdeckel die Herstellung in Oma's Küche suggerieren oder Werbespots, in denen Schwarzwaldmädels mit Bollenhüten einen Einkaufskorb, in dem sich ein typisches Fabrikprodukt – Pflanzenmargarine – befindet, durch eine schöne Landschaft radeln. Traditionelle, liebevolle Herstellung, der Bezug zu einer bestimmten Landschaft und zur Natur wird heute zur Vermarktung von Massenprodukten der Nahrungsmittelindustrie werbewirksam eingesetzt. So preist, um noch ein weiteres Beispiel zu nennen, ein Fleisch- und Wurstwaren-Fabrikant, der sich seinen Kunden, die er im gesamten Bundesgebiet per Post beliefert, als „Landmetzger aus der Oberpfalz“ vorstellt, seine „Schmankerl-Pakete“ folgendermaßen an: „Grüß Gott, liebe Kundin, lieber Schmankerl-Freund, bei uns am Land lebt man noch unverfälschter. Näher an der Natur. Nach guter Tradition und alten Bräuchen. Was uns Oberpfälzern an übersteigter Feinheit abgeht, machen wir durch deftige Herzlichkeit wett. (...) Meine Ware ist herzhaft abgeschmeckt, fein gewürzt,

ein bißerl deftig. Das G'räucherte mach' ich noch wie Vater und Großvater“.¹¹⁾ Er empfiehlt seine „Schmankerl-Pakete“ zum Verschenken und sich selber schenken, denn „mit meinen oberpfälzer Schmankerln schenken Sie ja keine Industrie- & Massenprodukte, sondern Leckerbissen.“ Daß unser Landmetzger nur Fleisch bäuerlicher oberpfälzer Betriebe verarbeitet, ist nach allem, was wir bereits von ihm gehört haben, geradezu eine Selbstverständlichkeit. Was hier auffällt, ist der Gegensatz von „fein“ und „deftig“, wobei das „deftig“ zuerst etwas schamhaft zugegeben, dann ins Positive gewendet wird. „Wie Land und Leut', so die Schmankerl“ – wenn die Menschen dieser Region, die Oberpfälzer, sich durch „deftige Herzlichkeit“ auszeichnen, so sind „ein bißerl deftige“ Fleisch- und Wurstwaren, die zudem „herzhaft abgeschmeckt“ sind, zweifellos „echt“, landestypisch und da sie zudem noch „fein gewürzt“ sind, auch Delikatessen. Daß „herzhaft abgeschmeckt“ und „fein gewürzt“ auch Gegensätze sein könnten, darauf kommt vielleicht unter der Kundschaft auch deshalb keiner, weil sie gerade dieses „bißerl deftige“, aber nicht allzu Deftiges, „Ländliches“ in einer gewissen Verfeinerung suchen.

Eine positive Abhebung des eher Derben, Einfachen im Gegensatz zum übertrieben Verfeinerten, Dekadenten, die Höherbewertung deutscher Hausmannskost gegenüber der französischen „Haute Cuisine“ läßt sich durch die gesamte Geschichte der deutschen Eßphilosophie verfolgen. Der Begriff der „Hausmannskost“ geht zurück auf den kleinbürgerlich-handwerklichen Haushalt des ausgehenden 18. und des 19. Jahrhunderts,¹²⁾ einer Zeit des Niedergangs des traditionell-zünftisch verfaßten Handwerks. Essen und Trinken waren hier Teil des Lohnes der Gesellen und Lehrlinge, die neben den Familienmitgliedern im Haushalt mitversorgt wurden, so daß die Hausfrau – teils aus Sparsamkeit, teils aus Mangel an Kochkenntnissen – an feineren Zutaten sparte, immer wieder die gleichen einfachen, sättigenden Gerichte aufsuchte. Sparsamkeit bei der Zubereitung der Alltagskost war dann eine der Tugenden, die sich im Verlaufe des 19. Jahrhunderts auf weite Kreise des Bürgertums ausbreiteten. Der Gastrosoph, Kunsthistoriker und Agra-

rier Karl Friedrich Freiherr VON RUMOHR unterschied 1822 zwei grundsätzliche Formen der Kochkunst: a) die überfeinerte und übermischende und b) die natürliche und anmutige, wobei er die erstere in der französisch-aristokratischen Küche, letztere in einer idealen deutschen bürgerlichen Küche verwirklicht sah.¹³⁾ Während BRILLAT-SAVARINS „Physiologie des Geschmacks“¹⁴⁾ Ausdruck der Sinnesfreude und des Luxus, der legitimen Schlemmerei und Schleckerei ist, ist RUMOHRs Werk „Geist der Kochkunst“ (1822) geprägt durch Vernunft, moralische und diätetische Grundsätze der Lebensführung und so auch des Essens. Der Mensch möge, so der Herausgeber in der Vorrede zu RUMOHRs Buch, „aus Gesundheit freudig, aus Überzeugung mäßig, aus Verständigkeit gut essen.“¹⁵⁾ Deutlich wird diese Grundhaltung und die Ablehnung allen Luxus' bei RUMOHR selbst, wenn er schreibt: „Solange genügende, ernährende Mahlzeiten einen frohen Familienkreis vereinigen, wird die Schleckerei vergebens an das Tor des mittelmäßig begüterten oder gewerblichen Bürgers anknöpfen. Eines guten und regelmäßigen Mahles gewiß, fällt es dem Hausvater nicht im Traum ein, seine Eßlust durch eine gehaltlose Leckerei zu verderben.“¹⁶⁾ RUMOHR wandte sich gegen das Überhandnehmen eines französischen Einflusses auf Kochbücher und in der Kochkunst allgemein, die nur „allerlei Vermischungen, Surrogaten und Verkleidungen“ den Weg ebneten, „sämtlich die Tendenz (hätten), die National- und Provinzialgerichte zu verdrängen, welche doch stets in der Volks- und Länderart begründet, und fast ohne Ausnahme schmackhaft und nahrhaft“¹⁷⁾ seien.

Bezüge auf eine regionale Küche, die durch eine internationale, das Kochen und Essen standardisierende Kochkultur beeinflusst, wenn nicht gar bedroht würde, gab es also, wie wir gesehen haben, seit mindestens dem ersten Viertel des 19. Jahrhunderts. Wenn auch nationalistische, vor allem gegen Frankreich gerichtete Tendenzen, die zu RUMOHRs Zeiten sicher eine Rolle gespielt haben bei der Ablehnung der Einflüsse der französischen „Haute Cuisine“ auf die deutsche Kochkultur und hier zunehmend auch auf die (groß-)bürgerliche Küche, heute

nicht mehr existieren, so ist die wieder stärkere Propagierung der verschiedenen regionalen Küchen doch auch gegen eine Vielfalt heutiger Kochrichtungen und -moden, insbesondere aber gegen eine alles gleich machende, internationale Küche, gegen eine „heimatlose“ Küche gerichtet. Die heutige Wiederentdeckung einer traditionellen Küche, dieses „neue“ Eßverhalten muß also in einem zeitgeschichtlichen Zusammenhang unter Berücksichtigung der Abfolge von Modewellen im Ernährungsverhalten kritisch gewertet werden. Einer „Freßwelle“, einem Verlangen nach großen Portionen in den 50er Jahren folgte eine Zeit der Lust am Experimentieren, der Freude an der Vielfalt und Exotik mit verschiedensten Süßfrüchten zu allen möglichen Fleisch- und Fischgerichten. Offensichtlich wird heute, nach einer Abkehr von eher schweren, deftigen Speisen in einer Phase der „Nouvelle Cuisine“ versucht, Überspitztheiten und Mängel dieser „neuen Küche“ zu überwinden, ihre Grundsätze zu verbinden mit Elementen einer traditionellen regionalen Kost. So haben etwa Spitzenköche der deutschen Gastronomie, der verschiedenen Gemüse-Mousse und -Breie der Nouvelle Cuisine, der stilvollen Kreationen von minimalsten Portionen internationaler Modegemüse müde, auf der Suche nach dem eigenen, dem persönlichen Stil Teile einer regionalen Küche wiederentdeckt, deren Gerichte sie aber von allem Derben und Schweren zu befreien versuchen. Für mich ist dies allerdings nicht „Revitalisierung traditioneller Kost“¹⁸⁾ im eigentlichen Sinne, werden hier doch sehr selektiv einzelne, attraktiv erscheinende Elemente eines traditionellen Speisezettels herausgegriffen, aus ihrem Zusammenhang gerissen (wenn etwa eine Suppe, die vormals Hauptgericht war, zur Vorspeisensuppe wird), in einem Maße und mit einer Raffinesse verfeinert, wie es sich selbst die wohlhabendsten Bauern damals nicht hätten träumen lassen. Aber nicht nur die Spitzengastronomie, sondern vielmehr die ländliche, aber auch städtische Durchschnittsgastronomie nimmt, angeregt durch Berufsbände, Institutionen der Fremdenverkehrsförderung und Ministerien, den Trend zur regionalen Küche auf, beteiligt sich an Wettbewerben zur bayerischen bzw. friesischen, holsteinischen, pfälzischen, schwäbischen

usw. Küche, wobei die „Speise- und Getränkekarten (. . .) für die Gegend typische Speisen und Getränke enthalten und der jeweiligen landmannschaftlichen Sprache Rechnung tragen“¹⁹⁾ sollen. Das Aufgreifen und Verfeinern von Elementen einer älteren regionalen Kost sehe ich als eine Variante bei der Suche nach immer größerer Vielfalt an Speisen insbesondere im Freizeitbereich, wobei nun neben die Speisen der Ferienländer und die Elemente einer außereuropäischen Küche gewissermaßen als binnenexotische Komponente seit den 70er Jahren verstärkt „Omas Küche“, eine wiederentdeckte traditionelle regionale Kost tritt. Dabei entwickelte und entwickelt sich ein „Nahrungsfolklorismus“. „Folklorismus“ meint die Zurschaustellung von Elementen, Teilbereichen einer traditionellen Kultur außerhalb ihres geschichtlich-gesellschaftlich vorgegebenen Rahmens.²⁰⁾ Zweifellos hat ein zunehmender Inlandstourismus zur Revitalisierung einer regionalen Kochkultur beigetragen, gehört doch das Essen und Trinken zu den Eindrücken, die man neben Sehenswürdigkeiten, der Landschaft und der Sprache in einer Region in den letzten Jahren vermehrt sucht und deren Erinnerung man mit nach Hause nehmen will. Voraussetzung dafür ist allerdings eine gewisse Offenheit in Fragen des Geschmacks, eine Neugier gegenüber den Speisen und Getränken fremder – seien es in- oder ausländische – Regionen. Eine solche Einstellung kann erst dann zum Tragen kommen, wenn der Gast nicht mit der Erwartung anreist, möglichst das gleiche Essen wie zu Hause vorzufinden, sich nicht beschwert, wenn er etwa in Italien und Spanien nur sehr helles Weiß-, aber kein Roggen- oder Vollkornbrot erhält. Die in bezug auf das Essen zweifellos gewachsene, offenere Erwartungshaltung hat aber auch ihre Grenzen; dies zeigen die Erfolge von unter deutscher Leitung stehenden Hotels, Ferienclubs usw. in der Türkei, Nordafrika und immer weiter entfernten, dem Tourismus neu erschlossenen Gebieten, in denen man zwar an bestimmten Abenden oder immer, wenn man ein Bedürfnis danach empfindet, einheimische Kost genießen, sich aber auch jederzeit auf die Standardgerichte einer internationalen Küche zurückziehen kann.

Kochbücher mit Rezepten „aus Großmutterns Küche“ – historischer Wandel und soziale Unterschiede bleiben unberücksichtigt

Ausdruck des neu erwachten Interesses an einer regionalen, traditionellen Kost, zum Teil vielleicht aber auch dessen Auslöser, sind die seit der zweiten Hälfte der 70er Jahre in großer Zahl auf den Büchermarkt gekommenen, einer bestimmten Region gewidmeten Kochbücher mit alten Rezepten, vielfach ausgeschmückt mit Informationen über das Leben früher, insbesondere Essen und Trinken im Alltag und an Festtagen. So folgten etwa der erfolgreichen Fernsehserie im dritten Programm des Südwestfunks „Was die Großmutter noch wußte“ von Kathrin RÜEGG und Werner O. FEISST mehrere illustrierte Bände,²¹⁾ die nach Verlagsankündigung der „großen Leserschaft eine Fülle von alten Rezepten, die 'in' sind,“ die Kathrin RÜEGG aus „Großmutterns Schatzkästlein gekramt“ hat, bieten und den Lesern helfen, „altbewährte Traditionen zu erhalten und mit modernen Hilfsmitteln gesund und natürlich zu leben.“ In der Verlagsankündigung wird den Buchhändlern die Bestellung größerer Mengen dieser Serie nicht nur mit dem Hinweis empfohlen, Frau RÜEGG sei in der Schweiz die Erfolgsautorin und verzeichne auch in Deutschland stark ansteigende Buchabsatzzahlen, sondern auch damit, daß die Autorin „auch in diesem (ihrem neuen Band) manch' kostbare Überlieferung – zum größten Teil tatsächlich von Großmüttern stammend und heute oft kaum mehr bekannt – für die Nachwelt“ bewahre, in ihren Rezepten aber auch immer wieder zeige, „auf welche Weise der Kaloriengehalt der oft für unsere Zeiten etwas schweren Speisen verringert werden kann.“ Es mag lobenswert sein, „traditionelle Kost“ leichter zu machen; durch Verwendung etwas mageren Schweinefleisches, etwas weniger Schmalzes, Ersetzen von Mehlschwitzen durch andere, leichtere Bindungen usw. wird man diese Speisen vielleicht etwas in ihrem Nährwert reduzieren können. Dadurch verändert sich zwangsläufig zum einen aber auch der Geschmack, zum anderen wird so trotz aller Bemühungen immer noch ein Gericht auf den Tisch kommen, das

zwar bei einer früheren Arbeitsbelastung geboten schien und verträglich war, bei den heutigen Arbeits- und Lebensverhältnissen aber auf gar keinen Fall mehr Alltagskost sein kann.

Im Verlag NAUMANN und GÖBEL, der sich unter anderem auf Kochbücher spezialisiert hat, ist 1986 ein Kochbuch, angeblich von der Volksschauspielerin Heidi KABEL verfaßt, mit dem Titel „Großmutterns Küche ist die beste“ erschienen, in dem „Großmutterns Kochkünste als echte Alternative zu den vielfältigen Kochrichtungen unserer Zeit“²²⁾ angepriesen werden. Wenn hier und im vorangegangenen Beispiel zwei prominente, selbst schon ältere Damen, die zudem beide mit bzw. von dem Image leben, Frauen „aus dem Volk“ zu sein, Rezepte aus ihrer Jugendzeit vorstellen, vorführen, „was Großmutter noch wußte“, so trägt dies zur Glaubwürdigkeit und damit sicher auch zum Verkaufserfolg der Bücher bei. So häufig in Kochbüchern, die uns heute traditionelle, regionale Kost wieder schmackhaft machen sollen, Ausdrücke wie „Großmutter“ und „Oma“ auch auftreten, so wenig scheinen sie aber eine konkrete Person zu meinen, noch eine genaue geschichtliche Zeit zu umschreiben. „Großmutter“ steht hier für alt, sehr alt und vermittelt zudem ein Gefühl des direkten, persönlichen Bezugs zur Geschichte. Soziale Unterschiede in der Ernährungsweise, eine je unterschiedliche Küche der verschiedenen Sozialschichten in der Vergangenheit bleibt dabei ebenso unberücksichtigt wie ein Wandel in der Geschichte, abhängig von vielen Faktoren wie wirtschaftlicher Entwicklung, Industrialisierung, Ausbau der Verkehrs- und Handelsnetze, der Nahrungsmittelindustrie, Entwicklung der Ernährungslehren und Ernährungsberatung und vielem anderen mehr. Wenn in einem Kochbuch wie dem 1987 erschienenen Band „Koch- und Backrezepte aus Großmutterns Zeit“²³⁾ Rezepte vom 16. bis ins 20. Jahrhundert hinein von Hofköchen, aus der gutbürgerlichen Festtagsküche bis hin zu Anleitungen zur gesunden und preiswerten Ernährung einer Arbeiterfamilie wiedergegeben werden, so ist dies ein schlimmes Beispiel dafür, wie „Großmutter“ als zwar historische Gestalt in einem extremen Maße ahistorisch verstanden wird, wie Wandel in der Geschichte, der Geschichte

gerade ausmacht, negiert wird. Wenden wir uns nochmals dem von Heidi KABEL herausgegebenen Kochbuch zu, so wird man realistischerweise davon ausgehen müssen, daß deren wirkliche Großmutter etwa um die Mitte des 19. Jahrhunderts geboren sein muß, die Zeit, in der sie gekocht hat, also etwa in die Mitte der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts fällt. Gibt es zu dieser Zeit überhaupt so etwas wie eine traditionelle, regional begrenzte und nach Regionen – und dies ausschließlich – zu definierende Küche? Wir wissen aus der Geschichte, daß zu dieser Zeit eine Nahrungsmittelindustrie, wenn auch kaum vergleichbar mit unserer heutigen, bereits existierte, Kochbücher für die verschiedensten Sozialschichten, aber nicht unbedingt regional begrenzt, längst verbreitet waren und zu einer gewissen Vereinheitlichung des Ernährungsverhaltens über weite Gebiete Deutschlands beitrugen.

In der Entwicklung von einer agrarischen zur industriellen Lebensweise ernährten sich immer weniger Menschen von ausschließlich selbst produzierten Nahrungsmitteln, war man zunehmend auf einen Zukauf angewiesen und damit von wechselnden Angeboten, von der Marktlage, der Preisentwicklung, aber auch von den finanziellen Möglichkeiten, die wiederum vom Arbeitskräftebedarf und dem Lohnniveau abhingen. Eine städtische Küche schied sich immer mehr von einer ländlichen, eine proletarische immer mehr von einer bäuerlichen, aber auch bürgerlichen. Der Sozialhistoriker Rudolf BRAUN hat gezeigt, wie Bauern (auch) bezüglich des Essens in langen, von einer Ernte, einer Schlachtung usw. zur nächsten reichenden Zyklen, Arbeiter dagegen in weitaus kürzeren Zeitspannen – von Lohnzahlung zu Lohnzahlung – rechnen und sich einrichten mußten.²⁴⁾ Aus der Sicht der Bauern leisteten sich Arbeiter in seinem Untersuchungsgebiet – einer ländlichen Industrieregion – den Kauf von Nahrungsmitteln (etwa von Rindfleisch) dann, wenn sie Geld hatten, aber insgesamt gesehen weitaus häufiger, als man sich dies in einer bäuerlichen Gesellschaft, die auf Selbstversorgung ausgerichtet war, geleistet hat. Kamen bei den Bauern auf den alltäglichen Mittagstisch die eingekellerten Kartoffeln, das eingesäuerte Kraut, gepökeltes oder geräuchertes, meist recht fettes Schweinefleisch, so

konnten Arbeiter, wenn sie regelmäßig in Arbeit standen und das Geld hatten, das ganze Jahr über frisches Fleisch kaufen und neben Kartoffeln auch Nudel oder Reis als Beilage wählen. In den Augen der Bauern waren die zuerst ja in ländlichen Räumen angesiedelten Industriearbeiter Menschen, die auch in bezug auf die Sicherstellung der Ernährung ihrer Familien unfähig waren, über längere Zeitspannen zu planen, die, wenn sie Geld hatten, praßten und danach wieder darben mußten. Die Arbeiter in den großen Städten und schnellwachsenden Industriegebieten, die nur von ihrem Lohn abhängig waren, mußten für ihre im Vergleich zu heute kärgliche, fleischarme Nahrung einen sehr großen Teil ihres Lohnes ausgeben und waren somit weit schlechter gestellt als Unterschichtsangehörige früherer Jahrhunderte.²⁵⁾ Mit der Ausweitung der industriellen Frauenarbeit kam es von bürgerlicher Seite zunehmend zu Klagen über mangelnde Kochkenntnisse der Arbeiterfrauen, über die schlechte, aus Halbfertigprodukten hergestellte und dennoch teure Nahrung, die sie ihren Familien vorsetzten. Neben den bereits existierenden Kochbüchern für die bürgerliche Hausfrau kamen deshalb um die Jahrhundertwende eine Fülle von Anleitungen zum Kochen und für die Haushaltsführung ganz allgemein auf den Markt, die speziell auf die Bedürfnisse der Arbeiterfrauen ausgerichtet waren, ihrem Mangel an Zeit und Geld Rechnung trugen, sie zu Fleiß und Sparsamkeit – ganz im Sinne des bürgerlichen Hausfrauenideals – anhielten.

Eine proletarische Großmutter kann die Großmutter, die uns in zahlreichen Kochbüchern entgegentritt, also nicht gewesen sein, aber auch keine kleinbürgerliche, waren doch die Ernährungsverhältnisse der Kleinbürger, wenn zum Teil auch aus anderen Gründen, nicht sehr verschieden von denen der Arbeiter. Eine städtisch-großbürgerliche oder ländlich-adelige hätte aber wohl auch kein Kochbuch zu vererben gehabt, allenfalls das ihrer Köchin. So müssen wir wohl annehmen, mit diesen Großmüttern seien Bäuerinnen gemeint und überliefert würden somit Gerichte, wie sie im letzten Viertel des 19. Jahrhunderts in verschiedenen ländlichen Regionen bekannt und verbreitet waren. Ich will nun nicht anzweifeln, daß all die Rezep-

te, die in diesen „Oma-Kochbüchern“ angeführt sind, in einer bestimmten Region tatsächlich bekannt gewesen sind; dennoch spiegeln selbst dann die darin enthaltenen Rezepte, gerade wenn sie schriftlichen Aufzeichnungen aus dem Ende des 19. Jahrhunderts entnommen wurden, selbstverständlich nicht die bäuerliche Alltagsküche. Wir dürfen wohl annehmen, daß die Gerichte, die nur ab und an, zu besonderen Gelegenheiten, zu bestimmten Festen im Lebens- und Jahreslauf zubereitet wurden, zur genauen Erinnerung aufgeschrieben wurden, während man das tägliche Einerlei (Kartoffeln mit Gemüse durcheinandergesocht mit etwas fettem Speck, Bratkartoffeln, Suppen, Breie, Pfannkuchen usw.), gerade weil man diese Gerichte täglich bereitete ohnehin im Kopf hatte, nicht aufschrieb, sondern mündlich oder durch gemeinsames Kochen an die Tochter oder Schwiegertochter weitergab. Konkrete Untersuchungen über die Alltagskost, die leider noch in zu geringer Zahl vorliegen, zeigen, wie eintönig auch bäuerliche Alltagskost war und wie selbst hier mit einer stärkeren Marktorientierung hofeigene Produkte verkauft wurden und billige Surrogate Einzug auch in die bäuerliche Küche hielten.²⁶⁾ Andererseits war die bäuerliche Küche in einem sehr viel stärkeren Maße als der heutige Durchschnittshaushalt saisonal bestimmt vom Angebot in Garten, Keller, Stall und Vorratskammer, konnte man nur das essen, was gerade frisch oder durch die damals bekannten Konservierungstechniken haltbar gemacht zur Verfügung stand.

Kochbücher mit traditionellen, regionalen Rezepten als nostalgische Geschenkartikel

Ob Kochbücher und Rezeptensammlungen „aus Großmutterns Tagen“ heute allerdings tatsächlich als Kochanleitungen benutzt werden oder nicht vielmehr als spannende Lektüre über eine frühere, bessere Welt – diese Gefahr sehe ich zumindest – vermag ich nicht zu beurteilen. Wohl am ausgeprägtesten auf den Markt der regionalen Kochbücher eingelassen hat sich ein Münsteraner Kleinverlag, in dessen „Landschaftsreihe“ seit 1976 Kochbücher aus 29 deutschen oder ehemals deutschen

Regionen, 8 österreichische, 9 schweizer, ein luxemburger und ein elsässisches Kochbuch erschienen sind. Die Aufmachung der Serie – vergilbtes Papier mit Fettflecken, eingedruckte, vermeintlich handschriftliche Eintragungen, ein eingelegetes Lorbeerblatt und ein Spitzendeckchen aus Papier irgendwo zwischen den Seiten – suggeriert die tatsächlich von der eigenen Großmutter ererbte Rezeptsammlung, der Stoffeinband mit (manchmal auch nur scheinbar) landschaftstypischen Mustern unterstreicht die „Echtheit“ und läßt die Kochbücher zusammen mit der dazu erhältlichen passenden Schürze aus gleichem Stoff als ideales Geschenk erscheinen. Auf der dem Buch beigefügten Antwortkarte an den Verlag wird dann auch gefragt, ob man sich das Buch selbst gekauft, ob man es von einer Frau oder einem Mann geschenkt bekommen habe. Eine Anfrage beim Verlag ergab leider, daß das eingegangene Antwortmaterial bislang nie systematisch ausgewertet worden ist. Nach Auskunft der befragten, zuständigen Verlagslektorin sieht aber auch der Verlag die von ihm betriebenen Kochbücher nur zu ca. 50 % als tatsächliche Kochanleitungen, zum anderen aber auch als Geschenk- und Lesebücher, die nostalgischen Erwartungen entgegenkommen. Vielleicht entspricht diese Meinung auch einem Wunschenken; eine präzisere Auswertung der eingegangenen Antworten dürfte meines Erachtens ergeben, daß diese Kochbücher zu einem überwiegenden Teil verschenkt werden bzw. als Geschenke erhalten wurden. Dies wäre nicht erstaunlich, werden doch Kochbücher sehr häufig verschenkt, nach wie vor sicher sehr oft von Müttern an ihre Töchter, aber auch umgekehrt, inzwischen zunehmend auch an männliche Hobbyköche. In jedem Falle wird man den Beschenkten sehr gut kennen, seine Kochkenntnisse, -vorlieben und -gewohnheiten einzuschätzen wissen; nicht selten ist das Schenken eines Kochbuches – vor allem dann, wenn es nicht einem begeisterten Koch/einer Köchin zugedacht ist – mehr als nur freundlich gemeinte Anregung und kann auch als dezenter Hinweis auf die Unzulänglichkeit der Kochkünste des Beschenkten gedeutet werden. Kochbücher mit Rezepten einer bestimmten Region werden sicher sehr viel häufiger verschenkt als

selbst gekauft, wobei entweder der Verschenkende oder der Beschenkte einen Bezug zu dieser Region hat. Angenommen werden darf wohl, daß diese Bücher nicht nur oder sogar nicht in erster Linie als Koch-, sondern als Lesebücher erworben werden. Mehrere dieser Kochbücher – alle habe ich natürlich nicht in der Hand gehabt – beinhalten Rezepte, die im einzelnen Kleinhaushalt heute gar nicht hergestellt werden können und wollen. So wird etwa im „Kochbuch aus dem Münsterland“²⁷⁾ beschrieben, wie Münsterländer Knochenschinken hergestellt, das heißt eingesalzen, gewürzt, mit Salpeter behandelt, in den Rauchfang gehängt und in – wie es heißt – sauberen, rot-weiß karierten Leinensäcken gegen den Befall mit Fliegenmaden geschützt wird. Im „Kochbuch aus Hessen“²⁸⁾ wird recht umständlich die Herstellung von Handkäs' geschildert, den man wohl besser für wenig Geld bei dem Käsehändler seiner Wahl erwirbt, um ihn dann gegebenenfalls mit „Musik“, einer Soße aus Essig, Öl, Zwiebeln und Gewürzen anzurichten.

Regionale Kost heute – traditionelle Gerichte als Teil der Hobby- und Freizeitküche

Ein Interesse an der eigenen Geschichte, ein wieder stärkeres Geschichtsbewußtsein in der breiten Bevölkerung hat in den letzten Jahren zu einer Welle der Gründungen von Heimat- und Geschichtsvereinen, von Ortsmuseen, zur Wiederbelebung traditioneller Märkte und Feste, von Gewerkschaften, Volkshochschulen und anderen Verbänden initiierten „Geschichtswerkstätten“, kurz zu einer Beschäftigung zahlreicher Menschen mit der Geschichte des eigenen Ortes, der Personen der eigenen sozialen Schicht, des eigenen Geschlechts usw. geführt. Aus diesem Interesse an der eigenen Geschichte haben inzwischen auch Frauen, un- bzw. locker organisiert (etwa in Landfrauenverbänden), traditionelle Rezepte zusammengetragen. Auf ein Rezeptbuch, das Frauen der hessischen Gemeinde Sinn zusammengestellt haben²⁹⁾ – Sinn liegt am Rande des Westerwaldes im Lahn-Dill-Gebiet – möchte ich in diesem Zusammenhang näher eingehen, weil es einerseits – dies zeigt bereits der Einband mit einer Zeich-

nung des „alten Sinner Backhauses“ und zwei trachttragenden Frauen, die sich mit Brotbrett und Kuchenblech auf dem Weg dorthin bzw. von dort begegnen – auf der bereits erwähnten Küchennostalgie-Welle mitschwimmt, andererseits aber „Alles, was uns so schmeckt“ in unumwundener Offenheit darstellt, man könnte auch sagen zugibt. Neben einem recht kleinen Kapitel „Omas Rezepte“ finden wir vor allem geschmackliche Überbleibsel aus den 50er und frühen 60er Jahren – bei den Getränken sind offenbar Bowlen der „Hit“, die Kuchen- und Tortenrezepte (übrigens der umfangreichste Teil der Sammlung) lassen eine deutliche Vorliebe für Sahne- und Cremetorten erkennen; Südfrüchte – und hier vor allem Ananas – tauchen in den verschiedensten Kombinationen auf (ob „Hähnchenkeulen mit Ananas“, „Fischstäbchen mit Banane und Currysoße“, „Zwiebel-Ananas-Salat“, „Ananasaufwurf mit Weinschaumsoße“, „Hawaii-Torte“ usw.). Eine Vielzahl von Partysalaten und -suppen, Rezepten für Fondue-Soßen, „Hackbraten vom Blech“, Pizzen, herzhaften Kuchen, „Pirroge mit Schinken“ etc. erinnern zusammen mit dem bereits erwähnten, umfangreichen Kapitel der Kuchen- und Tortenrezepte an ländliches Feiern im kleinen und großen Kreis heute, versetzen den aufmerksamen Leser geradezu in den Partykeller und lassen ihn – sofern er genügend Phantasie besitzt – seine „Mitternachtssuppe Onkel Joe“ verspeisen. Ein Kochbuch „nach Sinner Geschmack“, wie es im Vorwort heißt oder, um es bösartig mit Wolfram SIEBECK, dem Gourmetpapst und Snob zu sagen: Ausdruck deutscher, „auf den kleinsten Nenner gebrachte(r) Form der Spar- und Plumpsküche“.³⁰⁾ Hier wird gespart, um das Eigenheim abzahlen zu können, und dennoch für Gäste gekocht, verleihen Ananas und Mandarinorangen aus der Dose an sich simplen Gerichten ein Flair des Exklusiven, Exotischen. Ich will mich über die Sinner Frauen nicht lustig machen – dennoch finde ich es bemerkenswert, mit welcher Offenheit in scheinbar traditionellen Rezepten (und offenbar ganz in Übereinstimmung mit Kathrin RÜEGG, die ja auch den Kaloriengehalt vermindern und altbewährte Traditionen mit modernen Hilfsmitteln erhalten will) Miracle-Whip, Schlagfit, Hackfix und wie die

modernen Küchenhelfer alle heißen, aufgeführt werden. Altes taucht hier im scheinbar Neuen und Neues im Alten auf. Dieses Kochbuch, handgeschrieben, vervielfältigt und in seiner Auflage begrenzt, ist für mich bei allen Einschränkungen ein Dokument über einen aktuellen ländlichen Eßgeschmack. Tradition heißt ja auch nur weitergeben, weitererzählt: „das Gesammelte – das Neuerprobte – das Altbewährte“ stehen hier nebeneinander. Während in der von Sinner Hausfrauen zusammengetragenen Rezeptsammlung eine Entwicklung deutlich wird, unterschiedliche Geschmacksrichtungen, Gerichte für den Alltag und Festspeisen nebeneinander zum Tragen kommen, wird in den meisten Kochbüchern, in denen traditionelle, regionale Küche heute „verkauft“ wird, Geschichte festgeschrieben, werden Entwicklungen, die es immer – wenn auch nicht in gleichem Ausmaß und mit der gleichen Geschwindigkeit wie heute – gegeben hat, negiert, ganz zu schweigen von sozialen Differenzierungen, die es zu jeder Zeit und überall gab.

Lange Zubereitungszeiten und die Tatsache, daß eine Reihe der traditionellen Gerichte in einem heutigen 2- oder 3-Personen-Haushalt sinnvollerweise nicht hergestellt werden können, führen dazu, daß diese Gerichte auch in einer solchen Nahrungsnostalgiewelle weniger Eingang in einen alltäglichen Speiseplan, als vielmehr in eine Freizeit- und Hobbyküche gefunden haben. Häufig wird übersehen, daß nur einzelne, aus unserer heutigen Sicht besonders attraktive Speisen von der Gastronomie bzw. Hobbyköchen aufgegriffen werden. Zum einen handelt es sich um Festtagsspeisen, herausragende Gerichte der traditionellen Küche bzw. des traditionellen Lebens- und Jahreszyklus, die von ihren sozialen Zusammenhängen losgelöst dargeboten, ein besseres, mindestens sehr gutes Leben früher auch bei Verwendung nur einheimischer natürlicher Produkte suggerieren. Wenn ehemalige Alltagsgerichte, deren Bestandteile damals und zum Teil auch heute günstig zu erwerben waren bzw. sind, deren Zubereitung allerdings viel Zeit in Anspruch nimmt (was heute gerne als „mit Liebe gekocht“ umschrieben wird), als Partygerichte hergestellt und gereicht werden, so sind diese Gerichte aus ihrem ehemaligen täglichen Finerlei herausge-

löst, völlig zu Unrecht überhöht und Ausdruck einer Binnenexotik. Selbst „Armeleutegerichte“ werden in der heutigen Hobby- und Partyküche, aber auch in der Gastronomie zu Spezialitäten hochstilisiert, wobei dann allerdings meist bessere Zutaten verwendet werden. Sie mögen als Abwechslung, vielleicht sogar nur als Vorspeise oder Zwischengericht, als Spezialität gewertet werden können, waren es zweifellos dann aber nicht, wenn sie alleinige und fast täglich wiederkehrende Hauptnahrung waren.

Um abschließend noch auf die Frage einzugehen, die diese Tagung ja mitbestimmt, welche Elemente einer traditionellen landes- oder regionaltypischen Kost wiederentdeckens- bzw. erhaltenswert seien, so sind meines Erachtens Studien zum Alltagsleben und in diesem Rahmen zur Alltagskost in der Vergangenheit, Überlegungen zur gesellschaftlichen sowie sozial- und individualpsychologischen Funktion einer Revitalisierung traditioneller Kost, wie ich sie hier anzudeuten versucht habe, unerlässlich. Dokumentierenswert sind Festgerichte wie Notspeisen als kulturelle Leistungen in der Geschichte gleichermaßen. Hoffen wir, daß wir auf ein so zusammengetragenes Wissen zurückzugreifen nie gezwungen werden, das heißt, daß uns unsere heutige Vielfalt an Möglichkeiten der Essenszubereitung, der Auswahl auch ausländischer Nahrungsmittel erhalten bleibt. Es kann sein – ich kann dies nicht beurteilen – daß man aus ernährungsphysiologischer Sicht daran denken mag, das eine oder andere Gericht wieder zu empfehlen. Auf eine traditionelle Küche in ihrem gesamten System wird man aber genausowenig zurückgreifen können wie auf autoritäre Erziehungsmuster, Gesundheitspraktiken und Hygienevorstellungen des 19. Jahrhunderts. Wer einzelne Gerichte, losgelöst aus ihrem gesamten System weiterempfiehlt, muß sich der Gefahr bewußt sein, eventuell beizutragen zu einem beschönigenden Geschichtsbild. Gerade an der scheinbaren Wiederentdeckung einer traditionellen regionalen ländlichen Kost kann deutlich gemacht werden, in welch starkem Maße „Moden“, „Trends“ auch im Ernährungsbereich Ausdruck gesamtgesellschaftlicher Entwicklung sind, wie Küche Spiegel eines jeweiligen sozialen und kulturellen Gesamtsystems ist.

Anmerkungen:

1. Der Begriff „Mängelwesen“ geht zurück auf J. G. HERDFER. Er wurde weiterentwickelt in der philosophischen Anthropologie durch SCHELER, PLESSNER und GEHLEN. Siehe insbesondere GEHLEN, A.: Anthropologische Forschung. Hamburg 1961.
2. Siehe dazu TOLKSDORF, U.: Strukturalistische Nahrungsforschung. Versuch eines generellen Ansatzes. In: *Ethnologica Europaea* Vol. IX (1976). S. 64–85, hier S. 64.
3. FLIAS, N.: Über den Prozeß der Zivilisation. Soziogenetische und psychogenetische Untersuchungen. Frankfurt/Main 1976. Bd. 1, S. 87.
4. TOKAREW, S. A.: Zur Methodik der ethnographischen Erforschung der Nahrung. In: *Studia Ethnographica et Folkloristica* (= Festschrift Béla Gunda). Debrecen 1971. S. 297–302, hier S. 298.
5. TOKAREW (1971). S. 298.
6. TOKAREW (1971). S. 298.
7. WEISS, R.: *Volkskunde der Schweiz*. Erlenbach bei Zürich, 2. Aufl. 1978. S. 131.
8. DOUGLAS, M.: Ritual, Tabu und Körpersymbolik. Sozialanthropologische Studien in Industriegesellschaft und Stammeskultur. Frankfurt/Main 1981. Siehe von ihr insbesondere auch den zu unserem Thema wichtigen Aufsatz: *Deciphering a Meal*. In: *Daedalus. Journal of the American Academy of Arts and Sciences*. Winter 1972. S. 61–81.
9. DOUGLAS (1981) folgt hier Ideen Edmund LEACHs. LEACH, E.: *Kultur und Kommunikation. Zur Logik symbolischer Zusammenhänge*. Frankfurt/Main 1974.
10. Siehe hierzu, um nur ein Beispiel zu nennen: *Essen wie Gott in Deutschland. Die deutsche Küche von 24 Meisterköchen auf neue Art zubereitet*. Hamburg und Steinhagen, 6. Aufl. 1988. In der Einleitung (S. 6) heißt es: „Die begabten Jungstars begannen sich nämlich mit den halbvergessenen deutschen Regionalküchen zu beschäftigen und die bäuerlichen und bürgerlichen Traditionen aufzuarbeiten. Manches längst verschollene Rezept wurde dabei wieder zum Leben erweckt. Heute kochen sie überall in den deutschen Landen eine neue Großmutterküche mit raffinierten Highlights.“
11. Werbeprospekt „Oberpfälzer Schmankerl vom Landmetzger Schiessl“, ohne Seitenzahlen. Die folgenden Zitate entstammen ebenfalls diesem Prospekt.
12. MÖLLER, H.: *Die kleinbürgerliche Familie im 18. Jahrhundert. Verhalten und Gruppenkultur*. Berlin 1969.
13. RUMOHR, K. F.: *Geist der Kochkunst*. 2. Aufl. 1932. Neudruck Frankfurt/Main 1978. S. 44.
14. BRILLIAT-SAVARIN, J. A.: *Physiologie des Geschmacks*. Ausgewählt, übersetzt und eingeleitet von Ludwig, E. Neudruck Frankfurt/Main 1979.
15. RUMOHR (1978). S. 25.
16. RUMOHR (1978). S. 37.
17. RUMOHR (1978). S. 32.
18. Es kommt Konrad KÖSTLIN in unserem Fach das Verdienst zu, als erster auf eine Revitalisierung traditioneller regionaler Kost hingewiesen zu haben. KÖSTLIN, K.: *Die Revitalisierung regionaler Kost*. In: *Ethnologische Nahrungsforschung. Vorträge des zweiten Internationalen Symposiums für ethnologische Nahrungsforschung*. Helsinki 1975. S. 159–166.
19. So eines der Bewertungskriterien im „Wettbewerb Bayerische Küche 1985“. Zitiert nach einer Broschüre, herausgegeben von Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, S. 6.
20. Der Begriff „Folklorismus“ geht auf den Volkskundler Hans MOSER zurück. Siehe von

- ihm: MOSER, H.: *Vom Folklorismus in unserer Zeit*. In: *Zeitschrift für Volkskunde* 58. Jg. Heft 2 (1962). S. 177–209. Ders.: *Der Folklorismus als Forschungsproblem der Volkskunde*. In: *Hessische Blätter für Volkskunde* Bd. 55 (1964). S. 9–57. Allgemein zum Folklorismus u. a.: HÖRANDNER, F. und I. UNZER, H. (Hrsg.): *Folklorismus. Vorträge der 1. internationalen Arbeitstagung des Vereins „Volkskultur um den Neusiedlersee“ in Neusiedl/See 1978*. Neusiedl/See 1982. Mit 15 Beiträgen, zum Teil auch zum Ernährungsverhalten (TOLKSDORF) und zahlreichen Literaturhinweisen.
21. Siehe den Prospekt „Unser Herbst-Programm 1987 – ein Leckerbissen!“ des Verlages MÜLLER/Rüschlikon. S. 8. Die folgenden Zitate sind dieser Verlagsankündigung entnommen.
 22. NAUMANN & GÖBEL: *Verlagsverzeichnis 1986/87*. S. 5.
 23. Koch- und Backrezepte aus Großmutterns Zeit. Ein kulinarisches Lesebuch mit 850 Rezepten. In Zusammenarbeit mit FINK, Ch. M. herausgegeben von FINK-HENSELER, R. W. Bindlach 1987.
 24. BRAUN, R.: *Industrialisierung und Volksleben. Veränderungen der Lebensformen unter Einwirkung der verlagsindustriellen Heimarbeit in einem ländlichen Industriegebiet (Zürcher Oberland) vor 1800*. Winterthur/Stuttgart 1960. Ders.: *Sozialer und kultureller Wandel in einem ländlichen Industriegebiet (Zürcher Oberland) unter Einwirkung des Maschinen- und Fabrikwesens im 19. und 20. Jahrhundert*. Zürich/Stuttgart 1965.
 25. Auch wenn etwa von Hans Jürgen TEUTEBERG verschiedentlich gezeigt worden ist, daß sich die Ernährungssituation der Arbeiter – nicht zuletzt, was den mengenmäßigen Fleischkonsum betraf – gegen Ende des 19. Jahrhunderts zunehmend verbesserte, möchte ich mich nach wie vor beziehen auf die Untersuchungen Wilhelm ABELs vom ausgehenden Mittelalter bis ins 20. Jahrhundert. Siehe hierzu seine kleine, aber wichtige Studie: *Stufen der Ernährung. Eine historische Skizze*. Göttingen 1981.
 26. Dies gilt insbesondere für die Gesindekost. Es ist hier unmöglich, die gesamte Literatur zum Thema Mägde, Knechte, Landarbeiter und Tagelöhner und hier insbesondere ihrer Verköstigung umfassend darzustellen. Siehe hierzu beispielsweise PLAUL, H.: *Landarbeiterleben im 19. Jahrhundert. Eine volkskundliche Untersuchung über Veränderungen in der Lebensweise der einheimischen Landarbeiterschaft in den Dörfern der Magdeburger Börde unter den Bedingungen der Herausbildung und Konsolidierung des Kapitalismus in der Landwirtschaft. Tendenzen und Triebkräfte*. Berlin/DDR 1979.
 - MUSIAT, S.: *Zur Lebensweise des landwirtschaftlichen Gesindes in der Oberlausitz*. Bautzen 1964. SAUERMAN, D. (Hrsg.): *Knechte und Mägde in Westfalen um 1900* (= Beiträge zur Volkskultur in Nordwestdeutschland hrsg. von der Volkskundlichen Kommission des Landschaftsverbandes Westfalen-Lippe, Heft 1). Münster 1972.
 27. ALLKEMPER, G. und von der HAAR, A.: *Das Kochbuch aus dem Münsterland*. Münster 1976.
 28. UNRUH, I.: *Das Kochbuch aus Hessen*. Münster 1976.
 29. BITTERMANN, Ch. (Hrsg.): *Sinn für gute Küche. Alles, was uns so schmeckt. Handgeschriebene Rezepte, gesammelt und ausprobiert von Christine Bittermann und anderen Sinner Hausfrauen*. Sinn 1985.
 30. SIEBECK, W.: *Neuer Ärger an der Tellerfront*. In: *ZEITmagazin* 21 (20. Mai) 1988. S. 24.

Regionale Küchen im häuslichen Bereich

Ethnic food, cuisines régionales, gruppen- und landschaftstypische Küchen: Essen als Teil der sozialen Identität

von Thomas Kutsch, Bonn

1. Soziale Identität in Alltagsbezügen

Es gibt eine ganze Reihe von Verhaltensweisen, mittels derer eine soziale Herkunft bzw. eine soziale Zugehörigkeit manifestiert werden kann – Verhaltensweisen, welche eine bestimmte soziale Identität dokumentieren sollen oder dokumentieren können – und die Betonung kulinarischer Traditionen ist sicherlich nicht die unwesentlichste Möglichkeit in einem solchen Repertoire.

Identität wollen wir verstehen sowohl als Konzept des Selbstverständnisses wie auch als Konzept einer Identifizierung von außen. Wenn wir nun diese Perspektive von dem einzelnen Individuum ablösen und auf ganze Gesellschaften übertragen, so gewinnen wir unschwer Belege dafür, daß ganze Gesellschaften, von außen betrachtet, häufig als Regionen spezifischer Eigenart und Identität interpretiert werden und daß in gleicher Hinsicht ihre jeweilige Bevölkerung in spezifischer Weise etikettiert und charakterisiert wird. Es lassen sich also, mit anderen Worten, nationale Stereotype vorfinden, welche z. B. den Versuch implizieren, so etwas wie den Grundcharakter einer ganzen Nation zu illustrieren.

In unserem Zusammenhang nun erscheint es bemerkenswert, daß solche vereinfachenden Kennzeichnungen sich häufig auch als Stereotype manifestieren, welche sich auf den Lebensstil im allgemeinen und auf die Konsumgewohnheiten der jeweiligen Bevölkerung im Speziellen beziehen und hierbei auch ganz besonders und ganz konkret auf die Er-

nährungsgewohnheiten. Offensichtlich eignen sich auch *solche* Routinen und Verhaltensmuster hierzu ganz besonders, welche nicht nur Merkmal und Muster von Teilmengen einer Gesellschaft sind, sondern die, so oder so, von *jedem* Gesellschaftsmitglied praktiziert werden. Auch in dieser Hinsicht erscheint Essen und Trinken als ein besonders geeigneter Ansatzpunkt.

Mit welchen Speisen und mit welcher Art der Ernährung Personen einerseits aufwachsen und entsprechend damit vertraut sind und die Art und Weise, wie Personen auch von außen betrachtet mit einer spezifischen Art der Ernährung identifiziert werden, dies hat mit einer gewissen Form der sozialen und der regionalen Zugehörigkeit zu tun.

In diesem Zusammenhang scheint uns ein Konzept bedeutsam, welches TREINEN in den 60er Jahren unter dem Begriff der „symbolischen Ortsbezogenheit“ entwickelt hat, um den vorwissenschaftlichen Begriff der Heimat soziologisch stringenter dingfest machen zu können.¹⁾ Mit diesem Konzept arbeitet TREINEN heraus, daß Menschen vielerlei Anstrengungen unternehmen, um sich in spezieller Weise als sozial und regional zugehörig zu definieren.

In Ergänzung zu den Überlegungen von TREINEN sehen wir Ansatzpunkte dafür, daß nicht nur die Personen selbst ein starkes Interesse daran haben, ihre eigene Zugehörigkeit zu dokumentieren, sondern daß auch die soziale Umgebung im weiteren Sinne ein Interesse daran hat, den sozialen Standort von Personen und Gruppen auf der Basis von als

typisch angesehenen Verhaltensmustern zu fixieren.

Aus vielfältigen Berichten, möglicherweise auch aus eigener Anschauung bei Reisen in anderen Ländern ist bekannt, wie stereotyp vereinfachend Vorstellungen hinsichtlich der Eßgewohnheiten in anderen Ländern sind. In diesem Zusammenhang ist charakteristisch, wie selektiv die Kenntnis „von außen“ ist, schon in bezug auf spezielle Regionen in Deutschland – von ihren kulinarischen Spezialitäten einmal ganz abgesehen. In dieser Hinsicht hatte der Autor 1986 an der Westküste der USA gewissermaßen ein Schlüsselerlebnis in Gestalt eines Plakats, welches, in unsere Termini übertragen, am „Schwarzen Brett“ des Studentenausschusses der Universität Davis, Kalifornien, aushing (Abb. 1).

Zum Inhalt: Dies ist ein Angebot, Europa auf einer zwei- bis dreiwöchigen Reise kennenzulernen, wobei nacheinander verschiedene Länder und Gesellschaften besucht werden. Die Reiseziele und verschiedenen Gesellschaften lassen sich anhand symbolträchtiger Teilabbildungen optisch unschwer identifizieren.

Aufgrund dieser Darstellung können wir mit Bezug auf die eigene Gesellschaft schlußfolgern: Das Bild von Deutschland verkürzt sich, von außen betrachtet, auf Süddeutschland resp. auf Regionen und Plätze wie Bayern, den Schwarzwald, Heidelberg, München und das Oktoberfest – und da verwundert es nicht, wenn die Kenntnis der Culinaria gleichfalls eingeschränkt ist – wenn nicht sogar noch deutlich mehr eingeschränkt als die Kenntnis speziell-

ler Regionen und Plätze in Deutschland als solche. Immerhin bemerkenswert und in gewissem Sinne vielleicht auch schmeichelhaft erscheint, daß für ganz Europa mit der Inkarnation eines veritablen Bayern gewonnen wird; dieses ist schließlich die einzige figürliche Abbildung auf dem Plakat.

In welchem Maße im Rahmen solcher nationaler Stereotype auf Konsum und Lebensgewohnheiten und letztlich eben auch auf Eßgewohnheiten abgestellt wird, wird beispielhaft deutlich in der von Amerikanern mit Selbstironie auf die eigene Gesellschaft gemünzten Kurzdarstellung der zentralen Werte dieser Gesellschaft: „Hot dog, apple pie, chevrolet und motherhood.“ Hier ist gleich schon eines bemerkenswert: Zwei der vier als zentral definierten Charakteristika beziehen sich wiederum auf das Essen.

Es ist eine offene Frage, es ist gleichfalls auch eine empirisch interessante Frage, ob es für den Tatbestand der regionalen Ausdehnung von Küchen, d. h. letztendlich von Koch- und Ernährungsgewohnheiten,

ein Minimal- bzw. Maximalformat gibt – es ist also offen, ob dies eher eine Frage ist, welche sich auf bestimmte Landstriche oder eben auf ganze Gesellschaften beziehen läßt.

Was ist überhaupt eine angemessene Perspektive von Regionalität in diesem Zusammenhang? Wenn man sich leiten läßt von der Tatsache, daß z. B. von der französischen Küche gesprochen wird, von der italienischen, der spanischen, der griechischen, der österreichischen, schließlich auch von der deutschen Küche, dann wäre konsequenterweise der Bezug auf ganze Gesellschaften adäquat.

Auf der Ebene nationaler Stereotype – vielleicht sollte man auch direkt sagen, auf der Ebene nationaler Vorurteile – gibt es Formulierungen von Annahmen, welche vermeintliche Charakteristika der jeweiligen Küche bzw. der jeweiligen Eßgewohnheiten ansprechen und damit auf Unterschiede, zumindest auf unterschiedliche Schwerpunkte und Gewichtungen verweisen.

In diesem Sinn erscheint es interessant, inwieweit die Rede davon ist,

daß eine bestimmte Speise ein ausgesprochenes *Nationalgericht* darstellt. Was wäre dies z. B. dann für die Engländer? Ham and eggs oder turkey – also der Truthahn zu bestimmten festlichen Anlässen? Oder der Plumpudding? Dann hätten die Briten national Typisches nur zum Frühstück und nur zu speziellen festlichen Anlässen?!

Und für die Franzosen? Die Bouillabaisse? Choucroute garni? Croissants mit café au lait oder baguette mit Käse? Oder die Vorstellung, daß die Franzosen zu jeder Mahlzeit 5 Gänge zelebrieren und sich mit dem besonderen Talent zum „savoir vivre“ sehr viel mehr Zeit nehmen für die Mahlzeiten, als dies etwa bei benachbarten Gesellschaften, wie z. B. den Deutschen, der Fall ist, denen zumindest in den Aufbaujahren eher der Hang zum Arbeiten nachgesagt wurde auf Kosten von Genußbereitschaft, im Sinne des Verhaltensmusters der „aufgeschobenen Belohnung“?)²⁾

Was es mit einem solchen Stereotyp auf sich hat, läßt sich anhand der Daten aus der großen internationalen Zeitbudget-Studie der 60er Jahre von SZALAI, SCHEUCH, CONVERSE und STONE³⁾ nachvollziehen (Tab. 1).

Es läßt sich anhand dieser Daten erkennen: Schon in den Jahren, die man noch als die „heiße Phase“ des Wirtschaftswunders interpretieren kann, haben die Deutschen nicht wesentlich weniger und die Franzosen nicht wesentlich mehr Zeit auf die Mahlzeiten verwandt als die jeweilige Nachbargesellschaft!

Und wie sieht es für Deutschland aus? Die stereotypen Vorstellungen sind bekannt, welche von außen betrachtet über die kulinarischen Schwerpunkte der deutschen Küche scheinbar unausrottbar existieren: Sauerkraut mit Schweinshaxe und Knödeln, das Ganze kombiniert mit viel Bier – dies dürfte eines der beliebtesten Stereotype in dieser Hinsicht sein.

Als Mitglied der Gesellschaft, auf die bezogen ein solches Stereotyp angewandt wurde und wird, reizt es den Autor natürlich, einige Zeilen auf die „Enttarnung“ dieses Stereotyps zu verwenden:

Da wäre zum ersten darauf zu verweisen, daß Sauerkraut keineswegs eine deutsche Erfindung ist. Um hier wörtlich zu zitieren: „Dabei ist das Sauerkraut oder Zettelkraut oder –



Abb. 1

wie es besonders der Westdeutsche nennt – Kappes – gar nicht einmal eine Erfindung deutscher Küchenmeister oder Hausfrauen. Schon viel früher, als wir es in deutschen Kochbüchern aufgeführt finden, weit früher, als es solche überhaupt gab, ist es ein beliebtes, viel gegessenes Nahrungsmittel gewesen.“⁴⁾ Und dieses ergänzend noch zur Illustration: Gerade die seefahrenden Nationen hatten in spezieller Weise die Bedeutung des Sauerkrauts erkannt – und dieses waren nun wahrlich andere Nationen als etwa Deutschland. Es wird berichtet, daß es Sauerkrautfässer auf der Santa Maria gab, dem Flaggschiff von COLUMBUS, und von James COOK, dem berühmten Weltumsegler, wird vermerkt, daß er bei seiner dritten großen Seereise 60 Fässer Sauerkraut mitnahm und in seinem Bericht an die Royal Society in London im Anschluß feststellte, daß seine Erfolge nicht unwesentlich diesem Nahrungsmittel zu verdanken gewesen seien.

Auf diesem Hintergrund ist es dann allerdings bemerkenswert, daß das Sauerkraut als ein kulinarisches nationales Stereotyp gerade mit Bezug auf die Deutschen Karriere gemacht hat!

An anderer Stelle⁵⁾ kann man nachlesen, daß der Name dieser Speise zum Spitznamen der Deutschen bei anderen Völkern wurde, im englischen Sprachraum in der

Apostrophierung als „Krauts“. Dies ist zweifellos ein Prozeß der Etikettierung und des Labelings, welcher, mit solch abwertender Konnotation gemeint, speziell in Zeiten großer gesellschaftlicher Konflikte zwischen den Nationen seine Konjunktur hatte, wie insbesondere zu Zeiten der beiden Weltkriege.

Bemerkenswert bleibt für den Soziologen, daß solche Ansätze zu negativ gemeinter Etikettierung gerade im Bereich von Eßgewohnheiten festgemacht werden.

Das Konsumprofil von Sauerkraut für Deutschland gibt aus heutiger Sicht allerdings zu einer mehrfachen Differenzierung und Relativierung Anlaß:⁶⁾ Richtig ist, daß die Deutschen mit im Durchschnitt 2 kg Sauerkraut pro Kopf und Jahr eine doch ziemlich überschaubare Menge verzehren und damit nach Marktanalysen keineswegs eklatant mehr als etwa die Franzosen oder die Amerikaner. Zu vermerken ist weiterhin, daß es in Deutschland ein ausgesprochenes Süd-Nord-Gefälle gibt: Das Bundesland mit dem mit Abstand höchsten Sauerkrautkonsum ist Bayern; mit gewissem Abstand folgen dann noch Nordrhein-Westfalen und Baden-Württemberg, und mit deutlich geringerem Anteil schließlich die anderen Regionen. Es ist ferner darauf hinzuweisen, daß es einen saisonal ausgesprochen ungleichgewichtigen Konsum gibt: Der

Absatzschwerpunkt liegt in den drei ersten und den drei letzten Monaten des Jahres, also in der „kalten“ Jahreszeit. Und auch dieses ist festzuhalten: Keineswegs „jeder Deutsche“ mag Sauerkraut: Die Käuferreichweite liegt bei ca. 70 % aller Privathaushalte. Im Umkehrschluß ist festzuhalten: 30 % der Haushalte sind, sozusagen, „Sauerkraut-abstinent“!

Auch nach Altersgruppen ist der Konsum ungleichgewichtig: Deutlich mehr ältere Konsumenten haben hier ihre Präferenzen, entsprechend deutlich weniger jüngere Konsumenten! Bezüglich der Entwicklung des Gesamtmarktes ist hier zu berichten, daß er eine stark fallende Tendenz ausweist: Im Geschäftsbericht 1986/87 des Verbandes der Deutschen Sauerkonserven-Industrie läßt sich nachlesen, daß dieses Produkt die „negative Hitliste“ in der Entwicklung der Obst- und Gemüseverarbeitung im Jahr 1986 anführt!

Aus all diesem ist also zu schließen, daß das nationale Stereotyp, welches den deutschen Konsumenten mit Vorliebe mit Sauerkraut in Verbindung bringt, zunehmend „der Grundlage entbehrt.“

Nach allen diesen Beispielen wird deutlich, daß zumindest in der wechselseitigen Perspektive zwischen den Gesellschaften so getan wird, als seien diese Länder im Sinne ihrer kulturellen Eigenart und im Sinne der landestypischen Verhaltensmu-

Tab. 1: Die Verwendung von Zeit für verschiedene Tätigkeiten in verschiedenen Ländern 1966 (durchschnittlicher Zeitaufwand pro Tag einer Woche für alle Erwachsenen in Stunden und Dezimalen von Stunden)

Kategorie	Land							
	Belgien	Frankreich	Ungarn	Polen	BRD	UdSSR	USA	Jugoslawien
Schlaf	8,6	8,8	8,2	8,1	8,6	8,1	8,2	8,2
Persönliche Pflege	0,7	0,9	1,0	0,9	1,0	0,8	1,0	0,8
Mahlzeiten	1,6	1,7	1,1	1,1	1,6	0,8	1,1	1,1
Arbeitszeiten	4,5	4,5	4,6	5,2	4,0	6,0	4,6	4,8
Arbeitsweg	0,4	0,4	0,3	0,6	0,3	0,6	0,3	0,5
Hausarbeit	2,6	2,9	2,2	2,7	3,0	2,4	2,2	4,2
Einkäufe	0,3	0,4	0,6	0,5	0,5	0,4	0,6	0,3
Versorgung von Kindern	0,3	0,6	0,4	0,4	0,3	0,4	0,4	0,4
Fortbildung	0,3	0,2	0,1	0,3	0,2	0,6	0,1	0,3
Mitgliedschaft in Vereinen und Organisationen	0,2	0,1	0,3	0,1	0,1	0,1	0,3	0,1
Massenmedien	2,1	1,4	2,3	1,9	1,8	1,7	2,3	1,2
Geselligkeit	1,0	0,9	1,5	0,8	1,2	0,5	1,5	0,8
Spazieren	0,2	0,2	0,0	0,2	0,5	0,2	0,0	0,3
Sport (aktiv)	0,1	0,0	0,1	0,0	0,1	0,1	0,1	0,1
Hobbies	0,5	0,4	0,3	0,2	0,3	0,2	0,3	0,2
Veranstaltungen	0,2	0,1	0,1	0,1	0,1	0,3	0,1	0,1
Wegzeiten (außer für Beruf)	0,4	0,5	0,9	0,6	0,4	0,8	0,9	0,6
Sonstiges	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0,0	0,0	0,0
Summe	24,0	24,0	24,0	24,0	24,0	24,0	24,0	24,0

ster homogene Gebilde. Daß bei wissenschaftlich exakter Betrachtung hier weiter differenziert werden muß, konnten wir schon am Beispiel demonstrieren.

Schon an dieser Stelle sollten wir darauf hinweisen, daß die Frage nach der Existenz von regionalen Küchen auch bei genauerer Betrachtung schwierig zu beantworten bleibt. Es ist zu fragen, mit welchem Bezug von Regionalität gesprochen werden kann. Geht es hier um eine ganze Nation oder um kleinere Inseln von Homogenität, geht es hier um den privaten Haushalt und die dort typischen Verhaltensweisen, oder kann, darf oder muß auch die Gastronomie einbezogen werden. Geht es um den typischen *Alltag* oder dürfen, können und müssen auch (typischerweise durchaus abweichende) Gewohnheiten und Verhaltensweisen an Feiertagen einbezogen werden? Ist das Augenmerk auf homogene soziale Gruppen zu richten, die in einer bestimmten Region verortet werden können, die also z. B. unter ethnischen Gesichtspunkten homogen sind, oder soll an erster Stelle von der regionalen Verbreitung eines bestimmten Lebensmittels her gedacht werden? Erscheint eher ein Ansatz adäquat, der vom Anbau ausgeht, also bei der Produktion ansetzt, oder erscheint angemessener, Regionalität von den Konsumenten her zu definieren? Läßt sich im Sinne der eben erwähnten ethnischen Gruppen auch hier und heute noch von landsmannschaftlicher Küche sprechen, als einem Versuch, Regionalität und gruppenspezifische Verhaltensweise in einem Begriff zusammenzubinden, oder erscheint eine solche Kennzeichnung in einem Land mit relativ hoher Mobilität und Vermischung, wie dieses z. B. in der Bundesrepublik Deutschland in der Nachkriegszeit typisch war, als nicht mehr angemessen? Zu klären wäre auch, ob sich diese Frage auf Küchen als komplettes System und Syndrom verschiedenster zusammengehörender Rezepte und Verfahrensweisen bezieht oder eher nur auf spezifische Speisen?!

Dieses alles sind Fragen, mit Bezug auf die wir schon an dieser Stelle klarstellen wollen, daß wir sie im Rahmen dieses Beitrages erst einmal nur als Problemdimensionen ansprechen, aber sie keineswegs umfassend beantworten können. Ganz generell gehen wir von folgender Sicht der

Dinge aus: Gerade in Ländern und Gesellschaften, in denen die soziale Mobilität besonders hoch ist, (sei es als hohe Raten der Einwanderung, oder sei es als Gesellschaft, in der im Binnenbereich bemerkenswert hohe Raten von regionaler Mobilität stattfinden) erscheint es relativ schwierig bis problematisch, Bereiche kultureller Eigenständigkeit an erster Stelle räumlich eingegrenzt dingfest machen zu wollen. In solchen Fällen und Situationen erscheint ein gruppenspezifischer Ansatz fruchtbarer.

Es wird auf die jeweils in Frage stehende Gesellschaft ankommen, ob der eine oder der andere Ansatz oder eine Kombination von beiden hier zu weiterer Erkenntnis verhilft.

2. Ethnic food – das amerikanische Beispiel

Ethnic food – dieser Terminus ist entwickelt worden zur Kennzeichnung spezifischer landsmannschaftlicher Kost von sozialen Gruppen, die sich durch ihre ethnische Besonderheit von der sozialen Umgebung unterscheiden.

Besonders deutlich treten solche Unterschiede zutage, wenn es sich um den Tatbestand der Einwanderung handelt, wobei also bestimmte ethnische Gruppen ihr kulturelles Erbe gewissermaßen als Paket mitbringen, wo die Andersartigkeit sich häufig vielfältig manifestiert, so z. B. in Hautfarbe, Körperwuchs, Sprache, aber eben auch in Aspekten einer anderen Ernährungsweise, anderen Rezepten, anderen Gerichten, anderen Bedeutungszuschreibungen und Wertorientierungen. Hier läßt sich das Festhalten an den Rezepten der eigenen Gruppe im kulinarischen und im übertragenen Sinne als notwendige Strategie der Selbsterhaltung sozialer Identität deuten.

Die Vereinigten Staaten stellen in dieser Hinsicht in ganz besonderer Weise ein Objekt der Anschauung dar: Gerade hier ist die Zusammensetzung der Gesellschaft aus vielerlei ethnischen Gruppen besonders bunt und vielfältig. Das Besondere an der amerikanischen Szene ist dadurch gegeben, daß hier bis heute spezielle landsmannschaftliche Küchen existieren, die einerseits auf aus den ehemaligen Heimatländern importierten Gerichten und Zubereitungsformen basieren, die andererseits aber im Laufe des Assimilierungs-

prozesses an die neue Umgebung zum Teil zu neuartigen Kompromissen abgeschliffen und verändert wurden.

Um dies in den Worten von Professor GRIVETTI, University of Davis, auszudrücken, wie er dies 1986 dem Autor gegenüber formulierte: „Das, was zum Beispiel in Chicago als italienische Küche angeboten wird und was dem Italo-Amerikaner in dieser Region ein wichtiger und zum Teil nostalgischer Bezugspunkt ist, hätte ein Italiener unserer Tage aus Bologna oder Neapel sicherlich Mühe als italienische Kost zu identifizieren.“⁷⁾

Die Bedeutung solcher Gerichte dürfte für die Italo-Amerikaner nun durchaus nicht darin bestehen, etwa eine Pizza oder Spaghetti bolognese wie zu Zeiten ihrer Großväter im Zeitraum der Immigration herzustellen und zu verzehren. Für sie ist es als Bezugspunkt ihrer sozialen Identität bedeutsam, in ihrer Küche und Gastronomie über solche Gerichte zu verfügen, durch welche sie *innerhalb der sie umgebenden Gesellschaft* unverwechselbar werden und die letztendlich auch von der weiteren sozialen Umgebung eben als „typisch italienisch“ definiert und anerkannt werden.

Audrey MARETZKI von der Pennstate-University, die über 20 Jahre im 50. amerikanischen Bundesstaat, in Hawaii, gelebt und geforscht hat, berichtet von dort eine bemerkenswerte Ausprägung an „ethnic food“ der dortigen Immigranten.⁸⁾ Es gibt auf Hawaii einen hohen Anteil an indischen und chinesischen Immigranten. Diese fanden vor Ort, auf Lebensmittel bezogen, die folgende Situation vor: Was im Herkunftsland billig war, war im Zuzugsland teuer – zumindest teurer. Umgekehrt galt: Was im Herkunftsland teuer war, war im Zuzugsland vergleichsweise billiger. Bei einer verbreiteten Tendenz zu preiswerter Ernährung war die Folge, daß nunmehr zum Teil die Speisen aus anderen Bestandteilen bzw. anderen Quantitäten der üblichen Bestandteile zusammengesetzt wurden. Dies bedeutete jedoch keineswegs, daß man dem Gewohnten und Vertrauten dadurch „untreu“ wurde bzw. das Interesse an der traditionellen Kost der eigenen ethnischen Gruppe verloren hätte. Der wichtigste Aspekt bestand ganz offensichtlich darin, daß das Gericht so *schmeckte* wie zu Hause,

und dies wurde dadurch gesichert, daß die Art des Würzens beibehalten wurde! Hier war offensichtlich die Geschmacksnote, welche durch spezielle Würzkombinationen erreicht wurde, das Entscheidende und nicht so sehr Textur, Bißfestigkeit oder Körnigkeit der Grundsubstanzen. Überspitzt gesagt: Es war sekundär, ob es sich um Hühner-, Schweine- oder Kaninchenfleisch handelte: War durch die Würzmischung die vertraute Geschmacksnote hergestellt, dann waren Vertrautheit und Akzeptanz der Gerichte insgesamt gesichert.

Besonders extrem war und ist die Situation offensichtlich dann, wenn die Immigration kein gewollter und geplanter Vorgang ist, sondern wenn es sich um Flüchtlinge handelt, also um „displaced persons“: Nancy M. BETTS führte Mitte der 80er Jahre eine Untersuchung durch, die sich mit den Ernährungsgewohnheiten und den Anpassungsproblemen von Kambodscha-Flüchtlingen befaßt, welche vor einigen Jahren in großer Zahl nach Amerika emigriert sind. Das besondere Problem dieser Bevölkerungsgruppe bestand und besteht darin, daß sie in den USA ein Sortiment von Lebensmitteln vorfinden, welches sie in ihrer Heimat keineswegs zur Verfügung haben. Sie kennen z. B. kaum Käse, Fleisch ist in den USA sehr viel mehr verfügbar, etc.

Eine Erkenntnis besteht nun in folgendem und macht drastisch deutlich, wo die Probleme und Chancen des Akkulturationsprozesses im Alltag liegen: BETTS berichtete⁹⁾, daß die Kinder sehr bald „american food“ wollen; die Mütter wollen es zum Teil den Kindern recht machen, sind also in gewissem Umfang kompromißbereit. Die Väter allerdings sind am meisten dagegen und sind entsprechend in ihren Essenspräferenzen am stärksten der Tradition verhaftet.

Hier ist eine Aussage von BETTS mit Bezug auf ein staatliches Ernährungs-Informationsprogramm bemerkenswert: Da viele Kinder aus dieser Gruppe die traditionellen kambodschanischen Gerichte zurückwiesen und typisch amerikanische Speisen forderten, kam es dazu, daß viele Frauen aus dieser Gruppe im Endeffekt zwei separate Menüs für ihre Familien zubereiteten.¹⁰⁾

Für die aktuelle Situation in den USA berichtet MARETZKI – und

dies läßt sich aufgrund eigener Beobachtungen weiter bestätigen –, daß das Interesse an „ethnischer Kost“ dort analog der großen Zahl von Einwanderungsgruppen entsprechend vielfältig verbreitet ist, zur Zeit wieder mit wachsender Tendenz. Dies ist keineswegs etwa nur auf „chinese food“ oder „italian food“ beschränkt, sondern gilt ebenso z. B. mit Bezug auf „german food“.

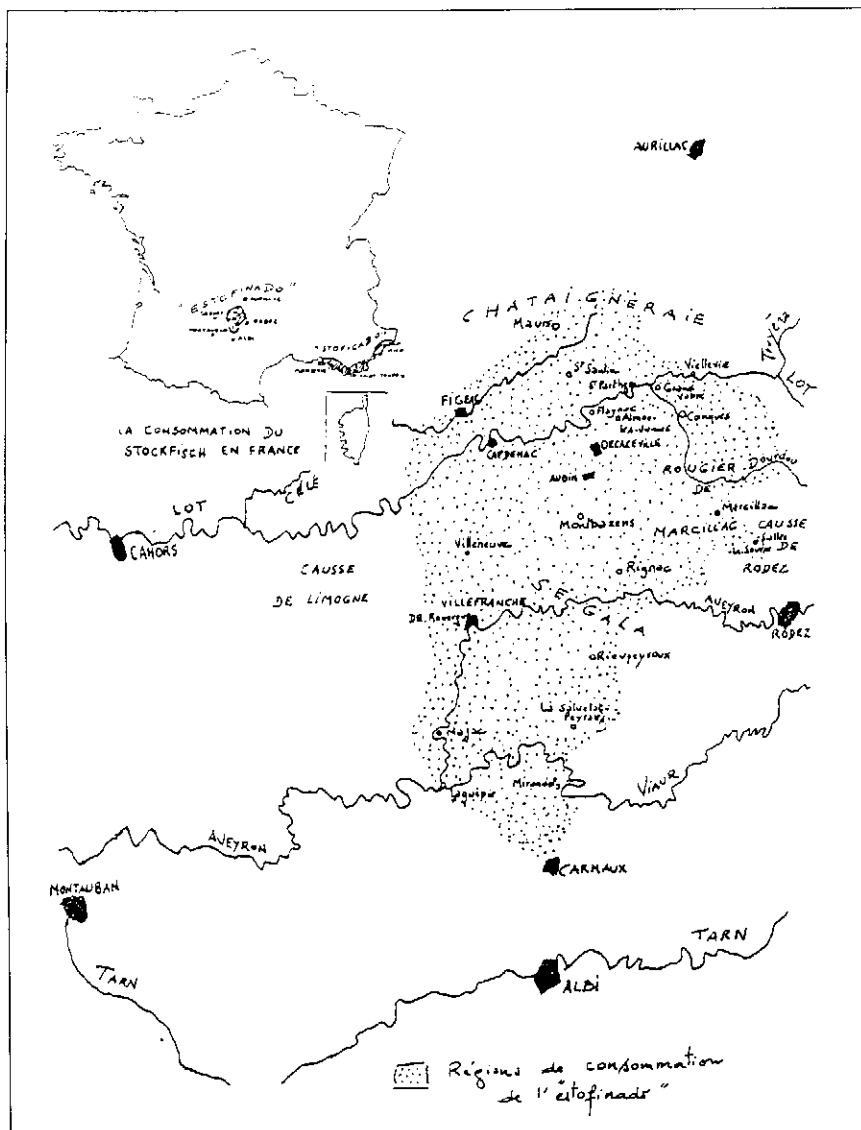
MARETZKI berichtet, daß sich in ihrer Region Pennsylvanien ohne weiteres Supermärkte finden lassen, in denen es „german kartoffelpuffers“ zu kaufen gibt. Das Bemerkenswerte besteht nun darin, daß es dieses Angebot in neuerer Zeit gewissermaßen schon transformiert, nämlich

in der Form von „convenience food“ gibt – daß die Herstellung der fertigen Speise also nicht mehr Aufwand erfordert als nach dem Muster zu verfahren: „Rühre 1/4 Liter Wasser dazu und backe dann aus“. Bei dieser Entwicklung vermehren sich allerdings die Zweifel, ob das kulturelle Erbe hierdurch nicht nur als Fassade erhalten geblieben ist und entsprechend in seinem essentiellen Gehalt gewissermaßen „ausgehöhlt“ wurde.

3. Cuisines régionales – das französische Beispiel

Im Vergleich mit der heutigen deutschen Küche ist die Situation in

Abb. 2: Verbreitung des „Stockfisch“ in Frankreich (C. N. R. S. Alimentation, Espaces et Sociétés (Hg.): Colloque International. Cuisines, Régimes alimentaire et Espace Régionaux. Résumé de Communications. Nancy 24. 27. Septembre 1987)



Frankreich in mehrfacher Weise anders; an erster Stelle ist festzustellen mit dem Zitat eines französischen Wissenschaftlers, nämlich Jean PITTE, Geograph in Paris: „Les français sont depuis longtemps certains qu'ils possèdent la meilleure cuisine au monde. Le ridicule serait qu'ils soient les seuls à le croire; le grand art est d'avoir su en persuader la terre entière ou presque.“¹¹⁾

Mit anderen Worten: Der Durchschnittsfranzose im allgemeinen und viele Köche und Konsumenten in der Welt außerhalb Frankreichs im speziellen sind überzeugt, daß das Zentrum der kulinarischen Verfeinerung Frankreich heißt. Inwieweit dieser hohe Anspruch berechtigt erscheint, sei hier einmal dahingestellt. Ein so ausgeprägtes kulinarisch/misionarisches Selbstbewußtsein ist jedenfalls für Deutschland nicht auszumachen.

Ein weiterer Unterschied ist zweifellos auch darin gegeben, daß Frankreich bei weitem nicht ein solches Ausmaß an gesellschaftsinterner Migration und Vermischung erlebt hat, wie dies in der Bundesrepublik Deutschland durch den Zuzug von 12 Millionen Flüchtlingen und Vertriebenen der Fall war – bei ca. 36 Millionen „Restbevölkerung“ im bundesdeutschen Gebiet. Insofern könnten wir erwarten, daß es in Frankreich regional deutlich stabilere und homogenere Bereiche landschaftstypischer Küchen gibt, als es im heutigen Gebiet der Bundesrepublik der Fall ist.

Um uns einer sachgerechten Beantwortung dieser Frage nach der Existenz von regionalen Küchen in Frankreich zu nähern, stützen wir uns im wesentlichen auf die Ergebnisse eines internationalen Kolloquiums zum Thema: *Cuisines, régimes alimentaires et espaces régionaux* in Nancy vom 24. – 27. Sept. 1987, an welchem wir teilnehmen konnten.¹²⁾ Der Eindruck, den wir bei dieser Tagung gewonnen haben, geht dahin, daß auch unter französischen Wissenschaftlern (seien es Geographen, Historiker oder Sozialwissenschaftler) die Meinung keineswegs einheitlich ist, in welchem Umfang es in Frankreich regionale Küchen gibt oder nicht.

So befürchtet z. B. der Geograph Jacques PINARD¹³⁾ für Frankreich, daß „die Invasion des Fast Food das Ende der regionalen Küche bedeuten könnte“ (– womit er immerhin

implizit eine bislang bestehende Existenz von regionalen Küchen annimmt).

Claire DELFOSSE (Geographin aus Paris) ist im Kontrast dazu der Ansicht: „Es gibt *keine* regionale Küche, speziell wenn man sich an den heutigen administrativen Grenzen der französischen Landstriche orientiert“.¹⁴⁾ Andererseits ist es bemerkenswert, daß Claire DELFOSSE für das heutige Frankreich Beispiele dafür vorweisen kann, daß es neuerdings Ansätze für bestimmte Regionen gibt, dort *neu* (!) eine regionale Küche zu kreieren, gewissermaßen als Markenzeichen, um einer Region, welche z. B. in touristischer Hinsicht an Profil gewinnen will, ein eigenes Gesicht und zusätzliche Attraktivität zu verleihen. Claire DELFOSSE stellt dies für die Picardie dar, welche dem Sprichwort nach bislang eher nur als Straßenkreuzung galt zwischen sehr viel markanteren Regionen wie der Normandie, dem Artois, der Ile de France etc.

Sowohl die Ethnologin Anita BOUVEROT-ROTHACKER wie auch der Geograph Michel BELANGER stellen auf der Basis ihrer Analysen heraus, daß regionale Spezialitäten bei Festessen stärker zum Zuge kommen als in der alltäglichen Küche.¹⁵⁾ Auch dieses wäre also zu bedenken und zu berücksichtigen bei dem Versuch, regionale Küchen und regionalspezifische Ernährungsgeohnheiten aufzuspüren!

Im Rahmen dieses internationalen Kolloquiums, das sich wohlgermerkt mit dem Thema regionaler Küchen auseinandersetzte, und bei dem insgesamt 36 Wissenschaftler zu Wort kamen, wurden zu unserem Erstaunen mit Bezug auf die Gesamtregion Frankreich keineswegs besonders viele Bereiche regionaler Küchen identifiziert und thematisiert.

Als konkrete Beispiele wurden erwähnt: Von dem Geographen Guy MERGOIL (Bordeaux)¹⁶⁾ ein interessantes Beispiel für ein Gericht, welches in historischer Zeit nach Frankreich eingewandert ist und welches ursprünglich im skandinavischen Raum beheimatet war, wohlgermerkt also ein Gericht, das bis dahin im Bereich Frankreich unbekannt war. Das Beispiel lautet „Stockfisch“ und erscheint als gutes Beispiel für eine relativ deutlich abgegrenzte Insel spezieller Eßgeohnheiten (Abb. 2).

Als ein weiteres Beispiel stellt die Ethnologin Danielle MUSSET (Aix-en-Provence)¹⁷⁾ als eine Spezialität des Landes die *tourte de légumes* dar, also so etwas wie Gemüse auf einem Teigboden. Diese Gemüsetorte läßt sich in einem Tal im Gouvernement Secalpen finden und erscheint als typisches Beispiel dafür, daß man aus den Produkten des in Frage stehenden Landstrichs eine typische Speise verfertigt.

Ein drittes Beispiel: Die Ärztin Françoise GUILLON-METZ¹⁸⁾ hat auf der Basis von 17 000 untersuchten Familien im Raum der südlichen Normandie festgestellt, daß in dieser Region alte, d. h. seit langer Zeit hier beheimatete Gerichte überdauert haben, wie die *soupe à la graisse* oder ein Dessert namens „Tergoule“, welches aus Milchreis mit Zimt besteht.

Sie stellt allerdings auch fest, daß Cidre und Calvados im ländlichen Milieu noch sehr präsent sind, auch wenn die neuere Tendenz einer angemessenen Ernährung dahin geht, sich im Sinne der gesamt-nationalen Mode zu uniformieren, wie Frau GUILLON-METZ das ausdrückt.

Gerade letzteres erscheint aus unserer Sicht bemerkenswert: Eine Tendenz zur überregionalen Uniformierung der Eßgeohnheiten in Frankreich ist also auch für diese Autorin Realität – und damit entsprechend ein Rückgang an regional begrenzten Eßgeohnheiten, die sich deutlich voneinander unterscheiden.

Dieses sind wohlgermerkt erste Eindrücke aufgrund der internationalen Tagung vom September 1987 in Nancy. Es wird von Interesse sein zu verfolgen, inwieweit die Forschergruppe um Prof. THOUVENOT im weiteren Verlauf ihrer Arbeit doch mehr Hinweise auf regionale Differenzierungen zutage fördert. Der Beitrag von ihm und I. BOUILLON auf dieser Tagung könnte hier weiteren Aufschluß geben.

4. Regionale kulinarische Präferenzen – das deutsche Beispiel

In kulinarischer und gastronomischer Hinsicht ist es keineswegs so, daß alle Regionen der Bundesrepublik unterschiedslos in gleicher Weise eingestuft und geschätzt werden. Wenn wir davon ausgehen, daß gerade Führungskräfte aus Wirtschaft,

Politik und Verwaltung aufgrund ihrer Position in deutschen Ländern besonders herkommen, und damit aus eigener Anschauung zu Vergleichsmöglichkeiten in verschiedenen Bundesländern kommen – nicht zuletzt auch hinsichtlich der Gastronomie der jeweiligen Region – dann sollte ihre Meinung und Einschätzung in diesem Zusammenhang durchaus interessieren. Insofern erscheint es informativ, daß im Allensbacher Führungskräfte-Panel vor kurzem Fragen gestellt wurden, die sich mit den deutschen Regionen und regionalen Mentalitäten beschäftigen.¹⁹⁾ Die uns hier interessierende Frage lautete: „Wo schmeckt es Ihnen am besten, in welcher Gegend schätzen Sie die Küche besonders?“ Die dominante Antwort war: „Am Oberrhein entlang zwischen Konstanz und Freiburg, in Baden (18%). Danach kommt die schwäbische und die bayerische Küche in der Rangfolge der Beliebtheit

(je 13%)“²⁰⁾ Den vierten Platz nimmt bei dieser Folge – mit 4% schon weit abgeschlagen – das Saarland ein.

In dem Allensbacher Bericht lautet der abschließende Satz hierzu lakonisch: „Nördlich des Weißwurst-Äquators wurden selbst von Befragten aus dem Norden keine kulinarischen Sterne vergeben“.²¹⁾

Die Meinung von Führungskräften ist nun die eine Sache. Wie stellt sich demgegenüber die Sicht der bundesdeutschen, durchschnittlichen Bevölkerung dar? Gibt es Ansätze, für die Bundesrepublik Deutschland eine Landkarte kulinarischer Präferenzen der Bevölkerung insgesamt zu entwerfen?

Ein Blick in Atlanten und Nachschlagequellen macht deutlich, daß hier alle anderen Formen der regionalen Kennzeichnungen eher abgebildet werden als etwa Grenzziehungen im Sinne typischer Eßgewohnheiten. Allenfalls ist es so, daß bei

nach Agrarprodukten spezialisierten Karten spezifische Anbauflächen ausgewiesen werden. Aber auch diesbezüglich ist es verwunderlich, für wie wenig Produkte letztendlich eine solche Form der kartographischen Aufzeichnung verfügbar ist. Bei der CMA, der Centralen Marketing-Gesellschaft der bundesdeutschen Agrarwirtschaft, waren jedenfalls nur einige wenige solch produktspezifischer Landkarten erhältlich, die im übrigen auch bezüglich der Exaktheit zu wünschen übrig lassen.²²⁾ Ein Beispiel hierzu zeigt Abbildung 3.

Folgende Ableitung in aller Vorsicht wäre denkbar: Insoweit man davon ausgehen kann, daß der heimische Anbau überwiegend für die Märkte der umgebenden Region stattfindet, und daß es eher die Ausnahme darstellt, z. B. im Norden gezogenes Gemüse oder Obst im Süden anzubieten, lassen die so ausgewiesenen Anbauswerpunkte analog möglicherweise auch Konsumschwerpunkte vermuten – cum grano salis.

In einer 1987 von uns bundesweit durchgeführten Untersuchung zum Ernährungsverhalten²³⁾ hatten wir nun das Problem zu lösen, wie wir bei der uns interessierenden Frage nach den regionalen und gruppenspezifischen Schwerpunkten des Konsums von Nahrungsmitteln und der Präferenzen für bestimmte Speisen die Gesamtfläche der Bundesrepublik sinnvollerweise aufteilen sollten. Wir sind so vorgegangen, daß wir im Überblick eine Dreiteilung vorgenommen haben nach den Regionen Süd, Mitte, Nord.

Der Bereich Nord umfaßt die Bundesländer Niedersachsen und Schleswig-Holstein, mit Bremen und Hamburg sowie auch Berlin. Der Bereich Mitte umfaßt Nordrhein-Westfalen, Hessen, Rheinland-Pfalz und das Saarland. Der Bereich Süd umfaßt Baden-Württemberg und Bayern.

Wir betrachten es als eine offene Frage, als empirische Frage, inwieweit wir aufgrund solcher Möglichkeiten der Gruppierung bzw. Grenzziehung auf Unterschiede im Bereich der Einstellungs- und Verhaltensweisen von Konsumenten stoßen werden.

Im Sinne von Einstellungen und Bewertungen seitens der Konsumenten möchten wir uns nun einer Frage zuwenden, die wir als „Nagelprobe des Kochens“ interpretiert haben.

Hauptanbaugebiete

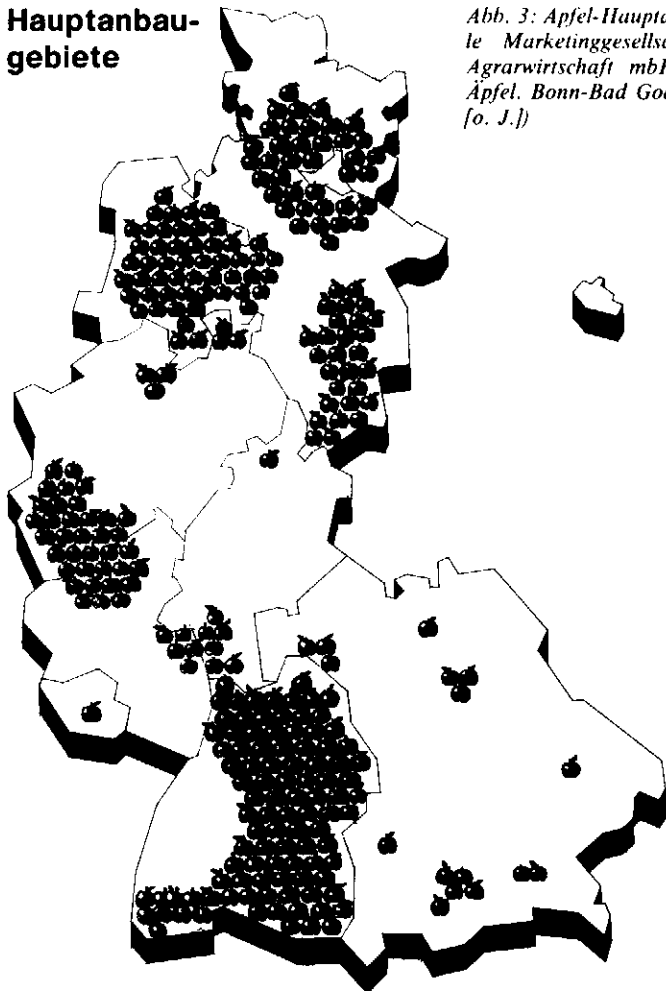


Abb. 3: Apfel-Hauptanbauggebiete (Centrale Marketinggesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH. [Hg.], Broschüre: Apfel, Bonn-Bad Godesberg, Nr. 782 733. [o. J.]

		habe Lieblingsgericht	
		ja	nein
bin Feinschmecker	ja	34,4 %	26,1 %
	nein	64,6 %	73,9 %
		100,0 %	100,0 %

Tab. 2: Lieblingsgericht

Wir fragten, ob es nach Ansicht unserer Interviewpartner Gerichte gibt: „... an denen es sich erweist, daß es sich um eine gute Hausfrau und Köchin handelt“. Die Ergebnisse: Mit „ja“ antworten in den verschiedenen Bundesländern die folgenden Anteile der Befragten: Baden-Württemberg 60,4 %, Bayern 54,8 %; Rheinland-Pfalz 53,2 %; Hessen 47,1 %; Nordrhein-Westfalen 45,2 %; Niedersachsen 45,9 %; Schleswig-Holstein 43,2 %.

Sowohl die *Spannbreite* der Antworten erscheint interessant (von 43–60 %) wie auch die *Rangfolge*: Wie sich zeigt, ergibt sich in bezug auf eine solche Einstellung ein regelrechtes Süd-Nord-Gefälle!

Im Durchschnitt aller Antworten bejahen 50,6 % aller Personen diese Frage. Bemerkenswert ist auch, daß diese Frage mit rund 53 % deutlich häufiger von den haushaltsführenden Personen selbst, also von den Hausfrauen, bejaht wurde als von den (männlichen) Partnern (die immerhin auch zu rund 45 % diese Frage bejahen).

Was aber bedeutet es nun konkret inhaltlich, wenn jemand von sich behauptet, Feinschmecker zu sein? Dies könnte ja zum Beispiel bedeuten, daß man die Abwechslung liebt; es könnte auch bedeuten, daß man in besonderem Maße darauf achtet, daß jedes Gericht gut gewürzt, gut abgeschmeckt ist; es könnte des weiteren bedeuten, daß man besonderen Wert legt auf eine als angemessen und harmonisch empfundene Kombination von Teilkomponenten eines Gerichts. Es könnte schließlich aber auch bedeuten, daß man ganz ein-

fach eine Präferenz hat für eine bestimmte Art von Speisen und Gerichten.

In letzterem Sinne könnten wir einer Antwort näherkommen anhand der Ergebnisse auf unsere Frage danach, ob die Personen ein spezielles Lieblingsgericht haben, oder ob dieses eher nicht der Fall ist (Tab. 2).

Anhand unserer Ergebnisse stellen wir fest, daß die Tatsache, ein Lieblingsgericht zu haben, relativ auch Bedeutung dafür hat, sich als Feinschmecker zu definieren. Somit ließe sich die Bejahung eines Lieblingsgerichts auch interpretieren als eine implizite Definition von Feinschmeckertum!

Um die Ergebnisse auf diese Frage noch besser einschätzen zu können, stellten wir die Zusatzfrage: Würden Sie sich selbst als Feinschmecker bezeichnen, oder würden Sie eine solche Bezeichnung für sich selbst nicht in Anspruch nehmen? Generell betrachtet, ergibt sich folgende Proportion: Ein knappes Drittel der Befragten nimmt eine solche Bezeichnung für sich in Anspruch (31,5 %), gut zwei Drittel der Befragten nehmen eine solche Kennzeichnung nicht in Anspruch (68,5 %).

Es entspricht unserer Erwartung, daß ein so hoher kulinarischer Anspruch ein „Minoritätenvotum“ ist. Die Höhe des Anteils läßt sich aufgrund unserer Ergebnisse bundesweit generalisierend also mit etwa einem Drittel ausmachen.

Wenn wir nun nach Regionen aufteilen, die Ergebnisse also nach den Bereichen Nord, Mitte und Süd differenzieren, dann allerdings erhalten wir ein bemerkenswertes Ergeb-

nis: Ein deutlich höherer Anteil der Befragten, die diese Kennzeichnung für sich persönlich in Anspruch nehmen, kommt aus der Region Süd! Die Ergebnisse: Auf die Frage „ja, Feinschmecker“ antworten: Im Norden 29 %, in der Mitte 29 %, im Süden allerdings 37 %! Interessant ist hier schließlich auch folgendes: Diejenigen, die von einem Lieblingsgericht berichten, bejahen auch deutlich, daß es ein Gericht gibt, welches gewissermaßen als Nagelprobe dafür angesehen werden kann, daß die Hausfrau eine gute Köchin ist (Tab. 3).

Schließlich ergibt sich im Zusammenhang mit dieser Fragestellung eine besonders starke Korrelation: In den Haushalten, in denen die Hausfrau davon berichtet, ein Lieblingsgericht zu haben, wird solches auch ganz überwiegend vom Partner berichtet, und zwar mit einem Anteil von ca. 90 % (Tab. 4).

5. Zusammenfassung und Resümee

Wie es scheint, sind Eßgewohnheiten nach wie vor eine bevorzugte Dimension nationaler, regionaler und kultureller Identität. Bemerkenswert erscheint, wie Culinaria häufig dazu erhalten, in stereotyp verkürzter Art und Weise die besondere Lebensart spezieller Populationen zu kennzeichnen, sei es als Kartoffelesser, als Spaghetti- oder Makkaroni-Esser, als Sauerkrautanhänger (siehe die „Krauts“), als Liebhaber von Schweinefleisch, von Hammelfleisch oder von Knoblauchgerichten.

Vertrautheit und Andersartigkeit von Kulturen – das wird häufig im Vergleich an den Speisen oder Eßgewohnheiten festgemacht.

Bei einer Betrachtung einzelner Gesellschaften wie den Vereinigten Staaten, Frankreich und Deutschland wird deutlich, daß sich je bestimmte Teilpopulationen in je spezifischer Weise mit einer bestimmten

Tab. 3: Zusammenhang zwischen Lieblingsgericht und Einschätzung eines Gerichtes als „Nagelprobe“ einer guten Hausfrau

		habe Lieblingsgericht	
		ja	nein
spez. Gericht als „Nagelprobe“ einer guten Hausfrau und Köchin	ja	57,6 %	42,6 %
	nein	42,4 %	57,4 %
		100,0 %	100,0 %

Tab. 4: Zusammenhang zwischen Lieblingsgericht der Hausfrau und des Partners

		habe Lieblingsgericht	
		ja	nein
auch der Partner hat ein Lieblingsgericht	ja	89,6 %	27,9 %
	nein	10,4 %	72,1 %
		100,0 %	100,0 %

Küche bzw. mit bestimmten Kochgewohnheiten identifizieren, welche Bedeutung haben zur Definition ihres eigenen sozialen Standorts.

Solange Beispiele hierzu in solcher Fülle vorliegen, solange sehen wir keine Anzeichen dafür, daß im kulinarischen Sinne in absehbarer Zeit mit einer „nivellierten Mittelstandsgesellschaft“ gerechnet werden muß.

Essen und Trinken sind viel zu sehr genußbetonte und emotional besetzte Verhaltensweisen, als daß damit zu rechnen wäre, daß in diesem Zusammenhang ausschließlich eine nüchtern-rationale, eine sachlich-funktionale und pragmatische Einstellung die Oberhand gewinnt.

Literatur und Anmerkungen:

1. TREINEN, H., Symbolische Ortsbezogenheit. Eine soziologische Untersuchung zum Heimatproblem, in: Kölner Zeitschrift für Soziologie und Sozialpsychologie, Bd. 17 (1965), S. 73-97 und S. 254-297.

2. Vgl. KUTSCH, Th., Deferred Gratification Pattern, in: P. RÖTHIG (Hrsg.), Sportwissenschaftliches Lexikon, K. Hofmann Verlag, Schorndorf, 1973, S. 60/61.

3. SZALAI, A. (Hrsg.), The Use of Time: Daily Activities of Urban and Suburban Populations in Twelve Countries, Mouton, Den Haag 1969.

4. Aus NÖTZOLDT, F., Das kleine Buch vom Sauerkraut. 2000 Jahre Sauerkraut. Hrsg. von der Arbeitsgemeinschaft der Obst- und Gemüseverwertungsindustrie Gruppe Sauerkonserven, Stuttgart, o. J.

5. Vgl. Lebensmittelpraxis, Warenverkaufskunde, Neuwied, 19/87, S. 2.

6. Vgl. Saurer Report - Sauerkraut. Fa. Hengstenberg GmbH, S. 1, 1985.

7. Anlässlich eines Vortrags- und Informationsaufenthalts des Autors an der University of Davis, Sept./Okt. 1986. Prof. GRIVETTI betont stark den interkulturell vergleichenden Forschungsansatz, bei einer Ausbildung als Historiker und Geograph.

8. Prof. Audrey MARETZKI war Gast des Instituts für Ernährungsökonomie und -soziologie im Rahmen des Austauschprogramms des US-amerikanischen und des bundesdeutschen Agrarministeriums im April 1988.

9. Hinweise anlässlich eines Gesprächs mit der Autorin am Department of Human Nutrition and Food Service Management, University of Nebraska - Lincoln, USA, anlässlich eines Vortrags- und Informationsaufenthalts des Autors im Sept. 1986.

10. Vgl. Sui-Wan IP and N. M. BETTS, Food Demonstration as a Means of Nutrition Education for Cambodian Refugees. In: Journal of

Nutrition Education, Vol. 18, No. 3, 1986, S. 104-106.

11. Aus:

1) Comité National Français De Géographie, Commission De Géographie Historique,

2) Laboratoire De Géographie Humaine De l'Université De Nancy II,

3) C. N. R. S. Alimentation, Espaces et Sociétés: (1 - 3 als Herausgeber:) Colloque International. Cuisines, Régimes alimentaires et Espaces Régionaux. Résumé des Communications. Nancy 24. - 27. Septembre 1987 (Vervielf. Manuskript, keine Seitenangaben, ca. 40 S.) (Nachfolgend mit dem Bezug ebenda angesprochen).

12. ebenda.

13. ebenda.

14. ebenda.

15. ebenda.

16. ebenda.

17. ebenda.

18. ebenda.

19. Aus: Allensbacher Berichte, 1988, Nr. 7: „Die Süddeutschen ganz vorne“.

20. a. a. O., S. 2.

21. a. a. O., S. 2.

22. Vgl. Centrale Marketinggesellschaft der Deutschen Agrarwirtschaft mbH (CMA) (Hrsg.), Kennwort Obst, Bonn-Bad Godesberg (o. J.) S. 4. Sowie: CMA (Hrsg.) Äpfel, Äpfel, Äpfel, Bonn-Bad Godesberg, (o. J.) S. 48.

23. In diesem empirischen Forschungsprojekt „Lebenszyklus und Ernährung“ wurden 1987 auf der Basis eines Lebenszyklus-Modells (6 Haushaltstypen) bundesweit 1000 Personen bezüglich ihres Ernährungsverhaltens befragt.

Regionale Küchen in Frankreich

von Irmie Bouillon, Claude Thouvenot, Vandœuvre-Les-Nancy

Der Franzose legt viel Wert auf gutes Essen und Trinken. Nicht nur bei Tisch, auch in der Unterhaltung spielt dies eine große Rolle und ganz besonders, wenn er außer Landes ist.

Diese Tatsache wissenschaftlich zu untersuchen und das tägliche Brot „aufs Korn“ zu nehmen, war bisher nicht üblich, vor allem nicht an Universitäten, wo mit Vorzug sogenannte „höhere“ Themen behandelt wurden.

Schon seit langem ist es unser Ziel, Brücken zu schlagen zwischen all denen, die sich im In- und Ausland mit der Frage der Ernährung beschäftigen, jenseits der biologischen und technologischen Aspekte, und im

Rahmen des Centre National de la Recherche Scientifique eine diesbezügliche Einheit zu schaffen.

In diesem Sinne sind wir im Laufe der letzten Jahre mit einigen an dieser Tagung beteiligten Wissenschaftlern, namentlich mit den Kollegen BODENSTEDT in Gießen und KUTSCH in Stuttgart/Hohenheim (jetzt Bonn) in Kontakt getreten.

Im vergangenen Jahr hatte Kollege KUTSCH an der Tagung „Cuisines régionales, Régimes alimentaires, Espaces Régionaux“, der ersten dieser Art in Frankreich mit einem sehr umfangreichen Programm, in Nancy teilgenommen.²⁾ Hierbei ergab sich die Gegeneinladung, mit ei-

nem Vortrag über regionale Küchen in Frankreich an der AGEV-Tagung 1988 in Hohenheim teilzunehmen.

Frankreich ist nach allgemeiner Auffassung ein Land der Gaumenfreude, und die Franzosen sind seit langem davon überzeugt, die beste Küche der Welt zu haben. Etliche Geschichtsforscher sind der Meinung, daß die Tradition des guten Essens und Trinkens bis auf die Zeit Galliens zurückgeht und sich im Laufe des Mittelalters bestätigt hat. Zwischen dem 16. und 18. Jahrhundert, im Zusammenhang mit einer zunehmenden Regierungsmacht und der nationalen Vereinigung, tritt Frankreich mit seiner „haute gastro-

nomie“ in den Vordergrund. Von diesem Zeitpunkt an hat sie nicht mehr aufgehört, sich zu vervielfältigen und zu verbessern. Sie ist ein begehrter Ausfuhrartikel, wohingegen andere Kulturgüter, wie z. B. die Sprache, Mode, Architektur, immer mehr an Nachfrage verlieren.³⁾

Der Ursprung regionaler Küchen in Frankreich ist sehr umstritten. Der Annahme, daß sich die regionale Küche seit der Zeit der Gallier fortlaufend entwickelt hat, haben Geschichtsforscher der letzten zehn Jahre die Idee entgegengestellt, daß im Mittelalter die Küchen standesgemäß, jedoch nicht regional verschieden waren. Ihrer Ansicht nach waren sie kosmopolitisch, aristokratisch, bürgerlich und eventuell auch ländlich. Obwohl wir für diesen Zeitabschnitt über keine regionalen Kochbücher verfügen, oder volkskundliche oder ethnologische Schriften zu

Rate ziehen können, so gibt es doch manche Hinweise, die uns erlauben zu sagen, daß eine solche Behauptung sehr übertrieben ist.

Notizen über Gesundheitslehre, Naturwissenschaft, Agronomie und Haushaltung, auch Tugendpredigten aus der einen oder anderen Provinz geben uns Aufschluß über die geographische Vielfalt von Nahrungspräferenzen und Ernährungsgewohnheiten.⁴⁾⁵⁾ Vom Mittelalter ab findet man einige Kochbücher, die gewisse regionale Rezepte preisgeben, deren Echtheit vielleicht manchmal in Frage gestellt werden muß. Reisebeschreibungen geben uns Auskunft durch die Äußerung der Verfasser gegenüber ihnen unbekanntem Nahrungsgewohnheiten.³⁾⁴⁾⁵⁾ Die Bedeutung, die regionale Küchen im 18. Jahrhundert hatten, ist bekannt vor allem für die Gebiete Provence, Périgord und Gas-

cogne durch eine Studie, die sich damit befaßt, die einzelnen Rezeptzutaten zu untersuchen.⁶⁾

Im 19. und 20. Jahrhundert tritt deutlich der Begriff regionaler Küchen in den Vordergrund. Kann diese Ausbreitung in Verbindung gebracht werden mit anderen Feststellungen, z. B. mit der Entwicklung von regionalen Sprachen und Eigenheiten, die seit ungefähr hundert Jahren in Frankreich im Gange ist?

Das Wiederaufleben regionaler Küchen in Frankreich

Besteht ein Zusammenhang zwischen dem aktuellen Trend zur Wiederbelebung von regionalen Küchen und der Ausdehnung einer menschenunwürdigen Umwelt, dem Verlust der Bodenständigkeit, der Sehnsucht nach der sogenannten guten alten Zeit, der Abneigung vom Verzehr von naturfremden Nahrungsmitteln? Es wäre sicher aufschlußreich, auf diese Fragen eine Antwort zu erhalten.

Vor allen Dingen gilt es, sich hier zu fragen, was unter den Begriffen „Region“, „regionale Küchen“, „landsmannschaftlich geprägte Küchen“, „regionale Gastronomie“ zu verstehen ist, welchem Sprachgebrauch sie angehören, was für eine Ideologie sie vermitteln sollen, welchen Interessen sie dienen.⁷⁾ Es gibt den Fall, daß ein Verwaltungsbezirk, die heutige Picardie, die sich über drei Gebiete von verschiedener historischer Vergangenheit erstreckt, seine Identität in einer regionalen Küche sucht.⁷⁾

Gegenden, die schon seit langem ihren Ruf im Bereich der Gastronomie haben, wie z. B. die Provence, Südwestfrankreich, das Elsaß, die Normandie, können ihn noch verstärken dank ihrer bodenständigen Erzeugnisse und Gerichte. So weit zu einer ersten *allgemeinen* Einschätzung der Fragestellung.

Unser bescheidener Beitrag zum Thema dieser Tagung ist, daß wir versucht haben, anhand von Büchern, die seit 1980 in Frankreich erschienen sind, dem Phänomen heutiger „regionaler Küchen“ näherzukommen.⁸⁾

Die Ergebnisse dieser Untersuchung enthalten die Tabellen 1, 2 sowie 3 und die Karte.

Seit 1980 sind in Frankreich 1633 Kochbücher mit Titeln aller Art er-

Tab. 1: Anzahl der in Frankreich erschienenen Kochbücher (Januar 1980 – Dezember 1987)

	1980	1981	1982	1983	1984	1985	1986	1987	Summe	1	2	3
A	15	20	19	12	15	8	13	14	116	14	-1%	7%
B	17	10	8	15	14	7	31	34	136	17	+50%	8%
C	172	182	150	191	212	195	269	262	1633	204	+66%	100%

A: Regionale französische Küchen

B: Ausländische Küchen

C: Andere

1: Jahresproduktion im Durchschnitt

2: Abnahme oder Zunahme/1980

3: Anteil der Buchtitel mit regionaler und exotischer Küche an allen Veröffentlichungen

Tab. 2: Anzahl der monatlich erschienenen Kochbücher (1980 – 1987)

	Jan.	Feb.	März	Apr.	Mai	Juni	Ju/Au	Sept.	Okt.	Nov.	Dez.	Gesamt
A	6	7	9	10	13	13	11	12	11	9	15	116
B	4	9	10	9	15	7	10	7	13	19	33	136
A+B	10	16	19	19	28	20	21	19	24	28	48	252
C	110	114	122	122	171	180	136	97	157	183	242	1633

A: Regionale französische Küchen

B: Ausländische Küchen

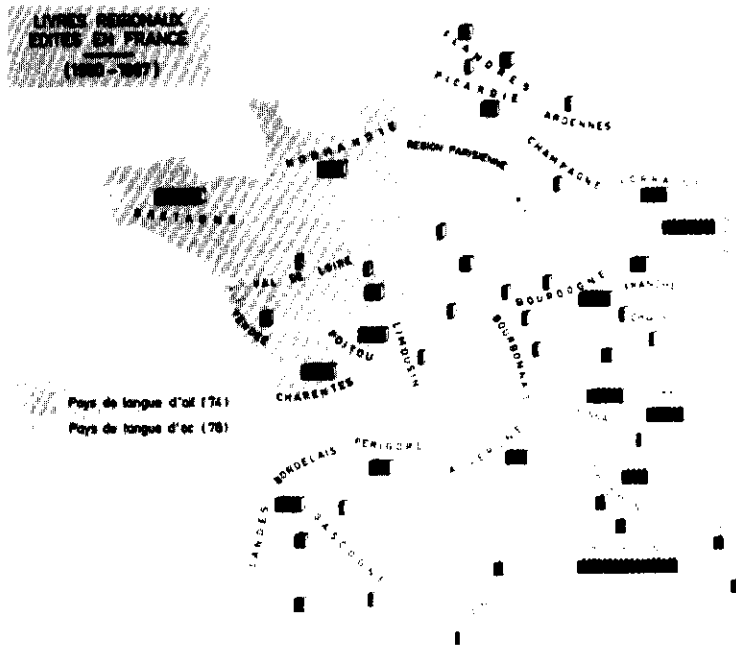
C: Andere

Tab. 3: Geographische Aufteilung der ausländischen Titel von 136 Veröffentlichungen (1980–1987)

Mittelmeerraum (Südeuropa, Nordafrika, Mittlerer Orient.)	62 davon	26 Nordafrika	42%
Asiatischer Raum (China, Japan, usw.)	36 davon	22 China	25%
Amerikanischer Raum (Nord- und Zentralamerika)	26 davon	8 Antillen 7 Quebec 8 USA	18%
Europäischer Raum (West, Mitte, Ost, Nord)	21 davon	4 Großbritannien 4 Polen 2 Schweden 1 Bundesrepublik Deutschland 1 Russland	14%
Schwarzafrikanischer Raum und andere	1		1%

(Mehrfachnennungen sind möglich)

Karte: Über regionale französische Küche erschienene Kochbücher (1980-1987)



schienen. Das Anwachsen der Veröffentlichungen (+ 66 % zwischen 1980 und 1987), besonders deutlich seit 1986, ist vor allem der Beliebtheit zuzuschreiben, welche ausländische Küchen bei Verlegern haben. Die Herausgabe nimmt zu im Monat Dezember, dann in der Nähe von Feiertagen im Mai anlässlich des Muttertages und bei bevorstehenden Ferien. Im Januar, Februar und September dagegen ist ein Stillstand zu vermerken (Tab. 2). Bestimmte *Gegenden* sind besonders repräsentiert: die Provence mit 20 Büchern in 7 Jahren, das Elsaß (10), die Bretagne (9), Savoyen (7), Lyon mit Umkreis (7). Die Kartographie zeigt deutlich die gastronomischen Schwerpunkte: Südfrankreich, und hier insbesondere die Provence, Südwestfrankreich, Lyon und Umgebung.

Wenn auch die exotische Küche, die dem Franzosen so sehr den Mund wässrig macht, heute nur nebensächlich auf unserem Speiseplan steht, so ist doch interessant festzustellen, welchen Platz die bekanntesten davon im französischen Buchhandel einnehmen (Tab. 3): Der Mittelmeerraum wird besonders betont. Europa, vor allem Mittel- und Ost-Europa dagegen ist ein Stiefkind: In sieben Jahren erschien ein einziges Buch über die deutsche Küche. Asien nimmt einen großen Platz ein, besonders China. Schwarzafrika, Südamerika und Ozeanien fehlen dagegen fast ganz.

Es muß an dieser Stelle gesagt werden, daß alle diejenigen, die sich in Frankreich mit dem sozio-kulturellen Aspekt des haushaltstypischen oder gastronomischen Nahrungsmit-

telkonsums befassen, geographisch sehr verstreut arbeiten: an Universitäten, Forschungsinstituten, völkerkundlichen Museen, höheren Schulen usw.

Die Arbeit, die wir mit großer Intensität seit Jahren verfolgen, hat eingebracht, daß wir nun mit erweiterten Kenntnissen auf diesem Gebiet dienen können.

Eine neue Arbeitsgrundlage

Seit Januar 1988 hat das CNRS eine Forschungseinheit im Bereich der Ernährungskultur, die interdisziplinär ausgerichtet ist und sowohl regionale wie auch internationale Verbindungen hat. In dieser Einheit arbeiten Ethnologen, Geographen, Geschichts- und Sprachforscher zusammen.

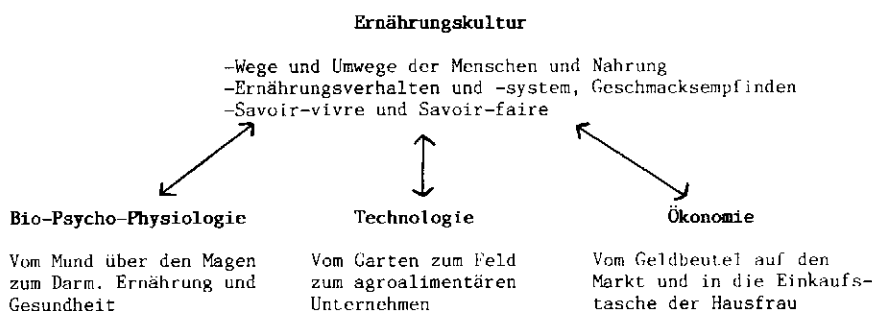
Die Wissenschaft räumte bisher dem Fachbereich „Ernährungskultur“ einen getrennten Platz ein, obwohl er dafür geschaffen ist, andere zu unterstützen und zu vervollständigen (Schema 4).

Neue Strömungen beeinflussen die heutige Gesellschaft insbesondere der sogenannten Industrieländer. Die Notwendigkeit eines regionalen Wurzelfassens wird sehr spürbar, vor allem auf dem Gebiet der Ernährung. In diesem Bereich herrscht seit langem eine Verstimmung, hervorgerufen durch eine Überreizung städtischer und industrieller Lebensumstände, welche die Sehnsucht erweckt nach der guten alten Zeit, dem verlorenen Paradies, der Rückkehr zum Urquell.

Das Hauptziel von „ALIMENTATION, CULTURES, ESPACES, SOCIETES“ (A. C. E. S.) ist es, das regionale Ernährungswissen der Industrieländer zu erweitern und den Austausch von Unterlagen, Überlegungen und Ergebnissen zwischen den einzelnen Wissenszweigen und den Ernährungsfachleuten zu fördern.

Das Thema der regionalen Küchen wurde während der Tagung in Nancy im September 1987 unter dem Titel „Bodenständige Kost und regionale Gastronomie“ kurz angeschnitten. Mehrere Forscher unserer Einheit beschäftigen sich damit, genaue Kenntnisse über das regionale Erbe der Ernährung (tägliches, gastronomisches) im In- und Ausland einzuholen und sie wissenschaftlich und kulturell auszuwerten.

Schema 4: Der Fachbereich „Ernährungskultur“



Eine konzertierte Aktion „Le Restaurant, typologie et localisation“ der A. C. E. S., zusammen mit dem Ministerium für das Schulwesen, ist zur Zeit im Gange. Achtzehn Arbeitsgruppen aus dem Bereich der Universität sind daran beteiligt und einige der ausgewählten Projekte haben das Konzept einer regionalen Nahrungsforschung gemeinsam. Das Thema: „La restauration en milieu rural lorrain: typologie, localisation, aspects culinaires des restaurants, auberges, fermes-auberges“ wurden lothringischen Forschern anvertraut. Eine Tagung „Resultats“ mit der Bekanntgabe der Ergebnisse dieser Aktion ist für Oktober 1989 in Paris vorgesehen.

Die A. C. E. S. hat einen Zweig in Quebec, wo eine Tagung „Manger de France à Nouvelle France“ in Vorbereitung ist. Dort steht die Frage der Existenz von regionalen Küchen bereits seit Jahren auf der Tagesordnung.¹⁰⁾ Das Besondere und Neue der A. C. E. S. ist, über ein „Centre de Communication“ zu verfügen, dessen Ziel es ist, auf Anfragen über ernährungsspezifische Völkerkunde auch einem nichtwissenschaftlichen Publikum Auskunft zu geben.

Das „Centre de Communication“ von Nancy ist in der Lage, anhand seiner umfangreichen Sammlung Fakten zusammenzustellen, die dem Laien und auch oft dem Wissenschaftler nicht immer leicht zugänglich sind. Die Verbrauchernachfrage ist bereits bemerkenswert und wird sich aller Voraussicht nach noch erhöhen. Die Kenntnisse sind zusammengetragen aus Arbeiten von Forschern, Schriften, Auszügen aus in- und ausländischen Veröffentlichungen mit verschiedener Herkunft, z. B. vom CNRS.

Das „Centre de Communication“ arbeitet auf Computerbasis; augenblicklich arbeiten wir daran, geschichtliche, geographische und ethnologische Informationen über Nahrungsmittel, Gerichte, familiale

und regionale Rezepte, Ernährung quer durch Zeit und Raum zu speichern. In ungefähr zwei Jahren wird es voll einsatzfähig und dem Benutzer zugänglich sein.

Die Marktlage ist gut und die Nachfrage stark: Berufsausbildung, Fremdenverkehr, Wirtschaft sind an den Ergebnissen interessiert.

Unser Beitrag zum Thema war bescheiden, umso wichtiger jedoch die Bekanntgabe der Gründung unserer Forschungseinheit. Unser Wunsch wäre, ein Treffen zu organisieren, wo deutsche und französische Fachleute sich über das Thema regionale Küchen unterhalten können, und eine Zusammenarbeit in die Wege zu leiten mit dem Ziel, Vergleichsstudien auf dem Gebiet der Forschung und Auswertung über dieses Thema durchzuführen.

Wir wünschen, daß Sie unsere Hoffnungen nicht für falsche Hoffnungen halten und daß OKEN, berühmter deutscher Naturalist des 19. Jahrhunderts, unrecht hatte, als er von den Franzosen als von „einem solch ungezogenen Kindervolk“ sprach, „das beim Versprechen ebenso wenig denkt als beim Verneinen“.

Wir begrüßen jede Initiative, die hilft, unsere beiden Länder einander näher zu bringen, besonders im Hinblick auf Europa.

Anmerkungen und Literatur:

1. THOUVENOT, Claude – Les consommations et les habitudes alimentaires dans la France du Nord-Est. Essai de géographie alimentaire et sociale. Thèse de Doctorat d'Etat en Sciences Humaines (Université de Paris – Sorbonne) – 511 p., 90 schémas, cartes et illustrations, 103 tableaux – Lille, 1977. (Uniquement disponible dans les Bibliothèques Universitaires françaises).

– Le pain d'autrefois, choniques: alimentai-

res d'un monde qui s'en va. 192 p. Editions André Leson, Paris, 1977. Réédition Presses Universitaires de Nancy, 1987 (25, rue du Baron Louis, 54000 Nancy).

– L'oeuf cet inconnu: une enquête sur l'image de l'ocuf. In: Cahiers de Nutrition et Diététique, 7 p., XVI, 4 Paris 1981.

– La qualité alimentaire d'autrefois. In: Economie Rurale, 4 p., no. 154, Paris, Mars-Avril 1983.

– Fromages de „Pauvres“ et fromages de „Riches“. L'exemple de la France du Nord-Est (Lorraine, Alsace). In: Actes du Colloque de Caen: Histoire et Géographie des fromages, sept. 1985, CAEN, 1987.

2. Alimentation et Regions. Actes du Colloque „cuisines, régimes alimentaires, espaces régionaux“ Nancy 25-27 sept. 1987. A paraître fin 1988. A demander à: Alimentation, Cultures, Espaces, Societes, BP 184, Faculté de Médecine, 54505 Vandœuvre, France.

3. PITTE Jean Robert – „Les origines de la passion gastronomique des Français“. In: Alimentation et Regions. Actes du Colloque de Nancy, sept. 1987. A paraître 1988.

4. FLANDRIN Jean Louis – „Problèmes, sources et méthodes d'une histoire des pratiques alimentaires et des goûts régionaux avant le XIX siècle“ In: Alimentation et Regions. Actes du Colloque de Nancy, sept. 1987. A paraître 1988.

5. LAMBERT Carole – „La cuisine française au Bas Moyen Age – Pays d'Oil versus Pays d'Oc.“ In: Actes du colloque de Nancy, sept. 1987. A paraître 1988.

6. HYMAN Mary et Philip – „Les cuisines régionales à travers des livres de recettes.“ In: Dix huitième siècle, Aliments et cuisine, no. 15, 1983, pp. 65-74.

7. DELFOSSE Claire – „La Picardie à la recherche de la cuisine régionale.“ In: Actes du Colloque de Nancy, sept. 1987. A paraître 1988.

8. Source: „Livres du mois“ – Revue publiée aux Editions Professionnelles, 30 rue Dauphine, 75006 Paris, Tél. 43 29 73 50.

9. Quelques livres de référence: Pratiques et discours alimentaires à la renaissance. Actes du Colloque de Tours, 1979, 305 p. édité par Maisonneuve et Larose, 15 rue Victor Cousin, 75005 Paris, 1982.

Cuisines, manières de table, régimes alimentaires. Actes du Colloque de Nice, 1982, Tome 2, 360 p. édité par le Centre d'Etudes Médiévales de Nice, Faculté des Lettres et Sciences Humaines, 98 boulevard Edouard Herriot, 06006 Nice, 1984.

Aliments et cuisines. Numéro spécial „Revue XVIIIe siècle“, 15, 1983, éditions Garnier Frères, 19 rue des Plantes, 75014 Paris.

Les français et la table. Thème d'une exposition au Musée National des Arts et Traditions Populaires (nov. 1985, avril 1986). Ministère de la Culture. Editions de la Réunion des Musées Nationaux. Paris, 509 p.

10. BERGERON Yves – „Existe-t-il des cuisines régionales au Québec?“ In: Actes du Colloque de Nancy, sept. 1987 A paraître 1988.

Regionale Küchen in Gasthäusern

7 Jahre Wettbewerb „Bayerische Küche“

von Charlotte Daniel, München

„Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen“ – so beschreibt schon ein altes bayerisches Sprichwort die lebenserhaltende und Lebensfreude spendende Bedeutung des Essens.

Gutes Essen und Trinken haben in Bayern Tradition. Der Wettbewerb „Bayerische Küche“ soll ein Beitrag dazu sein, der Verpflichtung, Überliefertes zu erhalten und weiterzugeben, nachzukommen.

Vielen ist nicht bewußt, daß die Bayerische Küche mehr bietet als Weißwürste, Leberkäs' und Schweinsbraten mit Knödel. Die gepflegte bayerische Küche hat sogar einen sehr hohen Standard. Die ältesten und bedeutendsten Kochbücher stammen aus Bayern und sind Zeugen für eine hohe Kochkultur. Ein Beispiel dafür ist der Begriff „Schmankerl“. Ein echtes Schmankerl hat nichts mit „Bavarian-Fast-Food“ zu tun, sondern entstammt der gepflegten Küche. Es ist etwas Feines, Delikates und Zartes, wie z. B. ein Kalbsbrieserl, ein gebratenes Lammlendchen, Hopfensprossen, eine saftige Dampfnudel oder ein würziger Bratapfel.

In den letzten Jahren nimmt die Zahl der Folklore- und Fast-Food-Lokale zu. Der Anteil liegt bereits bei 30–50 %.

Das bayerische Wirtshaus mit seiner Tradition, seiner speziellen Atmosphäre als Kommunikationszentrum, seiner gegendtypischen Kost aus eigener Küche und eigener Produktion verschwindet mehr und mehr aus dem Erlebnisbereich des Einheimischen und des Gastes. In unseren Wirtshäusern mit Tradition werden zunehmend nicht nur in den Städten, Pizzerien, Tavernen, Bistros, Pubs oder Schnellimbisstätten eingerichtet. Die Speisen und Getränke, die in diesen Lokalen ange-

boten werden, stammen aus dem Kulturkreis der Gaststätteninhaber oder entsprechen der Philosophie der Schnellgastronomie. Die fremdländischen Angebote ermöglichen uns zwar eine Vielfalt von Geschmackserlebnissen und wir empfinden dabei nicht selten einen Hauch von Urlaubsstimmung. Dennoch, sollte nicht der Gast, der Bayern besucht, die Möglichkeit haben, als interessierter Gourmet die hier landesübliche Küche mit ihren typischen Gerichten kennenzulernen? Wir weichen doch auch im Urlaub oder bei Studienreisen ins Ausland dem Schild „Hier kocht man deutsch“ aus!

Auch im Bereich der Küche und des Essens gibt es eine Vielzahl kurzlebiger Modeerscheinungen und Trendgerichte (derzeit z. B. Tiramisu). Den traditionsbewußten Gastwirten kommt der neueste Trend „bürgerlich regional“ entgegen. Die Devise der fortgeschrittenen Feinschmecker „Aus heimischen Landen frisch auf den Tisch“ wird zum neuen Programm der Spitzengastronomie. Man besinnt sich wieder auf bodenständige Gerichte und bietet diese als Spezialitäten bevorzugt an; z. B. wurde bei den Eröffnungsfeierlichkeiten des restaurierten Prinzregententheaters „Kalbshaxe mit Knödel und Kraut“ serviert. Klassische Speisen überdauern alle abenteuerlichen Kreationen einiger Gourmetpápste.

Für viele von uns gehört heute zum guten Essen das schlechte Gewissen. Die ursprüngliche Freude an einer guten Mahlzeit scheint auf der Strecke geblieben zu sein. Gerade mit dem Begriff „Bayerische Küche“ verbinden viele eintönige, derbe und gehaltvolle „Kalorienbomben“. Die gut ausgebildeten Gastwirte, die u. a. eine Ausbildung als Köche absol-

viert haben, beherrschen sehr wohl die Kunst, regionale Gerichte leicht verdaulich und fettarm zuzubereiten, ohne den ursprünglichen Charakter zu verfälschen.

Die Nachahmung fremder Kochgewohnheiten und die Kreation neuer Speisen sind nicht erst eine Modeerscheinung unserer Zeit, sondern waren auch in Bayern des 18. Jahrhunderts nicht selten. Da die Bayerische Küche auf einer langen Tradition und auf vielfältigen Einflüssen von außen beruht, kann sie hier nicht als Einzelerscheinung, sondern nur eingebettet in den Entwicklungsstand ihrer Umgebung und ihrer Zeit gesehen werden. Die bayerische Kost ist Teil der allgemeinen Kulturgeschichte und soll deshalb mit ihren typischen oder besonderen Spezialitäten erhalten und weiter entwickelt werden.

Im einzelnen verfolgt der Wettbewerb folgende Ziele:

1. Das Dorfwirtshaus als Kristallisationspunkt des dörflichen Lebens soll möglichst erhalten bleiben, denn es erfüllt auch eine wichtige gesellschaftliche Funktion. Als Begegnungsstätte für die Bürger war es schon immer beliebt. Beim Früh- oder Dämmerstopp bietet sich die Gelegenheit, Neuigkeiten auszutauschen, bei der Kommunalpolitik mitzuwirken und persönliche Probleme anzusprechen. Neubürger können dort Kontakte knüpfen und sich schneller in die Dorfgemeinschaft integrieren. Um die Dorfwirtschaften gerade im ländlichen Bereich zu erhalten und zu sichern, hat die Bayerische Staatsregierung ein Sonderprogramm „Dorfwirtschaften“ aufgelegt.

Damit werden Vorhaben zur Modernisierung, Erweiterung, Neuerichtung oder Wiedererrichtung von Gaststätten in den ländlichen Ge-

meinden Bayerns gefördert. Auch im Rahmen des Dorferneuerungsprogramms des Bayer. Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten wird die Erhaltung des Dorfgasthauses in der typischen Einheit von Wirtshaus, Kirche und Pfarrhof unterstützt. Ein Dorf ohne Gasthaus hat einen wichtigen Teil der Mitte verloren.

2. Landschaft, Landwirtschaft, Klima und Zeitgeist haben die Eßgewohnheiten der einzelnen Regionen bestimmt. So vielgestaltig, wie die Geographie und die Hauslandschaften Bayerns sich darstellen, sind auch die regionalen Gerichte. In dieser Vielfalt werden die traditionellen Kochrezepte der jeweiligen Landschaft erhalten. Einheitsgerichte kommen einer Nivellierung auf dem gesamten Gastronomiesektor gleich. Viele glauben, „internationale“ Gerichte auf die Speisekarte setzen zu müssen, um „in“ zu sein. „Bayerische Küche mit internationalem Flair“, z. B. Hamburger, Cevapčići neben Fleischpflanzerl auf einer Speisekarte – aus ein und demselben Teig – nein danke! Unsere heimischen Gerichte, die so vielseitig und abwechslungsreich sind, brauchen den internationalen Vergleich nicht zu scheuen.

3. Essen ist ein Ausdruck von Kultur und hat einen nicht zu unterschätzenden Identifikationswert. Bestimmte gegendtypische Gerichte vermitteln ein Heimat- und Zugehörigkeitsgefühl. Dies gilt schon im kleinen Kreis der Familie: Jeder von uns verbindet mit den Festen des Jahreskreises bestimmte Speisen, die schon seit Generationen in der Familie zu diesem Anlaß aufgetischt werden, z. B. die Kirchweihnudel, die Weihnachtsgans und vieles mehr. Deshalb sollte sich auch die sprachliche Eigenart der Region in der Speisekarte widerspiegeln. Eine bewußte Verwendung einheimischer Bezeichnungen erhöht den Reiz der Gerichte, z. B. gibt es in Oberbayern Kartoffelknödel, im Fränkischen Kartoffelklöße; Reiberdatschi heißt im Fränkischen Bakkers, Pfannkuchensuppe heißt im Schwäbischen Flädlesuppe.

In diesem Sinne ist es auch sehr begrüßenswert, daß immer mehr Gastwirte einen geschichtlichen Abriß über die Gaststätte in die Speisekarte aufnehmen. So wird Geschichte lebendig und lebensnah und das Haus dem Gast besonders vertraut.

Ein traditionsbewußter Wirt liefert damit einen wichtigen Beitrag zur Heimatpflege.

4. Heimische Produkte frisch im Rhythmus der Jahreszeiten anzubieten, gehört auch heute noch zu einer „bayerischen Wirtshausphilosophie“. Überall in Bayern trifft man auf Gasthäuser mit eigener Brauerei, Metzgerei oder Landwirtschaft. Werbeaktionen in der regionalen Tageszeitung, wie z. B. „Heute frische Schlachtschüssel“, „Karpfen – Frisch aus eigenem Teich“ oder „Spargel aus eigener Produktion“, bringen dem Wirt eine volle Stube. Vielfach versorgt die Wirtin die Küche mit Salat und Gemüse aus dem Hausgarten sowie die Gaststube mit Blumen. Ein wichtiger Aspekt der „Nouvelle Cuisine“, nämlich Frische und Qualität der Ausgangsprodukte, wird dadurch auf selbstverständliche Weise vollzogen.

5. Der Wettbewerb „Bayerische Küche“ will mehr als nur die Bewertung kulinarischer Genüsse. Diese sollen nicht zu kurz kommen! Großer Wert wird aber auf die Individualität und den Stil der Gaststätte gelegt sowie auf Tischkultur und den Gesamteindruck des Betriebes.

Uniforme EBhallen entsprechen nicht dem Charakter Bayerns, ebenso wenig wie eine allzu rustikale Möblierung im Versandhaus-Alpenstil bzw. Brauereigasthofkettenstil. Eine gediegene, landschaftsgebundene Einrichtung und Ausstattung wird der Vorstellung eines traditionellen bayerischen Wirtshauses gerecht. Dabei wird aber keineswegs Museumsgastronomie angestrebt.

1977 wurde der Wettbewerb „Bayerische Küche“ zum erstenmal ausgeschrieben und ist – inzwischen siebenmal durchgeführt – beinahe schon Tradition geworden. Rund 2400 Gastwirte haben sich bis jetzt daran beteiligt, 1987 waren es ca. 600. Alle Gastwirte, die altbayerische, fränkische oder schwäbische Wirtshaustradition pflegen und heimische Gerichte servieren, können mitmachen. Die Teilnahme ist freiwillig. Der Beginn des Wettbewerbs und die Anmeldefrist werden in den Medien bekanntgegeben. Auf Landkreisebene obliegt die Abwicklung und Federführung des Wettbewerbs der Abteilung Ernährung und Hauswirtschaft des Amtes für Landwirtschaft, auf Regierungsbezirksebene dem Sachgebiet 710, Ernährung und Hauswirtschaft.

Der Prüfungskommission gehören an: Vertreter des bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes, des Fremdenverkehrsverbandes Bayern und Beratungskräfte der staatlichen Ernährungsberatung. Die Prüfer sind also keine professionellen EBkritiker – so gibt es auch keine Auszeichnungen mit Sternchen oder Kochmützen.

Um eine einheitliche Bewertung der einzelnen Betriebe zu gewährleisten, wird die Eignung für eine Auszeichnung anhand eines vom Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten erstellten Bewertungsschemas ermittelt. Im Bereich der Regierungsbezirke wird zusätzlich noch eine sensorische Prüfung durchgeführt. Wegen der beispielgebenden Wirkung wird ein strenger Maßstab angelegt.

Die Ämter für Landwirtschaft melden die Ergebnisse der Bewertung an die Regierungen und legen eine Auswahl von Kandidaten für den Ehrenpreis des Staatsministers vor. Auf Regierungsbezirksebene wird daraus ein Gasthof für diesen Ehrenpreis ausgewählt. Der Bayerische Staatsminister zeichnet anläßlich einer Feierstunde die sieben Bezirksieger mit dem Ehrenpreis aus. Sie erhalten eine Urkunde und eine speziell geprägte Medaille. Es bedeutet zweifellos eine große Ehre für den einzelnen Gastwirt, von 600 Teilnehmern zu den sieben besten zu gehören. Die weiteren erfolgreichen Mitbewerber erhalten aus der Hand des Regierungspräsidenten ihre Auszeichnungen und Urkunden, die dann in der Gaststube an einer bevorzugten Stelle, für die Gäste gut sichtbar, angebracht werden.

1988 wurden neben den 7 Ehrenpreisen 45 Auszeichnungen und 452 Urkunden verliehen. Die Gültigkeit der Urkunde ist für den Zeitraum von 2 Jahren begrenzt. Der Gastwirt kann jedoch durch eine wiederholte Teilnahme eine neue Urkunde erwerben. Einige Gastwirte haben an allen 7 Wettbewerben teilgenommen und von Jahr zu Jahr ihr Niveau gesteigert. Vereinzelt konnten sie dadurch sogar die höchste Stufe, den Ehrenpreis, erreichen.

Den Gastwirten bietet die Verleihung der Ehrenpreise, Auszeichnungen und Urkunden einen nicht unerheblichen Werbeeffect. Der Wettbewerb und damit folglich auch die Preisträger werden in zahlreichen Medien und in der Broschüre „Wettbewerb Bayerische Küche“, heraus-

gegeben vom Bayer. Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten publiziert. 1988 fand die feierliche Abschlußveranstaltung des Wettbewerbs am 30. Juni statt. Ab Juli 1988 sind die Broschüren kostenlos bei den staatlichen Beratungsstellen für Ernährung und Hauswirtschaft und beim Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten in München erhältlich.

Handelsvertreter und Urlaubsgäste bestätigten oft, daß sie gerne mit Hilfe dieser Broschüre ihre Speiselokale oder Quartiere auswählten und durchwegs gute Erfahrungen machen konnten. Manchem einheimischen,

mittelständischen Betrieb eröffnet sich so eine echte Einkommenschance für die Zukunft.

Die allmähliche Veränderung der Eß- und Trinkgewohnheiten bleibt nicht ohne Einfluß auf unsere Kultur und unser Brauchtum. Die Fast-Food-Welle brachte eine Stehkultur für die Nahrungsaufnahme mit sich. Die Einnahme von Speisen und Getränken wird häufig zu einer bedeutungslosen Handlung degradiert.

Ein schmackhaftes Essen an einem schön gedeckten Tisch in gemütlicher Umgebung und freundlicher Atmosphäre – das ist Lebensqualität! Der Wettbewerb heißt im Untertitel „Gut und gemütlich essen“. Die

staatliche Ernährungsberatung hat zur Aufgabe, falsche Ernährungsgewohnheiten zu korrigieren und eine bedarfsgerechte Ernährung in Theorie und Praxis zu vermitteln. Darüber hinaus will sie sich aber auch um die Erhaltung und Pflege von Traditionen bemühen. Sich richtig ernähren, dabei das Gebotene echt genießen und Traditionen pflegen, läßt sich sehr wohl miteinander vereinbaren.

Das außerordentlich große Interesse für den Wettbewerb beweist, daß die Bemühungen um die Erhaltung und Pflege bayerischer Wirtshaus-tradition bei den Gastwirten und bei der Bevölkerung auf positive Resonanz stoßen.

Belebung regionaler Küchen in Dorfgasthäusern

von Erwin Zillenbiller, Stuttgart

Vorbemerkung

Baden-Württemberg, das Land mit den Spezialitäten, Sonderkulturen und Landschaften mit hohem Erholungswert, will den Einwohnern und Gästen neben dem Erlebniswert der Landschaften auch deren heimische Produkte anbieten. Hier haben die Dorfgaststätten eine Aufgabe, die landschaftstypisch ist und der Nivellierung und Internationalisierung im Speiseangebot entgegenwirkt. Dabei geht es um die Gaststätte im Erscheinungsbild des Dorfes, der Verklammerung mit Ferien auf dem Bauernhof, der Einbindung der heimischen Ernährungswirtschaft, der Existenzsicherung der Gaststätteninhaber und Einbeziehung in das Dorfentwicklungsprogramm.

Zu diesem Zwecke wurde zusammen mit dem Hotel- und Gaststättenverband, dem Ministerium für Wirtschaft, Mittelstand und Technologie sowie dem Ministerium für Ländlichen Raum, Landwirtschaft und Forsten und der Universität Stuttgart eine Studie erarbeitet. Aus dieser werden einige Ergebnisse berichtet. Ein Koordinierungsausschuß

unter Vorsitz des Ministeriums für Ländlichen Raum gewährleistete die Steuerung und konzeptionelle Mitwirkung der Auftraggeber. In drei Arbeitsgruppen: 1. Architektur und Baurecht, 2. Existenzbasis und 3. Speisenangebote, wurden die Problembereiche angegangen. Hauptverantwortlich war die Universität Stuttgart, Fachgebiet Ländliche Siedlungsplanung, im Zusammenwirken mit der Gesellschaft zur Förderung des Gastgewerbes in Baden-Württemberg, des Landesfremdenverkehrsverbandes, des Landratsamtes Ravensburg und der Berufsakademie Ravensburg. Der wirkungsvollste Beitrag zur Belebung regionaler Küchen in Dorfgasthäusern erfolgt in der ganzheitlichen Dorfentwicklung.

Die Problemkomplexe „Dorf“ sind bundes- und nunmehr europaweit in das Bewußtsein der Menschen gedrungen und haben die politisch Verantwortlichen aufmerksam gemacht. Darin liegen nun begründete Chancen, das Dorf als Lebensraum wieder zu entdecken und entsprechende Hilfen einzuleiten. Wenn hierbei die speziellen Belange der Landschaften mit ihren regionalen Produkten und der Dorfgastronomie

herausgehoben werden, können örtliche Marktanteile durchaus gesichert werden. Einsichtig diese Anliegen zu vermitteln, gelingt überzeugend in der Einbindung solcher Fragestellungen in eine ganzheitliche Betrachtung des Dorfes. Ausmaß, Dringlichkeit und sozialer Bezug von Dorfentwicklungsmaßnahmen können dabei aufgezeigt werden. Deshalb sei ein kleiner Exkurs hierzu gestattet.

1. Das Dorf als Lebensraum

Weder in der Raumplanung, Landesplanung und Regionalplanung noch von den Dorfbewohnern selbst wurde für das dörfliche Leben gewonnen. Urbanisierung stand auch in den ländlichen Räumen jahrzehntelang im Vordergrund. Die Dörfer blieben für ihre eigene „Landkultur“ sprachlos.

Mit dem Dorfentwicklungsprogramm konnte neues Bewußtsein gewonnen werden. Ein Phänomen: Das Dorf hat sich wieder selbst gefunden. Dies vollzog sich in verschiedenen Phasen.

1. Phase Dorfsanierung 1960–1967
2. Phase Dorferneuerung 1967–1975
3. Phase Dorfentwicklung 1975–1979
4. Phase Ganzheitliche Dorfentwicklung seit 1979.

In der ganzheitlichen Betrachtung des Dorfes geht es zwar auch um die baulichen Mißstände, aber im Vordergrund stehen die Ansprüche der Dorfbewohner, um das Dorf als Wohn-, Arbeits- und Sozialraum funktionsfähig zu erhalten und zu gestalten.

Das Dorfentwicklungsprogramm umfaßt derzeit 2 300 Dörfer. In der Zielsetzung ergeben sich allerdings Unterschiede, die sich nach Lage, Landschaft, Wirtschaftsraum und Siedlungsdichte auswirken. Dörfer im Randbereich von Verdichtungsräumen haben andere vorrangige Probleme zu bewältigen, wie Dörfer in strukturschwachen, peripheren Räumen. Dörfer in ausgeprägten Erholungslandschaften haben ebenfalls eigenspezifische Zielsetzungen und haben andere Entwicklungsschwerpunkte, wie agrarisch geprägte Dörfer in Anerbengebieten. Gemeinsam haben aber alle Dörfer das Ziel, der Einwohnerschaft Heimat zu sein.

Heimat erfordert eine spezifische Umwelt, in der sich

- der Mensch auskennt und damit Vertrautheit, Orientierung und persönliche Sicherheit erfährt
- der Mensch anerkannt fühlt. Dadurch wird seine Selbstachtung und Wertschätzung gestärkt
- der Mensch selbst aktiv mitgestaltend betätigen kann. Das weckt Kreativität, Initiative, aktiviert Gemeinschaftshilfe und Mitverantwortung.

Heimat wird errungen durch Identifikation mit dem Dorf. Deshalb sind die herausragenden Identitätsmerkmale zu erkennen, zu erhalten und zu pflegen. Hierzu bedarf es oftmals der Bewußtseinsbildung für die sich stellenden Probleme. Fragen stellen sich nach dem individuellen Dorfgesicht, das unverwechselbar mein Dorf von dem anderen abhebt.

Heimat wird durch bürgerschaftliches Mittun bei Planung und Ausführung gestärkt. Dabei müssen Belange der baulichen Sanierung, der vielfältigen Funktionen von Straßenräumen, der Kommunikationsstruktur, der Einbindung in die Landschaft und Ernährungsbasis in einer örtlichen Strukturanalyse erarbeitet und im örtlichen Entwicklungskonzept ihren Niederschlag finden.

In allen Bundesländern werden Dorfentwicklungsprogramme, wenn auch in unterschiedlicher Intensität, durchgeführt. Darin wird immer deutlicher sichtbar, wie gerade den Fragen Heimat und Geselligkeit ein neuer Stellenwert als „Dorfphilosophie“ zugesprochen wird. Die Integration des Dorfgasthauses als wesentlicher Teil solcher sozialer Bezüge soll deshalb etwas näher betrachtet werden.

2. Das Dorfgasthaus, integrierter Teil dieses Lebensraums

Das Dorfgasthaus hat architektonische Leitfunktion:

- Regionaltypische Bauformen sollen den spezifischen Landschaftsraum repräsentieren.
- Ensemblewirkung, Baustoffe, Eingangssituation bieten ortsgestalterische Belebung des Dorfbildes.
- Innenausstattung auf Baustil, ländliche Tradition und regionalbezogene Information ausrichten.

Das Dorfgasthaus hatte schon immer in der Architektur des Dorfes einen hohen Stellenwert. Es muß sich deshalb der landschaftstypischen Bauweise anpassen und bereits von außen einladend wirken. Schließlich entscheidet sich der Gast, ob er hier einkehren will, bereits draußen. Die regionalen Bautypen für die Landschaften

Unterland/Franken - Schwäbische Alb

Oberland - Bodensee/Baar

Allgäu - Schwarzwald

Rheintal

wurden deshalb als Anleitung zur Modernisierung herausgestellt. In der Studie ging es vorrangig um den landschaftlichen Bezug der Dorfgasthäuser.

Das Dorfgasthaus als Ort der Kommunikation (Geselligkeit)

Das Dorfgasthaus soll räumliche Orientierung und Vertrautheit vermitteln, gemütliches Beisammensein aller Altersgruppen erleichtern, zur Integration von Neubürgern beitragen und sich erneut der Fremdkontakte, Nachrichtenbörse, Familien- und Freizeittreffs erschließen.

Im alten Dorf war die Dorfgaststätte jahrhundertlang der Ort der Geselligkeit. Sie war in das Geschehen von Sitte und Brauchtum als aktiver Teil eingegliedert. Ob es sich um Ereignisse im Jahresablauf oder

im Laufe des Lebens handelte, fanden Treffen zur Freude und zur Trauer, öffentlichen oder privaten Anlasses im Dorfgasthaus statt. Das kulturelle Leben wurde von den Dorfbewohnern selbst gestaltet. Freud und Leid, Hunger und Not, Kriege und Unwetter waren gleiche Sorgen, welche die Dorfgemeinschaft prägten. Zudem erleichterte die Geselligkeit eine jahrhundert gleichbleibende Sozialstruktur mit folgender Gliederung:

Pfarrer - Bürgermeister - Lehrer - Pferdebauer - Ochsenbauer - Kuhbauer - Ziegenbauer - Oberknecht - Unterknecht - Obermagd - Untermagd - Seldner.

In den letzten Jahrzehnten erlebte das Dorf große strukturelle Umwälzungen, wie

- Änderungen der Berufs-, Konsum- und Einkommensverhältnisse,
- Mobilität der Bevölkerung,
- Zerfall traditioneller Formen,
- Auflösung der Großfamilien,
- Umgruppierung sozialer Rangordnungen,
- Verlagerung von Wertvorstellungen.

Die Folgen sind bekannt. Orientierungslosigkeit und Identitätskrise breiten sich aus. Die Suche nach neuen geselligen Formen wurde vielfach von Vereinen aktiviert. Die Inhaber der Dorfgasthäuser erkannten lange Zeit nicht das Ausmaß des geselligen Umbruchs und ließen die Dinge tatenlos über sich ergehen. Vereinsheim mit Bewirtung, Gemeinde- und Kirchenfeste mit Vereinsbewirtung und Hüttenfeste beherrschten immer mehr die umsatzträchtigen Anlässe. Die Geselligkeit verlagerte sich in Alten-, Jugend-, Jahrgangs-, Geburtstagstreffs und private Familienfeiern.

Hier muß das Dorfgasthaus wieder integrierter Teil im Lebensraum Dorf werden. Das Dorfgasthaus sollte den neuen Kommunikationsbedürfnissen wieder als Stätte der Begegnung dienen. Schließt das letzte Wirtshaus, tritt ein großer gesellschaftlicher Verlust ein. Schließlich ist nach wie vor das Dorfgasthaus für die Dorfbewohner

- Teil der Identität des Dorfes,
- Ort des gemütlichen Zusammenseins,
- Gelegenheit zur Integration der Neubürger
- und gleichzeitig Nachrichtenbörse/Freundkontakte u. a. m.

Das Dorfgasthaus mit regionalen Spezialitäten

Das Angebot von regionalen Spezialitäten kann in verschiedenen Preislagen erfolgen. Sie können die EBkultur in Verbindung mit Sitte und Brauchtum fördern, die Anpassung der Speisekarte an Erzeugnisse im Lauf der Jahreszeiten ermöglichen und für Autofahrer, Wanderer, Senioren, Kinder u. a. gesonderte Angebote unterbreiten.

Nach den Jahrzehnten materieller Erfüllung werden die gesellschaftlichen Wünsche nach ganzheitlichem Lebensglück immer deutlicher. Man erkennt zunehmend, daß Leib und Seele zusammengehören. Es befriedigt auch nicht mehr, den Besuch von Landschaften nach den Baudenkmalen, landschaftlichen Besonderheiten und Kulturwerten allein auszurichten. Man will auch teilhaben an den Produkten der Landschaft, welche den Menschen traditionell ernährt haben, um die Gegend ganzheitlich zu erfassen. Hier bieten sich neue Chancen für die Dorfgasthäuser, über das Angebot von regionalen Spezialitäten Landschaftserlebnisse zu steigern und Heimatwerte zu beleben.

Baden-Württemberg, das Land mit den Spezialitäten, Sonderkulturen und Landschaften, kann hierbei gute Voraussetzungen anbieten.

Das Dorfgasthaus als Existenzbasis

Hier stellen sich die Fragen der Bewirtschaftung als Eigentümer, Pächter, der artfremden Zweckbestimmung, des Befähigungsnachweises. Vor allem die Angebotsverbesserung muß mit der Ertragssituation gesehen werden. Die Fehlentwicklungen bei der Vereinsgastronomie sollten aufgegriffen und auch die Dorffeste kritisch gewürdigt werden.

Die Dorfgastwirte mit ihren Familien sind genauso dem ökonomischen Wettbewerb unterworfen wie andere Unternehmer. Viele haben resigniert. Andere konnten beachtliche Leistungen anbieten und den heutigen Erfordernissen entsprechen.

Die Existenzbasis unterscheidet sich grundlegend nach dem Status des Inhabers. Als Eigentümer, Pächter oder Nutzer, Betreiber stellen sich andere Forderungen an das Umfeld, den Besucherkreis und das wirtschaftliche Ergebnis. Deshalb befaßte sich der Hotel- und Gaststättenverband in der Studie vor allem mit folgenden Problemen (Praxisunter-

suchungen):

1. Nachfrage-Rückgang für Dorfgasthäuser mit und ohne Beherbergung
2. Rückläufiges Erlösvolumen
3. Anstieg nicht gewerblich orientierter Konkurrenz
4. Rückläufige traditionelle Nebenerwerbsquellen
5. Geringe Erlösaussichten führen zu Leistungsabbau
6. Die Rotertrags-Schere
7. Beschäftigungsstruktur und Lohngefälle erlauben selten Fachkräfte
8. Überhöhte Bereitschaftskosten und geringe Auslastung
9. Das Marketing-Volumen
10. Das niedrige Betriebsergebnis erlaubt nur niedrige anlagebedingte Kosten
11. Fehlende Rentabilitätsaussichten und Mittel führen zu überalterter Substanz
12. Überalterte Substanz führt zu hohen Reparaturen und geringen steuerlichen Abschreibungen
13. Hoher Investitionsaufwand für Sanierungen
14. Geringer Kapitalumschlag und niedrige Ertragskraft erlauben nur geringen Kapitaldienst
15. Das Brauereidarlehen und betriebswirtschaftliche Folgen der Bezugsverpflichtungen
16. Mangelnde wirtschaftliche Erfolgsaussichten führen zu Stagnation und Resignation
17. Probleme des Generationswechsels
18. Verkauf, Verpachtung oder Nutzungsänderung
19. Zu kurzfristige Betriebsplanung wegen fehlendem kaufmännisch-unternehmerischem Wissen und fehlendem Informationsfeld
20. Vergleichende Behandlung gegenüber Finanzierungsgesellschaften benachteiligen Klein- und Mittelbetrieben.

Spezielle Erkenntnisse aus der Felduntersuchung lassen sich dann so zusammenfassen:

- Das fehlende Problembewußtsein über schlechte Rotertragswerte, Marketing, Defizite und überzogene Fremdmittelbereitschaft ist bei den nicht Ausgebildeten überdeutlich.
- Generationswechsel und das Problem der Bierlieferungsverträge werden in der Konsequenz zu spät oder überhaupt nicht erkannt.
- Ortschaften ohne Durchgangsver-

kehr bzw. mit Umgehungsstraßen haben kaum die Chance der örtlichen Werbung, um das Geschäftspotential zu erhöhen.

Lösungsansätze sollten in den Dörfern öffentlich im Gemeinderat und mit den Bürgern diskutiert werden, z. B.

- Soll das Dorfgasthaus als privatwirtschaftliche, aber sozial wichtige Einrichtung im Ort erhalten werden? Die Betriebsinhaber müssen eine aktive, langfristige Geschäftspolitik betreiben können, damit sich alle Gäste eines Orts und der Umgebung bei ihnen im Hause wohlfühlen.
- Fachkenntnisse sind allerdings Voraussetzung. Kaufmännisch-unternehmerisches Handeln gehört zu den Überlebenschancen.
- Marktanalysen geben Kenntnisse über den Kunden. Auf Verbraucherwünsche muß man schneller und direkter eingehen.
- Marktorientierte Produktgestaltung: Ansprüche an Fremdenzimmer und gastronomische Angebote müssen zufriedenstellend sein. Bei der Produktgestaltung sind die Bereiche Geselligkeit, Unterhaltung, Kommunikation, Freizeitgestaltung und Wohlbefinden in hohem Maße zu beachten.
- Die baurechtlichen Anforderungen sollen sich auf die örtlichen Bedürfnisse mit geeignetem Auslegungsspielraum ausrichten dürfen. Wenn all die genannten Fakten durchdacht sind und entsprechend planerisch aufbereitet werden sollen, stellt sich natürlich auch die Frage an die Erwartungen der Gäste. Welche Speise- und Getränkeangebote werden besonders geschätzt? Wo könnten weitere Marktischen durch die Gunst des Gastes gewonnen werden? Welche Aufmachungen regen das besondere Interesse der Gäste an? u. a. m. In diesem Zusammenhang sind Umfrageergebnisse eine wertvolle Orientierungshilfe.

3. Erwartungen der Gäste an das Speise- und Getränkeangebot eines Dorfgasthauses

Umfrageergebnisse im Mittleren Neckarraum verdeutlichen die Erwartungen der Besucher an Speiseangebote. In welchem Stellenwert wird das einheimische bodenständige Gericht neben den preiswerten und umfangreichen Angeboten oder

gegenüber einem gemütlichen Platz u. a. m. gesehen? Was trägt zum besonderen Zufriedenheitsgrad des Gastes bei, z. B. bei Größe der Portionen und Art des Servierens?

Landschaftliche Gliederung der regionalen Spezialitäten nach Vesper, Suppen, jahreszeitlichen Spezialitäten, Nachspeisen, Gebäck.

Gestaltung von Speisekarten mit Informationsgehalt in bezug auf Region, Dorf und regionale Spezialität.

Umfrageergebnisse sollen in einigen Hinweisen Erwartungen der Besucher verdeutlichen, wobei nicht immer subjektiv und objektiv unterschieden wird und zudem keine allgemeingültige Wertung abgeleitet werden darf. Trotzdem machen solche Antworten Wünsche transparent, die von vielen mitgetragen werden und durchaus Ansatzpunkte für Lösungsvorschläge bieten. Prof. SIMONS, Fachgebiet „Ländliche Siedlungsplanung“ der Universität Stuttgart führte mit der Redaktion von „Sonntag aktuell“²⁾ eine groß angelegte Fragebogenaktion mit überraschend großem Echo durch. 6 500 Antworten gingen ein, die in einem Computerprogramm mit 560 000 Daten ausgewertet werden konnten.

Was den Gästen an Dorfgasthäusern gefällt? Zusammengefaßte Antworten:

- Bevorzugt werden preiswerte einheimische Gerichte bodenständiger Art, in hausgemachter Weise zubereitet.
- Spielautomaten und Musikboxen im Gastraum werden deutlich abgelehnt.
- Sehr geschätzt werden Kombinationen, wie Gasthaus-Metzgerei oder Bäckerei.
- Erwartet wird die individuelle Bedienung durch familienfreundliche Wirtsleute in ungezwungener Atmosphäre.
- Die Inneneinrichtung sollte Nischen und Ecken vermitteln, der Tradition entsprechen, aber Kontakte mit anderen offen lassen.
- Keine übertriebene Sorgfalt, aber Sauberkeit, ist gewünscht.
- Kulinarische oder internationale Leckerbissen werden nicht erwartet.
- Milch und Milchmixgetränke werden gering eingestuft.
- Ein Parkplatz direkt vor dem Haus ist nicht Vorbedingung.

Umfrageergebnisse³⁾ in zwei benachbarten Dörfern mit 420 und 867

Einwohnern über ihre Einstellung zum Dorfgasthaus: Entgegen den Erwartungen sind die Dorfbewohner sich noch voll des eigentlichen Wertes eines Dorfgasthauses bewußt und sind für den Erhalt. Sie empfinden das Dorfgasthaus als traditionsreiche Institution, die für die Identität des Dorfes unerläßlich, repräsentativer Teil der Dorfgeschichte, Dorfkultur und des Dorflebens ist.

Die Konkurrenten mit dem Dorfgasthaus im Dorf selbst sind u. a.

- Gemeindehallen, Dorf- und Kirchfeste, Vereinsheime.
- Jugendliche und junge Erwachsene lösen sich früh aus dem Familienverband und orientieren sich in Alterscliquen.
- Das häusliche Privatleben hat heute einen höheren Wert bekommen.
- Private Einladungen werden bevorzugt.

Die Fragestellung in den Interviews war deshalb auch darauf gerichtet, wie das Dorfgasthaus anziehender gemacht werden könnte:

- Die Anziehungskraft des Dorfgasthauses muß zumindest so stark sein wie die der Konkurrenten.
- Einfallsreiche Angebote sollen um neue Gäste werben.
- Gemeinde und Bürger müssen darüber nachdenken.
- Das attraktive Gasthaus braucht anziehende Wirtsleute mit kommunikativer Kompetenz, fachlicher Kompetenz und sozialem Ansehen.
- Bodenständiges Kochen soll so sein wie zu Hause. Viele verstehen „Spezialitäten“ eher als ausländische Gerichte und weniger als regionale Küche.

Die landschaftliche Gliederung der regionalen Spezialitäten wurde ebenfalls angeregt, um Orientierungshilfen anzubieten. Hier zeigte sich in den Umfragen, daß die Städter eine ländliche Küche erleben wollen, um großstädtischem Kantinen-Milieu zu entrinnen. Die Dorfbewohner dagegen wollen oftmals etwas ganz Neues und Anderes ausprobieren. Mit diesem Gegensatz muß sich der Wirt auseinandersetzen.

- Grundsätzlich gilt, daß
- das Speiseangebot über die Einker entscheidet,
 - landschaftstypische Gerichte zufriedener Gäste schafft,
 - hausgemachte Gerichte das Ansehen des Wirts steigern,

- regionale Spezialitäten aus Baden-Württemberg geschätzt sind,
- der Gestaltung von Speisekarten große Aufmerksamkeit zu schenken ist.

Einige kurze Hinweise sollen dies etwas verdeutlichen. Der Gast liest die Speisekarte oftmals mit vorgefaßter Erwartung. Hier anknüpfend kann sehr wohl landschaftstypisches Speiseangebot aufgeführt sein, das weniger bekannt oder sogar fast unbekannt ist. Dann soll allerdings die Bezeichnung der Speise Neugierde wecken und eine gewisse Vorstellung ermöglichen. Die Erweckung des Interesses vor der Haustür ist die große Kunst der Werbung.

Im ersten Kontaktgespräch in der Wirtsstube wird der Gast auf solche landschaftstypischen Gerichte dezent aufmerksam gemacht, um seine Auswahl durch ergänzende Informationen zu erleichtern. Je mehr die Vorinformation und der tatsächliche Erlebniswert übereinstimmen, um so zufriedener wird der Gast das Haus verlassen und wiederkehren. Hausgemachte Gerichte werden zunehmend geschätzt. In einer Zeit mit zahlreichen Halb- und Fertiggerichten wünscht der Gast im Dorfgasthaus im besonderen Maße das haus- oder besser gesagt das handgemachte und original zubereitete Essen wie in Großmutter's Küche. Wer während der Woche Kantinen-Milieu vorherrschend erlebte, wird beim Gasthausbesuch heimische Küche höher schätzen.

Oftmals von Ort zu Ort und in jedem Fall von Region zu Region haben sich regionale Spezialitäten herausgebildet. Sie stellen jeweils bodenständige, heimische Gerichte dar, die von dem dort wachsenden landwirtschaftlichen Produkten und dem Einfallsreichtum der dort lebenden Bevölkerung entstanden sind. Sie können vom einfachsten bis zum festlichen Mahl alle Geschmacks- und Preiskategorien umfassen. Bei der Gestaltung der Speisekarten sollten spezielle Gerichte etwas näher erläutert werden. Der Gast ist gerne bereit, das Studium der Speisekarte als einführende Lektüre zu betrachten und läßt sich damit beschäftigen. Geschickt eingefügte Informationen über die Landschaft, die Ortsgeschichte und evtl. Familienhinweise auf den Gasthofbesitzer fördern den Kontaktbezug und damit Vertrauen.

In der Studie¹⁾ wurden die regionalen Spezialitäten nach den jeweili-

gen Landschaften (Oberrhein, Schwarzwald, Neckarland, Schwäbische Alb, Oberschwaben, Bodensee, Allgäu, Schwäbischer Wald, Hohenlohe, Odenwald, Nordbaden, Kraichgau) aufgelistet und nach Vesper – Suppen – Vorspeisen – Hauptgerichte – Nachspeisen (Jahreszeitliche Spezialitäten) untergliedert. Hinweise auf regionale Getränke runden das Bild.

4. Zusammenfassende Überlegungen für das Dorfgasthaus der Zukunft

Wer sich mit den Sorgen und Zukunftschancen des Dorfgasthauses im konkreten Einzelfall erfolgreich befassen will, muß

- das landschaftstypische Dorfgasthaus

- das ortsbildprägende Dorfgasthaus
- das Dorfgasthaus der regionalen Spezialitäten
- das Dorfgasthaus der Geselligkeit
- das Dorfgasthaus als Erwerbszweig

in die Betrachtung einbeziehen. All diese Fakten hängen untrennbar voneinander ab und sollen sich in ihrer Bündelung zur vollen Wirksamkeit entfalten können.

Gelingt ein enges Beziehungsgefüge, kann in besonderem Maße die Belebung regionaler Küchen in Dorfgasthäusern erreicht werden.

Die Erfahrungen aus dem Dorfentwicklungsprogramm und die Umfrageergebnisse lassen das Thema nur in ganzheitlicher Betrachtung angehen. Die Belebung regionaler Küchen muß von den Gästen und

den Dorfbewohnern mitgetragen werden. Es muß ihr selbstgewolltes Anliegen sein. Dazu gehört das gesamte Umfeld.

Das Dorfgasthaus muß integrierter Teil des Dorfentwicklungsprogramms sein.

Literatur:

1. Universität Stuttgart, Fachgebiet „Ländliche Siedlungsplanung“: Landschaftstypische Gasthäuser und regionale Spezialitäten in Baden-Württemberg – Vorschläge und Empfehlungen – 1986 (Unveröffentlichtes Gutachten)
2. Universität Stuttgart, Fachgebiet „Ländliche Siedlungsplanung“: Analysen einer Umfrage im Verdichtungsraum – Fragebogenaktion mit Sonntag-Aktuell am 21. Oktober 1984 –
3. KRÖNER, Ingrid: Was halten Dorfbewohner vom Dorfgasthaus? Eine Fallstudie über Erwartungen von ortsansässigen Gästen. Universität Stuttgart (Unveröffentlichtes Gutachten Dezember 1985).

Trinken in der Öffentlichkeit vom 17. bis zum frühen 20. Jahrhundert

von Uwe Meiners, Jever

Trinken in der Öffentlichkeit¹⁾ – dieser Vorgang scheint eng an Institutionen gebunden, die allgemein zugänglich sind: an Gasthöfe, Herbergen, Wirtshäuser, an Kneipen, Bars, Cafés. In ihnen werden Getränke verabreicht, die helfen, ein primäres Bedürfnis des Menschen zu befriedigen. Doch über dieses natürliche Grundverlangen hinaus ist das Trinken keine zeitlose Erscheinung, sondern wie die Nahrungsaufnahme ein Prozeß, der in seiner jeweiligen sozialen und kulturellen Bedingtheit Veränderungen unterworfen ist. Gleichermaßen wie der Konsum bestimmter Getränke variiert, wie sich Trinkgewohnheiten und -rituale verändern, ist auch der öffentliche Ort, wo Getränke verabreicht werden, kein zeitloses Gebilde, sondern fester Bestandteil der jeweiligen gesellschaftlichen Verhältnisse.

Es kann hier nicht um eine ausführliche Typisierung von Wirtshäusern oder Schankstätten gehen²⁾, auch wenn ein solches Raster helfen würde, einen Überblick über institutionalisierte Ausdrucksformen von

Trinkkultur zu gewinnen. Gefragt werden soll vielmehr nach dem Wandel öffentlichkeitsorientierten Trinkverhaltens, nach dem „wie“ und „warum“ veränderter Konsumgewohnheiten zwischen dem 17. und frühen 20. Jahrhundert.

Öffentlichkeitsformen und Trinkverhalten

Egal nun, ob Trinken sich in öffentlichem (allgemein zugänglichem) oder halböffentlich-privatem (bestimmten Gruppen vorbehaltenem) Rahmen vollzog, es hatte (und hat) stets einen kommunikativen Aspekt, dessen Vitalität sich nicht zuletzt auf den Genuß von Alkohol gründete.³⁾ Wenn man den Zeitgenossen des 16. Jahrhunderts Glauben schenken darf⁴⁾, dann übertrafen die Menschen dieser Epoche ihre Vorgänger hinsichtlich der Entfaltung ausschweifender Trinkgelage bei weitem. Sicher ist das von den Reformatoren entworfene Bild, das die Vor-

stellung von einer im permanenten Alkoholrausch dahindämmernden Menschheit suggeriert, stark überzeichnet. Aufschlußreich ist jedoch die Behauptung, daß die Lust am demonstrativen Feiern und Trinken allen Sozialgruppen gemein gewesen sei. Zwar ist in dieser Hinsicht das fürstliche Bankett von der bäuerlichen Hochzeitsstafel qualitativ wie quantitativ zu unterscheiden gewesen, doch das Bedürfnis, die festliche Angelegenheit zur „Schau“, zur Darstellung von Lebensinhalten und Wertvorstellungen zu machen, kann als sozial kongruent bezeichnet werden.⁵⁾ Ökonomische Grundlage dieses Verhaltens bildete in der Blütezeit frühkapitalistischen Handels- und Verlagswesens ein allgemeiner Wohlstand, der auch die sozial Schwächeren in der feudalen Ständegesellschaft die Teilhabe an demonstrativer Lebensentfaltung ermöglichte.

In dieser Erscheinung, nach der die Kultur der unteren Klassen lediglich einem (zeitverzögerten) Abbild elitärer Kultur gleichkommt,

zeigt sich wieder einmal – so könnte man argumentieren – das Vorwalten einer hegemonialen Kultur. Die Kultur der Herrschenden wird zum Maßstab für die der Beherrschten. Solange sich der größte Teil der Bevölkerung in feudaler Abhängigkeit befand, war ihm eigenes Kulturschaffen praktisch verwehrt.

Diese von marxistischen Geschichtsforschern häufig geäußerte These⁶⁾ ist eine Überprüfung wert angesichts der ab dem 17. Jahrhundert zu beobachtenden Entwicklung, nach der sich öffentliche Trinkgewohnheiten in sozial divergente Richtungen bewegten.⁷⁾ Vor dem Hintergrund eines sich im gehobenen Bürgertum immer stärker ausdifferenzierenden Profitdenkens, das schon durch die vernunftgesättigten Vorstellungen der Humanisten wesentlich Auftrieb erhielt⁸⁾, geraten die demonstrativen, alkoholdurchsetzten Lebensäußerungen in Adels- und Patrizierkreisen in Verruf.⁹⁾ Es scheint, als habe dieser Mäßigungsprozeß durch die Auswirkungen des 30jährigen Krieges nur einen zeitlich befristeten Aufschub erhalten. Mitte des 17. Jahrhunderts schälen sich im westlichen und mittleren Europa Umgangsformen heraus, nach deren Mustern das öffentlich-demonstrative Trinken zunehmend „domestiziert“ wird. Exzessiver Alkoholgenuß ist seitdem in der „repräsentativen Öffentlichkeit der um Selbstdarstellung bemühten Hofgesellschaft“¹⁰⁾ ebenso verpönt wie in der „räsonierenden Öffentlichkeit“ des gehobenen Bürgertums.¹¹⁾ Einzig in der „expressiven Öffentlichkeit“ der unteren Schichten bleibt das ausschweifende Trinken bei besonderen Anlässen bestehen¹²⁾, gewissermaßen als Bestandteil eines in vorproletarischen Wertvorstellungen verankerten, öffentlich wirksamen Aufwandes, der sich – wie Hans MEDICK es formuliert – auf der vorkapitalistischen, dörflichen Ökonomie des gegenseitigen Gebens und Nehmens gründet. Trinken und Berauschen ist in diesem Zusammenhang als ein Stück Lebensqualität zu begreifen, die von den aufgeklärten Köpfen des 18. Jahrhunderts kopfschüttelnd registriert, mitunter aber auch als ernsthafte Bedrohung empfunden wurde.¹³⁾

Ausgehend von dieser Grundkonstellation, welche die Existenz unterschiedlicher Öffentlichkeitsstrukturen voraussetzt, soll im folgenden

der Übernahmeprozess zweier Getränke beschrieben werden, von denen das eine in der Industrialisierungsphase als „Geißel der Menschheit“ verteufelt, das andere als der große „Ernüchterer“ der alkoholbetäubten Menschheit gepriesen wurde. Gemeint sind Branntwein und Kaffee, deren Geschichte skizzenartig bis ins frühe 20. Jahrhundert verfolgt werden soll. Die Ausführungen konzentrieren sich dabei in erster Linie auf norddeutsche Verhältnisse.

Branntweintrinken: die qualitative Veränderung des Alkoholkonsums

Um die Hintergründe des expandierenden Branntweinkonsums während des späten 16. und 17. Jahrhunderts zu verstehen, scheint zunächst eine Vergegenwärtigung der allgemeinen Getränkeproduktion und -konsumtion notwendig zu sein. Die Situation ist im Norden Deutschlands dadurch gekennzeichnet, daß der Weinbau fast vollständig eingestellt wird.¹⁴⁾ Der Wein erhält in dieser Phase das Attribut eines exklusiven Getränks. Weinkonsum beschränkte sich überwiegend auf die Städte, wo er in den Ratskellern zum Standesgetränk der Wohlhabenden wurde.¹⁵⁾ Der kleine Mann trank Bier. Ihm war der Gerstensaft Nahrungs- und Genußmittel zugleich: als Biersuppe oder Dünnbier kam er in manchen Armenhäusern fast täglich auf den Tisch.¹⁶⁾ Dadurch, daß Bier das dominierende Getränk in Norddeutschland während des 16. Jahrhunderts darstellte, nahm auch seine quantitative Erzeugung zu.¹⁷⁾ Mengemäßig bedeutsam war das für den Eigenbedarf gebrauchte Bier, das in der Form des Reihebrauens vor allem von der ländlichen Bevölkerung produziert wurde.¹⁸⁾

In dieser unprofessionellen Herstellung offenbaren sich freilich Parallelen mit anderen Produktionsercheinungen, die den Norden im Vergleich zum Süden Deutschlands als weniger gewerblich spezialisiert erscheinen lassen. Städtische Brauereien gab es in Bayern weitaus häufiger als in Norddeutschland, ihre Produktion war weitaus intensiver und anscheinend auch besser, wie steigende Absatzzahlen im 17. Jahrhundert zeigen. Im Norden standen dagegen sinkende Verbrauchsziffern, teilweise fiel die Produktion städtischer Brauereien um über 70 % zu-

rück. Selbst das einst so berühmte Einbeck konnte um 1750 kaum die Hälfte des Bieres absetzen, das hundert Jahre zuvor gebraut worden war.¹⁹⁾

Geht diese Entwicklung auf veränderte Konsumgewohnheiten²⁰⁾ in der norddeutschen Bevölkerung zurück? Offenbar ja. Weder das in Eigenregie hergestellte Dünnbier noch das alkoholhaltigere Vollbier scheint mehr den Ansprüchen an ausdrucksvolle Festlichkeit genügt zu haben. Der Branntwein füllte hier eine Lücke. Wollte man dieses Phänomen generell auf die Verfügbarkeit von Getränken zurückführen, ließe sich folgende, noch zu relativierende Arbeitshypothese aufstellen: Aus dem Mangel an stärkeren Alkoholika, deren beinahe traditioneller Verbrauch²¹⁾ im Westen und Süden durch den dort preiswerteren Wein gegeben war, begann sich das Branntweintrinken in Norddeutschland auch in unteren Schichten ziemlich rasch auszubreiten.²²⁾

Der Branntweinkonsum war vornehmlich in den Städten an öffentliche Einrichtungen gebunden. Nachdem der „gebrannte Wein“ die Ebene des „aqua vitae“ verlassen hatte und seine Herstellung nicht mehr ausschließlich in Apotheken vorgenommen wurde²³⁾, geriet die Branntweindestillation über die städtischen Wirte in ihre kommerzielle Phase.²⁴⁾

Die frühe Verbreitung des Branntweins in den nordwesteuropäischen Hafenstädten läßt die Vorstellung von dem auch für die Industrialisierungsphase des 19. Jahrhunderts vielfach beschriebenen Verhältnis von der „unglückseligen“ Synthese lohnabhängiger Arbeiter und berausender Alkoholika aufkommen.²⁵⁾ Es wäre jedoch verfehlt, wollte man in dem frühen Branntweinkonsum ausschließlich ein eskapistisches Motiv sehen. Auch der Anspruch der These, wonach sich der Branntwein erst über die Verwendung als Schmiermittel für die Soldateska des 30jährigen Krieges in der Bevölkerung ausgebreitet habe, scheint zu weit gefaßt angesichts der Tatsache, daß der Schnapsgenuß schon zu Beginn des 17. Jahrhunderts soweit kultiviert worden war, daß größere, öffentlichkeitsorientierte Familienfeste wie Hochzeiten, Leichenbegängnisse oder Kindtaufen mit ihm begangen wurden.²⁶⁾ Nicht zuletzt unter seinem Einfluß behielten die dörflichen

Festlichkeiten ihren expressiven Charakter²⁷), der allen bürgerlichen Mäßigkeitsforderungen und obrigkeitlichen Verordnungen zum Trotz beibehalten wurde. Die Finnahme des Branntweins war bei solchen Anlässen nicht auf das bloße „Kippen“ reduziert, sondern ins festliche Mahlzeitensystem integriert. „Branntweinkaltschalen“ wurden solche Gerichte genannt, die man vor allem bei Kindtaufen genüßlich verspeiste – eine Gewohnheit, die sich in Ostfriesland bis ins 20. Jahrhundert halten konnte.²⁸)

Auf der anderen Seite wird man sich fragen müssen, warum der Branntweinkonsum seit dem 17. Jahrhundert so sprunghaft zunahm.²⁹) Denn die Intensivierung des Alkoholgenusses blieb keine regionale Erscheinung Norddeutschlands, sondern erstreckte sich von den Niederlanden und den angelsächsischen Ländern über Skandinavien bis ins nördliche Osteuropa.³⁰) Der hier herrschende Mangel an preiswerteren, leicht verfügbaren Weinen mag – um auf die obige These zurückzukommen – wohl ein Grund für das Ausweichen auf alkoholhaltigere Getränke gewesen sein, erklärt jedoch nicht die Quantität des Branntweintrinkens. Möglicherweise hat die Vorstellung von der heilkräftigen, stärkenden Wirkung des Branntweins den Konsum in den vom Klima nicht eben begünstigten Regionen beflügelt.³¹) Entscheidender aber scheint die Entwicklung der sozialrechtlichen Verhältnisse in diesen Gebieten zu sein. Angesichts der zunehmenden Ausbeutung feudalabhängiger Arbeitskräfte vor allem im östlichen Mitteleuropa³²) erhielt der Branntwein sein doppeltes Gesicht. Zum einen galt er als hochwirksames Stärkungsmittel bei körperlich schweren Arbeiten³³), so daß die feudalherrliche und spätere agrarkapitalistische Toleranz gegenüber dem mäßigen Branntweinkonsum arbeitender Klassen durchaus von ökonomischen Interessen bestimmt erscheint³⁴); zum anderen fiel ihm wegen seiner berausenden Wirkung eine wesentliche Funktion in der Gestaltung von Reproduktionsphasen zu, die angesichts der wachsenden sozialökonomischen Zwänge gerade für die männliche Bevölkerung einen immer höheren Stellenwert erhielten.

Unter diesem Gesichtspunkt ist auch der regelmäßige Alkoholkonsum an Sonntagen zu sehen, wenn

der Kirchgang mit dem Wirtshausbesuch verknüpft wurde. Der reichliche Bier- und Branntweingenuß zu solchen Anlässen gab vor allem den Pastoren Grund zur Klage, wenn sich herausstellte, daß die eigentlich zum Gottesdienst angereisten Dorfbewohner entweder gleich dem Dorfkrug zuströmten oder ihn später während der Predigt aufsuchten.³⁵)

Dieser öffentlich-exzessive Alkoholkonsum wurde dem gehobenen Bürgertum allmählich fremd. Vielmehr griff es nach den ethisch-moralischen Destabilisierungsphasen während des 30jährigen Krieges einen Faden wieder auf, der in der Reformationszeit gesponnen und mit Vorstellungen wie Mäßigkeit und Rationalität in allen Lebenslagen verknüpft war. Schon die Ideen des an Gewinnmaximierung orientierten frühkapitalistischen Bürgertums mußten in Konfrontation mit den in der Volkskultur verwurzelten Verhaltensformen geraten. In der demonstrativen Lebensentfaltung der Volksmassen, in ihrer vermeintlich schizophrener Öffentlichkeitsorientierung und Konsumbereitschaft vermochte später auch das aufgeklärte Bildungsbürgertum keinen rechten Sinn erblicken. Die an regelmäßige Einkünfte gewöhnten Bürger des merkantilistischen Verwaltungsapparates sahen nicht die ökonomischen Zwänge, die ein solches Verhalten mitbestimmten; sie erkannten nicht das komplizierte Wechselspiel zwischen Geben und Nehmen, das in ein großzügiges Ausrichten von Familienfeierlichkeiten eingebunden war.³⁶) Feiern bildete ein Stück Lebenszweck, Trinken in der Gemeinschaft ein Stück Lebensbewältigung.

Das gehobene Berufs- und Bildungsbürgertum entflohen dieser Form der Öffentlichkeit, suchte sich – durch keine zünftischen Zwänge eingeengt – neue Möglichkeiten der persönlichen Verwirklichung. Sie führten zum einen zu einer deutlichen Anhebung der Privatsphäre³⁷), zum anderen zu einer Kultivierung von öffentlichen Einrichtungen, die dem „räsonierenden“ Element in der Lebenswelt des emanzipierten Bürgers Rechnung trugen.³⁸)

Kaffeetrinken: neue Konsum- und Kommunikationsaspekte

Die Einführung der „nüchternen“ Getränke (Kaffee und Tee) ent-

sprach diesem Bedürfnis. Als die Kenntnis vom Kaffee Mitte des 16. Jahrhunderts Europa erreicht, kommt ihm als Genußmittel noch keine Bedeutung zu.³⁹) Ähnlich wie anfangs der Branntwein wird der Kaffee in die Reihe der Medikamente eingeordnet. Er verbleibt in dieser Position bis Mitte des 17. Jahrhunderts. Dann scheint sich das Verlangen nach neuen Lebensformen soweit durchgesetzt zu haben, daß der Kaffee in das öffentliche Alltagsgeschehen der europäischen Städte integriert wird. Im Süden sind es zunächst die Zentren der Levante (Marseille und Venedig), im Norden die neuen Umschlagplätze des Welt Handels (London und Amsterdam)⁴⁰), in denen der Genuß der Heißgetränke salonfähig gemacht wird. Das bedeutet: Das Kaffeetrinken setzt sich in den Handelsmetropolen durch, bevor das aristokratisch-höfische Vorbild des kaffeetrinkenden Sonnenkönigs in den übrigen west- und mitteleuropäischen Fürstenresidenzen greift.⁴¹) Der frühe Konsum verläuft über die öffentlichen Institutionen der örtlichen Kaffeehäuser und Kaffeeschenken. Doch darf die nahezu dramatische Entwicklung in London, wo 1652 das erste Kaffeehaus gegründet wurde und um 1700 bereits 3 000 Kaffeeschenken⁴²) existiert haben sollen, nicht auf alle großen Städte des Kontinents übertragen werden.

Dennoch – zu Beginn des 18. Jahrhunderts sind die Kaffeehäuser auch hier keine singuläre Erscheinung mehr gewesen. 1694 existierten in Hamburg vier Kaffeehäuser, 1750 waren es 14 und 1810 immerhin 32.⁴³) Trotz dieser quantitativen Zunahmen blieben die Kaffeehäuser aber zunächst – von den schenkenähnlichen Betrieben in Hafenvierteln einmal abgesehen – eine sozial klassifizierte Begegnungsstätte des „honetten“ Bürgertums. Hier trafen sich Verwaltungsbeamte, Unternehmer, Kaufleute, Literaten und Künstler, um in der vom Alkohol befreiten Atmosphäre miteinander zu kommunizieren, aber auch, um den solchen Einrichtungen häufig vorstehenden Damen den Hof zu machen.^{43a})

Die politische Tragweite der im Kaufhaus geführten Gespräche sollte daher nicht überschätzt werden. Auch die Vorstellung von einer über die sozialen Schranken hinausgehenden Gesprächsgemeinschaft geht an der Realität vorbei. Das aufgeklärte



Abb. 1: Die Mooshütte am Stadtrand von Jever. Steindruck von 1865. Bildarchiv Schloßmuseum Jever.

Beispiel für eine ländliche Kaffeewirtschaft, die auch als „Theaterhaus“ lokale Bedeutung hatte. Die Gründung der Einrichtung kündigte der damalige Besitzer am 23. April 1811 im Jeverischen Wochenblatt an: „Da ich mich als Cafetier und Weinschenker in dem Garten zu Moses-hütte etabliert habe, so mache ich solches einem geehrten Publikum hierdurch bekannt und bitte um geneigten Zuspruch, da ich stets reell zu bedienen mich bemühen werde.“

Bürgertum sprach zwar über Egalité, meinte aber damit die Aufhebung der Schranken nach oben, nicht aber die Verbrüderung mit dem vorindustriellen Proletariat. Als das Kaffeetrinken Mitte des 18. Jahrhunderts allgemeiner wurde und damit von der Öffentlichkeit in die Privatsphäre der Familie absank⁴⁴, verlor es ohnehin seine demonstrative Funktion.

Das Kaffeehaus aber blieb trotz seines sich auf größere Bevölkerungsschichten ausdehnenden Publikums eine bürgerliche Erscheinung. Gleiches gilt auch für die Kaffeegärten oder -wirtschaften, deren Anfänge ab Mitte des 18. Jahrhunderts in den vom gehobenen Bürgertum besuchten Privatgärten zu suchen sind.⁴⁵ In den sommerlichen Ausflügen vor die Tore der Stadt paaren

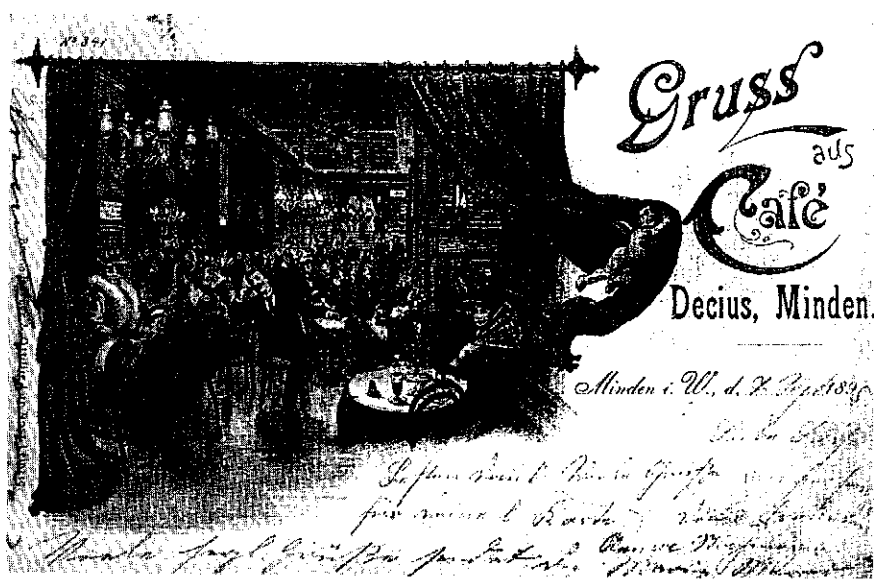


Abb. 2: Das Café Decius in Minden. Postkarte, um 1898. Bildarchiv Mindener Museum. Die Café-Konditorei als gehobenes lokales Kommunikationszentrum am Ausgang des 19. Jahrhunderts.

sich die Anfänge einer gewissen Naturseligkeit mit dem Bedürfnis, Lebensformen der höfisch-adeligen Gesellschaft nachzuahmen.⁴⁶ Zu Beginn des 19. Jahrhunderts ergreift die sonntägliche Ausflugslust immer größere Kreise der städtischen Bevölkerung (Abb. 1). Die Kaffeewirtschaften gruppieren sich förmlich wie Trabanten um die größeren Städte, zunächst im näheren, zu Fuß zu erreichenden Umkreis, ab Ende des 19. Jahrhunderts, auch im Umfeld der Eisen- und Straßenbahnhaltpunkte.⁴⁷

Obwohl ihre Betreiber oft aus dem bäuerlichen Milieu stammen, werden die Kaffeewirtschaften zunächst zu keinen Anziehungspunkten der ländlichen Bevölkerung. Die bürgerlichen Erscheinungsformen des sonntäglichen Müßiggangs in Verbindung mit dem demonstrativen Alkoholverzicht mußten bäuerlichen Wertvorstellungen widersprechen. Das änderte sich auch später nicht, als der mittwöchliche Beamtennachmittag den Kaffeegartenbesitzern neue Kunden in die Arme trieb, den Bauern und Proletariern aber ihre Vorstellung vom bürgerlichen „Freizeitdasein“ bestätigte.

Objektiv gesehen entsprach diese Erscheinung einem gesellschaftlichen Prozeß, der dem quantitativ zunehmenden Verwaltungsbürgertum ein gesichertes Dasein und ein Mehr an freier Zeit bescherte.⁴⁸ Auch die Rolle der begüterten Bürgersfrau veränderte sich. Entbunden von der ehemals größeren Verantwortung im Haushaltsbereich schuf sie sich ein neues Betätigungsfeld, das vorrangig auf die Erziehung der Kinder ausgerichtet war.⁴⁹ Arbeitsaufwendige Haushaltspflichten wurden vom weiblichen Dienstpersonal übernommen.⁵⁰ Dies brachte der bürgerlichen Dame viel Muße, die dazu benutzt werden konnte, gesellschaftliche Zusammenkünfte am Nachmittag in die Öffentlichkeit zu verlegen – nämlich in die Café-Konditorei, wo man in attraktiver Umgebung Kontakte unter seinesgleichen pflegte (Abb. 2).⁵¹

Der Kaffee, einst propagiertes Genußmittel der sinnenfeindlichen protestantischen Ethik, war in dieser Umgebung längst zum sekundären Instrument geworden. Er diente lediglich der Selbstinszenierung, konnte im Prinzip – wenn er nicht durch die Beigabe von Milch und Zucker

zum Gaumenkitzler geworden wäre – durch heißes Wasser ersetzt werden. Im Grunde war die Verlegung des Kaffeekränzchens in die Öffentlichkeit nichts weiter als eine zeitverzögerte Kopie höfisch-artistokratischer Lebensgewohnheiten, indem man die mit dem Kaffeegenuß entwickelten Manieren des Ancien Regime⁵²⁾ auf die eigenen Zeitverhältnisse zu übertragen versuchte.

Die vom Bürgertum geschaffene Kaffeehauskultur, die sich aus einem zwar öffentlich, aber doch eher individuell geführtem „Räsonnement“ entwickelte, entsprach in ihren unterschiedlichen Nuancen keiner dörflich-bäuerlichen Vorstellung von Geselligkeit.⁵³⁾ Die vertrauten, in der Umgebung von Wirtshäusern und Spinnstuben geführten Gespräche, die erst durch den Alkoholgenuß ihre typische, mitunter brutale Ausdrucksform erhielten⁵⁴⁾, waren Bestandteil einer Lebensqualität, die durch den teilweisen Ersatz eines veröffentlichten, „nüchternen“ Kaffeegenusses ihrer Vitalität beraubt worden wäre. Bezeichnend ist, daß noch um 1800 saterländische Frauen ihre nachbarlichen Zusammenkünfte, die durch das Reihebrauen bedingt waren, bei einem Krug Bier verbrachten⁵⁵⁾ (Abb. 3), während die eher bürgerlich orientierten Marschenbäuerinnen Ostfrieslands und des Jeverlands sich bereits gegenseitig zum Tee oder Kaffee einluden⁵⁶⁾ (Abb. 4).

Aber solchen Annäherungen im Bereich häuslich-privater Trinkgewohnheiten entsprachen (noch) nicht den in der Öffentlichkeit praktizierten. Schenke oder Dorfkrug besaßen weder von der Zusammensetzung des Publikums noch von den verabreichten Getränken her Gemeinsamkeiten mit den Strukturen und Zielsetzungen des Kaffeehauses. Dabei ist dieses gegensätzliche Verhältnis keineswegs auf einen schlichten Stadt-Land-Gegensatz zu reduzieren. Denn in den Städten blieben die zahlreichen Trinkstuben der Handwerker oder die einfachen Ladenschenken bestehen, in denen Kaffee oder Tee nur selten verlangt wurden. Es waren auch hier die Angehörigen der Honoratiorenschicht, die sich bereits um 1720 über das traditionelle Angebot von Bier und Branntwein hinwegsetzten und schon einmal eine Portion Kaffee in ihrem Stammwirthaus verlangten.⁵⁷⁾

Unterschiedliche Wertvorstellungen und Trinkmuster

Anfang des 19. Jahrhunderts gibt es dann allerdings Belege dafür, daß sich auf bestimmten Ebenen die Klassifizierung öffentlicher Trinkmuster im Gefolge von Aufklärung und Agrarbefreiung zu verändern

begannen. Die Neuordnung sozialrechtlicher Verhältnisse, welche den Bauern nun auch de facto zum Herrn über Hab und Gut machten, führte zu einer neuen Gewichtung von Normen und Wertestrukturen. Mit der zunehmenden Akzeptanz bürgerlichstädtischer Lebensformen trat auch der Konsum der Heißgetränke aus dem eher privaten Schlupfwinkel



Abb. 3: Saterländerinnen beim Bierumtrunk, 1799. Stich aus J. G. Hoche, *Reise durch Osna-brück und Niedermünster in das Saterland, Ostfriesland und Gröningen*. Bremen 1800. Der Text zu dieser Abbildung lautet (S. 194 f.): „Die Saterländerinnen machen auch Visiten, aber diese sind etwas sonderbar, es sind Biervisiten. Alle Saterländer haben. . . freie Brauereien; dazu sind eigene Häuser bestimmt, in welchen ein jeder nach einer gewissen Ordnung brauen kann. Wenn nun eine Hausfrau brauet, und das Bier fertig ist; so kommen die Verwandtinnen, Freundinnen, Gevatterinnen und Nachbarinnen entweder nach dem Brauhause, oder nach der Wohnung der Brauerin. Jede hat einen Löffel und einen Topf bei sich; die Eigenthümerin des Biers muß diese Töpfe anfüllen, und Brod dazu geben. Die Gäste setzen sich alle vor die Thür, brocken das Brod in das Bier, und leeren unter Lachen und Scherzen ihre Kälteschalentöpfe aus. Jede ist verbunden, den Schmaus wieder zu geben, wenn sie brauet, und so können sie in einer Woche mehrere Kälteschalen-Visiten machen.“ Der Stich wurde offenbar nach mündlichen Angaben Hoches angefertigt. Die „Kälteschalen“ Ostfrieslands und des südlich angrenzenden Saterlands bestanden meistens aus Zinn und hatten eine schüsselartige Form. Die Abbildung gibt diesen Sachverhalt nicht korrekt wieder.

heraus. Zu Beginn des 19. Jahrhunderts wird der Kaffee in das Mahlzeitensystem der öffentlichkeitsorientierten Hochzeitsfeste und Leichenbegängnisse übernommen.⁵⁸⁾ Als der Bürgermeister der westfälischen Gemeinde Roxel im Frühjahr 1838 vom münsterschen Landratsamt aufgefordert wird, einen schriftlichen Rapport über die „Unsitte der Totenbiere“ in seinem Amtsbezirk abzuliefern, gerät sein Bericht zu einem konkreten Abbild schichtspezifischer und anlaßbezogener Konsumgewohnheiten:

Nach dem Leichenbegängnis „gehen die nächsten Angehörigen in ein Wirthshaus, und die aus der Bauerschaft nachfolgenden in ein anderes Wirthshaus, wo sie dann nach den Vermögensumständen der Zurückgebliebenen in folgender Art bewirtet werden: Die aus der Bauerschaft nachfolgenden bekommen jedes Mahl nur Schnaps, wie viel sie unentgeltlich trinken dürfen, wird vorher dem Wirth bestimmt und stets so eingetheilt, daß sie nicht zu viel bekommen. Die wohlhabenste Kaste (!) gibt den nachfolgenden Angehörigen gewöhnlich Butterbrot mit kaltem Schinken, Schnaps und Bier, die Frauen statt des Bieres Kaffee. Die weniger bemittelten geben ihnen erst

etwas Schnaps und dann Kaffee mit sogenannten Beschützen [Zwieback], und die geringere Kaste gibt ihnen bloß etwas Schnaps und einige Beschützen. Bey allen Begräbnissen erhalten die Geistlichen, welche die Leiche begraben helfen und der Küster nach der Kirche Kaffee. . .“⁵⁹⁾

Nach diesen Ausführungen ist also das, was als Leichenschmaus krenzenz wurde, sozial determiniert gewesen. Bezeichnend für den vitalen Charakter des Leichenbegängnisses ist, daß Branntwein in der Beköstigung nach wie vor eine tragende Rolle spielt. In den wohlhabenderen Bauernfamilien greift dagegen das Vorbild des bürgerlichen Damenkaffeekränchens. In den bäuerlichen Mittelschichten nimmt der Kaffee nur eine Art Ersatzfunktion für die entgangene Butterbrot- und Schinken-Mahlzeit ein, während er in den unteren Schichten gänzlich ausgeklammert bleibt. Charakteristisch ist ferner, daß die gerade bei solchen Anlässen zur Mäßigkeit aufrufende Geistlichkeit mit Kaffee bewirtet wird – ein deutlicher Reflex auf die in der bürgerlichen Öffentlichkeit des 19. Jahrhunderts propagierte Mäßigkeitsbewegung.⁶⁰⁾ Doch unabhängig davon – eine Beköstigung ohne Branntwein hätte nicht den

kulturellen Regeln eines bäuerlichen Leichenbegängnisses entsprochen. Sein Ausschank gehörte verpflichtend dazu.

In kaum einem anderen Feld prallen unterschiedliche Formen von Lebensbewältigung so deutlich aufeinander wie im Ausleben von Bestattungsritualen. Im Akt des „Leichveraufens“ offenbart sich jene dörflich-bäuerliche Vitalität, die nach bürgerlichen Wertmaßstäben des 19. und 20. Jahrhunderts als „pietätlos“ abqualifiziert wird. Würde man im Sinne Gert SELLES argumentieren, nach dem „Traditionsstränge des Sehens, Fühlens, Wollens und Denkens“⁶¹⁾ trotz eines hohen Grades an Überformung alter klassenspezifischer Verhaltensmuster auch in die Verhaltensräume nachfolgender Generationen vordringen, so ließe sich auch noch für das 20. Jahrhundert die Hypothese vom sozialdifferenzierten Muster öffentlichen Trinkverhaltens aufrecht halten. Im vitalen öffentlichen Ausleben von Reproduktionsphasen reichen sich offenbar Formen der dörflich-bäuerlichen Kultur des 17./18. Jahrhunderts und der proletarischen Kultur des 19./20. Jahrhunderts die Hand.⁶²⁾ Denn so wenig der Branntweinkonsum ein Kind der Industrialisierung ist, so wenig ist auch das öffentlich-demonstrative Trinken mit der Kultur der Arbeiterklasse genuin verknüpft. Und so sehr man dem vielzitierten Spruch Wilhelm BUSCHS auch zustimmen mag, nach dem derjenige, wer Sorgen habe, auch über Likör verfüge, so wenig scheint der öffentlich-demonstrative Alkoholkonsum ausschließlich eskapistisch motiviert zu sein.

Im gemeinsamen, exzessiven Trinken der abhängigen Schichten äußert sich eine sonst von den Sorgen und Nöten des Alltags geknebelte Lebenslust, die in ihrer klassenspezifischen Eigenart zweifellos einige kulturelle Züge zeigt – dies umso mehr, als die feudale wie die bürgerlich-aristokratische Obrigkeit des 19. Jahrhunderts die expressive Demonstration öffentlichen Trinkverhaltens nicht nur als unsittlich, sondern auch als Bedrohung der gesellschaftlichen Stabilität empfand.

Anmerkungen:

1. In letzter Zeit ist diese Handlung stärker in den Mittelpunkt kultur- und sozialwissenschaftlicher Forschung gerückt. Vgl. A. C. BIMMER, Das Volkskundliche am Alkohol. In: Alkohol im Volksleben (= Hess. Blätter f. Volks- und



Abb. 4: Bauernfrauen aus dem Jeverland am Tee- bzw. Kaffeetisch. Gemälde von Friedrich Adam Barnutz (1791–1867), um 1830/40. Schloßmuseum Jever.

Beispiel für die Privatisierung und das Zelebrieren des Tee-/Kaffeetrinkens in der ländlichen Bevölkerung in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts. Der Maler hält die Nachahmung aristokratisch-bürgerlicher Trinkgewohnheiten fest. Zwei Frauen sind damit beschäftigt, den letzten Tropfen Heißgetränk aus der birnenförmigen Kranenkanne herauszuholen. Vor der Kanne befindet sich eine Milchkanne und ein Zuckerschälchen. Das Getränk wird teils aus der Untertasse, teils aus der Obertasse genossen. In den Oberschichtlichen Kreisen war das Trinken aus der Untertasse zu dieser Zeit bereits verpönt.

- Kulturforschung, Bd. 20), Marburg 1987, S. 10–36 (mit weiteren Literaturangaben).
2. Zu den typologischen Fragen vgl. F. RAUERS, Kulturgeschichte der Gaststätte. 2 Bde. Berlin 1941. – O. D. POTTHOFF u. G. KOSSENHASCHE, Kulturgeschichte der deutschen Gaststätte, Berlin o. J. (1932). – G. BENKFER, Von der Karawanserei zum Motel – Vom Gastfreund zum Hotelgast, München 1974. – G. H. JANSSEN, De eeuwige kroeg. Hoofdstukken uit de geschiedenis van het openbaar lokaal, Meppel 1976.
 3. Vgl. dazu H. MEDICK, Spinnstuben auf dem Dorf. Jugendliche Sexualkultur und Feierabendbrauch in der ländlichen Gesellschaft der frühen Neuzeit. In: Sozialgeschichte der Freizeit, hrsg. von G. HUCK, Wuppertal 1980, S. 19–49. – J. MOOSER, Ländliche Klassengesellschaft 1770–1848. Bauern und Unterschichten, Landwirtschaft und Gewerbe im östlichen Westfalen, Göttingen 1984, S. 302 f.
 4. W. SCHIVELBUSCH, Das Paradies, der Geschmack und die Vernunft. Eine Geschichte der Genußmittel, München, Wien 1980, S. 40 f.
 5. Vgl. POTTHOFF/KOSSENHASCHE (wie Anm. 2), S. 145. – G. SCHIEDLAUSKY, Essen und Trinken. Tafelsitten bis zum Ausgang des Mittelalters, München 1956, S. 44 f.
 6. J. KUCZYNSKI, Geschichte des Alltags des deutschen Volkes, Studien 2: 1650–1810, Köln 1981, S. 35 ff.
 7. Vgl. H. MEDICK, Plebejische Kultur, plebejische Öffentlichkeit, plebejische Ökonomie. Über Erfahrungen und Verhaltensweisen Besitzarmer und Besitzloser in der Übergangszeit zum Kapitalismus. In: R. M. BERDAHL u. a., Klassen und Kultur. Sozialanthropologische Perspektiven in der Geschichtsschreibung, Frankfurt a. M. 1982, S. 157–205, bes. S. 162 f.
 8. A. LEGNARO, Alkoholkonsum und Verhaltenskontrolle – Bedeutungswandlungen zwischen Mittelalter und Neuzeit in Europa. In: Rausch und Realität, Teil 1, hrsg. von G. VÖLGER, Köln 1981, S. 90 f.
 9. Diese „Kultivierung“ des Trinkens ist Bestandteil eines zivilisatorischen Prozesses (Verfeinerung der Tisch- und Eßsitten sowie der Verhaltensformen), der nach N. ELIAS in der frühen Renaissancezeit seinen Ausgang nimmt; vgl. N. ELIAS, Über den Prozeß der Zivilisation. Soziogenetische und psychogenetische Untersuchungen, Bd. 1, 2. Aufl., Bern 1969, S. 89 ff.
 10. J. HABERMAS, Strukturwandel der Öffentlichkeit. Untersuchungen zu einer Kategorie der bürgerlichen Gesellschaft, 8. Aufl., Neuwied, Berlin 1976, S. 17 ff.
 11. Ebda., S. 28 ff.
 12. Zu dieser klassenbezogenen Dreigliederung von Öffentlichkeit vgl. auch MEDICK, Plebejische Kultur (wie Anm. 7), S. 163.
 13. Zur Trinkreglementierung im 16./17. Jahrhundert vgl. M. STOLFFIS, „Von dem gewöhnlichen Laster der Trunkenheit“. Trinkverbote im 16. und 17. Jahrhundert. In: Rausch und Realität (wie Anm. 8), S. 98 ff.
 14. W. ABEL, Stufen der Ernährung. Eine historische Skizze, Göttingen 1981, S. 51 f.
 15. Vgl. u. a. R.-E. MOHRMANN, Volksleben in Wilster im 16. und 17. Jahrhundert, Neumünster 1977, S. 255 f.
 16. Für Süddeutschland vgl. U. DIRLMEIER, Untersuchungen zu Einkommensverhältnissen und Lebenshaltungskosten in oberdeutschen Städten des Spätmittelalters (Mitte 14. bis Anfang 16. Jahrhundert), Heidelberg 1978, S. 220 ff.
 17. H. HUNTEMANN, Bierproduktion und Bierverbrauch in Deutschland vom 15. bis zum Beginn des 19. Jahrhunderts. Diss. Göttingen 1970, S. 94 ff.
 18. Vgl. u. a. G. FISCHER u. W. HERBORN, Geschichte des rheinischen Brauwesens. In: G. FISCHER u. a., Bierbrauen im Rheinland, Köln 1985, S. 46.
 19. ABEL, Stufen der Ernährung (wie Anm. 14), S. 54.
 20. Vgl. dazu allg. R. SANDGRUBER, Die Anfänge der Konsumgesellschaft. Konsumgüterverbrauch, Lebensstandard und Alltagskultur in Österreich im 18. und 19. Jahrhundert, München 1982, S. 7 ff.
 21. M. MATTER, „Im Wein liegt Wahrheit“. Zur symbolischen Bedeutung gemeinsamen Trinkens. In: Alkohol im Volksleben (wie Anm. 1), S. 37–54.
 22. Dabei wird man regionale Unterschiede beachten müssen. Besonders früh (jedenfalls schon vor 1600) ist der Branntwein in den Gebieten an der deutschen Nordseeküste in Gebrauch gekommen. Hierfür sind wohl die engen wirtschaftlichen und kulturellen Kontakte mit den Niederlanden – dem eigentlichen Geneverproduzenten – verantwortlich zu machen. Vgl. Handwörterbuch des deutschen Aberglaubens, Bd. 1 (1927), Stichwort: Branntwein.
 23. Vgl. W. GAUDI, Die alte Apotheke. Eine tausendjährige Kulturgeschichte, Leipzig 1979, S. 157.
 24. Im Hause des Gastwirts Johann Grevinckhoff vom „Wilden Mann“ in Münster befindet sich nach einem Nachlaßinventar vom 18. Juli 1606 bei den Produktionsgeräten „ein Kolbe und den destillierhelm“ (Stadtarchiv Münster: B VII, Nr. 47).
 25. Vgl. dazu O. RÜHLE, Illustrierte Kultur- und Sittengeschichte des Proletariats, Bd. 1. Berlin 1930, S. 407 ff.
 26. H. FINCKE, „Kaltschale“, „Brocksel“ und andere gesüßte alkoholhaltige Brauchtmiszubereitungen, meist mit Zusatz von Lebkuchen oder Rosinen. In: Süßwaren 20–23. 6. Jg. Abschnitt I.3. – Für das 18. Jahrhundert ist diese Integration sicher zu belegen, vgl. S. GÖTTSCHE, Stapelholmer Volkskultur. Aufschlüsse aus historischen Quellen. Neumünster 1981, S. 108 f. – F. ARENDS, Ostfriesland und Jever in geographischer, statistischer und besonders landwirtschaftlicher Hinsicht, 3. Bd., Emden 1820, S. 433 ff.
 27. MEDICK, Plebejische Kultur (wie Anm. 7), S. 163.
 28. FINCKE, „Kaltschale“ (wie Anm. 26), Abschnitt III, V.
 29. SCHIVELBUSCH, Das Paradies (wie Anm. 4), S. 164.
 30. RAUERS, Kulturgeschichte (wie Anm. 2), Bd. 2, S. 1104.
 31. J. G. HOCHÉ, Reise durch Osnabrück und Niedermünster in das Saterland, Ostfriesland und Groningen, Bremen 1800, S. 196 f. – Vgl. auch den Artikel: Branntwein im Handwörterbuch des deutschen Aberglaubens (1927), Sp. 1504 ff.
 32. F. W. HENNING, Landwirtschaft und ländliche Gesellschaft in Deutschland, Bd. 1: 800 bis 1750, Paderborn 1979, S. 254 ff. – RÜHLE, Illustrierte Kulturgeschichte (wie Anm. 25), S. 408.
 33. ARENDS, Ostfriesland und Jever (wie Anm. 26), S. 431.
 34. Zu dieser Position vgl. RÜHLE, Illustrierte Kulturgeschichte (wie Anm. 25), S. 409.
 35. Diese weit verbreitete Gewohnheit wird z. B. in den Pastoralberichten des 18. und 19. Jahrhunderts aus der nördlichen Weser-Ems-Region geschildert (Staatsarchiv Oldenburg: Bstd. 73, A, Generalia; Bstd. 250, A XXXIII, 1–79.
 36. MEDICK, Plebejische Kultur (wie Anm. 7), S. 164 ff.
 37. HABERMAS, Strukturwandel (wie Anm. 10), S. 60 ff.
 38. Ebda., S. 46 ff. – W. RUPPERT, Bürgerlicher Wandel. Studien zur Herausbildung einer nationalen deutschen Kultur im 18. Jahrhundert, Frankfurt a. M., New York 1981, S. 130 ff. – K. W. BACK / D. POLISAR, Salons und Kaffeehäuser. In: Gruppensoziologie. Perspektiven und Materialien, hrsg. von F. NEIDHARDT, Opladen 1983, S. 276–286, bes. S. 279 f.
 39. G. SCHIEDLAUSKY, Tee, Kaffee, Schokolade – ihr Eintritt in die Europäische Gesellschaft, München 1961, S. 8.
 40. Ebda., S. 13.
 41. Ebda., S. 8 f.
 42. SCHIVELBUSCH, Das Paradies (wie Anm. 4), S. 62.
 43. Nach E. FINDER, Hamburgisches Bürgerium in der Vergangenheit, Hamburg 1930, S. 143.
 - 43a. Vgl. auch B. WEDEMEYER, Aspekte zur frühen Kaffeehauskultur Göttingens im 18. Jahrhundert. In: Göttinger Jahrbuch 1988, S. 51–57.
 44. SCHIVELBUSCH, Das Paradies (wie Anm. 4), S. 73 ff.
 45. W. TREUE, Illustrierte Kulturgeschichte des Alltags, München 1952, S. 203 f.
 46. ELIAS, Über den Prozeß der Zivilisation (wie Anm. 9), S. 134.
 47. P. ALBRECHT, Kaffee – Zur Sozialgeschichte eines Getränks (Veröffentlichungen des Braunschweig. Landesmuseums, 23), Braunschweig 1980, S. 22.
 48. Vgl. allg. W. NAHRSTEDT, Die Entstehung der Freizeit. Dargestellt am Beispiel Hamburgs. Ein Beitrag zur Strukturgeschichte und zur strukturellen Grundlegung der Freizeitpädagogik, Göttingen 1972, S. 156 ff.
 49. Vgl. I. WEBER-KELLERMANN, Die deutsche Familie. Versuch einer Sozialgeschichte, 6. Aufl., Frankfurt a. M. 1974, S. 102 ff.
 50. H. MÜLLER, Dienstbare Geister, Leben und Arbeitswelt städtischer Dienstboten, Berlin 1981, S. 143 ff.
 51. ALBRECHT, Kaffee (wie Anm. 47), S. 28.
 52. SCHIVELBUSCH, Das Paradies (wie Anm. 4), S. 187 ff. – SCHIEDLAUSKY, Tee, Kaffee, Schokolade (wie Anm. 39), S. 16 ff.
 53. MEDICK, Plebejische Kultur (wie Anm. 7), S. 163.
 54. Vgl. allg. B. MÜLLER-WIRTHMANN, Raufhandel. Gewalt und Ehrer im Dorf. In: Kultur der einfachen Leute. Bayerisches Volksleben vom 16. bis zum 19. Jahrhundert, hrsg. von R. VAN DÜLMEN, München 1983, S. 79–111.
 55. HOCHÉ, Reise durch Osnabrück (wie Anm. 31), S. 194.
 56. ARENDS, Ostfriesland und Jever (wie Anm. 26), S. 428.
 57. Staatsarchiv Oldenburg: Bstd. 262–4 (SDA Jever), Nr. 8003.
 58. G. WIEGELMANN, Alltags- und Festspeisen. Wandel und gegenwärtige Stellung, Marburg 1967, S. 158 ff.
 59. Stadtarchiv Münster: Kreis Münster, Landratsamt, Nr. 1445.
 60. A. HEGGEN, Massenarmut, „Branntweinpest“ und Mäßigkeitsbewegungen in Nordwestdeutschland um 1840. In: Westfälische Zs. 134 (1984), S. 365–388, bes. S. 383 ff.
 61. G. SELLE, Kultur der Sinne und ästhetische Erziehung, Köln 1981, S. 210.
 62. MEDICK, Plebejische Kultur (wie Anm. 7), S. 183 f.

Kochbücher als Medium zur Vermittlung traditioneller Speisen

Regionale Kostformen im Spiegel alter Kochbücher

von Kirsten Schlegel-Matthies, Münster

Seit Anfang der siebziger Jahre ist die Regional- und Nostalgiewelle auch auf dem Kochbuchmarkt im Kommen. Inzwischen füllen landschaftliche, regionale und selbst Stadtteil-Kochbücher die Regale der Buchhandlungen.¹⁾ Die Rezepte dieser Kochbücher entstammen nach Angaben der Autoren zum großen Teil der sog. „guten, alten Zeit“. Großmutter's Koch- und Backrezepte sind wieder in.²⁾

Dem Vorwort eines beliebig ausgewählten neueren Kochbuchs der „Guten deutschen Küche“ ist das folgende Zitat entnommen. Es verdeutlicht, was heute oft unter regionalen Speisen verstanden wird³⁾: „Das Natürliche, Aromatische und Bekömmliche in den deutschen ‚Magenfahrplänen‘, mit heimischen Produkten, hat sich endlich durchgesetzt und Rezepte hervorgezaubert, die auf die guten Einflüsse der regionalen Küchen unseres Landes zurückzuführen sind. Apropos Spezialitäten aus der Provinz: Sie haben unverkennbar deutschen Charakter, sind geschmacklich interessant und variabel und daher auch für experimentierfreudige Leute nachvollziehbar und geeignet.“ Die Wiederentdeckung regionaler Küchen – ihrer „Deftigkeit und Vielfalt“ – führte zur Rückbesinnung auf altes, meist bäuerliches Rezeptgut. Diese bodenständigen Speisen und Gerichte zeichnen sich häufig dadurch aus, daß sie als einfach und billig gelten. Regionaltypische Speisen heute enthalten alle Merkmale des Einfachen, Unvermittelten und Ursprünglichen.⁴⁾

Welche regionalen Speisen wurden in Kochbüchern überhaupt überliefert, wie waren sie zu charakterisieren? Diesen Fragen soll im folgenden nachgegangen werden.

Regionale Speisen in Kochbüchern des 19. Jahrhunderts

FLANDRIN und HYMAN haben festgestellt, daß die französischen Kochbücher bis in das 19. Jahrhundert hinein sich hauptsächlich an der Küche des Adels orientierten. Diese Küche war aber mehr kosmopolitisch als regional ausgerichtet. Erst im 19. Jahrhundert interessierte sich in Frankreich die Oberschicht für regionale Speisen, so daß nun erste regionale Kochbücher verlegt wurden.⁵⁾ In Deutschland ist eine ähnliche Entwicklung zu verzeichnen, deshalb soll hier nur die Kochbuchliteratur des 19. Jahrhunderts betrachtet werden.⁶⁾

Seit dem Ende des 18. Jahrhunderts wurden Kochbücher in großer Anzahl aufgelegt und verkauft, da sie nun nicht mehr nur für eine kleine Schicht Gebildeter und kulinarisch Interessierter geschrieben wurden, sondern für Hausfrauen und Köchinnen, die diese Kochbücher alltäglich bei der Speisenzubereitung benutzten.⁷⁾ Nach 1822 bemerkte Karl Friedrich VON RUMOHR in seinem, unter dem Namen seines Kochs Josef KÖNIG erschienenen, „Geist der Kochkunst“⁸⁾ über die deutschen Kochbücher: „Diese planlosen Anhäufungen von allerlei höchst widersinnigen Vorschriften haben sämtlich die Tendenz, die National- und Provinzialgerichte zu verdrängen, welche doch stets in der Volks- und Landesart begründet, und fast ohne Ausnahme schmackhaft und nahrhaft sind. Die neueren deutschen Kochbücher sind leider meist bloße Nachäffungen der französischen, wie dies schon ihre barbarische, unnötigerweise durchaus französische Nomenklatur beweist.

Man sondere nur einige brauchbare Anweisungen zu wahren Landes- und Volksgerichten aus, welche man leicht aus dem Vaterlande des Schriftstellers, oder dieses wird aus jenen erkennen können, so bleibt auch den besten deutschen Kochbüchern nichts weiter übrig, als was man ungleich besser in jeder älteren französischen Anweisung zum Kochen auffinden wird.“⁹⁾

Spätestens seit der Jahrhundertmitte trifft diese Kritik RUMOHR'S auf die Mehrzahl der Kochbücher nicht mehr zu. Schon gegen Ende des 18. Jahrhunderts findet man mit dem Erscheinen der Kochbücher für die „bürgerliche Haushaltung“¹⁰⁾, für die sog. „Hausmannskost“ – ein Begriff, der erst im 18. Jahrhundert geprägt wurde und der „einfache, nährnde Speisen, wie sie gewöhnlich in Familien des Mittelstandes genossen werden“¹¹⁾ meint – erste Kochbücher, die auch regionale Speisegewohnheiten berücksichtigten.¹²⁾ Diese „gewöhnliche“ d. h. einfache Küche des Bürgertums bildete in den Kochbüchern ein Gegengewicht zur feineren Küche des Adels, der bisher allein die Kochbücher vorbehalten waren.¹³⁾

Oft enthielten die Titel der Kochbücher geographische Adjektive, die – wie es Walter ARTELT einmal formulierte – das ganze Spektrum der deutschen Städte, Stämme, Provinzen, Länder und Landesteile präsentierten.¹⁴⁾ Einzelne Rezepte und Zubereitungsvorschriften lassen auch regionaltypische Besonderheiten erkennen. Von rein landschaftlichen Küchen in diesen Kochbüchern kann man jedoch nicht sprechen. Die geographischen Hinweise in den Titeln verweisen dann auch weniger auf regionale Küchen als vielmehr auf die Region, in der die Kochbü-

cher verkauft werden sollten. Kochbücher müssen heute und mußten auch im 19. Jahrhundert gut verkäuflich sein. Auch deshalb bieten sie Rezepte für jede Gelegenheit, also viel mehr, als jemals in einem konkreten Haushalt gekocht wird.¹⁵⁾ Auch aus diesen Gründen wurde von den Verfassern der Kochbücher immer wieder beteuert, daß sie Zubereitungen aus den verschiedenen Regionen Deutschlands berücksichtigt haben.¹⁶⁾

Vielfach machten sie es wie jene „Therese“, die in der Mitte des letzten Jahrhunderts ihr Kochbuch unter den folgenden Titeln vertrieb:

„Das goldene Buch für jede Haushaltung. Eine Reichthums- und Erfahrungsquelle für Jedermann“ war ebenso erhältlich unter dem Titel „Neues Berliner Kochbuch“ oder als „Neues Hamburgisches Kochbuch“ sowie als „Neues Sächsisches Kochbuch“ zu kaufen.¹⁷⁾

Solche Veränderungen des Titels waren noch bis zum Ende des 19. Jahrhunderts sehr beliebt, da sie den Absatz der Kochbücher in den verschiedenen Landesteilen verbesserten. Um 1900 wurde z. B. ein und dasselbe Kochbuch unter vierzehn verschiedenen regionalen Bezeichnungen aufgelegt und verkauft.¹⁸⁾

Daneben nutzte man jedoch auch andere Möglichkeiten, die überregionale und regionale Brauchbarkeit eines Kochbuchs und der darin enthaltenen Rezepte hervorzuheben. Im Vorwort der zweiten Auflage ihres Kochbuchs betont die Verfasserin Louise RICHTER, daß „gewiß Niemand ein Gericht vermissen wird, was auf einem Hamburger Tische oder in einem Hamburger Gasthofs vorkommt. Die Verfasserin will indeß durch den für dieses Werk gewählten Titel 'die ächte Hamburger Küche' keineswegs dessen praktische Brauchbarkeit für den Hamburger Haushalt allein ausgedrückt haben; das Werk und dessen Inhalt ist für die gesammte deutsche Küche anwendbar und wird die bairische, sächsische, rheinische, frankfurter, wiener oder berliner Hausfrau oder Köchin sicher kein Gericht darin vergebens suchen.“¹⁹⁾

Bei der Durchsicht des Kochbuchs stößt man dann auf „Baierische Suppe“, „Biersuppe auf sächsische Art“, „Kalbsschnitzel auf Wiener Art“ usw.²⁰⁾

Seit der Jahrhundertmitte haben besonders zwei Kochbücher den

deutschen Kochbuchmarkt entscheidend mitgeprägt. Henriette DAVIDIS' „Praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche“²¹⁾, das erstmals 1845 erschien und bis zum Ende des Jahrhunderts im Durchschnitt alle anderthalb Jahre neu aufgelegt wurde²²⁾, und Katharina PRATOS „Die Süddeutsche Küche auf ihrem gegenwärtigen Standpunkt“²³⁾, das erstmals 1858 erschien und über siebzig Auflagen erreichte.²⁴⁾

Henriette DAVIDIS, die aus Westfalen stammte, berücksichtigte stärker die norddeutschen Kochgewohnheiten. Die unterschiedlichen Speisepreferenzen Nord- und Süddeutschlands spiegeln sich auch im Vergleich der beiden Kochbücher wider; (gebratenes) Fleisch, Gemüse und Kartoffelkost auf der einen Seite, Mehlspeisen, Nudeln und Gesotenes auf der anderen Seite. Anhand eines der beiden Klassiker der deutschen bürgerlichen Küche sollen regionale Speisen im Überblick vorgestellt werden, die zum Inventar eines Kochbuchs der damaligen Zeit gehörten.

Regionale Speisen im Kochbuch der Henriette Davidis

Das Kochbuch der Henriette DAVIDIS war als Leitfaden für Anfängerinnen und angehende Hausfrauen gedacht und enthielt neben den Rezepten auch Hinweise zu Qualität, Vorrathaltung und Konservierung der Lebensmittel, sowie Vorschläge für Speisepläne. In der ältesten – für die Untersuchung zugänglichen – Ausgabe des Kochbuchs von 1868, die noch von Henriette DAVIDIS selbst besorgt wurde²⁵⁾, ist im wesentlichen schon der Bestand an regionalen Speisen enthalten, wie er sich bis nach der Jahrhundertwende präsentiert. Wichtige Speisen und Gerichte sind:

Bremer Aalsuppe, Hamburger Aalsuppe, Grünen oder braunen Kohl ganz zu kochen nach Bremer Art, Schlesische Selleriesuppe, Süddeutsche Kartoffelsuppe, Süddeutsche gebrannte Mehlsuppe, Süddeutsche Wecksuppe, Süddeutsche Zwiebelsuppe, Westfälische Kalteschale, Spinat auf sächsische Art, Stettiner Kalbsfricassee mit Krebsen, (Bielefelder) Kalbfleisch-Fricassee mit Sellerieknollen, Geklopfte Leber im

Netz (sächsische Küche), Leber-Ragout mit Kräutern (sächsische Küche), (Bielefelder) Kalbsbraten-Ragout, Gebackener Schinken auf mecklenburgische Art, Bratwurst und Aepfel (ein sächsisches Gericht), Pfeffer-Potthast (ein Dortmunder Nationalgericht, in späteren Auflagen ein Specialgericht), Junge Hahnen (Kücken) zu braten (Hamburg), Gebackene Hähnel (süddeutsche Küche), Gänseschwarz auf westfälische Art, Gänseklein oder Gänseschwarz auf Stettiner Art, Rebhühner aus sächsische Art, Leipziger Lerchen, Bremer Aal-Ragout, Hecht auf sächsische Art, gespickter Hecht auf sächsische Art, Hecht und Aal (ein sächsisches Gericht), Pannfisch (ein sächsisches Gericht von übriggebliebenem Stockfisch), Süddeutsche Leberklöße, (Westfälische) Reibekuchen, Blindhuhn (Nachlese), ein westfälisches Nationalgericht usw.²⁶⁾

Noch weitaus zahlreicher sind die Angaben zu Herkunft und die Hinweise auf Bräuche beim Backwerk, auf die hier aber nur hingewiesen werden kann.²⁷⁾

Die genannten Speisen und Zubereitungsvorschriften unterscheiden sich von anderen dadurch, daß sie in irgendeiner Art mit Hinweisen auf ihre Herkunft und Bedeutung versehen sind. Erst diese Kennzeichnung hebt die Speisen im Kochbuch als Besonderheiten, als typisch für eine Region, für einen Kulturraum hervor.²⁸⁾

Aus der räumlichen Zuordnung der Speisen folgt nun aber nicht, daß man aus Kochbüchern Aussagen über konkrete Speisegewohnheiten bestimmter Regionen oder bestimmter Sozialschichten ableiten kann. Die Kochbücher spiegeln vielmehr Stereotypen, also Vorstellungen über typische regionale Kost wider.²⁹⁾ So finden auch nur diejenigen regionalen Speisen Eingang in die Kochbücher, die einen gewissen Bekanntheitsgrad besitzen.³⁰⁾

Zum Stellenwert regionaler Speisen in Kochbüchern

Welcher Stellenwert wurde nun den regionalen Speisen zugesprochen? Die Durchsicht der Vorschläge für Speisepläne, die in nahezu jedem Kochbuch des 19. Jahrhunderts enthalten sind, gibt Anhaltspunkte

für die zeitgenössische Bewertung regionaler Kost. Die überwiegende Mehrzahl der Speisen wird in den Vorschlägen für Gesellschaftessen, Dinners, Herrenessen usw. aufgeführt. Andersherum gesagt heißt das, ein Großteil der regionalen Speisen ist nicht für den täglichen, familiären Mittags- oder Abendtisch gedacht.³¹⁾ Der Gegensatz Öffentlichkeit – Privatheit spiegelt sich auch in den Kochbüchern des 19. Jahrhunderts wider und wirkt sich bei der Einbeziehung regionaler Speisen in die Speisepläne der Kochbücher aus.

Das (öffentliche) Gast- oder Festmahl der bürgerlichen Küche – nach TOLKSDORF als „Exo-Küche“ zu bezeichnen³²⁾ – kann neben Anleihen aus der feineren Küche durchaus auf regionale *Spezialitäten* zurückgreifen. Der (private) Mittags- oder Abendtisch – nach TOLKSDORF die „Endo-Küche“³³⁾ – enthält, zumindest in den Speiseplänen der Kochbücher, weitaus weniger regionale Speisen.

Die regionalen Speisen für die Exo-Küche kann man kennzeichnen als aufwendig und teuer; die Speisen für den täglichen Tisch als einfach und billig. Letztere Charakterisierung trifft auch auf die heutige Vorstellung von regionaler Kost zu. Dennoch gibt es einen wesentlichen Unterschied:

Die regionalen Speisen in den Kochbüchern des 19. Jahrhunderts sind der bürgerlichen und *nicht* der bäuerlichen Küche zuzuordnen. Rezeptsammlungen bäuerlicher Gerichte gab es im 19. Jahrhundert nicht. Auch Kochbücher für Arbeiterfrauen enthielten keinerlei besondere Kennzeichnungen regionaler Speisen.³⁴⁾ „Erst seit der Mitte des 20. Jahrhunderts erschienen Rezeptsammlungen bäuerlicher Gerichte, als man in den schon lange Zeit von der ländlichen Tradition getrennten städtischen Haushalten begann, im eigenen Land nach Abwechslung zu suchen.“³⁵⁾

Das Kochbuch als Medium der Vermittlung regionaler Speisen

Das Kochbuch als Medium der Vermittlung regionaler Speisen zeichnet mit den aufgezählten regionalen Zubereitungen eine kulinarische Landkarte der deutschen bürgerlichen Küche im 19. Jahrhundert.

Gleiches unternimmt auch das Universal-Lexikon der Kochkunst von 1901 mit seiner „Gastronomischen Karte von Deutschland“³⁶⁾. Die bereits mehrfach erwähnten Speisen von der Hamburger Aalsuppe bis zum westfälischen Blindhuhn sind hier ebenso verzeichnet wie die Flädlesuppe, die Spätzle oder der Königsberger Fleck.

Im 19. Jahrhundert wächst das Bewußtsein für regionale Besonderheiten der Kochkunst. Dies spiegelt sich auch in den Inhalten der Kochbücher wider. Die bekanntesten und beliebtesten Speisen aus den verschiedenen Regionen werden in die Rezeptsammlungen aufgenommen.

Die „Gastronomische Karte von Deutschland“ vermittelt einen Überblick über diejenigen regionalen Speisen und Getränke, die am Ende des 19. Jahrhunderts weithin bekannt waren.

Regionale Speisen und die „bürgerliche Küche“

Regionale Speisen in den Kochbüchern des 19. Jahrhunderts sind der bürgerlichen Küche zuzuordnen.

Es werden diejenigen Speisen in die Rezeptsammlungen aufgenommen, die bereits bekannt und beliebt sind.

Das wachsende Bewußtsein für regionale Besonderheiten in der deutschen Küche und die Widerspiegelung dieses Bewußtseins in den Kochbüchern hat vor allem zwei Gründe:

1. Die zunehmende Mobilität großer Bevölkerungsteile durch Industrialisierung und Urbanisierung, verbesserte Verkehrs- und Transportverhältnisse und die Wünsche nach Abwechslung in der Kost führten dazu, daß regionale Kost auch überregional bekannt wurde.³⁷⁾

2. Schon Karl Friedrich VON RUMOHRS Kritik an den deutschen Kochbüchern stand in der Tradition des deutschen Bürgertums der Abgrenzung vom Adel und seiner feinen, eher französisch-international ausgerichteten Küche.³⁸⁾ Dem Überfeinerten wurde das Natürliche, Einfache, Nährende – kurz die Hausmannskost – gegenübergestellt, Speisen, die im eigenen Land beheimatet waren.³⁹⁾ Regionale Speisen vermochten zur feinen Küche ein Gegengewicht zu bilden. Dies trifft be-

sonders für die „Nationalgerichte“ zu, denn die Charakterisierung einer Speise als „Nationalgericht“ enthält auch die Vorstellung, etwas über den Charakter und die Eigenart der Bevölkerung eines Landes aussagen zu können.⁴⁰⁾ Nationalgerichte wie das westfälische Blindhuhn, die Halleische Wecke oder die Schlesischen Mohnklöße sind – nach RUMOHR – in der Volks- und Landesart begründet. Somit können sie identitätsstiftend wirken.

Literatur:

1. Vgl. hierzu auch die Angaben bei TOLKSDORF, U.: Heimat und Identität. Zu folkloristischen Tendenzen im Ernährungsverhalten, in: Folklorismus. Vorträge der I. Internationalen Arbeitstagung des Vereins „Volkskultur um den Neusiedlersee“ in Neusiedl/See 1978, hg. von E. HÖRANDNER u. H. LUNZER, Neusiedl/See 1982, S. 223–253, hier S. 228.
2. Koch- und Backrezepte aus Großmutterns Zeit lautet z. B. auch der Titel eines „kulinarischen Lesebuchs“ hg. von R. W. FINK-HENSELER, Bindlach 1987.
3. Die gute Deutsche Küche. Das große, farbige Spezialitäten-Kochbuch mit den leckersten Rezepten der deutschen Koch-Kunst, München 1983.
4. Vgl. hierzu KÖSTLIN, K.: Die Revitalisierung regionaler Kost, in: Ethnologische Nahrungsforschung, Helsinki 1975, S. 159–166, hier S. 159 f.
5. FLANDRIN, J.-L., HYMAN, P.: Regional Tastes and Cuisines: Problems, Documents, and Discourses on Food in Southern France in the 16th and 17th Centuries, in: Food and Foodways, Bd. 1 (1986), S. 221–251, hier S. 221.
6. Kochbücher – handschriftliche und gedruckte – gab es auch schon vor dem 19. Jahrhundert. Neu im 19. Jahrhundert ist es jedoch, daß gedruckte Kochbücher in hoher Stückzahl aufgelegt und verkauft wurden. Diese Entwicklung wurde auch durch die steigende Lesefähigkeit des Publikums gefördert.
7. Vor dem 19. Jahrhundert waren gedruckte Kochbücher hauptsächlich für Köche und Küchenmeister gedacht. Erst spät wurden auch Hausfrauen für Kochbuchschreiber als Adressaten interessant. Vgl. auch WISWE, H.: Kulturgeschichte der Kochkunst. Kochbücher und Rezepte aus zwei Jahrtausenden mit einem lexikalischen Anhang von E. HEPP, München 1970.
8. RUMOHR, K. F. von: Geist der Kochkunst, Nachdruck der 2. Aufl. von 1832, mit einem Vorwort von W. KOEPPEN, Frankfurt/M. 1978.
9. Ebd., S. 33.
10. Vgl. zu den Kochbuchtiteln im 19. Jahrhundert: ARTELT, W.: Die deutsche Kochbuchliteratur des 19. Jahrhunderts, in: E. HEISCHKE-ARTELT (Hg.): Ernährung und Ernährungslehre im 19. Jahrhundert. Vorträge eines Symposiums am 5. und 6. Januar 1973 in Frankfurt am Main, Göttingen 1976, S. 350–385.
11. Vgl. Stichwort „Hausmannskost“ in: Encyclopädisches Wörterbuch der Wissenschaften, Künste und Gewerbe, hg. von H. A. PIERER, Bd. 9, Altenburg 1828, S. 198.
12. Vgl. auch WIEGELMANN, G.: Alltags- und Festspeisen. Wandel und gegenwärtige Stellung, Marburg 1967, S. 72.
13. Vgl. hierzu WISWE, H.: a. a. O.; ARTELT, W.: a. a. O.; TEUTEBERG, H. J.: Die Geburt

der „Bürgerlichen Küche“, unveröff. Manuskript, Münster 1986; TEUTEBERG, H. J., WIEGELMANN, G.: Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Industrialisierung, Göttingen 1972, S. 33 ff.

14. Vgl. ARTELT, W.: a. a. O., S. 357.

15. Vgl. WIEGELMANN, G., MAUSS, A.: Fischversorgung und Fischspeisen im 19. und 20. Jahrhundert. Versuch einer quantitativen Analyse, in: B. GUNDA (Hg.): The Fishing Culture of the World, Budapest 1984, S. 315–335, hier S. 318.

16. Vgl. ebd.; sowie Emma ALLESTEIN: Bestes bürgerliches Kochbuch der nord- und süddeutschen Küche, neu bearb. von P. SCHIEBE, 11. Aufl. Leipzig 1913, Vorrede.

17. Vgl. Christian Gottlob KAYSER: Bücher-Lexikon 1847–1852, Nachdruck Graz 1962, S. 564; Bücher-Lexikon 1853–1858, Nachdruck Graz 1962, S. 541.

18. Vgl. Christian Gottlob KAYSER: Bücher-Lexikon 1899–1902, Nachdruck Graz 1962, S. 1074.

19. Hier zitiert nach der 5. Aufl. Louise RICHTER, Sophie Charlotte HOMMER: Illustriertes Hamburger Kochbuch, 5. Aufl. Hamburg 1879, Vorwort zur 2. Aufl. von 1853.

20. Vgl. ebd., Inhaltsverzeichnis.

21. Die erste Auflage erschien 1844 oder 1845 unter dem Titel „Zuverlässige und selbstgeprüfte Rezepte der gewöhnlichen und feineren Küche“ in Bielefeld. In der Literatur wird als Erscheinungsjahr immer wieder 1845 angegeben,

im Vorwort der 13. Auflage von 1868 wird dagegen 1844 ausdrücklich genannt. Da mir das Kochbuch in der ersten Auflage nicht zur Verfügung stand, konnte dieser Widerspruch nicht aufgelöst werden. Vgl. zu Henriette DAVIDIS: TEUTEBERG, H. J.: Die Ernährungsrevolution im 19. Jahrhundert, in: H. RINGHAND (Hg.): Damit wir leben können. Eine Dokumentation der Ernährungswirtschaft, Bielefeld 1985, S. 10–57, hier S. 50 ff.

22. Wie Anm. 12.

23. Katharina PRATO: Die Süddeutsche Küche auf ihrem gegenwärtigen Standpunkte, Graz 1858.

24. Wie Anm. 12.

25. Henriette DAVIDIS starb 1876. Nach ihrem Tode wurde das Kochbuch zunächst von Luise ROSENDORF und dann von Luise HOLLE bearbeitet; vgl. auch ARTELT, W.: a. a. O., S. 362 ff.

26. Vgl. Henriette DAVIDIS: Praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche, 13. Aufl. Bielefeld 1868.

27. Vgl. ebd.

28. Zur Regionalisierung vgl. KÖSTLIN, K.: Die Regionalisierung von Kultur, in: Heimat und Identität. Probleme regionaler Kultur. 22. Deutscher Volkskunde-Kongreß in Kiel vom 16. bis 17. Juni 1979, hg. von K. KÖSTLIN und H. BAUSINGER, Neumünster 1980, S. 25–38, hier S. 25 f.

29. Vgl. KÖSTLIN, K.: (1975) a. a. O., S. 163 ff.

30. Vgl. Anm. 19.

31. Durchgesehen wurden die Speisevorschläge in ca. 20 Kochbüchern für den Zeitraum von 1850 bis 1900.

32. Vgl. TOLKSDORF, U.: Ethnische und regionale Determinanten im Ernährungsverhalten, in: Möglichkeiten und Grenzen der Veränderung des Ernährungsverhaltens. 3. Wissenschaftliche Arbeitstagung der AGEV e. V., hg. von W. KAPPUS, V. PUDEL, u. a., Göttingen 1981, S. 14–21, hier S. 18 f.

33. Vgl. ebd.

34. Vgl. z. B. Das häusliche Glück. Vollständiger Haushaltsunterricht nebst Anleitung zum Kochen für Arbeiterfrauen, 11. verb. Aufl. München-Gladbach und Leipzig 1882.

35. WIEGELMANN, G.: (1967) a. a. O., S. 73, Anm. 37.

36. Vgl. Universal-Lexikon der Kochkunst, 2 Bde. 7. Aufl. Leipzig 1901.

37. Vgl. z. B. TEUTEBERG, H. J.: Zum Problemfeld Urbanisierung und Ernährung im 19. Jahrhundert, in: Ders. (Hg.): Durchbruch zum modernen Massenkonsum. Lebensmittelmärkte und Lebensmittelqualität im Städtewachstum des Industriezeitalters, Münster 1987, S. 1–36.

38. Vgl. UEDING, G.: Vom Stil der Kochkunst, in: Gebrauchsliteratur. Methodische Überlegungen und Beispielanalysen, hg. von L. FISCHER u. a., Stuttgart 1976, S. 170–181.

39. Vgl. ebd.; vgl. RUMOHR, K. F. von: a. a. O., S. 33.

40. Vgl. die erwähnten Aufsätze von KÖSTLIN und TOLKSDORF.

Die Entwicklung der Thea-Kochbücher

von Hanna Dorfmann, Wien

Historischer Hintergrund

Thea ist die älteste, bestehende Margarinemarke in Österreich. Vergleichbar mit der Marke Sanella in Deutschland. Thea gibt es seit 1924 (64 Jahre).

Vom Anfang an war es die Philosophie, das Produkt, das für die vielseitige Verwendung in der Küche konzipiert war und ist, mit einem Service in Form von Rezepten und Broschüren zu begleiten.

Das erste Thea-Kochbuch kam Mitte der zwanziger Jahre heraus, gefolgt von einem weiteren Büchlein

anfangs der dreißiger Jahre. Bei diesen Büchern handelt es sich um die 1. Thea-Kochbuchgeneration.

Gegliedert waren die Bücher nach den klassischen Kochbereichen mit Rezepten der heimischen Küche. Bücher, interessant für jeden Haushalt für die tägliche Verwendung. Eigenschaften, die auch heute noch für die Thea-Kochbücher Gültigkeit haben. Diese Bücher möchte ich als Vorläufer der heutigen Thea-Kochbücher bezeichnen. Sicherlich waren sie in der Aufmachung viel bescheidener und eher dünne Broschüren.

Aufgrund der Kriegswirren mußte Thea 1943 vom Markt genommen

werden. Wie sich vorstellen läßt, war damals auch kein Bedarf an Kochbüchern und Rezepten. In dieser Zeit war die Bevölkerung froh, wenn sie überhaupt etwas zu essen hatte.

1953 konnte Thea wieder auf den Markt gebracht werden. Ab diesem Zeitpunkt kam dem Servicegedanken stärkere Bedeutung zu und er wurde auch entsprechend gefördert.

Es gab im Rundfunk ab 1954 eine wöchentliche 15-Minuten-Sendung unter dem Titel „Thea-Kochschule“ und ab 1956 parallel dazu eine 5-Minuten-Sendung im Fernsehen.

In Verbindung mit dem Ausbau des Servicegedankens wurde auch

die Institution „Thea-Kochberatung“ gegründet, die für den Erfolg der Thea-Kochbücher von großer Bedeutung ist.

Im Rahmen der Sendungen in Rundfunk und Fernsehen wurden die Hausfrauen aufgefordert, sich mit Rezeptwünschen bzw. Fragen, die das Kochen betreffen, an die „Thea-Kochberatung“ zu wenden.

Weiters wurden die Hausfrauen auch ermutigt, ihre Lieblingsrezepte einzuschicken. Dieser Aufforderung kamen sie mit Begeisterung nach. Die Thea-Kochberatung erhielt Hunderte wertvoller Rezepte.

Diese besonderen Rezepte wollte man nicht ungenutzt lassen, sondern sie sollten den Hausfrauen wieder zu Gute kommen und es wurde beschlossen, daraus ein Kochbuch zusammenzustellen, das auch 1958 erschien mit dem Titel „Das Thea-Kochbuch“. Mit diesem Buch wurde die neue Thea-Kochbuchgeneration eingeleitet. Die attraktive Gestaltung und die sonst unerreichte Praxisnähe verhalfen dem Kochbuch vom Start weg zu enormem Erfolg. Es wurden davon innerhalb von drei Jahren fast eine halbe Million Exemplare verkauft. Fast jeder 6. österreichische Haushalt bestellte damals dieses Buch. Ein Buch von der Hausfrau für die Hausfrau.

In der Zwischenzeit gibt es acht Thea-Kochbücher, von denen insgesamt mehr als 2 Mill. Bücher verkauft wurden bei 2,5 Mill. österreichischen Haushalten.

Gestaltungsprinzipien

Über die Thea-Kochberatung haben wir ständig Kontakt mit der Hausfrau.

Wir kennen dadurch ihre Anliegen, wir kennen ihre Einstellung zum Kochen, wir wissen, wie sie zu Hause kocht, welche Rezepte sie schätzt. Wir kennen ihre Wünsche zum Thema Kochen. Wir wissen aber auch, was sie nicht haben möchte, denn sie schont uns keineswegs, wenn sie meint, hier ist Kritik angebracht.

Aus dem Dialog Thea-Kochberatung – Hausfrau ergeben sich auch die gestalterischen Grundprinzipien wie folgt:

1. *Handliche Gestaltung*

Das Thea-Kochbuch soll seinen fixen Platz in der Küche haben.

Das Äußere des Buches darf daher in seiner Anmutung nicht zu wertvoll sein, sonst wandert es in die Bibliothek. Das Format muß handlich sein. Das Buch darf nicht zuviel Platz am Arbeitstisch einnehmen. Daher auch die Ringbindung, die noch zusätzlich den Vorteil hat, daß das Buch offen liegen bleibt und nicht zuklappt.

2. *Der Schwerpunkt liegt auf bodenständigen Rezepten*

Das Kochverhalten der Österreicher ist eher konservativ. Sie lieben ihre Küche. Aufgeschlossen anderen Gerichten gegenüber und experimentierfreudig sind sie nur dann, wenn sie ausgehen oder Gäste erwarten. Hier lieben sie das Besondere.

3. *Immer auf Gewohnheiten der Hausfrau eingehen*

Die Hausfrauen sollen bei ihrem gewohnten Arbeitsstil bleiben können. Sie sollen nie das Gefühl der Unsicherheit bzw. Überforderung bekommen.

4. *Rezepte sollen wie eigene empfunden werden*

Die Rezepte sollen sich selbstverständlich und problemlos in den Speisezetteln einfügen. Sie dürfen kein Fremdkörper im Speisezettel der Hausfrau sein; sie sollen die Hausfrau als besondere Köchin auszeichnen.

5. *Rezepte vereinfachen, ohne den typischen Charakter zu verändern*

Die geänderten Lebensgewohnheiten (z. B. immer mehr berufstätige Frauen, größeres Freizeitangebot, mehr Information in Richtung bewußter Ernährung, etc.) haben auch Auswirkung auf das tägliche Kochen zu Hause. Besonders wichtig ist es daher, Rezepte immer wieder zu überarbeiten, damit sie zeitgemäß bleiben und der neuen Lebensweise gerecht werden.

6. *Rezepte praxisnah gestalten*

In der Übersichtlichkeit eines Rezeptes liegt schon der erste Schritt zum Erfolg. Es ist daher vorteilhaft, den Arbeitsablauf nach nummerierten Arbeitsschritten zu beschreiben. Auch mit einem Blick soll festgestellt werden können, welche Zutaten für das Rezept benötigt werden. Daher sollten diese immer neben der Arbeitsanleitung in Form einer Liste angeführt sein. Ein Rezept muß effizientes Kochen ermöglichen und von nicht Kocherfahrenen nachvollzo-

gen werden können. Selbstverständlich werden die Rezepte für das Thea-Kochbuch immer ausprobiert.

7. *Bereicherung der Rezepte durch Tips*

Diese Kochtips sind ein zusätzlicher Service zum Rezept. Durch diesen praxisbezogenen Wissensvorsprung können sich die Hausfrauen gegenüber anderen profilieren.

Thea-Kochbücher beschränken sich nicht auf spezielle Bereiche wie z. B. Gemüsezubereitung, Backen etc. In den Thea-Kochbüchern werden immer alle Kochbereiche angesprochen.

Konzept

Darunter verstehen wir Thema, Gliederung und gestalterische Richtlinien. Diese Punkte werden in der „Thea-Kochberatung“ ausgearbeitet und festgelegt.

Hier haben wir gegenüber anderen Kochbüchern den großen Vorteil der ständigen Kommunikation nach außen durch die Servicestelle „Thea-Kochberatung“. Dieser Dialog besteht aus

- Fragen,
- allgemeinen Eindrücken,
- eigenen Vorstellungen und Erfahrungen

der Hausfrau an uns, aber auch umgekehrt. Im Jahr erhalten wir mehrere Tausend Anrufe und Briefe, die Einfluß nehmen auf unsere Konzeption.

Rezepte

Um der Haushaltspraxis möglichst entsprechen zu können, werden die Rezepte für die Thea-Kochbücher von Hauswirtschaftslehrerinnen konzipiert. Hauswirtschaftslehrerinnen bilden künftige Hausfrauen aus und sind selbst Hausfrauen. Sie wissen, wie zu Hause gekocht wird.

Damit eine einseitige Betrachtung vermieden wird, werden die Rezepte bewußt nicht in der Thea-Kochberatung zusammengestellt.

Graphische Gestaltung/Lektorat

Auch dafür werden Fachleute außerhalb unseres Unternehmens engagiert.

Nach Festlegung der Gesamtkonzeption übernimmt die „Thea-Kochberatung“ die Aufgabe der Koordination in den Bereichen Rezeptarbeit, Graphik und Lektorat.

Die Bedeutung der Thea-Kochbücher für den Konsumenten und für die österreichische Küche

Die österreichische Küche kann grob in zwei Gruppen eingeteilt werden:

a. Die bodenständige Küche

Sie ist erwachsen aus der gelebten Tradition überschaubarer Regionen (z. B. Bundesländer).

b. Die klassische oder bürgerliche Küche

Diese wurde geprägt durch den Vielvölkerstaat in der Zeit der Monarchie und trägt sehr viel böhmische und ungarische Elemente in sich. Im Prinzip baut aber auch diese Küche auf der bodenständigen auf, denn sie ist in

jedem Land solide Grundlage für die hohe Schule der Kochkunst.

Bodenständige und klassische Küche zusammen bilden Österreichs heimische Küche, jene Kost, die der Österreicher über alles schätzt und auf die er zu Hause nicht verzichten möchte. Zu seinen Lieblingsgerichten gehören seit eh und je Schweinsbraten, Wiener Schnitzel, Knödel etc.. Dies wurde auch in einer repräsentativen Studie, die im Herbst 1987 vom IMAS-Institut durchgeführt wurde, bestätigt.

Thea-Kochbücher gehen auf die Wünsche und Gewohnheiten der Österreicher ein, sie pflegen und fördern somit die heimische Kochkunst. Die Hausfrau kann sich mit den Thea-Kochbüchern voll identifizieren.

Ihre Vorstellung vom guten und richtigen Kochen wird in den Thea-Kochbüchern bestätigt. Aus diesem Grund werden die Thea-Kochbücher auch gerne als „Lehrbücher“ für den jungen Haushalt weiterempfohlen.

Es war nie Ziel der Thea-Kochbücher, neue Eßgewohnheiten zu schaffen.

Um den Servicecharakter zu wahren, sind die Bücher nur über die Thea-Kochberatung erhältlich. Sie werden nicht über den Buchhandel verkauft. Thea-Kochbücher sind eine kosten- und ertragsneutrale Serviceleistung, abgeleitet von einer bestehenden Marke. Daraus ergibt sich auch der Preis von S 89,- (ca. 13 DM), Bestelladresse: THEA-KOCHBERATUNG, Postfach 300, A-1014 Wien.

Bewertung traditioneller Kost

Möglichkeiten und Grenzen der Veränderung traditioneller Speisen am Beispiel häuslicher Kost

von Gisela Semmler, Mönchengladbach

Die Speisenzubereitung im Privathaushalt basiert in großem Umfang auf Kenntnissen, die von einer Generation an die nächste übermittelt werden. Das Ergebnis sind landsmannschaftlich geprägte Ernährungsgewohnheiten.

Bei der beschriebenen Übermittlung von Rezepten wird nicht berücksichtigt, daß sich der Nährstoffbedarf von Generation zu Generation und von Bedarfsgruppe zu Bedarfsgruppe im Einzelfall ändern kann. Derartige Änderungen haben auch stattgefunden. Beispielsweise ist im Durchschnitt in den vergangenen Jahrzehnten eine Verringerung des Energiebedarfs aufgetreten und eine Verringerung des Fettbedarfs, ver-

bunden mit einem konstanten Bedarf an verschiedenen Mikronährstoffen.

Es stellt sich die Frage, ob und in welcher Weise bei gleichzeitigem Festhalten an landsmannschaftlichen Ernährungsgewohnheiten oder auch bei Revitalisierung traditioneller Kost eine Anpassung an den jeweils gegebenen Nährstoffbedarf möglich ist. Die Anpassung an den Nährstoffbedarf soll hier Ziel der Untersuchung sein, obwohl man sich durchaus andere Ziele vorstellen könnte. Beispielsweise könnte ein Ziel der Anpassung von Rezepten auch die Schonung von Ressourcen sein oder die Verringerung des Arbeitszeitaufwandes. All diese verschiedenen Aspekte könnten Inhalt

neuer wissenschaftlicher Bewertung sein.

Nachfolgend geht es jedoch um die Klärung der Frage, wo Möglichkeiten und Grenzen der Veränderung traditioneller Speisen unter dem Aspekt bedarfsgerechter, häuslicher Kost liegen.

Bei der durchgeführten Arbeit liegt der Schwerpunkt in der Anpassung an die Richtwerte für die Nährstoffzufuhr. Es gibt verschiedene Möglichkeiten, dieses Ziel zu erreichen:

1. bietet sich die Veränderung der gesamten Lebensmittelmenge an; d. h., daß man von der Speise mehr oder weniger verzehren kann und andererseits bietet sich

Übersicht 1: Zutaten für „Pichelsteiner“ bei 7 Rezeptvarianten (Mengenangaben in Gramm)

	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
Fleisch	155 Schw.-Fl.	50 Schw.-Fl. 50 Rindfl.	63 Schw.-Fl. 63 Hammelfl.	42 Schw.-Fl. 42 Rindfl. 42 Kalbfl. 42 Lammfl.	94 Schw.-Fl.	31 Schw.-Fl. 31 Rindfl. 31 Kalbfl.	42 Schw.-Fl. 42 Rindfl. 42 Kalbfl.
Fett	8 Schmalz 5 Butter	10 Maiskeimöl	10 Margarine	23 Schweine- schmalz x Rindermark		31 Hammelfl. 33 Schweine- schmalz	42 Hammelfl. 16 Schweine- schmalz
Mark							Ochsen- mark
Brühe o. Wasser	190 Brühe	Wasser	Wasser	Wasser		125 Brühe	166 Brühe
Kartoffeln	125	175	188	83	125	125	150
Wirsingkohl	125			20	94	100	200
Weißkohl		63	63			100	
Möhren	80		63	35	94	80	80
Sellerie		150	125	5	30	45	80
grüne Bohnen				5			
Pastinaken				5			
Porree		75	75	5	30	45	150
Zwiebeln	30	15	15	5			30
Petersilie				3 P.-Wurzel	3 P.-Wurzel		5
Kümmel	x						x

x = Dosierung nach Geschmack

2. die Veränderung der Rezeptur an; d. h., daß verschiedene Zutaten verringert oder erhöht werden, oder in anderem Verarbeitungszustand eingesetzt werden.

Vor allem die unter 2. genannten Änderungen müssen aber gewährleisten, daß der Verbraucher, der eine bestimmte Speise wünscht, dieselbe nach der Änderung der Rezeptur noch erkennt. Insgesamt sollte unter Berücksichtigung von 1. und 2. die Zufriedenheit des Essensteilnehmers neben der bedarfsgerechten Ernährung ein oberes Ziel sein.

Vor diesem Hintergrund wurde an Beispielen überprüft, wo Grenzen und Möglichkeiten der Veränderung von Rezepten liegen.

Rezeptvariationen ausgewählter Speisen der landsmannschaftlichen Küche

Zunächst wurde mit Hilfe des Studiums von zahlreichen Koch- und Backbüchern sowie Rezeptsammlungen festgestellt, ob und in welchem Umfang in verschiedenen Büchern Rezepte für dieselbe Speise aus der landsmannschaftlichen Küche variieren. Die Rezepte, die den verschiedenen landsmannschaftlichen Küchen zuzuordnen sind, wurden zufällig ausgewählt; und zwar aus Rezeptsammlungen, die dem Verbraucher heute mit dem Thema Landschaftsküche, z. B. auch in Zeitschriften, angeboten werden.

Im einzelnen handelte es sich um „Grüne Soße“ bzw. „Frankfurter grüne Soße“^(1) 8) 9) 10) als fleischfreie Speise, um „Rippchen mit Kraut“^(1) 8) 2) als Speise mit dem wertgebendem Bestandteil Fleisch; zwei Gerichte, die der hessischen Küche zuzuordnen sind. Weiterhin um „Schlesisches Himmelsreich“^(10) 7) 6) 1) 11), eine Fleischspeise, die mit Beilagen serviert wird, und um „Pichelsteiner Eintopf“^(1) 2) 3) 4) 5) 6) 7). Wie der Zutatenauflistung in den Übersichten 1 und 2 zu entnehmen ist, wurde die Speise „Pichelsteiner“ in 7, „Rippchen mit Kraut“ in 3 Rezeptvarianten vorgefunden. Die Speisen „Grüne Soße“ und „Schlesisches Himmelsreich“ wurden in jeweils 5 Rezeptvarianten gefunden.

Dies zeigt, daß Kochbuchautoren in der Veränderung von Rezepten keine Probleme sehen oder daß sich

Übersicht 2: Zutaten für „Rippchen mit Kraut“ bei 3 Rezeptvarianten (Mengenangaben in Gramm)

	(1)	(2)	(3)
Fleisch	125 Schweine-kotelett	125 Schweine-kotelett	125 Schweine-kotelett
Fett	4 Schweine-schmalz	5 Sonnenblumen-öl	
Brühe		125	
Zwiebeln	15		15
Sauerkraut	188	125	156
Apfel	40		33
Lorbeerblätter	x		
Wacholderbeeren	x		x
Nelken	x		
Kümmel			x
Petersilie		x	
Weißwein	30		5

x = Dosierung nach Geschmack

Übersicht 3: Zufuhr der Energie und Hauptnährstoffe einschließlich Bedarfsdeckung in % beim Verzehr eines „Pichelsteiners“¹⁾ (Zubereitung nach verschiedenen Rezepten)

Literatur	Energie			Protein		Fett		KH	
	kcal	kJ	%	g	%	g	%	g	%
(1) Unvergessene Küche	725	3039	110	35,95	222	46,60	247	31,90	31
(2) Fissler Kochstudio '81	546	2286	83	23,03	142	29,5	156	39,99	39
(3) Fissler Kochstudio '84	621	2601	94	26,8	165	33,83	179	44,47	44
(4) Die Küche in Deutschland	657	2753	100	28,76	178	49,06	260	17,04	17
(5) Meyer-Haagen	410	1719	62	22,94	142	19,76	105	30,02	29
(6) Zietzschmann	773	3239	117	27,77	171	53,49	283	34,96	34
(7) v.d.Haar, Allkemper	781	3273	118	38,25	236	43,70	231	47,96	47

1)

Bezeichnung entweder Pichelsteiner oder Pichelsteiner Fleisch

Übersicht 4: Vitaminbedarfsdeckung¹⁾ in % beim Verzehr eines „Pichelsteiners“

	Chol	A	E	B ₁	B ₂	C	Niac.
(1) Unvergessene Küche	166	349	82	259	71	191	173
(2) Fissler Kochstudio '81	61	14	322	137	66	208	155
(3) Fissler Kochstudio '84	77	294	159	169	71	218	176
(4) Die Küche in Deutschland	126	150	45	102	60	67	175
(5) Meyer-Haagen	57	396	85	178	58	180	134
(6) Zietzschmann	109	343	124	119	73	307	175
(7) v.d.Haar, Allkemper	119	365	216	160	105	385	229

1)

einschließlich Cholesterin

die traditionellen Speisen in unterschiedlichen Rezeptvariationen präzisieren.

Auswirkungen der Rezeptvariation auf den Nährstoffgehalt der Speisen

Im Hinblick auf das Ziel der Anpassung von Rezepten an die Richtlinien für eine bedarfsgerechte Kost wurde weiter überprüft, welche Auswirkungen die o. g. Variationen auf den Nährstoffgehalt der Speisen haben¹²⁾. Wie Übersicht 3 zeigt, ist die Bedarfsdeckung bei mehreren Nährstoffen beim Verzehr des Pichelsteiners, der nach verschiedenen

Rezepten zubereitet wurde, unterschiedlich groß. Geht man davon aus, daß das Mittagessen 30 % des Tagesbedarfs abdecken soll¹³⁾, zeigt die Übersicht, daß der Pichelsteiner nach Rezept 5 zubereitet, 105 % des Fettbedarf abdeckt, der nach Rezept 6 zubereitete dagegen 283 %. Die Abdeckung des Energiebedarfs schwankt zwischen 62 % und 118 %.

Ähnliche Verhältnisse ergeben sich auch für die Abdeckung des Kohlenhydratbedarfs. Bei den Wirkstoffen gibt es, wie den Übersichten 4 und 5 zu entnehmen ist, noch größere Differenzen. Der nach Rezept 2 zubereitete Eintopf deckt 14 % des Karotinbedarfs, der nach Rezept 7 zu-

bereitete Eintopf 365%. Auch bei den anderen Speisen, wie beispielsweise Grüner Soße, gibt es in der Abdeckung des Energiebedarfs Schwankungen zwischen 65 und 113%, was mit Übersicht 6 verdeutlicht wird.

Bezüglich der Zufuhr an Fett zeigen auch Speisen, die Fleisch als wertgebenden Bestandteil enthalten, wie z. B. Rippchen mit Kraut, Unterschiede zwischen 120% und 205% der Bedarfsdeckung (Übersicht 7). Allerdings fällt hier auf, daß bezüglich der Energie-, Protein- und Kohlenhydratzufuhr die Schwankungen nicht so groß sind. Daran ist zu erkennen, daß bei Speisen mit getrennt belassenen Bestandteilen, wie Fleisch, Gemüse und Beilage, Grenzen und Möglichkeiten der Abänderung von Rezepten etwas geringer sind. Übersicht 8 verdeutlicht diese Zusammenhänge am Beispiel des Gerichtes Schlesisches Himmelreich.

Vergleich der Zutatenmengen mit empfohlenen Standardmengen

Daneben wurde der Frage nachgegangen, ob die Zutatenmengen oder die Gesamtmenge der Speise den Standardmengen pro Portion entsprechen. Solche Standardmengen wurden beispielsweise von der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft in dem Buch 'Lebensmittelverarbeitung im Haushalt'¹⁴ zusammengestellt. Es handelt sich hierbei um Portionsgrößen, die üblich sind.

Wie Übersicht 9 zeigt, sind bei einem Eintopf die Abweichungen von den Standardmengen sehr groß. Einem Soll von 100 bis 125 g Fleisch stehen Mengen von 94 bis 168 g gegenüber. Einem Soll von 200 bis 250 g Kartoffeln für eine warme Mahlzeit stehen 83 g gegenüber oder einem Soll von 150 bis 200 g Gemüse stehen 80 g gegenüber, wie Rezept 4 zeigt.

Insgesamt sollen von einem Eintopf 500 g serviert werden. Dieser Menge stehen bei der 4. Rezeptvariante 354 g gegenüber oder bei der 7. Rezeptvariante 1045 g. Bei einer Speise mit klar getrennten Bestandteilen, wie Rippchen mit Kraut, ist die Abweichung, wie Übersicht 10 zeigt, nicht so groß. Das heißt, daß bei derartigen Speisen die Möglichkeiten der Veränderung etwas geringer sind.

Bevor abgeänderte, neue Rezepte

Übersicht 5: Mineralstoffbedarfsdeckung¹⁾ in % beim Verzehr eines „Pichelsteiners“

Literatur	K	Ca	P	Mg	Fe
(1) Unvergessene Küche	118	43	158	100	85
(2) Fissler Kochstudio '81	124	69	144	98	91
(3) Fissler Kochstudio '84	141	73	165	112	100
(4) Die Küche in Deutschland	79	21	128	64	79
(5) Meyer-Haagen	107	49	121	86	69
(6) Zietzschmann	128	70	148	106	88
(7) v.d.Haar, Allkemper	171	106	213	127	120

1) einschließlich eines Spurenelementes

Übersicht 6: Zufuhr der Energie und Hauptnährstoffe einschließlich Bedarfsdeckung in % beim Verzehr von „Grüner Soße“ (Zubereitung nach verschiedenen Rezepten)

Literatur	Energie			Protein		Fett		KH	
	kcal	kJ	%	g	%	g	%	g	%
(1) Unvergessene Küche	618	2590	94	16,13	100	39,03	206	46,29	45
(8) Kalender der Ruhrgas AG	426	1785	65	13,73	85	19,03	101	47,19	46
(8) Kalender der Ruhrgas AG	488	2045	74	11,13	69	27,03	143	47,59	47
(9) "Für Sie", II.7.16.3.1988	451	1890	68	9,94	61	24,04	127	46,29	45
(10)Gastronomische Akademie Deutschland e.V.	742	3111	113	20,23	125	48,14	255	51,46	50

Übersicht 7: Zufuhr der Energie und Hauptnährstoffe einschließlich Bedarfsdeckung in % beim Verzehr von „Rippchen mit Kraut und Kartoffeln“ (Zubereitung nach verschiedenen Rezepten)

Literatur	Energie			Protein		Fett		KH	
	kcal	kJ	%	g	%	g	%	g	%
(1) Unvergessene Küche	560	2348	85	26,53	164	22,75	120	51,20	50
(8) Kalender der Ruhrgas AG	529	2215	80	26,43	163	25,0	132	44,11	43
(2) Fissler Kochstudio '81	683	2860	104	25,87	160	38,75	205	49,05	48

Übersicht 8: Zufuhr der Energie und Hauptnährstoffe einschließlich Bedarfsdeckung in % beim Verzehr von „Schlesischem Himmelreich“ (Zubereitung nach verschiedenen Rezepten)

Literatur	Energie			Protein		Fett		KH	
	kcal	kJ	%	g	%	g	%	g	%
(10)Gastronomische Akademie Deutschland e.V.	1277	5350	193	16,11	99	79,80	422	109,21	107
(7) v.d. Haar, Allkemper	1474	6174	223	19,31	119	78,12	413	159,7	157
(6) Zietzschmann	947	3967	144	13,12	81	56,80	301	85,43	84
(1) Unvergessene Küche	1138	4766	173	13,74	85	64,68	341	113,9	112
(11)Göck	994	4164	151	12,45	77	60,0	317	90,28	89

Übersicht 9: „Pichelsteiner“ (Eintopf): Gesamtmengen und Zutatenmengen in Gramm bei 7 Rezeptvarianten

	Fleisch		Kartoffeln		Gemüse		Gesamtgewicht	
	Ist	Soll	Ist	Soll	Ist	Soll	Ist	Soll
(1)	155 g	100-125 g	125 g	200-250 g	235 g	150-200 g	718 g	500 g
(2)	100 g	"	175 g	"	303 g	"	588 g	"
(3)	126 g	"	188 g	"	341 g	"	665 g	"
(4)	168 g	"	83 g	"	80 g	"	354 g	"
(5)	94 g	"	125 g	"	251 g	"	470 g	"
(6)	124 g	"	125 g	"	373 g	"	780 g	"
(7)	168 g	"	150 g	"	545 g	"	1045 g	"

Übersicht 10: „Rippchen mit Kraut“; Vergleich der Mengen an Hauptzutaten mit Standardmengen bei 3 Rezeptvarianten (Angaben in Gramm)

	Fleisch		Kartoffeln		Gemüse		Gesamtgewicht	
	Ist	Soll	Ist	Soll	Ist	Soll	Ist	Soll
(1)	125 g	125-200 g	250 g	200-250 g	203 g	150-200 g	652 g	500 g
(8)	125 g	"	250 g	"	131 g	"	636 g	"
(2)	125 g	"	250 g	"	171 g	"	604 g	"

entwickelt und getestet wurden, ist noch der Frage nachgegangen worden, ob es unter Berücksichtigung der Tatsache, daß eine landsmannschaftliche Speise sicherlich im Tagesplan nur einen Baustein darstellt, überhaupt notwendig ist, Rezepturen abzuändern. Zu diesem Zweck wurden Tagesplanbeispiele mit Pichelsteiner Eintopf zum Mittagessen erstellt. Unter Einbeziehung allgemeiner Verzehrsempfehlungen für verschiedene Lebensmittelgruppen¹⁵⁾ zeigte sich, daß bei verschiedenen Rezeptvarianten durchaus Änderungen vorgenommen werden sollten, wenn man den Nährstoffempfehlungen¹³⁾ im Rahmen einer Tageskost gerecht werden will.

Veränderung traditionaler Rezepte und Auswirkung auf den Genußwert

Im Rahmen von Untersuchungen, die das Ziel hatten, die Speisen an den Bedarf des Leichtarbeiters gemäß Richtwerten der DGE anzupassen, wurden die jeweiligen Rezepte verschiedener Speisen aus der landsmannschaftlichen Küche im Zutatenkatalog abgeändert und sensorischen Tests unterzogen.

Für diese Tests wurden die Speisen Rippchen mit Kraut, Grüne Soße und Pichelsteiner Eintopf ausgewählt. Als Prüfer für den sensorischen Test wurden jeweils 7–8 Personen ausgewählt, die die Speise kennen und zum größten Teil auch selbst schon zubereitet hatten.

Die Personen mußten sich zunächst dazu äußern, welche Grundzutaten typischerweise der Speise zuzuordnen sind und verkosteten danach die Speise, die nach verschiedenen Rezeptvariationen hergestellt worden war. Die Prüfpersonen äußerten sich dann dazu, ob das Gericht erstens das typische Aussehen hat, zweitens, ob die Portionsgrößen akzeptabel sind und dazu, ob Farbe, Geruch, Konsistenz und Geschmack als typisch oder untypisch für die Speise angesehen wurden. Außerdem wurden die Speisen in eine Rangfolge gebracht. In einer anschließenden offenen Befragung konnten die einzelnen Prüfpersonen noch eigene Anmerkungen machen. Als Prüfgut wurden jeweils 2 Speisen vorgestellt, die nach Kochbuchrezept hergestellt worden waren und eine Speise, die in der Zutatenzusammensetzung abgeändert war und noch mehr den Be-

darfswerten des Leichtarbeiters entsprach.

So wurde beispielsweise beim Pichelsteiner mit dem geänderten Rezept beim Energiebedarf eine Bedarfsdeckung von 80 % erreicht, bei Protein eine Bedarfsdeckung von 115 %, bei Fett von 98 % und bei den Kohlenhydraten von 65 %. Im Gegensatz dazu wurde mit Rezeptvarianten 2 und 5 (s. Übersicht 3) bei Kohlenhydraten jeweils nur eine Deckung von 29 bzw. 39 % erreicht, bei Protein aber von 142 % und bei Fett von 105 bzw. 156 %.

Das Ergebnis des sensorischen Tests zeigte, daß die neu entwickelte Variante, die am stärksten der empfohlenen Zufuhr für den Leichtarbeiter angepaßt war, auch sensorisch am besten abschnitt. Bei Rippchen mit Kraut war die Möglichkeit der Variation in der Rezeptur geringer und bei Grüner Soße haben erste Versuche gezeigt, daß es erheblich schwerer als bei Pichelsteiner ist, den Fettgehalt der Speise zu senken und andererseits eine gute sensorische Beurteilung zu erhalten.

Schluß

Nach diesen ersten Ergebnissen kann festgestellt werden, daß immer dann, wenn bestimmte für die Speise typische Grundzutaten und Merkmale erkennbar vorhanden sind, die Speise richtig der entsprechenden Benennung zugeordnet wird. Die volle Erfüllung der Verbrauchererwartung hängt jedoch davon ab, in welchem Umfang den individuellen, darüber hinausgehenden Erwartungen, die sehr unterschiedlich sind, Rechnung getragen wird.

Insgesamt zeigt sich, daß es grundsätzlich möglich und auch teilweise erforderlich ist, Rezepte landsmannschaftlicher Speisen im Hinblick auf ernährungsphysiologische Anforderungen zu ändern. Der Umfang der Veränderungsmöglichkeiten und damit auch der Grad der Anpassung an den jeweiligen Nährstoffbedarf hängt einerseits von der Art der Speise, andererseits vom berücksichtigten Nährstoff bzw. Nährstoffspektrum ab sowie auch von der Bereitschaft des Essensteilnehmers, Rezeptvariationen hinzunehmen.

Zusammenfassung

Es stellt sich die Frage, ob und in welcher Weise bei gleichzeitigem Festhalten an landsmannschaftlichen Ernährungsgewohnheiten oder auch bei Revitalisierung traditioneller Kost eine Anpassung an den jeweils angegebenen Nährstoffbedarf möglich ist.

Es wurde an Beispielen überprüft, wo Grenzen und Möglichkeiten der Veränderung von Rezepten liegen. Die Untersuchungen zeigten, daß in heute gängigen Koch- und Backbüchern zahlreiche Rezeptvariationen bestimmter, als landsmannschaftlich bezeichneter Speisen existieren. Die Nährstoffgehalte entsprechender Varianten weichen in großem Umfang voneinander ab; desgleichen die Zutatenmengen und die Gesamtmenge der Speisenvariante.

Sensorische Tests ergaben, daß die Rezeptveränderung möglich ist. Solange technologische Anforderungen erfüllt sind und bestimmte, für die Speise typische Grundzutaten und Merkmale vorhanden sind, wird die Speise richtig zugeordnet.

Die volle Erfüllung der Verbrauchererwartung hängt jedoch vom Umfang individueller Vorstellungen und Gewohnheiten ab.

Literatur:

1. Unvergessene Küche – Die schönsten Rezepte aus den deutschen Landschaften. Essen + Trinken, Hamburg 1979.
2. Kochen 81. Hrsg. Fissler Kochstudio, Idar-Oberstein, Jahreszeiten-Verlag Hamburg 1981.
3. Kochen 84. Hrsg. Fissler Kochstudio, Idar-Oberstein, Jahreszeiten-Verlag Hamburg 1984.
4. Schwäbisch-Allemannische Küche. Offenburg 1982.
5. MEYER-HAAGEN, E.: Das elektrische Kochen. 30. Auflage, Berlin 1969.
6. ZIETZSCHMANN, F.: Kochen, Backen und Servieren. Bonn o. J.
7. VON DER HAAR, A., ALLKEMPER, G.: Das große deutsche Kochbuch. Berlin 1977.
8. Jahreskalender der Ruhrgas AG 1977.
9. Lecker und preiswert: Spezialitäten aus Hessen. Für Sie H. 7, v. 16. 3. '88, S. 250 f.
10. GASTRONOMISCHE AKADEMIE DEUTSCHLAND E. V. (Hrsg.): Spezialitäten aus deutschen Landen. München 1972.
11. GÖÖCK, R.: Das neue große Kochbuch. Gütersloh 1969.
12. WIRTHS, W.: Kleine Nährwerttabelle der DGE. 31. Auflage, Frankfurt a. M. 1984.
13. DEUTSCHE GESELLSCHAFT FÜR ERNÄHRUNG (Hrsg.): Empfehlungen für die Nährstoffzufuhr. 4. erw. Überarbeitung, Frankfurt 1985.
14. DEUTSCHE GESELLSCHAFT FÜR HAUSWIRTSCHAFT (Hrsg.): Lebensmittelverarbeitung im Haushalt. 2. Aufl., Stuttgart 1975.
15. AIGN, W.; ELLERMEYER, K.: Die neuen Empfehlungen für die Nährstoffzufuhr in Ernährungslehre und -praxis. EU 33 (1986) H. 1, Beilage S. 3.

Möglichkeiten und Grenzen der Veränderung traditioneller Speisen aus der Sicht der Gastronomie

von Helmut Oberritter, Frankfurt

Die Ernährungsszene in Deutschland erfährt zur Zeit einen starken Wertewandel. Drei vorherrschende Trends zeichnen sich für die Zukunft ab:

1. Verstärkte Nachfrage nach Gesundheitskost
2. Verstärkte Nachfrage nach Convenience-Food
3. Verstärkte Nachfrage nach Gourmet-Produkten und -Gerichten

Sicherlich wird es dabei allerdings nur wenige Menschen geben, die sich ausschließlich an einem einzigen dieser Trends orientieren.

Die Ernährung wird viel stärker situationsbezogen sein, es wird in der Hauptsache keine klar definierbaren Ernährungsstile geben, sondern eine Vermischung verschiedener Ernährungskonzepte. So könnte beispielsweise ein Industriemanager morgens aus gesundheitlichen Gründen sein Müsli mit frischem Obst verzehren, mittags aus Zeitmangel unterwegs am Bahnhof einen Hamburger essen und abends mit dem Gourmet-Zirkel ins Zwei-Sterne-Restaurant gehen, um ein mehrgängiges Menü zu genießen.

Gerade der Hang zum gourmethaften, zum Bevorzugen von Lebensmitteln höchster Qualität, zum ausgiebigen Genießen ist nicht erst seit den Fernsehausstrahlungen von Rezepten und Menüs berühmter Köche festzustellen. Der Besuch erstklassiger Lokale, das Nachkochen berühmter oder das Kreieren eigener, außergewöhnlicher Rezepte ist in bestimmten Bevölkerungsschichten weitverbreitet.

Die Nouvelle Cuisine wurde unter anderem deshalb berühmt, weil die Rezepturen „leichter“ wurden, auf Frische und Qualität der Ausgangsprodukte geachtet wurde, die Zubereitung geschmack- und nährstoffschonend erfolgte und internationale wie regionale Rezepte in neuem Gewand angeboten wurden. Gerade die regionale Küche wird gerne von den Köchen aufgegriffen und nach den neuen kulinarischen Bedürfnissen

und Erfordernissen modifiziert. Diese Veränderung landsmannschaftlicher Speisen, die Abkehr von traditionellen Rezepturen, hält in immer mehr Gastronomiebetrieben ihren Einzug. Die Begriffe „leicht“ und „nährstoffschonende Zubereitung“ erfreuen nun natürlich auch die Er-

Übersicht 1: Zusammensetzung der 4 Menüs

MENÜ 1

Putenbruststreifen, gebeizt,
an Herbstsalaten
mit Himbeeressig und Walnußöl

Deftiger Schweinerücken
gefüllt mit Backpflaumen
in Dunkelbiersoße
Geschwungener Rosenkohl
Gekochte Kartoffelklöße

Dunkelbier-Creme "Hausbrauerei",
Malz-Sabayon und Kiwischeiben

MENÜ 2

Feiner Salat aus dem Fischernetz

Filet vom Lammrücken im Kräutermantel
Grilltomate
Prinzeßbohnen
kleine Reibekuchen

Mocca-Parfait

MENÜ 3

Winterliche Gemüse
mit warmer Entenleber
in Nußölvinaigrette

Pochierte Rinderleber
mit Kräutersabayon
Salzkartoffeln

Souffle vom Ziegenquark
auf warmen Orangenseiben

MENÜ 4

Lachssülze an grüner Soße
mit Gemüsekonfetti

Rotbarsch mit Zitronen-Kapern-Butter
Salzkartoffeln
Feldsalat

Rote Grütze mit flüssiger Sahne

nährungswissenschaftler. Ist mit der „Neuen Küche“ also endlich die Vermählung zwischen ernährungswissenschaftlichen Vorgaben und hohen kulinarischen Ansprüchen gelungen?

Eine Aktion des Saarländischen Rundfunks und der DGE

Dieser Frage ging die DGE im Rahmen eines Projekts in Zusammenarbeit mit dem Saarländischen Rundfunk nach.

In einer Reihe von Rundfunksendungen Rezepte aus der saarländischen Gastronomie für Festtage vorzustellen – das war die Absicht des Saarländischen Rundfunks. Um auch die gesundheitlichen Aspekte dabei nicht unberücksichtigt zu lassen, bat man die DGE um eine ernährungsphysiologische Beurteilung der Menüs und, wenn nötig, um Tips, wie die Rezepturen verändert werden müßten, um den Ansprüchen der Ernährungswissenschaft gerecht zu werden.

Saarländische Menüs

Um den Köchen aus der beteiligten Gastronomie einheitliche Basisinformationen zu einer vollwertigen Ernährung zu vermitteln, wurde ihnen vom Saarländischen Rundfunk die „10 Regeln für eine vernünftige Ernährung“ der DGE zugesandt. Um eine weitergehende Beeinflussung der Köche zu vermeiden, wurde auf zusätzliche, detaillierte Informationen verzichtet.

Beim Studieren der Menüpläne und der Rezepturen war zu erkennen, daß es sich hier um hier sehr interessante, sicherlich schmackhafte Gerichte handelt.

Von der DGE wurden 12 Menüs bewertet. Anhand von vier Menüs (Übersicht 1) aus dieser Aktion werden exemplarisch mögliche Veränderungen der Rezepturen aufgezeigt.

Ernährungsphysiologische Bewertung – auf den ersten Blick

Legt man nun als ersten Beurteilungsparameter die 10 Regeln der DGE an (Übersicht 2) an, so zeigt sich, daß die Lebensmittelauswahl abwechslungsreich war, und somit die erste Regel erfüllt wurde.

Die Problematik einer überreichlichen Energiezufuhr, obwohl in der zweiten Regel angesprochen, zeigt sich leider bei allen Menüs. Damit zusammenhängend konnte auch die dritte Regel nicht erfüllt werden, die Mahlzeiten sind mit drei Gängen einfach zu reichlich bemessen. Die vierte Regel – genügend Eiweiß – wurde stets überreichlich erfüllt, wohingegen es nicht gelang, das Fett in Grenzen zu halten (Regel 5). Mit dem Einbezug einer Nachspeise – meist unverzichtbarer Bestandteil eines Menüs – konnte die 6. Regel nicht erfüllt werden.

Friskost wurde in allen Fällen angeboten (Regel 7), die richtige Zubereitung (8. Regel) wird vorausgesetzt. Die Verwendung von Salz läßt sich nicht schlüssig nachvollziehen (9. Regel) und der Konsum von Alkohol liegt allein in den Händen des Gastes.

Es zeigt sich also auf den ersten Blick, daß die zehn Regeln nicht vollständig umgesetzt wurden. Es sind allerdings auch die Bemühungen erkennbar, durch neue Rezepturen die Mahlzeit bekömmlicher zu gestalten, Vielseitigkeit in der Auswahl der Menükomponenten zu zeigen und somit die Zufuhr möglichst vieler Nährstoffe sicherzustellen. Diese Modifikationen regionaler und überregionaler Küche sind der Ausdruck von Veränderungen der Speisen in der Gastronomie nach den Prinzipien der „Neuen Küche“.

Übersicht 2: 10 Regeln für eine vernünftige Ernährung

1. Abwechslung in der Wahl der Lebensmittel
2. Nicht zuviel und nicht zu wenig ..
3. Kleinere Mahlzeiten – dafür öfter
4. Genügend Eiweiß
5. Fett in Grenzen halten
6. Selten Süßigkeiten
7. Täglich Friskost und Vollkornprodukte
8. Richtig zubereiten
9. Sparsam mit Salz
10. Zurückhaltung beim Alkohol

Wie sind nun diese Modifikationen bei genauerer Betrachtung zu beurteilen? Was ergibt eine genaue Berechnung der Menüs bezüglich ihres Nährstoffgehaltes?

Nährwertgehalte

Zur exakten Beurteilung der Menüs wurden die Empfehlungen zur Nährstoffzufuhr der DGE bzw. die daraus resultierenden Kantinenrichtlinien für eine Mittagsmahlzeit der DGE herangezogen (Soll). Diese Richtlinien stellen eine quantitative und qualitative Empfehlung für die Nährstoffzusammensetzung dar. Für die einzelnen Menüs ergeben sich daraus folgende Bewertungen, die um Tips zur Umgestaltung der Menüs ergänzt wurden.

Menü 1

Der Menüvorschlag ist sicherlich interessant, aber recht deftig und liegt entsprechend hoch in den Kalorien, im Fett-, Eiweiß- und Cholesteringehalt. Vergleicht man Soll und Ist im Energie- und Nährstoffgehalt, so ergeben sich die in Übersicht 3 enthaltenen Durchschnittswerte pro Person.

Wie aus den Zahlenwerten zu ersehen ist, wird die wünschenswerte Zufuhr aller Nährstoffe um 1/4 bis zum 13fachen (Cholesterin) überschritten.

1. Vorspeise (4 Personen):

250 g Putenbrust – 1 cl Cognac
Eichblattsalat – Feldsalat – Lollo Rosso

Wir empfehlen, die Menge an Putenbrust um die Hälfte und die Menge Walnußöl auf 1 Eßlöffel zu reduzieren $\hat{=}$ Einsparung von 282 kcal und 16 g Fett (pro Person 70,5 kcal, 4 g Fett).

2. Hauptgericht (4 Personen):

1000 g Schweinerücken – 150 ml Dunkelbier – Backpflaumen
Zwiebel – Möhren – Lorbeer – Nelken – Knoblauch – Sellerie
Lauch – Kümmel – Koriander – Schinkenschwarte – Tomatenmark
1 l Dunkelbier
1 kg gekochte Kartoffel – 3–4 EL Butter – 3 Eier
Salz – Muskat – einige EL Mehl – 1 EL Butter

Wir empfehlen, die Fleisch- und Malzbiermenge um die Hälfte zu verringern. Pro Person ist eine

Fleischmenge von 125 g ohne Knochen (Rohgewicht) als ausreichend anzusehen. Einsparung von 1220 kcal, 65 g Fett und 350 mg Cholesterin (pro Person 305 kcal, 16 g Fett, 88 mg Cholesterin).

Bei den Kartoffelklößen empfehlen wir, keine gebräunte Butter zum Überziehen und nur 1 Eßlöffel Butter für den Teig zu verwenden $\hat{=}$ Einsparung von 349 kcal und 37 g Fett (pro Person 87 kcal, 9 g Fett).

3. Dessert (4 Personen):

Da das Hauptgericht relativ hoch im Kalorien-, Fett-, Eiweiß- und Cholesteringehalt ist, empfehlen wir ein Dessert auf Obstbasis, z. B. Obstsalat oder frische Orangenfilets.

Es würden dadurch ca. 1000 kcal, 64 g Fett, 47 g Eiweiß und 3300 mg Cholesterin eingespart werden (pro Person 250 kcal, 16 g Fett, 12 g Eiweiß und 825 mg Cholesterin).

Mit den vorgeschlagenen Änderungen werden pro Person 713 kcal und 45 g Fett eingespart. Das Menü hat damit noch 1223 kcal und 38 g Fett.

Unter dem Aspekt, daß vor und nach einer relativ kalorienreichen Mahlzeit Kalorien gespart werden, kann so ein Menü ab und zu auch einmal „genossen“ werden. Also: die Ausnahme und nicht die Regel!

Menü 2

Der Menüvorschlag entspricht sicherlich auch einem „Festmenü“ und ist abwechslungsreich in der Auswahl der Komponenten.

Vergleicht man die Soll- und Ist-Werte des Energie- und Nährstoffgehaltes, ergeben sich allerdings die in Übersicht 4 zusammengestellten Durchschnittswerte pro Person.

Übersicht 3: Menü 1

Menü 1	Soll	Ist	Bedarfsdeckung in %
Kilokalorien	730	1936	265
Kilojoule	3070	8120	265
Eiweiß (g)	22	100	453
Fett (g)	23	83	359
Kohlenhydrate (g)	110	181	165
Cholesterin (mg)	100	1306	1306
Eisen (mg)	6	18	305
Calcium (mg)	270	336	124
Vitamin B ₁ (mg)	0,5	3,0	600
Vitamin B ₂ (mg)	0,6	1,7	283
Vitamin C (mg)	25	243	972
Polsäure (mg)	135	273	202

Das Menü ist somit viel zu energiereich, es enthält zuviel Fett, Eiweiß und Cholesterin und ist somit für den normalen Alltag nicht unbedingt empfehlenswert.

Wir schlagen folgende Änderungen der Rezepturen vor:

1. Vorspeise (4 Personen):

Friséesalat – Radicchiosalat

Essig – Öl – Salz – Pfeffer – Schalotten

600 g Fischfilet – 1 Becher Joghurt
Schnittlauch – Champignons – Tomate

Nur 200 g Fischfilet verwenden \cong Einsparung von 342 kcal und 2,4 g Fett (pro Person 85,5 kcal, 0,6 g Fett).

2. Hauptgericht (4 Personen):

800 g Lammrücken – 2 Eier – Provence-Kräuter

Knoblauch – Salz – Schweinefleisch
Butter – Zwiebeln – Knoblauch – 1–2 Tomaten – Tomatenmark
Basilikum – etwas Brühe

Die Fleischmenge auf 600 g verringern \cong Einsparung von 470 kcal und 33 g Fett (pro Person 117,5 kcal, 8 g Fett).

3. Dessert (4 Personen):

130 ml frisch gebrühter Mocca – 100 g Zucker – 5 Eigelb

160 ml geschlagene Sahne

Wir empfehlen eine gratinierte 1/2 Grapefruit anstelle des Moccaparfais oder ein anderes Dessert auf Obstbasis \cong Einsparung von ca. 800–1000 kcal und 52 g Fett (pro Person 200–250 kcal, 13 g Fett).

Das Menü enthält dann noch 944 kcal und 57 g Fett. Werden anstelle von Reibekuchen Salzkartoffeln angeboten, verringert sich der Energie-

Übersicht 4: Menü 2

Menü 2	Soll	Ist	Bedarfsdeckung in %
Kilokalorien	730	1373	188
Kilojoule	3070	5746	188
Eiweiß (g)	22	84	382
Fett (g)	23	79	343
Kohlenhydrate (g)	110	65	59
Cholesterin (mg)	100	1004	1004
Eisen (mg)	6	12,2	203
Calcium (mg)	270	334	124
Vitamin B ₁ (mg)	0,5	0,95	190
Vitamin B ₂ (mg)	0,6	1,43	238
Vitamin C (mg)	25	81,3	325
Folsäure (mg)	135	420	311

gehalt um 360 kcal und der Fettgehalt um 32 g (pro Person 90 kcal, 8 g Fett). Das Menü hat dann einen Brennwert von 854 kcal und 49 g Fett.

Dieser Menüvorschlag kann sicherlich ebenfalls nur als Festtagsmenü und nicht für den Alltag akzeptiert werden. Die übrigen Mahlzeiten sind entsprechend kalorien- und fettarm zu gestalten.

Menü 3

Der Menüvorschlag ist in der Auswahl der Komponenten gelungen. Es liegt jedoch im Energiegehalt um 290 kcal über der DGE-Empfehlung für eine Mittagsmahlzeit. Unter der Voraussetzung, daß bei den übrigen Mahlzeiten diese Kalorien eingespart werden, kann dieser Menüvorschlag akzeptiert werden.

Vergleicht man die Soll- und Istwerte des Energie- und Nährstoffgehaltes, ergeben sich die in Übersicht 5 enthaltenen Durchschnittswerte pro Person.

Wir schlagen folgende Änderungen der Rezepturen vor:

1. Vorspeise (4 Personen):

200 g Friséesalat – 100 g Feldsalat – 100 g Löwenzahn weiß

150 g geschälte Sellerie – 150 g geschälte Möhren

200 g gekochte Rote Beete

400 g frische Entenleber

1/8 l Salatvinaigrette mit 3 EL Nußöl

Die Menge der Entenleber um die Hälfte reduzieren und nur 1 Eßlöffel Öl verwenden \cong Einsparung von 560 kcal und 40 g Fett (pro Person 140 kcal, 10 g Fett).

2. Hauptgericht (4 Personen):

4 Rinderfilets à 160 g – 11 Rinds-

Übersicht 5: Menü 3

Menü 3	Soll	Ist	Bedarfsdeckung in %
Kilokalorien	730	1020	140
Kilojoule	3070	4271	140
Eiweiß (g)	22	78	355
Fett (g)	23	36	155
Kohlenhydrate (g)	110	81	74
Cholesterin (mg)	100	1088	1088
Eisen (mg)	6	18	307
Calcium (mg)	270	332	123
Vitamin B ₁ (mg)	0,5	1,1	110
Vitamin B ₂ (mg)	0,6	3,5	583
Vitamin C (mg)	25	217	869
Folsäure (mg)	135	618,8	658

bouillon

je 1 Bund Kerbel, Estragon, Schnittlauch – Koriander

4 Eier – 1/8 l Geflügelbouillon

Für 1 Portion nur 120 g Rinderleber zugrundelegen und 1 Ei weniger für die Kräutersabayone nehmen \cong Einsparung von 284 kcal, 12,7 g Fett (pro Person 71 kcal, 3,2 g Fett).

Mit den vorgeschlagenen geringen Mengenänderungen verringert sich der Energiegehalt um 210 kcal und der Fettanteil um 13 g. Das Menü hat dann noch 810 kcal und 23 g Fett und liegt damit im Energiegehalt nur geringfügig über den Empfehlungen der DGE. Der Fettgehalt entspräche dann der empfohlenen Zufuhr.

Menü 4

Der Menüvorschlag ist sehr energiereich, eiweiß- und fettreich. Das Menü liegt im Energiegehalt 725 kcal über den DGE-Empfehlungen für eine Mittagsmahlzeit (Übersicht 6).

Übersicht 6: Menü 4

Menü 4	Soll	Ist	Bedarfsdeckung in %
Kilokalorien	730	1440	199
Kilojoule	3070	6105	199
Eiweiß (g)	22	89	405
Fett (g)	23	75	326
Kohlenhydrate (g)	110	87	79
Cholesterin (mg)	100	250	250
Eisen (mg)	6	13	216
Calcium (mg)	270	364	135
Vitamin B ₁ (mg)	0,5	1,4	280
Vitamin C (mg)	25	30	120

Wir schlagen folgende Änderungen der Rezepturen vor:

1. Vorspeise (4 Personen):

600 g Lachsfilet – Lauch – Courgetten – Karotten – Fenchel

0,4 l Fischfond – 5 Eiweiß – 1,5 kg

Tomaten – Zwiebel und Lauch – Estragon – weiße Gelatine

je 1 Bund Kerbel, Dill, Petersilie, Borretsch, Schnittlauch, etwas Spinat, Pimpernelle, Schalotte

1/8 l Riesling 4 EL Crème double

Zitronensaft – Salz – Pfeffer

Die Menge des Lachsfilets und der Crème double um die Hälfte reduzieren und nur 3 Eiklar verwenden \cong Einsparung von 688 kcal, 46 g Eiweiß und 50 g Fett (pro Person 172 kcal, 11,5 g Eiweiß und 12,5 g Fett).

Besser wäre noch, anstelle der Lachsfiletsülze eine Gemüsesülze als Vorspeise anzubieten.

2. Hauptgericht (4 Personen):

800 g Rotbarschfilet – 150 g Butter – 4 Zitronen

400 g Kartoffeln – 6 EL Kapern – Reismehl
Feldsalat

Für 1 Portion Rotbarschfilet nur 150 g zugrundelegen und nur 1/3 der Buttermenge verwenden \cong Einsparung von 1000 kcal, 36 g Eiweiß und 90 g Fett (pro Person 250 kcal, 9 g Eiweiß und 22,5 g Fett).

Mit den vorgeschlagenen geringen Mengenänderungen verringert sich pro Person der Energiegehalt um 423 kcal, der Eiweißgehalt um 20,5 g und der Fettgehalt um 36 g.

Das Menü enthält pro Person dann noch ca. 1017 kcal, 68,5 g Eiweiß und 35 g Fett. Der Eiweißanteil ist nach wie vor zu hoch. Er liegt bereits über dem Tagesbedarf. Daher empfehlen wir eine Vorspeise auf Gemüsebasis, z. B. Gemüsesülze, Rohkostteller, klare Gemüsesuppe.

Zusammenfassend zeigt sich, daß die hauptsächlichsten Probleme vor allem in der zu hohen Zufuhr von Eiweiß, Fett und Zucker liegen – ein Spiegelbild wesentlicher deutscher Ernährungsfehler.

Zwar wurde aufgrund der abwechslungsreichen Menükompositionen im Bereich der Vitamine und Mineralstoffe eine vorbildliche Nährstoffzufuhr erreicht – dennoch wiegt das Zuviel an Energie, Fett und Zucker, aber auch an Cholesterin, schwer. Auch nach dem „Ab-

Übersicht 7: Menü 5

Kalbskopf mit Kräutermarinade auf Lauchsalat			
–			
Feines Ragout vom Kasseler			
–			
Rhabarber mit Quarkschaum überkrustet			
	Soll	Ist	Bedarfsdeckung in %
Kilokalorien	730	1982	272
Kilojoule	3070	8321	272
Eiweiß (g)	22	66	300
Fett (g)	23	120	522
Kohlenhydrate (g)	110	131	119
Cholesterin (mg)	100	267	267
Eisen (mg)	6	13,7	228
Calcium (mg)	270	363	135
Vitamin B ₁ (mg)	0,5	0,58	116
Vitamin C ¹ (mg)	25	89	356

specken“ des Menüs wären noch ausreichend essentielle Nährstoffe in den Gerichten enthalten.

Die Möglichkeiten der Veränderung dieser Speisen beschränken sich einerseits auf die Mengenreduzierung von Hauptenergieträgern wie Fleisch, Fisch, Fette und Öle. Das bedeutet in den meisten Fällen eine Verkleinerung der Portionsmengen, zum Beispiel auf max. 150 g Fleisch oder Fisch. Andererseits ist – vor allem bei den Nachspeisen – der Austausch ganzer Komponenten notwendig. Hier empfiehlt es sich meist, auf energiearmes Obst auszuweichen und damit die Zufuhr von Zucker und Fett zu reduzieren.

Ernährungsphysiologische Beurteilung anderer Menüs

Es ist interessant, diesen Menüs – die ja unter gewissen ernährungsphysiologischen Vorgaben komponiert wurden – zwei Menüs gegenüberzustellen, die ohne derartige Vorgaben erstellt wurden.

Als erstes ein Menü aus einem bekannten Restaurant in Neunkirchen. Die Rezepte wurden im Fernsehen vorgestellt und in einem Kochbuch veröffentlicht (Übersicht 7).

Das andere Menü, das wir berechnet haben, ist zu Werbezwecken erstellt worden und konzentriert sich auf typische Saarbrücker Gerichte (Übersicht 8).

Auch an diesen beiden Beispielen zeigt es sich sehr deutlich, daß ein mehrgängiges Menü, wie es in der Gastronomie häufig angeboten wird, nicht unbedingt den Empfehlungen und Vorstellungen der Ernährungswissenschaft entspricht. Allerdings stellt sich die Frage, ob derartige Menüs, die ja nicht jeden Tag gegessen werden, tatsächlich nach ernährungsphysiologischen Kriterien konzipiert werden sollten, oder ob hier kulinarische Belange nicht Vorrang haben.

Die Möglichkeiten der Veränderung derartiger Menüs sind – wie bereits dargestellt – begrenzt. Durch den Austausch ganzer Menükomponenten oder wesentlicher Bestandteile eines Gerichts gehen auch Charakter und kulinarische Dimension des Gerichts verloren. Es wäre häufig leichter, völlig neue Gerichte zu konzipieren, als die vorgegebenen, charakteristischen Gerichte der regiona-

Saarbrücker Fleischpastete			
–			
"Bambelsuppe" (Mangoldsuppe)			
–			
Forellentopf auf Saar-Riesling-Sauce			
–			
"Bettsejer" (Löwenzahnsalat)			
–			
Schweinefilet in Biersauce mit "gedrückte Grumbeere" (Kartoffelbrei)			
–			
Honigbirne mit Saarländischer Vanillesauce			
Menü "Gekochte Kunst in Szene gesetzt"	Soll	Ist	Bedarfsdeckung in %
Kilokalorien	730	3030	415
Kilojoule	3070	12716	415
Eiweiß (g)	22	125	568
Fett (g)	23	182	791
Kohlenhydrate (g)	110	168	153
Cholesterin (mg)	100	1482	1482
Eisen (mg)	6	22,6	377
Calcium (mg)	270	710	263
Vitamin B ₁ (mg)	0,5	3,5	700
Vitamin C ¹ (mg)	25	130	520

Übersicht 8: Menü 6

len – aber auch der internationalen – Küche zu modifizieren.

Sicherlich müßten auch in der Gastronomie ernährungswissenschaftliche Forderungen stärker berücksichtigt werden. Leider besteht zwischen dem Anspruch der „neuen Küche“ nach „leichter“ Kost und der ernährungsphysiologischen Realität häufig ein großer Widerspruch. Diesen Widerspruch zu verkleinern, wäre ein anzustrebendes Ziel.

Sollte es jedoch beim gelegentlichen Verzehr solcher opulenten Menüs bleiben, so könnten diese sicher auch unverändert genossen werden – die Einsparung der überflüssigen Energie in den anderen Tagesmahlzeiten oder an anderen Tagen vorausgesetzt!

Denn: ist der Genuß eines umfangreichen Menüs nicht Alltägliches, beschränkt er sich auf den besonderen Anlaß, so sollte man sich diesem Genuß ohne schlechtes Gewissen hingeben, sollte besondere Leistungen guter Köche entsprechend würdigen.

Wer kann und will schon immer einer alten indischen Weisheit entsprechen, die sagt:

„Nur um sich zu erhalten, soll man essen, und nur so viel, wie zum Lebensunterhalt dient.“

So möge man sich ernähren von dem rechtmäßig empfangenen und nicht seinen Gelüsten nachhängen.“

Bewertung regionaler Küchen aus ernährungsphysiologischer und küchentechnischer Sicht

von Klement Möhler, Tutzing

Regionale Küchen aus ernährungsphysiologischer Sicht

Der Begriff der regionalen Küche kann in vielfacher Weise definiert werden und für die vorliegende Betrachtung ist eine Abgrenzung unabdingbar. Da es sich wohl nicht um die Küche der gehobenen Bevölkerungsschichten handeln kann, ist der Ausgangspunkt das Essen der Landbevölkerung: „regional“ kann somit unter Abgrenzung von landsmannschaftlichen Gegebenheiten auch als „ländlich“ bezeichnet werden. Es besteht nun kein Zweifel, daß das Essen der Landbevölkerung in unseren Regionen zumindest bis zum 20. Jahrhundert sehr eintönig war: Brot als Grundlage, dann Kartoffeln, Mehlspeisen wie Knödel, nur gelegentlich Fleisch und Speck, wenig Gemüse außer Sauerkraut, kaum Salat und Obst, Milch und Milchprodukte, als Getränke Most und Bier. So hat die in manchen Gegenden fast tägliche Zubereitung von Dampfnudeln in einem heiteren Lied, dem „Dampfnudellied“ ihren Niederschlag gefunden.

Nach heutigen Erkenntnissen der Ernährungsphysiologie war diese Kost fast mangelhaft, die Lebenserwartung der ländlichen Bevölkerung dementsprechend niedrig. Ein Mangel an Wirkstoffen wie Vitaminen, Eisen, sicher auch Jod, war evident. Außerhalb der häuslichen Kost war der Besuch von Gaststätten höchstens an Feiertagen und bei Familienfesten üblich. Dort erhielt man wohl die gleiche Kost, die man heute in der regionalen Küche erwartet. Ein Spektrum für diese Erwartungen bietet für den bayerischen Raum der Wettbewerb „Bayerische Küche 1985“, der hier in Wort und Bild vorliegt.¹⁾ Demnach bieten die preisgekrönten Gaststätten an: in Niederbayern: Schweinshaxe gebraten
Oberbayern: Kalbshaxe gebraten mit Krautsalat und Knödeln

Oberpfalz: Gebratenes mit Kartoffeln und Schwammerln (Steinpilze)
Oberfranken: Gebratene Wildkeule mit Pilzen, Fisch (Süßwasser)

Mittelfranken: Bratwurst, Wammerl, Haxl, Sauerkraut und Erbsenbrei
Unterfranken: Blaue Zipfel (Bratwurst) mit Brot gemischter Gemüseteller, Rindfleisch gekocht mit Meerrettich

Schwaben: Spätzle mit Zwiebel und Käs, Auflauf.

Grundlage der Mahlzeiten sind die Fleischspeisen, deren Umfang und Qualität keiner besonderen Diskussion bedarf. Abweichend davon sind in anderen deutschen Ländern weniger fleischbetonte Zubereitungen üblich. Nach einer Beschreibung aus dem Jahre 1843 hat der echte Schwabe Montags Nudle, Dienstags Hutzle, Mittwochs Knöpfe, Donnerstag Spätzle, Freitags gedämpfte Grumbirn, Samstags Pfannkuchen und nur am Sonntag Brätle und Salätle.²⁾

Wie vertragen sich nun die angeführten Beispiele mit den heutigen Anforderungen der Ernährungsphysiologie? Die Betrachtung kann in zwei Gruppen erfolgen, die einerseits die Gesamtzufuhr und andererseits die Zufuhr bestimmter Wirkstoffe beinhalten.

Die gesamte Energiezufuhr ist bei den Speisen der regionalen Küchen im Einzelfall sicher zu hoch. Selbst wenn man individuell bedingte Unterschiede der Verbraucher wie Größe, Alter, körperliche Belastung usw. berücksichtigt, liegt das Angebot an brennwertgebenden Bestandteilen bei den Hauptmahlzeiten um 50 % zu hoch (Ernährungsbericht 1980). Dabei sind die zusätzlich konsumierten alkoholischen Getränke noch gesondert in Rechnung zu stellen. Ohne Zweifel hängt die zu hohe Energiezufuhr besonders mit dem Fettgehalt der Speisen zusammen und dieses Manko dürfte gerade bei den Regionalküchen zutreffen. Das Verhältnis der Anteile von Hauptnährstoffen, das nach den Empfehlungen der Ernährungswissenschaftler bei Kohlen-

hydraten : Fett : Eiweiß etwa 60 : 30 : 10 betragen sollte, liegt in der Regel bei 50 : 40 : 10, beim Fettanteil häufig sogar eher höher. Nun besteht kein Zweifel darüber, daß dem Fettanteil aus küchentechnischen und geschmacklichen Gegebenheiten eine dominierende Rolle zukommt. Es sei hier nur auf den Mißerfolg mit der Qualität von fettarmen Schweinefleisch hingewiesen (PSE-Fleisch). Die Frage lautet: Lassen sich im Speiseplan der regionalen Küchen mit Schwerpunkt auf herkömmlichen, ländlichen Speisen Änderungen herbeiführen, die den Forderungen der Ernährungsphysiologie besser gerecht werden? Dies erscheint nur bei stärkerer Betonung des Kohlenhydratanteils möglich, wofür folgende Beispiele genannt werden.

Die Vollwertkost (Vollwerternährung) ist fast schon zu einem Schlagwort geworden, das bereits in vielen Speisekarten auftaucht. Sicher ist gegen die kohlenhydratbetonte Vollwertkost, die nach LEITZMANN⁴⁾ eine Synthese altbewährter Erfahrungen mit sinnvollen neuen Erkenntnissen darstellt, nichts einzuwenden. Betrachtet man diese Ernährungsweise aus dem Blickwinkel der regionalen Küchen, so muß man sie jedoch vergessen. Die Kost ist vorwiegend vegetabil – genauer ovolakto-vegetabil – und soll vorzugsweise roh, also nicht erhitzt sein. Gerade unter dem letzten Aspekt hätten als Extremfall die Kartoffeln keine Chance „besonders empfehlenswert“ zu sein. Rohe, nicht erhitzte Kartoffeln zu essen, ist wenig sinnvoll, denn die native Kartoffelstärke ist für den Menschen praktisch unverdaulich. Vollwerternährung und herkömmliche regionale Küche schließen sich gegenseitig aus.

Sieht man von einem vermehrten, vielleicht auch modisch bedingten Angebot an Teigwaren oder Reis ab, so bietet sich als zweite Alternative für eine Erhöhung des Kohlenhydratanteils das Brot an. Keinem anderen – nicht alkoholischen Lebens-

mittel – ist in der Vergangenheit so viel schriftstellerische Aufmerksamkeit gewidmet worden wie dem Brot. Brot stand schließlich bis in die jüngste Zeit hinein im Mittelpunkt unserer Kost und galt lange als Inbegriff der Nahrung schlechthin. Nicht umsonst erscheint es im christlichen Gebet. In unseren regionalen Gaststätten ist das Brot mit wenigen Ausnahmen unterrepräsentiert. Dabei kann man sich zur Ergänzung eines guten Essens nichts Besseres vorstellen als ein gutes Brot. Mit ihm könnte die Energiebilanz auf Seite der Kohlenhydrate verbessert werden. Dabei braucht man keine Angst vor dem Dickwerden haben – Brot macht nicht dick, es bremst die übermäßige Zufuhr von Fett, Zucker usw.. Brot ist auch gesund. So wird mit dem Fettanteil von Vollkornprodukten bereits ein wesentlicher Teil der erwünschten Tageszufuhr an essentiellen Fettsäuren geliefert.

Zur Frage nach speziellen Wirkstoffen und nach besonderen Belastungen aus der Umwelt ist folgendes auszuführen. Mit an Sicherheit grenzender Wahrscheinlichkeit kann man annehmen, daß bei den regionalen Küchen das Angebot an Wirkstoffen wie Vitaminen, essentiellen Aminosäuren und Fettsäuren sowie Mineralstoffen ausreichend ist. Vielleicht ist im süddeutschen Raum die Jodzufuhr nicht immer optimal, jedoch ist dieses Thema von allgemeiner Bedeutung und nicht spezifisch für die Kost in den regionalen Küchen.

Hinsichtlich der gesundheitlichen Unbedenklichkeit oder einer Belastung, die sich aus der Umwelt ergeben könnte, besteht sicher kein Unterschied zur allgemeinen Ernährung bzw. Küche. Eine einfache Regel besagt, daß man bei einer möglichst umfassenden Nutzung des vielseitigen Angebots an Lebensmitteln von allen wichtigen Stoffen genügend erhält und mögliche Schadstoffe auf ein Minimum beschränkt. Je vielseitiger die Auswahl, desto besser die Ernährung.

Regionale Küchen und Küchentechnik

Die Zubereitungsweise der Speisen spielt bei den regionalen Küchen eine beachtliche Rolle. Man sollte sich aber hüten zu Gunsten herkömmlicher, liebgewordener Prakti-

ken die Erkenntnisse und Fortschritte der Küchentechnik nicht genügend zu beachten. Hierzu als Beispiel das Garen von Fleisch. Bekanntlich besteht das Muskelfleisch aus zwei Komponenten, den Muskelfasern (Fibrillen) – dem eigentlichen Fleischeiweiß – und dem Bindegewebe, dem mehr oder weniger feinen Hautgerüst, das die Fibrillen umhüllt und zusammenhält. Beide Komponenten verhalten sich beim Erhitzen sehr verschieden. Das Eiweiß der Muskelfasern gerinnt und wird fest, die Fleischfarbe ändert sich von rot in graubraun. Gleichzeitig tritt eine Volumenverminderung ein, es wird Fleischsaft ausgepreßt. Eine der Hauptfaktoren, die für diesen Vorgang verantwortlich sind, ist bei den schwefelhaltigen Aminosäuren zu suchen. Die Sulfhydrylgruppen treten zu S-S-Brücken zusammen und vernetzen. Entscheidend ist die Temperatur, bei der dies geschieht, 65–70 °C sind optimal. Je höher die Temperatur und je länger die Einwirkungszeit, desto stärker ist die Kontraktion, das Fleisch wird trocken und zäh. Das Bindegewebe verhält sich völlig anders. Zunächst tritt zwar auch eine Kontraktion ein, die jedoch bald in eine Auflockerung umschlägt. Das Bindegewebe wird immer lockerer und beginnt sich aufzulösen. Es entsteht „Leim“ (anders gesagt Gelatine) bei 70–80 °C und darüber. Die alte Küchenweisheit besagt, daß man bindegewebearme Fleischstücke nur kurz braten soll, während bindegewebereiche Stücke längere Zeit mäßig erhitzt werden müssen. Unter Kenntnis dieser Vorgänge erhebt sich die Frage, ob manche traditionelle Zubereitungsweisen sinnvoll bzw. optimal sind. Als Negativbeispiel möchte ich das Braten von großen Stücken am Spieß anführen, bei dem häufig das Muskeleiweiß zu stark strapaziert wird.

Ein herkömmlich beliebtes Verfahren ist das Ausbraten im schwimmenden Fett, wozu ursprünglich nur Butterschmalz verwendet wurde. Küchentechnisch ist das Butterschmalz leider nicht optimal, da es nicht zu hoch erhitzt werden kann. Zur Erzielung einer schönen Bräunung und Kruste verwendet man daher heute bevorzugt hoch hitzebeständige Fette, z. B. stark gehärtetes Kokosfett. Vom Standpunkt des Ernährungsphysiologen sind solche Fette wenig erwünscht und bedenklich könnten die Fettveränderungen bei zu häufi-

gem Gebrauch desselben Frittierfettes werden. Die Vorteile und Bedenken halten sich die Waage – aber gehören Pommes frites in unsere regionalen Küchen?

Vom hygienischen Standpunkt ist der Einzug der Kältetechnik zu begrüßen. Ob Kühlen oder Tiefkühlen (Gefrieren), bei sachkundiger Anwendung ist auch vom Standpunkt der Qualität gegen diese Verfahren nichts einzuwenden. Man sollte dabei beachten, daß die vorgeschriebene Mindestkühlung bei minus 18 °C nicht optimal ist, bei minus 25 °C werden Konsistenz, Farbe, Aroma usw. wesentlich besser erhalten (Regel von VAN T'HOFF).

Verfahren mit gesundheitlich bedenklicher Relevanz brauchen hier nicht besonders behandelt werden. Pökeln, Räuchern, enzymatische Säuerung, Reifung mit Schimmelpilzen u. ä. sind heute aus den Küchen und damit auch aus den regionalen Küchen weitgehend verschwunden. Die Ansichten über eine gesundheitliche Gefährdung beim Grillen über glühender Holzkohle neigen eher zu einer vorsichtigen Duldung, vor allem bei zweckmäßiger Anwendung.

Zusammenfassend kann man wohl sagen, daß die regionalen Küchen in ernährungsphysiologischer Sicht nicht aus dem Rahmen fallen. Warnen muß man vor übertriebenen Erwartungen aus einer hochgeschraubten Nostalgie. Wünschenswert ist die Besinnung auf herkömmliche Zubereitungen unter Beachtung moderner küchentechnischer Erfahrungen. Bei Ausnützung der örtlichen Ressourcen ist eine Ergänzung aus dem reichen Angebot der Märkte sinnvoll, wenn der regionale Charakter dabei erhalten bleibt.

Literatur:

1. BAYER, STAATSMINISTERIUM FÜR ERNÄHRUNG, LANDWIRTSCHAFT UND FORSTEN (Hrsg.): Gut & Gemütlich, Gasthäuser in Bayern, Wettbewerb Bayerische Küche 1985.
2. Webers „Demokrit“ 1843 zitiert aus Köstliche Spezialitäten aus der schwäbischen Küche, SW – Taschenbuchreihe Schwabenwerk GmbH Stuttgart.
3. DEUTSCHE GESELLSCHAFT FÜR ERNÄHRUNG (Hrsg.): Ernährungsbericht 1980, Frankfurt/Main 1980.

Referenten und Berichterstatter

AIGN, Waltraute, Ernährungsberaterin, Institut für Ernährungswissenschaft, Justus-Liebig-Universität, Goethestraße 55, 6300 Gießen

BOUILLON, Irmie, Centre National da la Recherche Scientifique (CNRS), Departement des Sciences de l'Homme et de la Société, BP 184, F-54505 Vandœuvre-Les-Nancy

DANIEL, Charlotte, Ministerialrätin, Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Ludwigstraße 2, 8000 München 22

DORFMANN, Hanna, Österr. Unilever Ges.m.b.H., Kurer Nahrungsmittel, Thea-Kochberatung, Schenkenstraße 8-10, A-1011 Wien

HÖRANDNER, Edith, Univ. Prof., Institut für Volkskunde, Universität Graz, Hans-Sachs-Gasse 3, A-8010 Graz

KUTSCH, Thomas, Univ. Prof. Dr., Lehrstuhl für Wirtschaftssoziologie, Nußallee 21, 5300 Bonn

MATTER, Max, Univ. Prof. Dr., Institut für Kulturanthropologie und Europäische Ethnologie, Johann Wolfgang Goethe-Universität Frankfurt, Bettinaplatz 5, 6000 Frankfurt/Main 11

MEINERS, Uwe, Dr., Schloßmuseum Jever, 2942 Jever

MÖHLER, Klement, Univ. Prof. Dr., Schmuttermairstraße 1, 8132 Tutzing

OBERRITTER, Helmut, Dr., Deutsche Gesellschaft für Ernährung, Referat Ernährungsberatungsdienst Haushalt und Heime, Feldbergstraße 28, 6000 Frankfurt/Main 1

SEMMLER, Gisela, Prof. Dr., Fachbereich Ernährung und Hauswirtschaft, Fachhochschule Niederrhein, Richard-Wagner-Straße 101, 4050 Mönchengladbach

SCHLEGEL-MATHIES, Kirsten, Doktorandin, Institut für Haushaltswissenschaft und Didaktik der Haushaltslehre, Universität Münster, Platz der Weißen Rose, 4400 Münster

THOUVENOT, Claude, Univ. Prof. Dr., Centre National de la Recherche Scientifique (CNRS), Departement des Sciences de l'Homme et de la Société, BP 184, 54505 Vandœuvre-Les-Nancy

WEGGEMANN, Sigrid, Univ. Prof. Dr., Institut für Sozialökonomik des Haushalts, Technische Universität München-Weihenstephan, Weihenstephaner Steig 17, 8050 Freising 12

WIEGELMANN, Günter, Univ. Prof. Dr. Dr. h. c., Volkskundliches Seminar, Universität Münster, Domplatz 23, 4400 Münster

ZILLENBILLER, Erwin, Prof. Dr., Ministerialdirigent, Ministerium für Ländlichen Raum, Landwirtschaft und Forsten Baden-Württemberg, Marienstraße 41, 7000 Stuttgart 1