

www.  
muh.  
by

WINTER  
2014 / 15



# MUH 15

AUSGABE

# 15

BAYERISCHE ASPEKTE

**MÜNCHNER GESCHICHTEN • SUDELFELD**

DIETER WIELAND: EIN INTERVIEW

KOFELGSCHROA ◊ BAYERISCHES KOCHBUCH ◊ GESUNDBETER ◊ FRIEDL BREHM



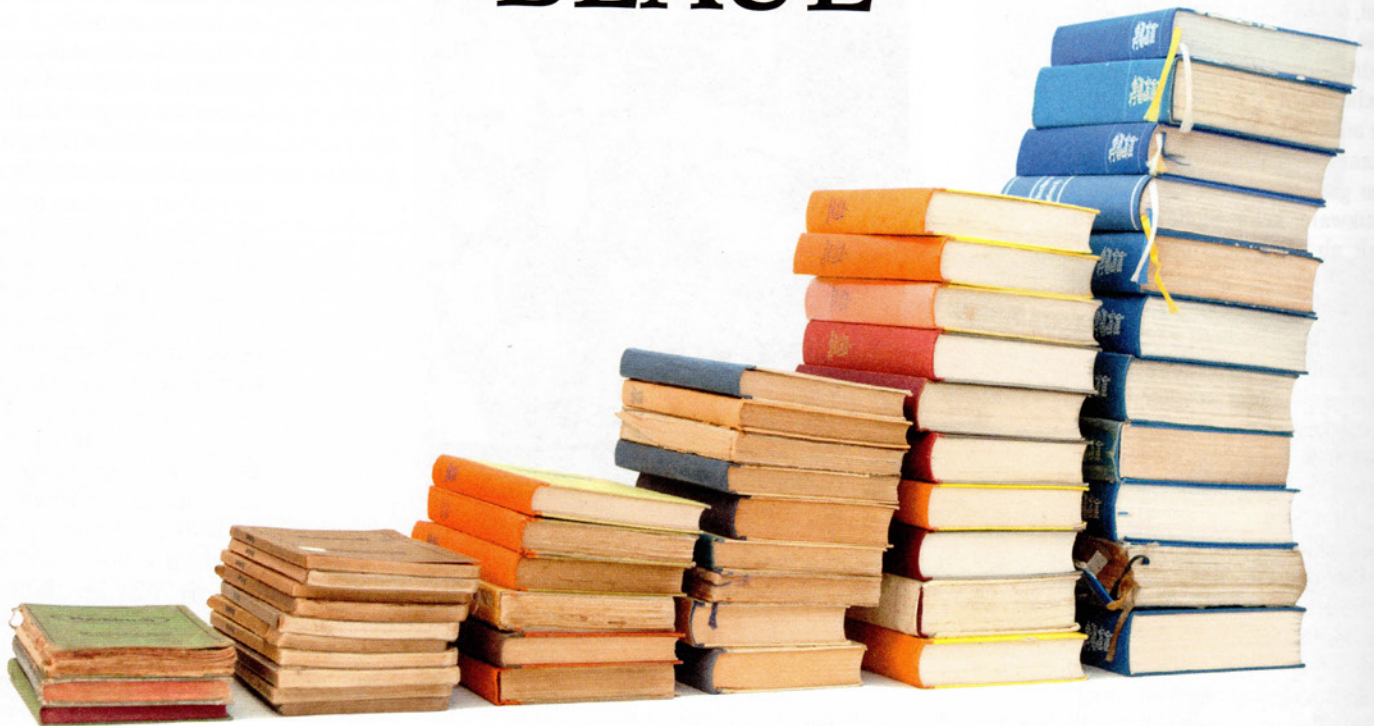
MUH 15

D 5.50 Euro  
AT 6.50 Euro  
CH 8.90 CHF

15

4 192218 205509

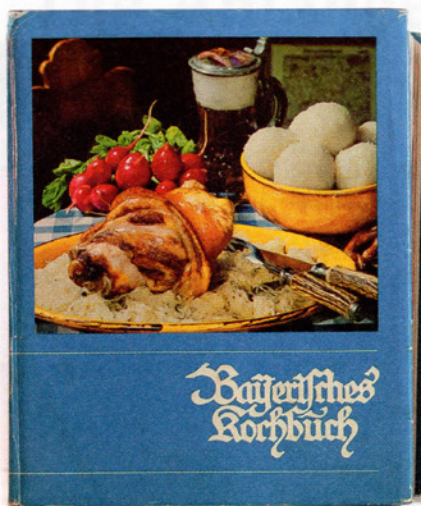
# DAS große BLAUE



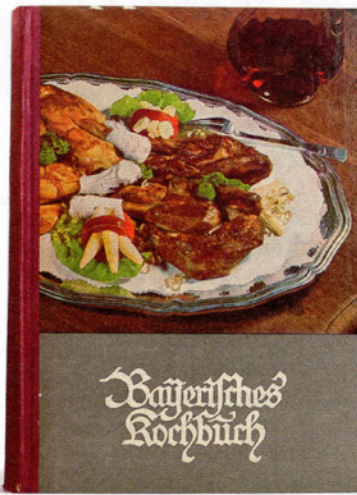
Es ist ein Standardwerk bayerischer Kulinarik, ein Fels in der Brandung der Kochbücherschwemme mit ihren geschmäckerischen Ratschlägen zum „richtigen Genießen“ und hyperbayerischem „Schmankerl“-Gezwirbel. Es ist nicht irgendein bayerisches Kochbuch, es ist *das* Bayerische Kochbuch. Man könnte ja fast meinen, dieses Buch gab's schon immer – wobei die Wahrheit dieser Wahrnehmung auch relativ nahe kommt. Ein paar gut durchgebratene Anmerkungen zur Geschichte und Gegenwart des Großen Blauen – das übrigens nicht immer blau war ...

Text: Bernd Kellermann  
Fotos: Helga Dengjel & Ralf Windhaber

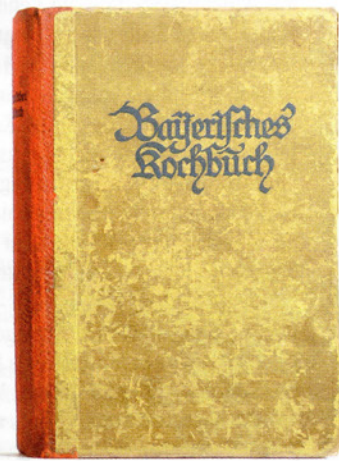




\* 1976  
1345 g



\* 1962  
828 g



\* 1935  
401 g

Drei Generationen Bayerisches Kochbuch: der heute bekannte blaue Wälzer (hier eine Ausgabe aus den 70er Jahren), die erste Auflage mit Titelfoto von 1958 und das charakteristische Gelb-Orange der frühen Auflagen

Dem Bayerischen Kochbuch geht es wie seinen eifrigsten Nutzern: Es nimmt zu. Betrachtet man die Leibeshülle dieses wohl traditionsreichsten bayerischen Kochbuchs im Wandel der Zeit, lässt sich allein daran schon einiges über die Entwicklung der Essgewohnheiten und des Wohlstandes in unserem Land ablesen. War die Rezeptesammlung in ihrer 16. Auflage von Mitte der 30er Jahre noch ein Büchlein von mageren 401 Gramm, brachte es die 31. Auflage von 1962 schon auf gut angefüllte 828 Gramm – sicher auch Ausdruck der „Fresswelle“, die Nachkriegsdeutschland in den wirtschaftswundervollen 50ern erfasst hatte. Und es wurde weiter zugelegt – die 45. Auflage von 1976 liegt bei 1345 Gramm. Seither hat sich das Wachstum aber deutlich verlangsamt: Das bisherige Schlussstück, die 56. Auflage von 2007, ist ein weißblau gebundener Papierziegel von vertrauenswürdig in der Hand liegenden 1409 Gramm.

Dass sich das Bayerische Kochbuch in Inhalt, Ausrichtung, Stil, Substanz und, ja, Haltung in den letzten Jahrzehnten so wenig verändert hat, darauf achtete der Mann, der seit langen Zeiten hinter diesem Standardwerk bayerischer Kulinarik steht: Prof. Dr. med. Helmut Lydtin, braungebrannt, graue Haare, fein gestutzter Oberlippenbart, Armbanduhr mit eingebautem Kompass und kräftige Hände, die zum Abklopfen des Brustkorbs wahrscheinlich genauso taugen wie zum Knödeldrehen. Beim Vorgespräch am Telefon hatte er die Arbeitsgrundlage für das MUH-Interview kurz festgehalten: „*Sie können Bairisch. Und Sie können kochen. Dann können wir uns treffen.*“ Mit seinen 77 Jahren ist der ehemalige ärztliche Direktor des Klinikums Starnberg ein viel beschäftigter Mann. Einmal die Woche empfängt er weiterhin langjährige Patienten zur Sprechstunde in Schwabing, behandelt aber auch viele Aidskranke, er hält Kontakt zu seiner Tochter in Australien und fliegt zum Kaffeetrinken im Ultraleichtflugzeug nach Zell am See – immerhin hat er mit 69 noch den Pilotenschein gemacht. Und er managt einen bayerischen Markenartikel, der wie ein Fels in der Brandung der „Richtig genießen“-Bücherschwemme der Lafers, Lichters und Schuhbecks steht – als veritabler Anachronismus.

Das Bayerische Kochbuch enthält im Gegensatz zu den buchgewordenen Nebenprodukten diverser TV-Herdplaudereien viel mehr Rezepte als Bilder; genauer gesagt: Dass ein Gericht im „Bayerischen“ mit einem hübsch altmodisch eingerichteten Farbfoto auf einer der im Buch verteilten Bildseiten gezeigt wird, ist die vergleichsweise rare Ausnahme. Dafür gibt es viele Zeichnungen, die technische und handwerkliche Feinheiten beim Kochen und Zubereiten illustrieren – wie in einem Lehrbuch. Die Rezepte sind nicht vermeintlich „intuitiv“ nach Kochanlässen, „Genussregionen“ oder dergleichen sortiert, sondern nüchtern durchnummeriert von der Fleischsuppe (Nr. 1) bis zu „Einlegen von Eiern“ (Nr. 1748) und „Marmeladen und Konfitüren“ (Nr.

1749), unter prosaischen Kapitelüberschriften wie „Suppen“, „Gemüsespeisen“, „Backwerk“ und „Krankenkost“. Der besseren Übersicht halber gibt's ein Register, das von Aal (blau; Nr. 493) über Euter (gebacken; Nr. 280) und Hollerkücherl (Nr. 1268) bis zu Zwiebelsuppe (dunkel: Nr. 104; französisch: Nr. 16) reicht.

Und das Bayerische Kochbuch ist sich nie zu schade, alles wirklich ganz genau zu erklären und nicht nur Zutatenlisten mit gefühlig-kennerhafter Küchenfachsprache unterzuheben. Dieser enzyklopädische und didaktische Ansatz trug und trägt sicher viel bei zum andauernden Erfolg des Bayerischen Kochbuchs, das für viele einfach auf den Gabentisch gehört bei Hochzeiten, zu Hausstandsgründungen, an Weihnachten. Und in manch einer Familie gilt: Die Oma hat's der Mama geschenkt, die Mama schenkt's der Schwiegertochter, damit der verzogene Sohn auch mal was Gscheids auf den Tisch bekommt – und ahnt dabei unter Umständen gar nicht, dass der Bub längst kocht wie ein junger Gott, dank Bayerischem Kochbuch.

Dass das alles noch lang so bleibt, daran arbeitet Helmut Lydtin. „*Beim Bayerischen Kochbuch*“ – er sagt „Koochbuach“ – „*ist es ähnlich wie beim Volkswagen. Es muss eine gewisse Grundqualität beibehalten werden, es darf sich die Sprache nicht zu sehr ändern, es darf das moderne Design nicht überhand nehmen, es darf nicht plötzlich Hochglanzpapier und nur noch die Hälfte der Rezepte haben.*“

Begonnen hat die Geschichte des Bayerischen Kochbuchs sozusagen noch im alten Europa. Noch vor dem Ersten Weltkrieg, schätzungsweise 1910 und 1913 – datiert sind diese Bücher nicht, erst die 3. Auflage von 1916 – erschienen zwei Auflagen einer Rezeptesammlung, die der für diese Zeit höchst progressive „Bayerische Verein für wirtschaftliche Frauenschulen auf dem Lande“ unter Federführung der Wirtschaftlichen Frauenschule in Miesbach herausgab, noch unter dem schlichten Titel „Kochbuch“. Von 1928 bis 1930 machte eine junge Frau namens Maria Hofmann, Jahrgang 1904, an der Miesbacher Schule ihre Ausbildung. Relativ nahtlos fing die Tochter einer königlich-bayerischen Offiziersfamilie aus München dann an der Wirtschaftsschule als Lehrerin an. Maria Hofmann galt bei ihren Schülerinnen als streng, aber fürsorglich. Sie brachte ihnen viel bei und sie wusste genau,





Maria Hofmann hatte schon im elterlichen Haushalt an der noblen Widenmayerstraße im Lehel anpacken müssen, sie hatte als Bauernmagd Kühe gemolken und gebuttert und dann die Gesellenprüfung im Fach ländliche Hauswirtschaft gemacht.

Und irgendwie landete Anfang der 30er bei Maria Hofmann die Aufgabe, das schuleigene Kochbuch, das nun schon über 20 Jahre auf dem Buckel hatte und 1931 in 14. Auflage erschienen war, einer Neubearbeitung zu unterziehen. Die engagierte, praktisch veranlagte Lehrerin nahm sich dieser Arbeit gründlich an und ließ der bis dato recht mausgrauen Rezeptesammlung das ange-deihen, was man heute neudeutsch „Relaunch“ nennen würde. Schätzungsweise 1933 – Datierung findet sich auch hier keine – erschien die 15. Auflage des Frauenschulen-Kochbuchs, und die trug nicht nur erstmals Maria Hofmanns Namen im Impressum („neu bearbeitet von Maria Hofmann, Wirtschaftslehrerin“), auch sonst war einiges neu. Das Kochbuch war um eine ganze Reihe von Rezepten erweitert worden, es wog nun 394 Gramm und nicht mehr 208, statt des schmucklosen Umschlages gab es jetzt Farbe – ein leuchtendes Gelb, kombiniert mit einem orangefarbenen Buchrücken. Und das Buch hatte jetzt einen Titel, nicht mehr nur eine Bezeichnung: „Bayerisches Kochbuch“ prangte es in eigentümlich schicker Frakturschrift auf dem Umschlag. Dieser Schriftzug ist bis heute unverändert geblieben.

Auflage Nummer 17 von 1938 ist die erste datierte Auflage unter redaktioneller Leitung von Maria Hofmann, die heute als „Mutter des Bayerischen Kochbuchs“ gilt – und deren Tage an der Miesbacher Frauenschule Ende der 30er Jahre gezählt waren. Privat getragene Bildungseinrichtungen waren in der Zentralisierungspolitik der Nationalsozialisten nicht mehr vorgesehen; der Verein für wirtschaftliche Frauenschulen wurde aufgelöst, die Miesbacher Schule dem Kultusministerium unterstellt. Maria Hofmann verließ die Schule, ging als Dozentin ans neu gegründete Staatsinstitut für landwirtschaftlichen Unterricht in München Pasing – und nahm „ihr“ Kochbuch mit, das sie ab jetzt in Eigenregie weiterführte. War die 17. Auflage des Bayerischen Kochbuchs laut Impressum noch „im Auftrag“ des Vereins erschienen, wird in Auflage 18 Anfang der 40er Jahre nur noch Maria Hofmann als Herausgeberin genannt.

Diese frühen Ausgaben des (Bayerischen) Kochbuchs sind heute bibliophile Raritäten und schwer zu bekommen. Selbst die Linguistin Regina Frisch aus Theilheim bei Würzburg, die das Bayerische Kochbuch wissenschaftlich erforscht (siehe *Interview rechts*), hatte ihre Schwierigkeiten, Exemplare der beiden Erstauflagen aufzutreiben. Der Ungeist der NS-Zeit durchweht die frühen Auflagen des Bayerischen Kochbuchs: In den Ausgaben aus den 30er Jahren, die Regina Frisch untersuchte, „steht die deutsche Frau von Land und Stadt in vorderster Front“ im Kampf um die „Nahrungsfreiheit“ (Zitate aus dem Vorwort 1938), in der 16. Auflage kann das Wort „deutsch“ gar nicht oft genug vorkommen, ein Leitsatz: „Im deutschen Haushalt sind nach Möglichkeit nur deutsche Erzeugnisse zu verwenden.“

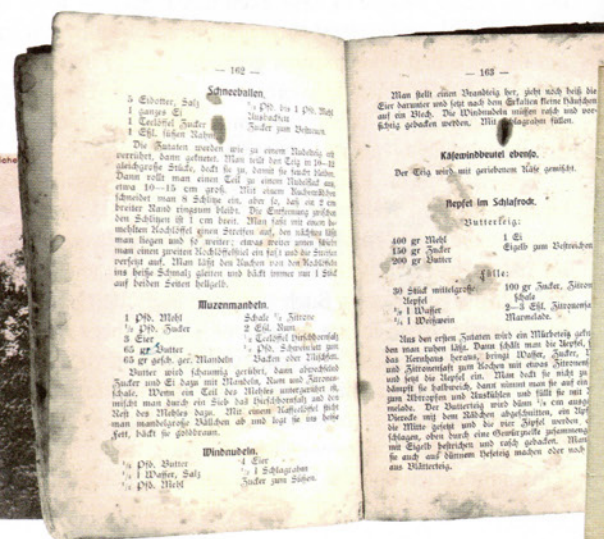


Das Hofmann-Kochbuch wurde schnell zur Marke. Der gelbe Einband, der orangefarbene Rücken, der charakteristische Frakturschriftzug – entworfen übrigens von dem Illustrator, Grafiker und Bühnenbildner Emil Preetorius (1883-1973), künstlerisch ein „big name“ seiner Zeit sowie, wie man hört, ein Verehrer von Maria Hofmann –, alles signalisierte auf den ersten Blick: Das ist nicht irgendein bayerisches Kochbuch, sondern *das* „Bayerische Kochbuch“. Nachdem 1958 erstmals ein Foto auf dem Umschlag der Geschenkausgabe zu sehen war, sind die Auflagen seit 1971 in dem charakteristischen Blau gehalten, das heute aus hunderten Küchenregalen hervorleuchtet und verkündet: Da steht das Boarische, dieser Haushalt hat Niveau. Branding, Markenführung, Markenmanagement, Markentechnik und Markenpflege über 80 Jahre hinweg – am Bayerischen Kochbuch lässt sich das wie im Lehrbuch der Betriebswirtschaft studieren.

Gedruckt wurde das Bayerische Kochbuch ab der 16. Auflage in der J.G. Weiß'schen Buchdruckerei am Altheimer Eck in der Münchner Innenstadt, einem Haus mit Geschichte. Es war bei der Niederschlagung der Bayerischen Räterepublik 1919 eines der meistkämpften Gebäude gewesen, weil dort das SPD-Blatt „Münchner Post“ gedruckt wurde. Hier überlebte das Bayerische Kochbuch die Bomben des Zweiten Weltkriegs und die Hungerjahre – in denen freilich wenig Bedarf für Kochbücher herrschte. Umso mehr Bedeutung kam dem Bayerischen Kochbuch dann im Aufschwung des „Wirtschaftswunders“ zu. Im erblühenden Wohlstand dieser Jahre folgten erweiterte Neuauflagen aufeinander wie die Aufschnittscheiben beim Metzger.



Die „Mutter des Bayerischen Kochbuchs“ Maria Hofmann in den 50er Jahren; rechts: ihre Wirkungsstätte, die Wirtschaftliche Frauenschule Miesbach





bibliophile  
Raritäten

31. Auflage

45. Auflage

aktuell:  
55. Auflage

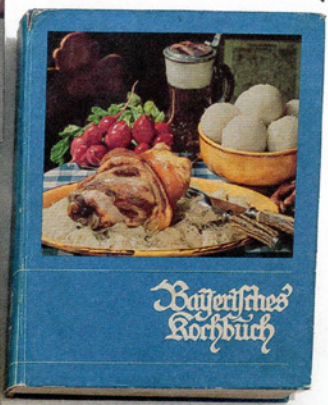
14. Auflage

26. Auflage

34. Auflage

16. Auflage

↓  
Maria Hofmann  
startet  
Überarbeitung



1962 lag bereits die 31. Auflage in den Läden, zum Verkaufspreis von 9,60 DM. Gedruckt wurde weiterhin am Altheimer Eck. Der Drucker Ernst Birkmaier richtete für das erfolgreiche Buch seiner Autorin Maria Hofmann eigens einen Verlag ein, den er kurzerhand „Birken-Verlag“ nannte, abgeleitet von seinem Familiennamen. In diesem Verlag erscheint das Bayerische Kochbuch noch heute – als dessen einzige Publikation.

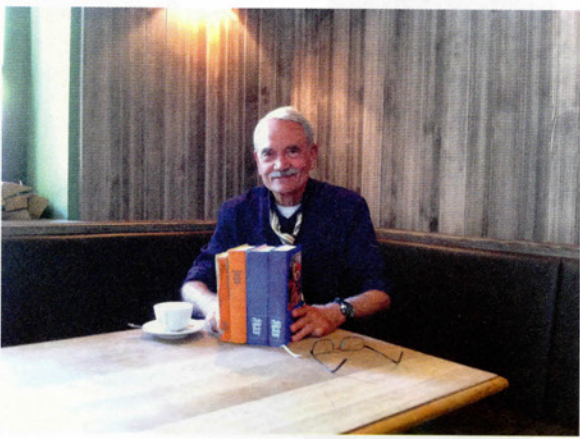
Mit dieser 31. Auflage kam beim Bayerischen Kochbuch auch der Nefte von Maria Hofmann ins Spiel. Helmut Lydtin war damals Medizinstudent in Augusta im US-Bundesstaat Georgia. In dem Landstädtchen, berichtet Lydtin heute, gab es nur einen Bürgerladen sowie ein chinesisches Restaurant, bei dem man nicht sicher sein konnte, ob nicht letztlich doch Hunde serviert wurden. In seiner Not ließ er sich von der Tante Maria ein Bayerisches Kochbuch schicken und machte sich daran, mitten in den US-Südstaaten Brezen und Apfelstrudel zu backen. Das hatte vier Vorteile: Er wurde satt, das bayerische Essen dämpfte das Heimweh, er bekam Kontakt zu Menschen – und er wurde erfinderisch. Weil in den USA damals Küchenwaagen unüblich waren und die Zutaten nur nach Löffel- oder Tassengröße abgemessen wurden, musste in Lydtins Küche die Laborwaage erhalten. Tagsüber wurden darauf Laborratten gewogen, abends das Mehl für den Brezenteig; die Natronlauge für die Kruste kam

aus der Apotheke. So nahm die Dreifachkarriere von Helmut Lydtin ihren Lauf – als Arzt, Koch und schließlich Verleger.

Ihr kochender Nefte erwies sich als Glücksfall für die kinderlose Erfolgsautorin Maria Hofmann und ihr Dauerprojekt. Denn das Bayerische Kochbuch konnte in den 60er Jahren frischen Schwung gebrauchen. Es kamen erste Kritiken, mancher Küchenkniff aus den 40er und 50er Jahren könne so doch nicht mehr gültig sein. Zum Beispiel empfahl Maria Hofmann, das Auftauwasser eines tiefgefrorenen Hendls gleich noch für die Soße zu verwenden, weil man so Wasser sparen könne. Dieser Tipp der sparsamen Hausfrau fiel in den 60er Jahren dem Korrekturstift des wachsamem Arztes Lydtin zum Opfer.

Auch sprachlicher Altlasten nahm sich Lydtin an. So kam eines Tages der Anruf eines erbosten Lesers, dem der Name des Rezeptes für „Türkenblut“ (Nr. 1679) – hinter dem sich eine Bowle aus Weißwein und rotem Sekt verbirgt – als rassistisch aufgestoßen war. Professor Lydtin ließ sich nicht lumpen, hielt zwar am Rezept fest, machte aber aus dem „Türkenblut“ ein ungleich poetischeres „Tulpenblut“ – sodass das Getränk im alphabetischen Register weiterhin genau zwischen den „Truthahn, gebraten“ (Nr. 300) und den „Türkischen Mokka“ (Nr. 1612) passte.

Dazu bekam das Kochbuch einen „bayerischeren“ Anstrich. Sprachpuristen durften sich freuen, dass etwa im Stichwortverzeichnis beim „Quark“ (salzig; Nr. 630; süß: Nr. 1114) nun „siehe Topfen“ vermerkt war. Das bis dato charakteristische Gelb des Bucheinbands verschwand 1971 zugunsten des bayerisch-blauen Einbands. Ende der 70er, Anfang der 80er Jahre wurde auch dem Wandel der Essgewohnheiten Rechnung getragen. Auf dem Titelbild verschwand die fette Schweinshaxn mit Kraut (Nr. 129) nebst Reiberknödel (Nr. 907) und Bier. Dafür ist auf den neueren Auflagen eine Leberknödelsuppe (Nr. 28) und ein Kalbsbraten (Nr. 175) mit gemüsigter Füllung zu sehen. Vergleichsweise opulent tauchen auf dem aktuellen Titelbild Tomaten und frischer Salat auf – sozusagen als äußerer Beleg dafür, was im Innern des Buches zusätzlich zu den Rezepten mittlerweile an Ernährungsbildung geboten wird. Da gibt es eigene Kapitel wie „Von der Tiefkühlkost“, „Aluminium-Haushaltsfolie in der Küche“, „Die Kunst des rechten Würzens“, eine 20 Seiten umfassende Nährwerttabelle und seit den 80ern die „Kleine Mi-



Freut sich immer über eine gscheite Handvoll Bayerisches Kochbuch: Verleger Helmut Lydtin beim MUH-Gespräch in München



krowellenkunde“. Stark ausgebaut wurde auch das Kapitel „Aus der Küchensprache“, das von „Abbrennen“ über „Glasierer“ bis „Zuckercouleur“ alles genau erklärt, was Siebeck, Lafer & Co. einfach voraussetzen, und keiner traut sich fragen, wovon die da reden. Zum „Pochieren“ heißt es etwa: „Aufgeschlagene Eier in kochendes Essig-Salzwasser gleiten und leise kochen bzw. ziehen lassen, bis Eiklar geronnen ist.“ Altbewährt sind die ins Detail gehenden Tipps, etwa für das Schneiden und Anrichten von Braten: „Fleisch mit scharfem Messer gegen die Faser in nicht zu dicke, gleichmäßige Scheiben schneiden, schuppenförmig auf heißer Platte anrichten, mit etwas heißer Soße übergießen.“

1998 starb Maria Hofmann mit fast 94 Jahren. Helmut Lydtin führt ihr Werk weiter und ist heute der Verleger des Bayerischen Kochbuchs. Er holt Angebote für das Druckpapier und Kalkulationen von Druckereien ein, prüft Korrekturabzüge von Fotos, verhandelt hart über Druckaufträge. Helmut Lydtin ist der Chef des einzigen Verlags der Welt mit nur einem einzigen Buch im Programm und dürfte darüberhinaus einer der wenigen Verleger sein, der über den glykämischen Index, also die Wirkung kohlehydrathaltiger Lebensmittel auf den Blutzuckerspiegel, genauso kundig reden kann wie über Papierpreise und Druckqualität. Als kleinen Luxus und Referenz an seine Liebe zu schönen Büchern lässt Lydtin übrigens seit der 47. Auflage von 1979 das Kochbuch mit Blaudruckmuster auf den Umschlaginnenseiten und mit drei farbigen Lesebändchen in blau, gelb und weiß herstellen. „Das ist natürlich extra teuer, denn die Lesebändchen müssen von Hand in jedes Buch eingelegt werden“, sagt Lydtin.

Natürlich lässt sich Helmut Lydtin nicht in die betriebswirtschaftlichen Karten des „Bayerischen Kochbuchs“ schauen. Er macht aber deutlich, dass er bei seinen Verhandlungen mit Druckereien nicht auf der Brennsuppn (Nr. 105) dahergeschwommen ist; derzeit druckt das Memminger MedienCentrum das Bayerische Kochbuch. So viel rückt Lydtin dann doch an geschäftlichen Details heraus: Ein Auftrag umfasst den Druck von 24.000 Exemplaren mit aktuell 942 Seiten und 32 farbigen Bildseiten. Das kostet etwa 110.000 Euro. „Wenn man davon ausgeht, dass ein Buch im Laden 25 Euro kostet und davon etwa 30 Prozent beim Buchhandel bleiben“, so Lydtin, „dann darf ein Buch in der Herstellung nur zwischen vier und fünf Euro kosten, damit sich das rechnet.“ Etwa die Hälfte des Geschäfts mit dem Bayerischen Kochbuch wird zwischen Oktober und Dezember gemacht – Stichwort Weihnachtsgeschäft.

Insgesamt wurden vom Bayerischen Kochbuch seit den 30er Jahren etwa 1,6 Millionen Exemplare verkauft – das wäre statistisch gesehen für jeden vierten bayerischen Haushalt eines. Richtig ist aber eher, dass das Kochbuch zum einen nicht nur innerhalb der Landesgrenzen Bayerns Verwendung findet – man denke allein an die ausgewanderten Bayern, für die das Große Blaue ein kulinarischer Anker in die alte Heimat ist. Und dass es zum anderen in vielen Haushalten drei- und vierfach liegt, weil es zuerst verschenkt und dann vererbt wird – samt den Marmeladeflecken auf dem Rezept für die „Spitzbuben“ (Nr. 1551) als Andenken an die Schleckereien der lieben Verblichenen. Die gelben Buchdeckel der alten Ausgabe von der Oma werden notdürftig zusammengehalten von kaum mehr klebendem, trüb gewordenem Tesafilm, der schwarze Streifen über dem leinernen roten Buchrücken mit der blauen Schrift zieht.

Helmut Lydtin freut sich, wenn er solche alten, sichtbar benutzten Bände in die Hand

bekommt. Für ihn liegt Kochen ganz nah bei seiner Arbeit als Arzt. „Kochen ist angewandte Biochemie“, sagt er und kann deshalb genau erklären, warum Spaghetti (Nr. 919) nur in reichlich kochendem Salzwasser und keinesfalls zu lange gekocht werden dürfen. Was ist eigentlich die Leibspeise des Chefs vom Bayerischen Kochbuch? „Ich bin ein einfacher Mensch“, sagt Lydtin nur. Er

## Insgesamt wurden seit den 30er Jahren etwa 1,6 Millionen Exemplare verkauft – das wäre statistisch gesehen eins für jeden vierten bayerischen Haushalt.

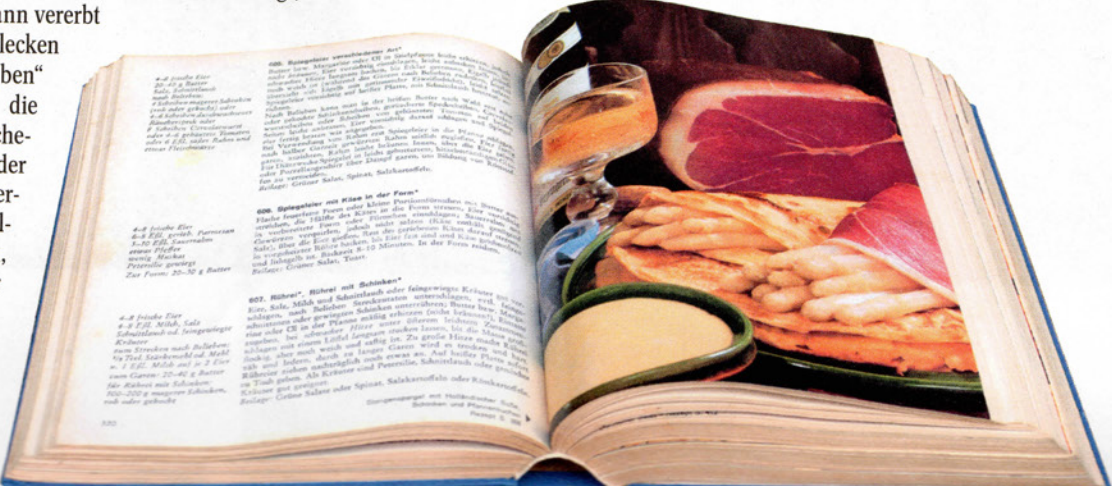
mag Stangenspargel mit Holländischer Soße (Nr. 718). Als kleine persönliche Zutat zum Bayerischen Kochbuch leistet er sich zu diesem Gericht eine der raren Farbseiten. Sie zeigt den Spargel zubereitet auf badische Art, wie Lydtin es von seinen Vorfahren („Tierärzte, Menschenärzte und Förster“) aus der Gegend von Rastatt kennengelernt hat. Das heißt: Der Spargel ist in Pfannkuchen eingewickelt und wird mit einer sämig angerührten Sauce Hollandaise serviert, dazu gibt's zweierlei Schinken. Gern mag er aber auch Rahmockerl (Nr. 1064) und Schupfnudeln (Nr. 893). Arzt, Verleger und Koch in München – Helmut Lydtin ist ein glücklicher Mensch, dessen Herz dem Bayerischen Kochbuch gehört. Er trinkt seinen Kaffee aus, dankt freundlich, lächelt sein Alt-Münchner Bürgerlächeln und verschwindet im Häusermeer von Schwabing.

\* \* \* \* \*

Das Bayerische Kochbuch von Maria Hofmann und Dr. Helmut Lydtin ist derzeit erhältlich in seiner 56. Auflage (2007) beim Birken-Verlag München, es hat 944 Seiten und kostet 25 Euro.



Vom mausgrauen Heftl zum großen blauen Klassiker: Die Evolution des Bayerischen Kochbuchs; unten die aktuelle Auflage, aufgeschlagen beim Stangenspargel, badische Art





# „Die Anfänge des Bayerischen Kochbuchs waren rebellisch.“

Die Philologin und Informationsdesignerin **Regina Frisch**, geboren 1961 in Starnberg, erforscht und beschreibt das Bayerische Kochbuch als Quelle der Kulturgeschichte.

**Frau Frisch, Sie sind eine moderne Frau. Wie sind Sie auf das gute alte Bayerische Kochbuch gekommen?**

Das Bayerische Kochbuch ist ein Standardkochbuch. Als ich Studentin war, Mitte der 80er, hat mir mein Bruder meine erste Ausgabe geschenkt. Ich koche bis heute danach – Braten, Mehlspeisen und Kuchen. Sehr bald hat mich als Linguistin für das Buch eingenommen, dass so wenige Bilder drin sind und dass die Texte so genau sind. Es ist eben sorgfältig gearbeitet. Wenn man genauer hinschaut und die Rezepte vergleicht, sieht man, wie sie peu à peu verändert wurden.

**Was gibt's da für Feinheiten?**

Zum Beispiel korrespondiert die Zutatenliste mit der Zubereitung. Das ist etwa beim Salz zu beobachten. In früheren Auflagen kommt das Salz in der Zutatenliste oft am Ende. Wenn man aber bei der Zubereitung das Salz relativ früh braucht, dann rutscht in späteren Auflagen das Salz in der Zutatenliste nach vorn.

**Sie haben den Überblick über nahezu alle Auflagen des Bayerischen Kochbuchs – spiegelt sich da auch Zeitgeschichte?**

Weniger in den Rezepttexten, aber zum Beispiel im Vorwort. Die Vorworte der verschiedenen Ausgaben waren etwas, das mich früh an diesem Forschungsprojekt gefesselt hat. Mein drittes Exemplar hatte ein Vorwort von 1938, da stand die Frau am Herd quasi an der Front. Da hieß es dann auch explizit, dass man nur deutsches Gemüse und deutsche Kräuter verwenden soll. Interessanterweise waren aber die „deutschen Kräuter“ nicht nur Petersilie, Schnittlauch und

Dill, sondern auch Estragon, Basilikum und Majoran. Mein Eindruck war: Das Kochbuch wollte sagen „Verwendet Kräuter!“, der Zeitgeist legte nahe zu sagen: „Verwendet deutsche Kräuter!“ Sie haben nach der Zeitgeschichte im Kochbuch gefragt. Die Entstehung des Bayerischen Kochbuchs hängt eng zusammen mit der Frauenbildung, mit der Emanzipation. Anfang des 20. Jahrhunderts hat der „Bayerische Verein für wirtschaftliche Frauenschulen auf dem Lande“ sich sehr um die Bildung der Bürgertöchter bemüht, denen eine berufliche Bildung verwehrt war. Und gleichzeitig hat er Wanderkochkurse organisiert für Landfrauen und Arbeiterinnen – für diese Wanderkochkurse hat man in der „Wirtschaftlichen Frauenschule“ in Miesbach ein Kochbuch geschrieben. Es trug den schlichten Titel „Kochbuch“ mit dem langen Untertitel „des Bayerischen Vereins für wirtschaftliche Frauenschulen auf dem Lande“. Das waren die Anfänge des Bayerischen Kochbuchs. In dieser Zeit, vor dem Ersten Weltkrieg, war das ein emanzipatorischer Ansatz, sowohl Bürgertöchter als auch Landfrauen auszubilden. Wenn das Buch heute jemandem altbacken vorkommt – seine Anfänge waren es auf keinen Fall. Die waren rebellisch.

**Sie haben eine Sammlung mit nahezu allen Ausgaben. Wie lange hat's gebraucht, die zusammenzutragen?**

Intensiv hab ich ein Jahr lang gesucht. Heute habe ich über 50 der insgesamt 56 Ausgaben. Im Prinzip sammle ich immer noch.

**Haben Sie die Erstausgabe?**

Ja. Die Erstausgabe hab ich auch! (*lacht*) Sogar beide! Die vom Kochbuch der Frauenschule und das erste Bayerische Kochbuch. Interessant bei dieser Sammlung war, dass man diese Bücher bei Antiquariaten nicht so einfach bekommt. Antiquariate wollen ja immer möglichst schöne Bücher verkaufen. Und benutzte Kochbücher mit Fettflecken und reingeschriebenen Anmerkungen und Gebrauchsspuren, wie ich sie mag, die wandern dann häufig auf den Müll.

**Inwieweit bildet sich im Bayerischen Kochbuch der Wandel der Essgewohnheiten ab? Gibt's Rezepte, die irgendwann verschwunden sind?**

Nach dem Ersten Weltkrieg sind Rezepte aus dem Kochbuch gestrichen worden, die zu üppig waren. Zum Beispiel gab es zwei Leberknödelrezepte und drin blieb die sparsame Variante. Neue Mangelrezepte gab's vor allem nach dem Zweiten Weltkrieg, zum Beispiel Braunmehlsuppe oder -soße, für die Mehl einfach ohne Fett in der Pfanne angeröstet wurde. Das Rezept kam 1947 hinein ins Bayerische Kochbuch und wurde dann wenige Auflagen später wieder gestrichen. Genau wie die berühmten Steckrüben – die heißen im Kochbuch „Dot-schen“ – und ein besonders sparsamer Brotaufstrich aus Hefe.

**Haben Sie sich auch mit Maria Hofmann befasst, der Frau, die hinter dem Bayerischen Kochbuch steht?**

Ja, natürlich. Sie war sehr qualitätsbewusst und als Lehrerin streng, engagiert und überaus korrekt, sagten mir Schülerinnen von ihr. Aber sie war auch sehr aufmerksam und zupackend und holte auch mal persönlich einen Kuhmagen aus dem Schlachthof, wenn es zur Demonstration für eine Prüfung notwendig war.

**Was hat Sie bei Ihrer Forschungsarbeit besonders erstaunt?**

Erstaunlich ist vor allem die Kontinuität im Bestand. Mehr als 50 Prozent der Rezepte der Erstausgabe von ca. 1910 sind heute noch im Bayerischen Kochbuch enthalten. Eine Entdeckung war für mich das Schicksal der Flusskrebse: In den ersten zwei Auflagen gab es ein Rezept „Flusskrebse kochen“. Ich vermutete erst, dass die Flusskrebse und damit auch das Rezept der zunehmenden Gewässerverschmutzung zum Opfer gefallen waren, aber tatsächlich war die Krebspest schuld: Mit amerikanischen Krebsen wurde auch eine Krankheit importiert, die die heimischen Krebse ausgerottet hat. Und überrascht hat mich der „Hindhedesalat“ (Nr. 832), benannt nach dem dänischen Ernährungswissenschaftler Dr. Mikkel Hindhede. Dieser Salat lehrte mich, dass der Fleischkonsum bereits vor 100 Jahren heftig diskutiert worden ist – mit durchaus vergleichbaren Argumenten wie heute. Und ein Rätsel wird wohl bleiben, warum das Kuheuter (Nr. 280) glücklicherweise noch heute im Kochbuch ist, aber Kuttelfleck seit der 27. Auflage von 1958 nicht mehr.

Interview: Bernd Kellermann

Regina Frisch präsentiert ihre Forschungsarbeit über das Bayerische Kochbuch derzeit im Beruflichen Schulzentrum Miesbach, Frauenschulstraße 1. Die Ausstellung „100 Jahre Kochbuchgeschichte – Miesbach, die Wiege des Bayerischen Kochbuchs“ ist noch bis zum 23. Dezember während der üblichen Schulzeiten für die Öffentlichkeit zugänglich. Zu sehen sind 20 Auflagen des Bayerischen Kochbuchs, unter den behandelten Themen sind: Das Kochbuch als Lehrbuch, Politik im Kochbuch, das Design des Kochbuchs im Wandel, Bayerische Küche im Kochbuch. Wir danken Regina Frisch sehr herzlich für fachlichen Rat bei dieser Geschichte und die famose Fotosession mit ihrer Kochbuch-Sammlung!

Regina Frisch präsentiert ihre Forschungsarbeit über das Bayerische Kochbuch derzeit im Beruflichen Schulzentrum Miesbach, Frauenschulstraße 1. Die Ausstellung „100 Jahre Kochbuchgeschichte – Miesbach, die Wiege des Bayerischen Kochbuchs“ ist noch bis zum 23. Dezember während der üblichen Schulzeiten für die Öffentlichkeit zugänglich. Zu sehen sind 20 Auflagen des Bayerischen Kochbuchs, unter den behandelten Themen sind: Das Kochbuch als Lehrbuch, Politik im Kochbuch, das Design des Kochbuchs im Wandel, Bayerische Küche im Kochbuch. Wir danken Regina Frisch sehr herzlich für fachlichen Rat bei dieser Geschichte und die famose Fotosession mit ihrer Kochbuch-Sammlung!

Erstaunlich ist die Kontinuität im Bestand: Mehr als 50 Prozent der Rezepte der Erstausgabe von ca. 1910 sind heute noch im Bayerischen Kochbuch.

Historische Fotos: Privatbesitz, Quelle: Regina Frisch

