

Titel: Eine Geschichte des deutschsprachigen Kochbuchs

Autor: Klaus Dürschmid

Stichwörter: Geschichte des Kochbuchs, Kochbücher, Ernährungsgeschichte, Alltags- und
Sachkultur

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung:
 - 1.1. Wozu essen wir überhaupt?
 - 1.2. Was ist ein Lebensmittel?
 - 1.3. Was sind Speisen?
 - 1.4. Wozu kochen?
 - 1.5. Was ist Kochen?
 - 1.6. Was ist ein Kochbuch?
 - 1.7. Was ist eine Geschichte des Kochbuchs?

2. Die antike Vorzeit (bis 500 n.Chr.)
 - 2.1. Athenaios aus Naukratis: Deipnosophistai
 - 2.2. Kochbuch des Arcestratos von Gela
 - 2.3. Ennius: Hedyphagetica
 - 2.4. Marcus Gaius Apicius: De re coquinaria

3. Das Mittelalter (500-1450)
 - 3.1. Ibn Butlan: Taqwim al-shiha
 - 3.2. Daz bœch von gœter spise (1350)
 - 3.3. Meister Eberhards Kochbuch (>1404 <1450)
 - 3.4. Rheinfränkisches Kochbuch (1445)
 - 3.5. Mondseer Kloster-Kochbuch (1453)
 - 3.6. Wiener Dorotheen Kloster-Kochbuch
 - 3.7. Meister Hans: maister hannsen des von wirtenberg koch (1460)

4. Die Renaissance (1450-1600)
 - 4.1. Kuchemaistrey (1485)
 - 4.2. Platina: Von der Ehrlichen, zimlichen, auch erlaubten Wollust des leibs (1542)
 - 4.3. Gualtheri Hermenius Ryff: Confect oder Lafwergenbüchlein (1542)
 - 4.4. Philippine Welser: Das Kochbuch der Philippine Welser (1545)
 - 4.5. Sabina Welser: Das Kochbuch der Sabina Welserin (1553)
 - 4.6. Gualtheri Hermenius Ryff: New Kochbuch / Für die Krancken (1555)
 - 4.7. Hieronymus Bock: Kreutterbuch – Teutsche Speißkammer (1555)
 - 4.8. Marcus Rumpolt: Ein New Kochbuch (1581)
 - 4.9. Balthassar Staindl: Ein sehr kunstlichs und nützlichs Kochbuch (1586)
 - 4.10. Anna Wecker: Ein köstlich New Kochbuch (1597)
 - 4.11. Frantz de Rontzier: Kunstbuch von mancherley Essen (1598)

5. Der Barock (1600-1780)
 - 5.1. Johannes Colerus: Oeconomica ruralis et domestica (1645)
 - 5.2. P.V. Aengeln: Der frantzösische Koch (1665)
 - 5.3. Johannes Jacobus Agricola: Schauplatz des Allgemeinen Hauß=Haltings (1677)
 - 5.4. Johann Sigismund Elsholtz: Diaeteticon (1682)
 - 5.5. Koch- Und Artzney Buch (1686)
 - 5.6. Susanna Maria Endter: Vollständiges Nürnbergisches Koch=Buch (1691)
 - 5.7. Maria Sophia Schellhammer: Die wohl unterwiesene Köchinn (1692)
 - 5.8. Philipp Florinus: Oeconomus prudens et legalis (1702)
 - 5.9. Eleonora Maria Rosalia Lichtenstein: Freywillig aufgesprungener Granat=Apffel (1709)
 - 5.10. Wolf Helmhard von Hohberg: Georgica Curiosa (1715)

- 5.11. Amaranthes: Nutzbares, galantes und curioses Frauenzimmer-Lexicon (1715)
 - 5.12. Paul Jakob Marperger: Vollständiges Küch- und Keller Dictionarium (1716)
 - 5.13. Conrad Hagger: Neues Saltzburgisches Koch=Buch (1719)
 - 5.14. Coccejus: Das neueste wohl-eingerichtete Koch-Buch (1724)
 - 5.15. Maria Sophia Schellhammer: Das Brandenburgische Koch-Buch (1732)
 - 5.16. Ignaz Gartler: Nutzliches Kochbuch (1740)
 - 5.17. Der Engeländische Koch (1742)
 - 5.18. Susanna Eger: Leipziger Koch=Buch (1745)
 - 5.19. Ignaz Gartler, Barbara Hickmann: Wienerisches bewährtes Kochbuch (1740)
 - 5.20. Das Allerneueste Pariser Koch=Buch (1752)
 - 5.21. Marcus Loofft: Nieder=Sächsisches Koch=Buch (1778)
 - 5.22. Niederrheinisches Kochbuch (1777)
 - 5.23. Jean Neubauer: Allerneuestes Kochbuch (1779)
6. Das bürgerliche Jahrhundert (1780-1914)
- 6.1. Gartler, Ignaz und Hickmann, Barbara: Wienerisches bewährtes Kochbuch. 1783
 - 6.2. Neues Lexikon der französischen, sächsischen, österreichischen und böhmischen Kochkunst. 1785
 - 6.3. Neues Bernerisches Koch-Buch. 1787.
 - 6.4. Maria Anna Rudisch: Mein eigenes geprüftes Kochbuch (1788)
 - 6.5. Österreichisches Kochbuch. 1791
 - 6.6. Rosina Pflanzl, Steyr 1792
 - 6.7. Der Wienerische Zuckerbäcker. 1794
 - 6.8. Kleines österreichisches Kochbuch. 1798
 - 6.9. Die erfahrene und wohlgeübte Herrschafts-Köchin. 1802
 - 6.10. J.M.: Grätzerisches durch Erfahrung geprüftes Kochbuch (1804)
 - 6.11. Maria Elisabetha Meixner: Linzerisches Kochbuch (1805)
 - 6.12. P. Neubauer: Durch Erfahrung geprüftes Wienerisches Kochbuch für alle Stände (1805)
 - 6.13. Die Cölner Köchin (1807)
 - 6.14. Theresia Ballauf: Die Wiener-Köchinn wie sie seyn soll (1810)
 - 6.15. Neues und erprobtes Wienerisches Kochbuch. (Barbara Nicklin). (1812)
 - 6.16. Bratenwender, Ignatius: Der Kölnische Leckerfraß. (1819)
 - 6.17. Scheibler, Sophie Wilhelmine: Allgemeines Deutsches Kochbuch. (1832 ff.)
 - 6.18. Weiler, Sophie Juliane: Neuestes Augsburgisches Kochbuch. (1844)
 - 6.19. Baumann, Johann Friedrich : Der Dresdner Koch (1844)
 - 6.20. Rosnack, Marie: Stettiner Kochbuch. (1845)
 - 6.21. Davidis, Henriette: Praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche (1845 ff.)
 - 6.22. Henriette Davidis: Die Hausfrau (1861)
 - 6.23. Ritzerow, Frieda: Mecklenburgisches Kochbuch. (1868)
 - 6.24. Katharina Prato. Die Süddeutsche Küche
 - 6.25. Das häusliche Glück (1887)
 - 6.26. Löffler, Henriette: Henriette Löffler's großes illustriertes Kochbuch.
 - 6.27. Universal-Lexikon der Kochkunst. (1890)
 - 6.28. Morgenstern, Lina: Universal-Kochbuch für Gesunde und Kranke. (1890)
 - 6.29. Löffler, Friederike Luise: Neues Stuttgarter Kochbuch. (1894)
 - 6.30. Heyl, Hedwig: Das ABC der Küche. (1897)
 - 6.31. Hammerl, Trautgott: Norddeutsches Kochbuch für die herrschaftliche und feinere bürgerliche Küche. (1898)
 - 6.32. Clar, Hermine: Das ABC des Hauswesens (1900)
 - 6.33. Seleskowitz, Louise: Wiener Kochbuch. (1905)
 - 6.34. Jürgensen, Christian: Kochlehrbuch und praktisches Kochbuch für Ärzte, Hygieniker, Hausfrauen, Kochschulen. (1910)
 - 6.35. Rokitansky, Marie von: Die Österreichische Küche (1910)
 - 6.36. Gauß, Martha / Führer, Emma: Mein Haus meine Welt. (1911)
 - 6.37. Hess, Olga / Hess, Adolf: Wiener Küche. (1913)
 - 6.38. Wundt, Emma: Kochbuch der Haushaltungs- und Kochschule. (1915 ff)
 - 6.39. Rottenhöfer, J.: Illustriertes Kochbuch

7. Kochbücher im 20.Jahrhundert

7.1. 1914-1950: Die Weltkriege und Europas Abstieg

7.2. 1950-2000: Der wirtschaftliche Aufschwung und Europas Konsolidierung

7.3. Gegenwart: Wettbewerb und die Zersplitterung des Kochbuchmarkts

7.4. Zukunft:

8. Literatur

1. EINLEITUNG

Zu Beginn einer Geschichte von 650 Jahren dokumentierter deutschsprachiger Kochbücher sollen hier die folgenden sieben grundsätzlichen Fragen gestellt und hoffentlich beantwortet werden.

1. *Wozu essen wir überhaupt?*
2. *Was ist ein Lebensmittel?*
3. *Was sind Speisen?*
4. *Wozu kochen wir?*
5. *Was ist Kochen?*
6. *Was ist ein Kochbuch?*
7. *Was ist eine Geschichte des Kochbuchs?*

Damit soll das Untersuchungsgebiet dieser Publikation einigermaßen präzise abgegrenzt werden. Die weiteren 6 Abschnitte beschäftigen sich mit Inhalt, Gestalt, Zielgruppe, Autor wesentlicher Kochbücher aus den Epochen Antike, Mittelalter, Renaissance, Barock, Bürgerliches Jahrhundert, 20. Jahrhundert, Gegenwart und Zukunft. Die Antike wird nur cursorisch gestreift, die nicht-deutschsprachige Kochbuchliteratur wird nur in ihrem Einfluß auf deutschsprachige Kochbücher behandelt. Der letzte Abschnitt versucht zusammenfassend, wesentliche Entwicklungslinien des Kochbuchs darzustellen.

1.1 Wozu essen?

Allgemein läßt sich der Zweck des Essens und damit derjenige von Lebensmitteln als optimaler Beitrag zur Gesundheit verstehen. Gesundheit bedeutet körperliches, geistiges, psychisches und soziales Wohlbefinden. Dieser Zweck ist durch die Vieldimensionalität der Lebensmittel in Teilzwecke gliederbar. Lebensmittel sind nämlich klassisch vieldimensionale Produkte mit einer Reihe von Funktionen, die in primäre, sekundäre, tertiäre und quartäre Funktionen gegliedert werden können (Tab. 1)

Als primäre Funktion von Lebensmitteln wird die allgemeine Grundversorgung mit Nährstoffen (Nährwert) bezeichnet. In dieser Funktion ist implizit die Anforderung nach sicheren Lebensmitteln enthalten, die mikrobiologisch in Ordnung sind und keine gesundheitsschädlichen Inhaltsstoffe aufweisen. Die sekundäre Funktion umfaßt den sensorischen Bereich von Lebensmitteln, den Bereich der Wahrnehmung der Lebensmittel mit den menschlichen Sinnen (optische, akustische, trigeminale, olfaktorische, gustatorische, Kälte-, Wärme-, Schmerz, kinästhetische und Getast-Wahrnehmung). Die tertiäre Funktion bezeichnet alle gesundheitsfördernden Aspekte eines Lebensmittels. Als quartäre Funktion kann die kommunikative Funktion von Lebensmitteln bezeichnet werden, es ist das ein vielschichtiger Komplex von sozialen, kulturellen und psychologischen Aspekten. Das Lebensmittel ist ein Kommunikationsmittel, das Aussagen darüber macht, wer der Esser ist, wo er ist und wie sein Verhältnis

zur Welt aussieht. Essen ist identitätsstiftend. Kurz gesagt: ein Lebensmittel muß ernähren, es muß schmecken, es muß gesund erhalten und es muß Bedeutung tragen.

Tabelle 1: Funktionen von Lebensmitteln

Materielle Funktionen von Lebensmitteln

- Primäre Funktion: Nährwert
- Sekundäre Funktion: Genußwert
- Tertiäre Funktion: Gesundheitswert

Immaterielle Funktionen von Lebensmitteln

- Quartäre Funktion: Kommunikations- oder Bedeutungswert

Neben den instrumentell-materiellen Funktion haben Produkte folgende bedeutungbestimmende Funktionen:

Expressive Funktion: Wer bin ich?

Distinktive Funktion: Wer bin ich nicht?

Soziale Funktion: Vertiefung der Verbindung zw. Menschen

Normative Funktion: Erfüllung von gesellschaftlichen Regeln

Ästhetische Funktion: ästhetische Regeln entsprechend

Zur wahrgenommenen Qualität eines Lebensmittels gehört demnach auch seine Eignung, von Konsumenten gut und eindeutig als Kommunikationsmittel verwendet zu werden, also mit dem Konsum des Lebensmittels Botschaften über sich selbst und sein Wertesystem zu senden. Ist die Semantik eines Lebensmittels, eines Lebensmittelprodukts gesellschaftlich gut geklärt und anerkannt, so funktioniert die Kommunikation mithilfe dieses Produkts gut und diesbezüglich steht einem Verkaufserfolg nichts im Wege. Produkte, die inkohärente, unklare, ambivalente Botschaften aussenden, rufen dagegen Irritationen hervor und werden weniger verwendet, das heißt weniger gekauft werden.

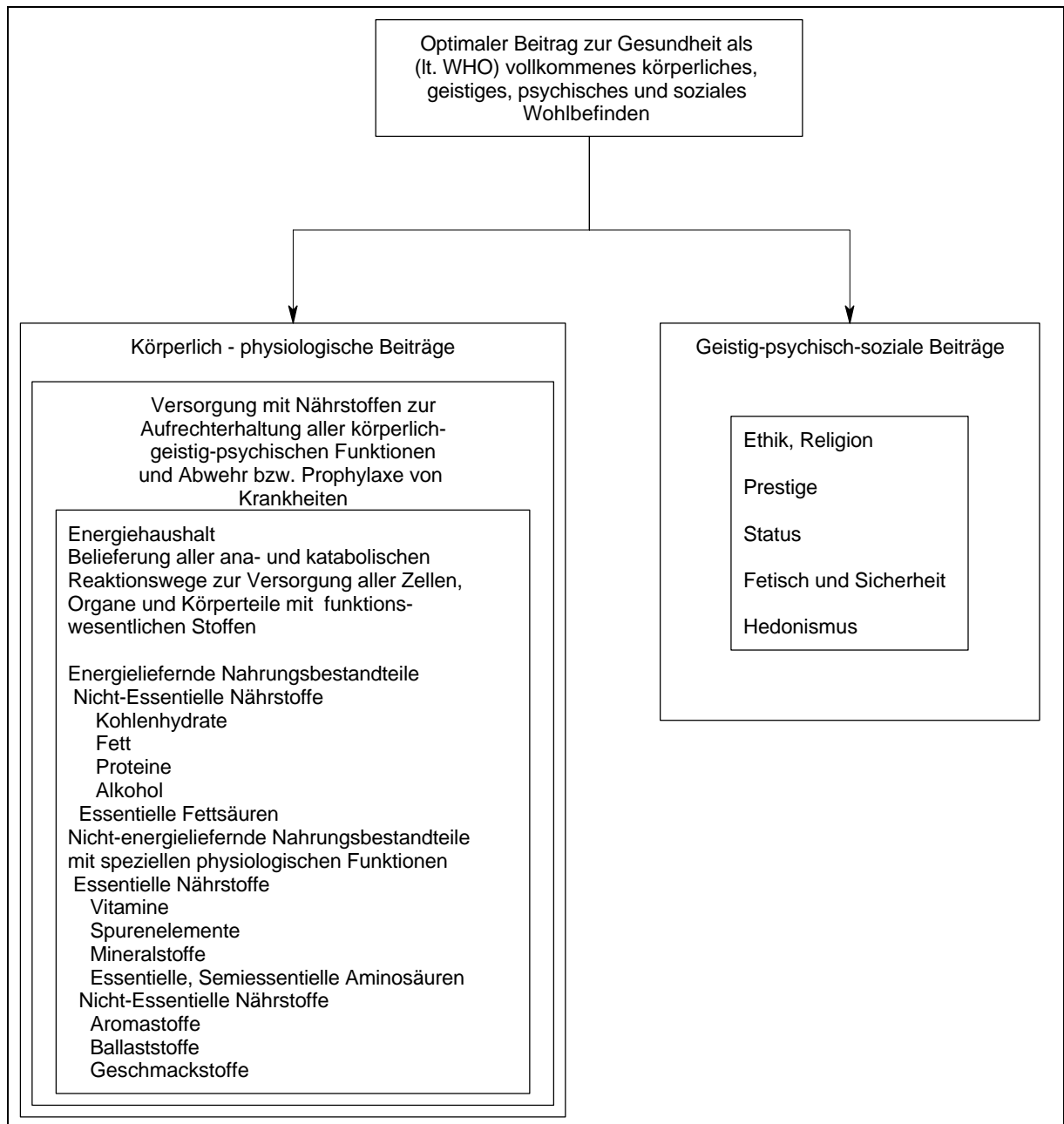


Abbildung 1: Wozu essen und trinken?

Was ist Essen?

Essen im weiteren Sinne ist der Vorgang der oralen Zufuhr von materiellen, oben genannten Zielen dienenden Stoffen in das offene Fließsystem Mensch.

1.2 Was ist ein Lebensmittel?

Laut österreichischem LMG §2. sind: „Lebensmittel (Nahrungs- und Genußmittel) Stoffe, die dazu bestimmt sind, von Menschen in unverändertem, zubereitetem oder verarbeitetem Zustand überwiegend zu Ernährungs- oder Genußzwecken gegessen, gekaut oder getrunken zu werden.“

Gesundheitsbezogene Angaben sind generell verboten, müssen aber auf Antrag per Bescheid zugelassen werden, wenn dies mit dem Schutz der Verbraucher vor Täuschung vereinbar ist (LMG §9) (75).

Eine überlegenswerte Definition von Lebensmitteln, die jedoch weit ins Philosophische, die Trennung von Ich und Nicht-Ich betreffend, hineinführt, ist: „*Lebensmittel ist alle Umwelt, die über den Verdauungsapparat zur Inwelt wird*“. Vieles, was den üblichen Vorstellungen von Lebensmitteln widerspricht (z.B. Arzneimittel, Verzehrprodukte), fällt unter diese erwägenswerte Definition.

Der Verdauungstrakt ist die intensivste Kontaktstelle des Menschen zur Umwelt und daher ist die Qualität der Lebensmittel von so existentieller Bedeutung und nicht zu trennen von der Qualität unserer Umwelt und der Gesellschaft, die Umwelt und Lebensmittel gestaltet.

Die zentrale Bedeutung der Lebensmittel für die menschliche Existenz kommt auch in der Tatsache zum Ausdruck, daß die Dinge in der Welt, die wir mit allen uns zur Verfügung stehenden Sinnen (Geschmack, Geruch, Gehör, Auge, Temperatur- und Schmerzsinne, mechanischer und kinästhetischer Sinn), wahrnehmen, allesamt Lebensmittel sind. Diese Sinne haben die überlebenswichtige Aufgabe, die Lebensmittel, die wir im Begriffe sind, uns zuzuführen, einer intensiven Prüfung auf Verträglichkeit zu unterziehen.

Der Geschmackssinn ist bereits bei Ungeborenen ausgebildet, über den Geruchssinn ist diesbezüglich nichts bekannt. Der Geruchssinn als Fernsinn würde im Gegensatz zum Nahsinn Geschmack im Mutterleib wenig Sinn machen. Bereits Ungeborene schmecken die Süße des Fruchtwassers und reagieren spür- und nachweisbar auf bestimmte Ernährungsweisen der Mutter. Aversionen gegen Gerüche, Aromen scheinen allesamt anerzogen zu sein, selbst gegen Fäkalien und Urin-Geruch sind Neugeborene indifferent, sie haben ja in der Fruchtblase permanent den eigenen Urin zu sich genommen und wahrgenommen.

Nach Peter Kubelka kommt vor der Welt-Anschauung die Welt-Erkostung – Die Schulung der anderen Sinne erfolgt durch den Geschmack. Die Idee der Verdichtung wurde geboren durch einen Mund voller Beeren. Wir können nur essen, was in unserer Macht steht – daher sagen unsere Speisen viel aus über die Machtverhältnisse, in denen wir leben. Wo meine Sinne sind, da bin ich. Austerngulasch: ich bin auf der Wiese (Milch), ich bin auf dem Meer (Auster).

Ein Gericht vereinigt sinnliche Botschaften über unser Verhältnis in und zu unserer Welt. Kochen steckt einen Machtbereich auch geografisch ab.

Rindsuppe: Überführen von Essenzen (Seele) des Gemüses (Wurzel der Erde) durch das Wasser in das Wesentliche des Rinds, Geschmack und Geruch sind Repräsentanten des Ganzen. „Alles was wir essen, lebt.“ Nur was lebt, kann man essen. „Moralisches Vegetariat“. Kosmos.

Speckknödel: Wo etwas heimisch ist, wo es hingehört und richtig ist, hat es keinen Namen.

1.3 Was sind Speisen?

Speisen sind zubereitete feste oder flüssige Lebensmittel. Getränke zählen nicht zu den Speisen. Eine Speise kann auch aus mehreren Lebensmitteln zusammengesetzt sein.

1.4 Wozu überhaupt kochen?

Die Ziele des Kochens können in folgende Gruppen eingeteilt werden:

1. Verbesserung sensorischer Merkmale: angenehmere Textur, besserer Geschmack, gefälligere Farbe, besserer Geruch etc.
2. Konservierung: Abtötung oder Reduktion von Bakterien, Pilzen, Viren, Larven etc. und Umwandlung in stabile Produkte.
3. Verbesserung der gesundheitlichen Verträglichkeit: Umwandlung von Inhaltsstoffen der Rohstoffe, leichtere Verdaulichkeit, geringere Allergenität, Umwandlung von toxischen Stoffen in nicht-toxische, Abtötung oder Reduktion von Bakterien, Pilzen, Viren, Larven etc.

Soziale Aspekte: Herstellen von Gemeinsamkeiten und Differenzen, Demonstration unseres Status in der Welt, Demonstration des sozialen Status durch Beherrschen von Kulturtechniken u.ä.m.

1.5 Was ist Kochen?

Die Klassische Definition über die Technik lautet:

Kochen ist ein Vorgang, der Lebensmittel durch Wärmebehandlung dem Verzehr näher bringt.

Eine Definition über den Zweck der Tätigkeit des Kochens lautet:

Kochen ist ein verfahrenstechnischer Beitrag zur Erreichung der Ziele des Essens.

Dieser Beitrag wird prototypisch durch die Methode des Garens von Lebensmittels mittels Wärme charakterisiert.

Die Behandlung mit Wärme umfaßt nicht nur das Kochen im eigentlichen Sinne, nämlich das Erhitzen bis zum Siedepunkt von Wasser oder wässrigen Lösungen (Suppen, Saucen etc.), sondern kann folgende thermische Prozesse umfassen: Garziehen, Pochieren, Kochen, Dünsten, Dämpfen, Dampfdruckgaren, Braten, Schmoren, Poelieren, Grillen, Backen, Mikrowelle-Garung. Das sind alles Garverfahren. Als Garen wird ein Vorgang bezeichnet, der mit Hilfe von Wärme zu erwünschten Veränderungen von Hauptbestandteilen im Lebensmittel führt, die die Textur bestimmen, wobei je nach Übertragungsmedium der Wärme in feuchte (Wasser als Medium: Pochieren, Dünsten, Kochen, Druckgaren z.B.) und trockene (Fett, Metall, Luft als Medium: Grillen, Fritieren, Braten etc.) Garverfahren unterteilt wird. Sautieren, Gratинieren, Flambieren sind thermische Prozesse, die primär der Entstehung von Geschmacks- und Aromastoffen dienen und keine Garverfahren im eigentlichen Sinne darstellen.

Unter Kochen im weiteren Sinne allerdings wird nicht nur der Vorgang der Bearbeitung von Lebensmitteln mit Hitze verstanden sondern jede Art der Zubereitung, da sonst die oft sehr subtile und schwierige Zubereitung von Salaten, Fruchtsalaten, Rohkost-Gemüse, einer Mayonaise oder anderer Saucen nicht unter das Kochen fiele. „Jede Art der Beeinflussung dessen, was wir essen, ist Kochen“ meint gar Peter Kubelka. Auch die Auswahl von Lebensmitteln ist nach Kubelka bereits Kochen. Die Bearbeitung durch Kochen in diesem weiteren Sinne kann daher sehr geringfügig sein wie z.B. das Entfernen der Schale einer Banane, kann aber auch sehr komplex sein wie z.B. der mehrstufige Herstellungsprozeß von Salzburger Nockerln unter Einsatz verschiedenster Geräte, Rühr- und Mischvorgängen, Gartechiken, Hitze, Gefäßen usw.

Die Stufen der Koch-Entwicklung um fassen:

1. Alles essen
2. Ausgewähltes essen
3. Ausgewähltes bearbeiten und essen

Der primitivste – und am wenigsten erfolgreiche – Versuch, die Ziele des Essens zu erreichen, besteht darin, einfach alles zu essen: rohe Kartoffeln, Kieselsteine, Hühnereier aus Le-

gebatterien, Holz, Laub etc. Diesem Weg war evidenterweise evolutionär nur ein sehr kurzer Weg beschieden – selbst sogenannte Allesfresser sind sehr wählerisch.

Die etwas erfolversprechendere Strategie, besteht darin, aus den Dingen der Welt diejenigen auszuwählen, die im Zuge einer Einverleibung als Beitrag zur eigenen Gesundheit geeignet erscheinen. Diese Strategie wenden sowohl Tiere als auch Menschen an.

Allgemein ist ein Kochvorgang definiert durch folgende Parameter:

1. Material (Rohstoffe, Hilfsstoffe)
2. Methode und Maschine (Verarbeitungsprozeß)
3. Endprodukt (Speise)
4. Ort (Kontinent, Land, Stadt)
5. Zeit
6. Mensch (Landwirt, Lieferant, Koch, Konsument)

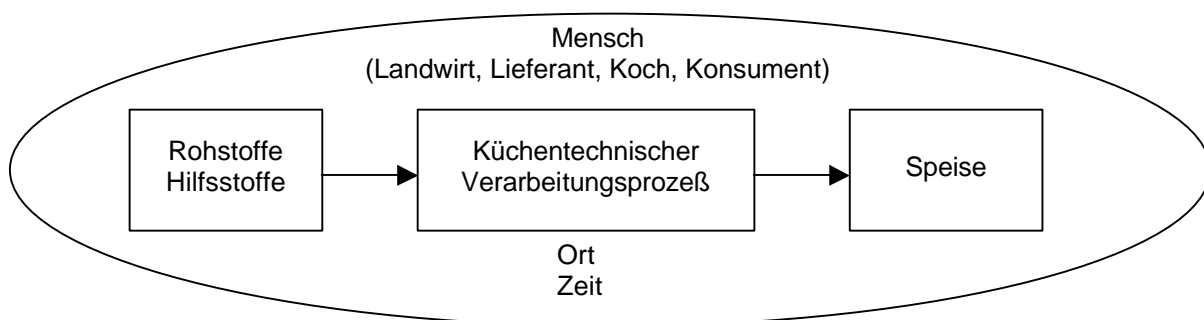


Abbildung 2: Grundschema des Kochens

Grundvoraussetzung jeglichen Kochens im eigentlichen Sinne ist die Fähigkeit zur Lenkung thermischer Prozesse, die ein Erwärmen von Lebensmitteln erlauben. Archaisch gesprochen ist diese Voraussetzung die Beherrschung des Feuers, das in mythischen Vorzeiten den Menschen durch Prometheus gegen den Willen der Götter gebracht worden sein soll. Günstig für jeglichen Kochvorgang ist auch die Verwendung von Töpfen aus feuer- bzw. temperaturbeständigem Material. Ton, Stein und Leder werden wohl als die frühesten Materialien der Töpfe und Pfannen bezeichnet werden können.

Exkurs: Das Kochen im Spannungsfeld von Handwerk, Kunst, Kultur und Wissenschaft

Kunst im weitesten Sinne ist jede auf Wissen und Übung gegründete Tätigkeit, im engeren Sinne jedoch die Gesamtheit des vom Menschen Hervorgebrachten (Ggs. Natur), das nicht durch eine Funktion eindeutig festgelegt oder darin erschöpft ist (Ggs. Technik). Kunst muß keinen Beweis der Richtigkeit von Aussagen antreten. Die Unterscheidung in Kunst, Handwerk und Wissenschaft ist erst im Übergang vom 18. zum 19. Jh. herausgebildet worden. Kunst entzieht sich im Gegensatz zur Wissenschaft in der Regel der Frage nach dem Warum. Kunst braucht keine Begründung für eine bestimmte Gestaltung zu geben, Wissenschaft ist unter ständigem Legitimationszwang. Als Argument gegen Kochen als Kunst wird meist die

biologische Notwendigkeit angeführt, mit der das Ergebnis des Kochens, das Essen verbunden sei. Wenn man ein Kochergebnis nicht ißt oder nicht essen muß, könnte es also Kunst sein. Wenn man dasselbe Ergebnis ißt, ist es keine Kunst mehr? Mir erscheint diese Position unhaltbar. Sollte es also tatsächlich so etwas wie eine *Kochkunst* [Breuss] geben, dann muß festgehalten werden, daß dies die Kunstform mit der intensivsten und vollständigsten Beanspruchung der menschlichen Sinne ist, denn kein anderes Kunstwerk spricht so wie eine Speise alle menschlichen Sinne an: optischen Sinn, chemische Sinne (Geruch, Geschmack, trigeminaler Sinn), Hitze, Kälte, Schmerz, kinästhetischer Sinn, Tastsinn, Gehör (Beiß-, Kaugeräusche, Knistern, Knacksen, Blubbern, Gluckseln etc.), Drucksensoren im Magen-Darmbereich, ja sogar der Gleichgewichtssinn, das wird bisweilen übersehen, kann durch Lebensmittel angesprochen werden (z.B.: Schwindel bei übermäßigem Alkoholgenuß).

Als Kultur wird in seiner weitesten Verwendung alles bezeichnet, was der Mensch geschaffen hat, was also nicht naturgegeben ist. In einem engeren Sinn bezeichnet Kultur die Handlungsbereiche, in denen der Mensch auf Dauer angelegte und den kollektiven Sinnzusammenhang gestaltende Produkte, Produktionsformen, Verhaltensweisen, Leitvorstellungen hervorbringt. Kochen gehört unbestritten zur Kultur.

Exkurs: Lebensmittel - Pharmazeutika

Die Unterscheidung von Lebensmitteln und Pharmazeutika war schon immer problematisch, früher, bis ins 18. Jahrhundert, wurde sie nur sehr vage getroffen. Lebensmittel und Heilmittel gehörten lange Zeit zusammen. Kochanweisungen wurden häufig in medizinischen Rezeptbüchern veröffentlicht und diese Vorgehensweise ist auch heutzutage üblich: Gesundheitsbezogene Kochbücher und Ernährungsberater gibt es in rauen Mengen in jeder Buchhandlung und auch in der Lebensmitteltechnologie gibt es den Trend der Functional Foods, denen aufgrund spezieller Inhaltsstoffe eine gesundheitsfördernde, präventive Wirkung zugesprochen wird.

Die ersten gedruckten Kochbücher waren meist Bestandteile sogenannter „Hausväterliteratur“. Bartolomeo Sacchi „De honesta voluptate“ gilt als erstes gedrucktes Kochbuch, gedruckt 1480 in Venedig. Ein späterer, österreichischer Nachfolger dieser Literaturgattung ist Wolf Helmhard von Hohenhausen „Geogica Curiosa“. Anweisungen für ein ökonomisch richtiges Leben.

1.6 Was ist ein Kochbuch?

Ein Kochbuch ist eine Sammlung von schriftlichen Anweisungen zur Zubereitung von Speisen.

Die Anweisungen eines Kochbuchs betreffen verwendete Rohstoffe und ihre Mengen, also Rezepte (lat. recipe – dt. nimm), küchentechnische Verfahren zur Bearbeitung, Angaben über Dauer von Misch-, Rühr-, Koch-, Back-, usw.-Vorgängen, Lagerung von Rohstoffen, Zwi-

schen- und Endprodukten sowie Verzehrweise. Bücher, die sich ausschließlich oder schwerpunktmäßig mit Rohstoffen, Lebensmitteln oder Speisen beschäftigen wie z.B. das Lebensmittellexikon von TÄUFEL et al., das Mundbuch von W. ROOT, das Appetit-Lexikon von HABS und ROSNER gelten nicht als Kochbücher. Auch Bücher, die sich nur den Tischsitten oder einzelnen Zubereitungsmethoden widmen, sind gewiß von größtem kulturhistorischem Interesse, gelten hier aber nicht als Kochbücher (Tischzuchten, Tranchieranweisungen etc.). Eigenständig publizierte, sich mit der Zubereitung von Speisen beschäftigende Exzerpte aus Nicht-Kochbüchern, allgemeinen Enzyklopädien oder Lexika gelten wie z.B. das Universalkochbuch des 18. Jahrhunderts (Trophologica Zedleriana) als Kochbücher. Auch wenn man z.B. der Bibel durchaus einige Kochrezepte entnehmen kann (siehe Literatur), so wäre es unserer Definition folgend jedoch unstatthaft, dieses Buch als Kochbuch zu bezeichnen.

Die Systematik der Sammlung von Arbeitsanweisungen ist sehr variabel, sie kann alphabetisch sein oder bezogen auf eingesetzte Rohstoffe, hergestellte Endprodukte, auf die angewandte Küchentechnik, auf die geschätzte Dauer der Herstellung oder irgendeinen anderen Parameter. Vor allem bei alten Kochbüchern ist heutiger Sicht häufig keine Systematik erkennbar.

Das Medium der Sammlung kann das klassische Buch aus Papier oder Pergament sein, ein Microfiche, eine CD-ROM oder ein sonstiges EDV-Medium. Wesentlich ist das Element des Schriftlichen, wobei auch piktografische oder symbolische Darstellungen möglich und üblich sind – nichtschriftliche, sprachliche Anweisungen wie z.B. filmische Darstellungen oder auf Tonträgern aufgezeichnete Anweisungen werden nicht als Kochbuch angesehen.

Die in einem Kochbuch beschriebene Herstellung von Speisen muß nicht notwendigerweise durch Kochen oder andere thermische Prozesse erfolgen. D.h. auch ein Buch, das sich mit der Herstellung von Mayonnaise, Salaten, Fruchtsalaten oder Rohkost-Gerichten beschäftigt, ist meiner Meinung nach berechtigterweise Kochbuch zu nennen.

Weiters muß ein Kochbuch nicht tatsächlich in der Küche als Sammlung von Arbeitsanweisung im Einsatz gewesen sein. Viel frühe Kochbücher sind als Dokumentation in der Bibliothek verwahrt worden und allenfalls abgeschrieben worden zur Weitergabe.

Häufig sind Kochbücher nicht originär einem Autor, einer Autorin zuzuordnen, vielmehr ist zu beobachten, daß Kochrezepte „wandern“, d.h sie tauchen in verschiedensten Kochbüchern in mehr oder weniger modifizierter Form auf. Der Begriff des Autor als originär erfindender Schöpfer eines Werkes ist beim Kochbuch prekär. Ein Kochbuch kann so betrachtet als work in progress einer kochenden Gesellschaft aufgefaßt werden. Vor allem bei alten Kochbüchern, die als sogenannte Fachschriften aufzufassen sind, ist der Begriff des Autors obsolet.

Das Kochbuch als eine Sammlung von Arbeitsanweisungen zur Herstellung von Speisen nimmt im Ablauf der Lebensmittel-Versorgungskette, wie in der Abbildung 3 dargestellt, einen Platz vor der Konsum- bzw. Nutzungsphase eines Lebensmittels ein. Da es im Interesse von

Produzenten liegt, daß ihre Produkte bestimmungsgerecht verwendet werden, werden viele Kochbücher von Produzenten von Lebensmitteln oder lebensmittelverarbeitenden Geräten selbst hergestellt (Maggi, Knorr, Thea, Dr.Oetker etc.).

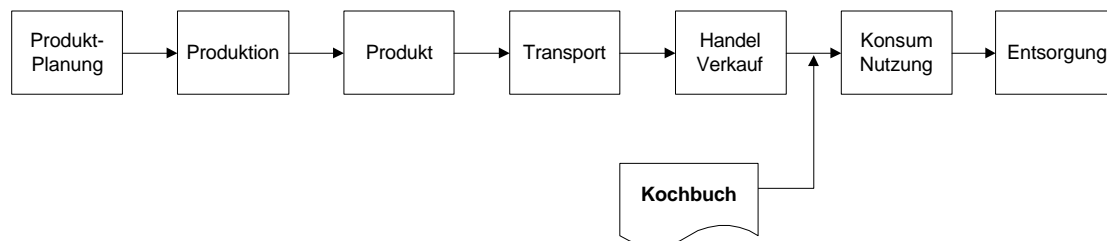


Abbildung 3: Das Kochbuch in der Lebensmittel-Versorgungskette

1.7 Was ist eine Geschichte des Kochbuchs?

Eine Geschichte des Kochbuchs ist eine Schnittmenge von Literatur-, Sozial und Ernährungsgeschichte. Das Kochbuch ist als ein Teil der gastronomischen oder kulinarischen Literatur aufzufassen. All die gastrosophische Literatur von Jean-Anthelme Brillat-Savarin bis Karl Friedrich von Rumohr zählen hierzu.

Eine Geschichte des Kochens ist gewiß deutlich umfangreicher als eine Geschichte des Kochbuchs, allerdings ist sie gewiß auch nicht so gut dokumentiert und untersuchbar. Häufig werden Kochbücher herangezogen, um das Koch- und Essverhalten der Vergangenheit zu untersuchen und zu belegen. Man muß sich allerdings vor Augen führen, daß zwischen dem Ist-Zustand des tatsächlich gelebten Kochens und Essens und dem Soll-Zustand des Kochbuchs bisweilen eine große Kluft besteht. Zudem muß immer beachtet werden, für welche gesellschaftliche Schicht das jeweilige Buch Relevanz hatte, ansonsten führt das zu fragwürdigen Verallgemeinerungen. Hunger, Mangel- und Fehlernährung waren in früheren Zeiten aufgrund vielfältigster Ursachen sehr weit verbreitet und eine qualifizierte Mehrheit der Ernährungswissenschaftler, Lebensmitteltechnologien und Historiker ist der Überzeugung, daß die Menschen im Europa des beginnenden 21. Jahrhunderts durch ein hoch entwickeltes Wirtschafts- und Nahrungssystem eine Ernährung genießen, wie sie noch nie in der Menschheitsgeschichte so vielfältig, gesund und sicher war.