

## 7. Kochbücher im 20. Jahrhundert

### a) 1914-1945

Die europäische Gesellschaft des 20. Jahrhunderts wurde entscheidend geprägt von den zwei verheerenden Weltkriegen in der ersten Jahrhunderthälfte, dem damit jeweils verbundenen politisch-gesellschaftlichen Systemwandel und den durch die Kriege verursachten ökonomischen Katastrophen, die auf das in Industrialisierung begriffene Ernährungssystem durchschlugen. Die deutsche Kriegsplanung des ersten Weltkrieges war, was die Ernährung der Bevölkerung betrifft, sehr schlecht vorbereitet, sodaß die Blockade durch die Alliierten rasch zu massiven Krisen in der Lebensmittelversorgung und Hunger führte. Die Veteranen des ersten Weltkriegs haben diesbezüglich für den zweiten Weltkrieg gelernt, sodaß die Verpflegung der Bevölkerung im zweiten Weltkrieg lange Zeit nicht so kritisch war und Engpässe in der Versorgung mit bestimmten Lebensmitteln in der Propaganda als gezielte, ernährungsmedizinische sinnvolle Maßnahmen dargestellt werden konnten. So schreibt z.B. Küchenchef Franz Ruhm in „Kochen im Krieg“ (1940): „Mit der vorliegenden Sammlung erprobter Kochrezepte will ich den Beweis erbringen, daß auch dann eine schmackhafte und ausgiebige Küche geführt werden kann, wenn infolge einer wohldurchdachten Bewirtschaftung der Hauptnahrungsgüter gewisse Nahrungsmittel Einschränkungen im Verbräuche erfahren.“

In den Kochbüchern spiegelt sich diese Situation wider: Es erscheinen Kriegskochbücher, Anleitungen, wie mit Lebensmittel-Ersatzstoffen zu kochen ist, wie billige Rohstoffe zu verarbeiten sind, oder wie man sich über weite Bereiche selbst versorgen kann.

Marie Priester: Kriegsgerichte ohne Fleisch (1917)

Anna Kozeluh: Die Kriegsküche (1917)

Anuse Kejir: Die sparsame Kriegsköchin (1914)

Marianne Stern: Kriegs Kochbuch der Frauenzeitschrift. Wiener Mode (1915)

Helene Reitter: Kriegsmehlspeisen aus Maismehl, Maisgrieß... (1915)

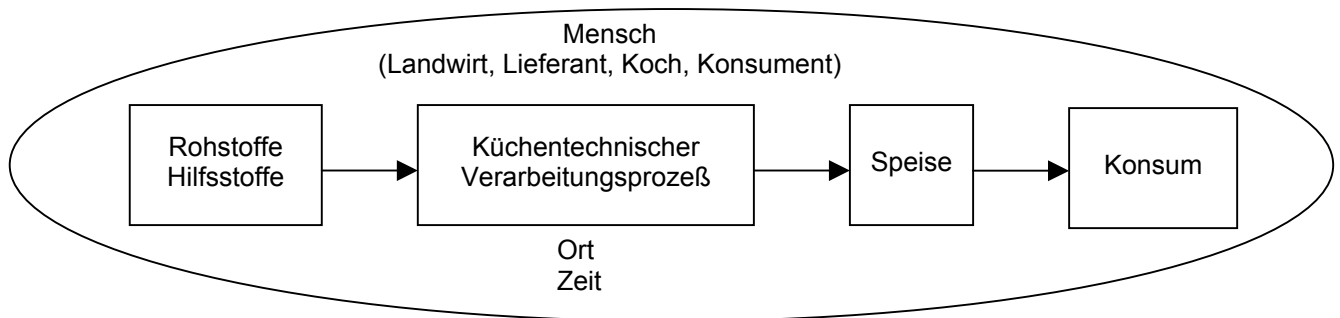
Franz Ruhm: Kochen im Krieg (1940)

Karola Moll: Der heruntergekommen Lucull. 1947

b) 1945 –2000

### c) Gegenwart

Das Kochbuch der Gegenwart ist geprägt von der extremen Konkurrenzsituation am Büchermarkt. Da der Kochbuch-Markt als völlig gesättigt bezeichnet werden kann, und nur eine starke Differenzierung bzw. Spezialisierung einen Markterfolg ermöglicht, ist die Gegenwart des Kochbuchs durch eine außerordentlich starke Segmentierung gekennzeichnet, die im wesentlichen anhand der Dimensionen, die einen Kochvorgang definieren (siehe Abbildung 1), verläuft:



**Abb.: Schema des Kochvorgangs**

1. **Ort:**
  - a. **Geografie:** Italien, Frankreich, Steiermark, Berlin, Bayern, Baden, Wien, Österreich, Mexiko, Spanien, Afrika, Japan usw.
  - b. **Küchenort:** Kochen im Segelboot, im Wohnwagen, am Lagerfeuer etc.
2. **Zeit:** Biblische Zeiten, Altes Rom, Mittelalter, Renaissance, 19. Jahrhundert etc.
3. **Zielgruppe:**
  - a. **Konsument:** Kranke (Osteoporose, Diabetes usw.), Kinder, Babys, Senioren etc.
  - b. **Konsumsituation:** Feste, Weihnachten, Hochzeiten, Geburtstage, Street Food, Finger Foods, Buffets, Brunch etc.
  - c. **Koch:** Singles, Studenten, Männer, professionelle Köche, Köche in Ausbildung, Hotel- und Restaurantköche, Nicht-Köche, Verliebte, Bodybuilder, Motorradfahrer, Esoteriker, Fans bestimmter Persönlichkeiten aus Kunst, Politik, Kultur, usw.
4. **Rohstoff:** Kartoffel, Fleisch, Fisch, Gemüse, Kohl, Kürbis, Spargel, Tofu, Nudel, Schokolade, Nutella, Zwetschgen, Gurken, Rhabarber, Kernöl, Blumen, Blüten etc.
5. **Endprodukt:** Kuchen, Torten, Palatschinken, Crepes, Sushi, Braten etc.
6. **Küchentechnik:** Grill, Wok, Mikrowelle, Friteuse, Gasherd, Elektroherd, Dampfgarer, Einkochmethoden etc.

Neue Produktions- und Vertriebstechniken wie Books on demand oder e-Books ändern am Prinzip dieser Gliederung nichts, außerdem zielen diese neuen Techniken bisher stärker auf Belletristik ab als auf Kochbücher. Im Internet findet man Sites, die Kochrezeptensammlungen mit riesigen Mengen an Rezepten anbieten. Diese Sammlungen, die in der Regel endproduktorientiert sind, können nach selbst gewählten Begriffen hin durchsucht werden. Über das Ausmaß der Nutzung solcher Sites in den Küchen ist nichts bekannt. Allerdings ist gut vorstellbar, daß mit der weiteren Durchdringung des Alltagslebens und damit der Küche die Nutzung rapid ansteigt. z.B. durch Integration eines netztauglichen Rechners in den Kühlschrank, der z.B. Ist- und Sollzustand des Kühlschrankinventars zur Her-

stellung einer bestimmten Speise ermittelt, oder Menü-Vorschläge entsprechend den vorhandenen Lebensmitteln macht und entsprechende Rezeptsammlungen hierfür heranzieht.

### Weniger Kochen - mehr Kochbücher?

... Beleg fürs weniger zuhause kochen.

Ein wesentlicher Faktor zum Verständnis der paradoxen Situation, daß immer weniger zu Hause gekocht wird, aber immer mehr Kochbücher produziert und gekauft werden, ist ein menscheitsgeschichtlich bedeutender Wandel: die ökonomische Erwerbssituation zwingt den modernen Menschen dazu, seine Nahrung über weite Bereiche in Gemeinschafts-verpflegung bzw. Gastronomie über Großküchen aufzunehmen und auch im privaten Verzehr in der Wohnung primär industriell gefertigte Lebensmittel zu essen. Waren Konsumenten bisher Käufer von Lebensmittelroh- und -hilfsstoffen, die im Hausehalt zu mehr oder weniger komplexen Speisen verarbeitet wurden, so werden die Konsumenten zusehends zu Käufern von Fertiggerichten (Convenience Foods). Dieser Umwandlungsprozeß wird in ein bis zwei Generationen abgeschlossen sein und das Kochen im eigenen Haushalt wird nur mehr besonderen Anlässen oder gesellschaftlichen Randgruppen vorbehalten sein.

Der Konsument gibt damit einen entscheidenden Punkt der Lebenserhaltung aus der vermeintlichen Kontrolle durch die eigene Hand in diejenige einer fremden, womöglich profitorientierten Nahrungsin-dustrie. Dieser Prozeß ist mit massivem Mißtrauen und Ängsten verbunden. Verbraucherverunsicherung bzw. die Befürchtungen vor Gesundheitsbeein-trächtigungen durch Lebensmittel sind überwie-gend als Sättigungsphänomen in einer Überflusssituation zu interpretieren. Die Verunsicherung ist weniger das Ergebnis einer konstant schlechten Beurteilung der verzehrten Lebensmittel, sondern vielmehr das Resultat eines zunehmend in der Bevölkerung praktizierten multioptionalen Ernährungs-verhaltens.

Kochbücher dienen als Beruhigungsmittel in einer Situation der Verunsicherung und sie geben den Lesern bzw. Betrachttern das Gefühl, die beunruhigend unüberschaubare Ernährungssituation durch Erwerb von Fachwissen und Ernährungskompetenz in den Griff zu bekommen. Sie vermitteln außer-dem den Eindruck, man könnte ja jederzeit anders, wenn man wollte, zur guten alten Zeit zurückkeh-ren, in der noch selbst gekocht wurde und die Welt intensiv mit allen Sinnen wahrgenommen wurde. Der Kauf von Kochbüchern ist somit häufig als Reaktion auf eine Desensualisierung aufzufassen, eine Desensualisierung, die viele Menschen auf die Suche nach einer verlorenen Sinnlichkeit und einer verlorenen Zeit führt, in der alles noch echt und unverfälscht nach Omas oder Mamas Art ge-kocht wurde.

Verknüpfung der olfaktorischen Sinneswahrnehmung mit dem limbischen System des menschlichen Gehirns, das nicht-sprachlich und archaisch, aber wesentlich für die gefühlsmässige Tönung von Sin-neseindrücken ist. – z.B.: die berühmte „memoire involontaire“ (unwillkürliche Erinnerung) bei Marcel Proust durch den Genuß von Madeleine-Küchelchen und Lindenblütentee.

## **Ad 6. Küchentechnik:**

**Herve This-Benckhard: Kulinarische Geheimnisse.** 55 Rezepte – naturwissenschaftlich erklärt. Edition Berlin, Paris 1995, Übersetzung Springer Verlag, Berlin 1997.

Herve This-Benckhard, der sich stark an den US-amerikaner Harold McGee anlehnt, der mit seinen zwei Büchern „On Food and Cooking“ und „The Curious Cook“ sehr verdienstvolle und lebensmittelchemisch und –technologisch absolut haltbare Werke vorgelegt hat, versucht mit großem Selbstbewußtsein anhand von 55, stark der französischen Küche verpflichteten Rezepten, die in Amuse-gueules, Hors-d'oeuvres, Fische und Krustentiere, Fleischgerichte und Desserts gruppiert sind, naturwissenschaftliche Prinzipien küchentechnischer Verfahren zu erläutern. Sein erstes vorgelegtes Buch „Rätsel der Kochkunst“ beschäftigt sich ausschließlich mit den naturwissenschaftlich-physikalisch-chemischen Hintergründen üblicher Verfahren in der Küche wie z.B. Garen, Braten, Fritieren, Mikrowelle, Emulsionen, Kühlen und Gefrieren. Fragen wie „Weich garen ohne Aromaverlust?“, „Garen ohne Hitze?“, „Warum pochert man Eier in Essigwasser?“, „Wieviel Liter Mayonnaise kann man mit einem Eigelb machen?“, „Warum ist Muttermilch leichter verdaulich als Kuhmilch?“, „Warum färbt Zitrone den Tee hell?“, „Warum berauscht Alkohol?“ etc. werden behandelt. Ob alle angesprochenen Rätsel in einer naturwissenschaftlich korrekten Weise geklärt werden, wurde nach Erscheinen dieser zwei Bücher in wissenschaftlichen Publikationen wie der Zeitschrift Spektrum der Wissenschaft bezweifelt und eine vertane Chance bedauert. Dem gelernten Naturwissenschaftler stoßen viele angebotene Erklärungen nicht nur wegen ihrer populärwissenschaftlichen Formulierungen hart auf. Leider liegen die unumstrittenen Werke von Harold McGee noch nicht in deutscher Übersetzung vor. 2001 ist „The Science of Cooking“ von Peter Barham erschienen, das – obwohl populärwissenschaftlich – nicht unrichtig wissenschaftliche Aspekte des Kochens erläutert.

**Klinger, Heinz (M.C. Banzer / C. Friebel):** Die Hotel- und Restaurationsküche

**Duch, Karl:** Handlexikon der Kochkunst

**Plachuta, Ewald / Wagner, Christoph:** Die gute Küche. Das österreichische Jahrhundert- Kochbuch. Der renommierte Wiener Gastronom Ewald Plachuta und der verdienstvolle Gastronomieschriftsteller Christoph Wagner haben dieses hervorragende Kochbuch herausgegeben.

Das 3. Jahrtausend:

Coca-Cola Kochbuch

Big Brother Kochbuch

Schlampen-Kochbuch

Mafia Kochbuch mit einem echten Durchschuß