

Rezepte aus Zeiten der Not

Kochen: Vor 75 Jahren, am 8. Mai 1945, ging der Zweite Weltkrieg zu Ende. Wie hart die Jahre waren, die die Menschen hinter sich – und noch vor sich – hatten, lässt sich auch an Kochbüchern ablesen.



Rezepte wie „Spaghettifeingericht“ fanden in den 1930er Jahren Eingang ins Bayerische Kochbuch. FOTO: ARCHIV FRISCH

Von REGINA FRISCH

Wenn es sein muss, ist sogar Spinat gut gegen Hunger. In Notzeiten werden verschmähte Zutaten und vergessene Rezepte entdeckt. Im 20. Jahrhundert hatte man zwei Mal Anlass, Kriegskochbücher und Nachkriegskochbücher zu schreiben. Und gab damit auch den Nachgeborenen Zeugnis von dem Leben im Ausnahmezustand damals. Wie er sich heute anfühlt, entdecken wir gerade selbst.

Standardkochbücher, natürlich, sind für den Normalzustand gedacht. Dass auch der zeitabhängig ist, zeigt sich immer erst, wenn man Abstand gewinnt. Das Bayerische Kochbuch, aktuell in der 56. Auflage von 2007 auf dem Markt, ist ein solches Standardkochbuch. Seit 100 Jahren kann man mit ihm von Apfelkuchen bis Zwiebelsuppe kochen und backen. Einst, 1910, hieß das Werk schlicht Weltkrieg und die unmittelbare Nachkriegszeit. Ein Standardkochbuch ist konzipiert als Anschaffung für viele Jahre – und dennoch

Standardkochbücher, natürlich, sind für den Normalzustand gedacht. Dass auch der zeitabhängig ist, zeigt sich immer erst, wenn man Abstand gewinnt. Das Bayerische Kochbuch, aktuell in der 56. Auflage von 2007 auf dem Markt, ist ein solches Standardkochbuch. Seit 100 Jahren kann man mit ihm von Apfelkuchen bis Zwiebelsuppe kochen und backen. Einst, 1910, hieß das Werk schlicht Weltkrieg und die unmittelbare Nachkriegszeit. Ein Standardkochbuch ist konzipiert als Anschaffung für viele Jahre – und dennoch

sind die Fußabdrücke der Entstehungszeit zu erkennen. Anfang der 30er Jahre waren viele Deutsche von einer Aufbruchstimmung erfasst.

Maria Hofmann lebte in München, der „Stadt der Bewegung“, und arbeitete als Geschäftsführerin des Vereins. Sie lernte den Schriftkünstler, Buchillustrator und späteren Bayreuther Bühnenbildner Emil Preotorius kennen und gewann ihn, die überarbeitete Neuauflage des Kochbuchs mit dem noch heute bekannten Titel zu gestalten.

Albertbiskuits wurden zu Albertkeksen und die Baisermasse zum Schaumüberzug
Maria Hofmanns Überarbeitung des Textes war gründlich. Sie strich Rezepte, nahm neue auf und benannte Gerichte um. Die Albertbiskuits wurden zu Albertkeksen und die Baisermasse zum Schaumüberzug. Frankreich war der „Erbfeind“ und wurde in den nächsten Jahren der Kriegsgegner. Italien stand Bayern landschaftlich, kulturell und politisch näher, was man auch an den neuen Rezepten wie Spaghettifeingericht und Leber, italienische Art ablesen kann. Das Kapitel Zusammengekochte Gerichte wurde umbenannt in Eintopfgerichte und um weitere passende Rezepte für den seit 1933 verordneten monatlichen Eintopfsonntag ergänzt.

Doch nicht nur die Rezepte geben Auskunft über den Geist der Zeit. Das Vorwort von 1938 wendet sich an die „deutsche Frau von Land und Stadt, die an vorderster Front

steht“ im „Kampf um die Nahrungsfreiheit des deutschen Volkes“. Sie ist gehalten „immer die Nahrungsmittel zu bevorzugen, die der deutsche Boden uns jeweils bietet“.

Die Nationalsozialisten gaben vor, volkstümlich zu sein und die Heimat zu lieben. Die Vielfalt und Unterschiedlichkeit der deutschen Regionen schätzten sie gar nicht: ein Reich – ein Volk – ein Führer. Zentralistisch sollte alles geregelt werden, auch das Schulwesen. Ein Verein wie der Bayerische Verein für Wirtschaftliche Frauenschulen auf dem Lande, der Schulträger war und mittlerweile eine ganze Reihe von nützlichen Kochbüchern herausgegeben hatte, war den Machthabern ein Dorn im Auge. Der Verein musste sich zweimal umbenennen: im April 1936 auf Erlass des Reichs- und Preussischen Ministers für Wissenschaft, Erziehung und Volksbildung in Verein „für bäuerliche Frauenschulen“ und im Oktober des gleichen Jahres auf einen erneuten Erlass in „Verein Landfrauenschulen“.

Im April 1939 löste er sich auf, die Schule wurde vom Bayerischen Staatsministerium für Unterricht und Kultus übernommen und das Kochbuch verantwortete ab der 18. Auflage erstmals Maria Hofmann alleine.

Die Schulen brauchten das Bayerische Kochbuch im Unterricht, aber es war 1943 vergriffen. Im Krieg war Papier Mangelware und musste genehmigt werden. Nur wie, in der Notzeit? Der Schriftverkehr zwischen dem Bayerischen Staatsministerium für Unterricht und Kultus, der Landfrauenschule

le Miesbach und dem Ministerium für Wissenschaft, Erziehung und Volksbildung in Berlin von Februar bis Juni 1943 ist erhalten.

München beantragt in Berlin die „Bereitstellung von Papiermengen für die Drucklegung des Bayerischen Kochbuchs“. Die als „kriegswichtig anerkannten landwirtschaftlichen Fachschulen“ brauchten Unterrichtsmaterialien. Der Reichsminister für Wissenschaft, Erziehung und Volksbildung in Berlin lehnt den Antrag vorerst ab: Die Schülerinnen sollen im Unterricht mitschreiben, die Grundlagen des Kochens seien überall gleich, man solle andere Kochbücher verwenden.

Im Herbst 1947 erschien die 19. Auflage des Kochbuchs

München kontert, bei den Mitschriften im Unterricht werde auch Papier verbraucht und die Bayerische Küche unterscheide sich „ganz wesentlich von den anderen Ländern sowohl in Benennungen als in der Art der Gerichte“. Die 18. Auflage ist gedruckt worden, also wurde Papier bereitgestellt – letztendlich.

Bei der Suche nach historischen Kochbüchern stößt man schließlich auf eine „18. erweiterte Auflage“ von 1947 des Bayerischen Kochbuchs – „neubearbeitet von Dr. E. Lydtin“. Ermelinde Lydtin, die Schwester von Maria Hofmann, sollte das Kochbuch bearbeitet haben? Die Kinderärztin war seit den 1950er Jahren zwar für das Kapitel Krankenkost verantwortlich, aber doch zuvor nicht

für das ganze Kochbuch. Ein Fehler bei den bibliografischen Angaben? Die Erklärung ist simpel: Wieder waren die Schulen schuld mit ihrer Bitte um Unterrichtsmaterial. Diesmal trugen sie sie bei den amerikanischen Besatzern vor. Maria Hofmann hatte die letzten Kriegsjahre genutzt und das Kochbuch gründlich überarbeitet und fertig in der Schublade. Nach Kriegsende im Mai 1945 unterlag sie aber wie alle Lehrkräfte einem Spruchkammerverfahren, währenddessen sie nicht arbeiten und publizieren konnte.

Um die überarbeitete Auflage schnell in den Druck zu geben, sprang Ermelinde Lydtin als Strohfrau ein. Das Kochbuch konnte erscheinen, „Published under Military Government Information Control“. 5000 Stück wurden gedruckt. Bereits im Herbst 1947 erschien die 19. Auflage, diesmal wieder mit Maria Hofmann auf dem Titelblatt. Ihr Spruchkammerverfahren war beendet: Sie war als Mitläuferin eingestuft worden.

Unter der Rezeptnummer 740 findet man in der 18. erweiterten Auflage von 1947 übrigens ein neues Rezept: Kartoffelhefeteig und in Klammern dahinter Bercheszopf, das jüdische Schabbatgebäck.

Regina Frisch ist promovierte Germanistin, lebt in Theilheim (Lkr. Würzburg) und beschäftigt sich seit Jahren mit der Kulturgeschichte von Kochbüchern. Unter anderem schrieb sie die „Biografie“ des Bayerischen Kochbuchs und verglich Kriegskochbücher. Mehr von der Autorin: www.restefwertung.de