

Sehr geehrter Herr Landrat,
Herr Greifenstein und Frau Taube,
verehrte Anwesende,

Vor drei Jahren saß ich mit Frau Pongratz, Frau Taube und Herrn Greifenstein zusammen und wir besprachen Möglichkeit und Konzept einer Ausstellung **100 Jahre Kochbuchgeschichte** in der Frauenschulstraße 1. Sie sollte im Rahmen der 900 Jahr Feier Miesbachs stattfinden. Es musste hurtig gehen - das Jubeljahr lief bereits.

Ein halbes Jahr später waren die Vorbereitungen weit gediehen. Ich versuchte mit schmalen Budget den praktischen Anforderungen gerecht zu werden. Die Vitrinen hatte Herr Fischhaber vom Kulturamt Waizinger Keller zur Verfügung gestellt. Eine praktische Frage stellte sich mir: Wie fixieren wir Exponate, wie z.B. aufgeschlagene Bücher, in Vitrinen? Als Hilfsmittel dachte ich mir Essbesteck, das passt zum Thema und ist gut geeignet.

Beim nächsten Treffen in Miesbach mit Frau Taube, Frau Alscher und Frau Krug fragte ich, ob wir für die Ausstellung ein paar Gabeln, Messer und Löffel aus dem Speisesaal abzweigen könnten. Ich erinnere mich noch gut, wie Frau Alscher meinte: Da nehmen wir doch unseres, das ist doch viel schöner. Die Wirtschaftliche Frauenschule Miesbach hatte in den ersten Jahrzehnten ein eigenes silbernes Schulbesteck mit ihrem Monogramm WFM. Was für eine noble alte Einrichtung diese Schule ist! Und wie jung und lebendig sie sich heute präsentiert. Wie wäre es mit einer neuen Edition des silbernen Schulbestecks, Herr Landrat, mit den Initialen BSZM?



Foto: Kulturamt Miesbach

Nach Miesbach geführt hat mich die Beschäftigung mit dem *Bayerischen Kochbuch*. Besser gesagt seiner Geschichte. Im Vorwort von 1910 heißt es: "Erprobt und zusammengestellt wurde es in der Wirtschaftlichen Frauenschule Miesbach". Schulträger war der *Bayerische Verein für Wirtschaftliche Frauenschulen auf dem Lande*. Ein nobler bürgerlicher Verein, eine noble Schule und hier entstand ein Kochbuch, aber nicht etwa für die eigenen viel Schulgeld zahlenden Schülerinnen, sondern für Landfrauen und Fabrikarbeiterinnen, denen in Wanderkochkursen in sechs Wochen die Grundzüge des Kochens beigebracht wurden.

Das kleine Kochbuch war ein Erfolg, erfuhr viele Auflagen und Anfang der 30er Jahre einen gründlichen Upgrade: ein neues Design, einen neuen Titel und eine Überarbeitung des Inhalts. Das *Bayerische Kochbuch*, das wir heute kennen, war das Ergebnis.

Die weitere Geschichte möchte ich in Stichworten kurz erwähnen. Die Nationalsozialisten duldeten keinen Verein als Schulträger mit Publikationsorgan. So wurde die Schule verstaatlicht und Maria Hofmann übernahm ab 1938 die Herausgabe des *Bayerischen Kochbuchs*. Dank ihres langen Lebens konnte sie das Buch bis 1998 betreuen. Ab 1947 mit Unterstützung ihrer Schwester, der Kinderärztin Dr. Ermelinde Lydtin, die bis 1969 für die Krankenkost verantwortlich zeichnete, und ab 1971 mit der ihres Neffen Prof. Dr. Helmut Lydtin, der die Krankenkost modernisierte und eine Ernährungslehre schrieb. Seit dem Tod von Maria Hofmann ist er allein für das *Bayerische Kochbuch* verantwortlich.

Aus dem kleinen Lehrkochbuch war mit den Jahren nicht nur ein umfangreiches Nachschlagewerk entstanden, das *Bayerische Kochbuch* wurde zum Zeit- und Kulturzeugen des 20. Jahrhunderts.

Das Thema des heutigen Tags der offenen Tür lautet: **Europa**. Nun könnte man fragen: Passt das zusammen *Bayerisches Kochbuch* und Europa?

Ja, dass passt! Bei der Beschäftigung mit der Geschichte des Kochbuchs habe ich gelernt, dass die Vorstellung von regionaler Küche zeitgebunden ist wie Rocklänge. D.h. Regionale Küche ist nichts statisches und wenn man die Tradition bemüht, gilt es vorsichtig zu sein. Ich war nicht schlecht überrascht, in den ersten Auflagen des Kochbuchs - das die süddeutsche Küche beschreiben wollte laut Vorwort - z.B. auch folgende Gerichte zu finden:

1910 *Königsberger Knödel, Makkaroni, Mailänder Reis, Polenta*

Diese weltoffene Haltung setzt sich fort:

1933 - das Kochbuch heißt nun *Bayerisches Kochbuch - Leber italienisch, Spaghettifeingericht, Englischer Pudding, Porridge*

1958 *Pommes Frites*

1971 *Pizza, Käse Fondue, Chutney, Gin Fizz*

Die Rolle der französischen Küche erkannte man schon an den Rezeptnamen 1910. Es wurden Soufflés, Pürees, Chadeaus und Gelees zubereitet. Die Beispiele zeigen, wie europäisch und weltgewandt das *Bayerische Kochbuch* von Anfang an war und bis heute ist.

Aber die letzten französischen Rezepte zeigen auch die Kehrseite: 1916 blieben die Rezepte, aber ihre Namen mussten deutsch klingen. Im Ersten Weltkrieg igelte sich Deutschland ein:

1910 vs. 1916

Fischsoufflé wurde zu *Aufgezogener Fischeauflauf*

Kartoffelpüree wurde zu *Kartoffelbrei*

Weinchadeau wurde zu *Geschlagene Weinsoße*

Apfelsinengelee wurde zu *Apfelsinensulz*

Das war ein kurzer Blick auf die Kochbuchgeschichte und die Haltung des Kochbuchs zur europäischen und außereuropäischen Küche. Der Zeitzeuge *Bayerisches Kochbuch* lehrt uns: Zu Beginn des 20. Jahrhunderts war man weltoffen, dann folgten Zeiten des Einmauerns. Die sind zum Glück lange vorbei. Dabei muss es bleiben.

Wir sollten das *Saure Lüngerl* nicht vergessen und herzhaft in den *Döner* beißen: Beides ist bayerische Realität.

Dr. Regina Frisch, Miesbach, den 18. Februar 2017