

# Ein Jahrhundert frisch gekocht

**GESCHICHTE** Eine Sammlung des „Bayerischen Kochbuchs“ zeigt das Essen im Wandel. In der Staatlichen Bibliothek ist sie zu sehen.

**REGENSBURG.** Eine Kochbuchsammlung kommt in die Staatliche Bibliothek Regensburg. Sie besteht nur aus einem Kochbuch, das aber in fast allen seinen Auflagen. Es handelt sich um das bekannte „Bayerische Kochbuch“ von Maria Hofmann und Helmut Lydtin sowie dessen Vorläufer, das Kochbuch des Bayerischen Vereins für Wirtschaftliche Frauenschulen auf dem Lande.

Angebahnt hatte die Übergabe das Haus der Bayerischen Geschichte. Die älteste Ausgabe wird an das Museum der Bayerischen Geschichte als Dauerleihgabe gehen. Das jüngste Exemplar der Sammlung ist die 56. Auflage des Bayerischen Kochbuchs von 2007, das älteste erschien um 1910.

Es handelt sich dabei um eine ungezählte und undatierte Auflage des Kochbuchs des Bayerischen Vereins für Wirtschaftliche Frauenschulen auf dem Lande. Der Verein bildete Fachlehrerinnen aus und organisierte Wanderkochkurse. Das Kochbuch entstand als Schulkochbuch: um in den Unterrichtskursen die Zeit des Diktierens zu ersparen, wie es im Vorwort heißt. Anfang der 30er Jahre wurde es



**Bibliotheksleiter Dr. Bernhard Lübbers (rechts) freut sich über den Zuwachs: Das Bayerische Kochbuch ist ein Kulturgut.**

Foto:

umbenannt in Bayerisches Kochbuch.

Das erst kleine grüne leinengebundene Bändchen wurde nach dem Ersten Weltkrieg zu einem Taschenbuch, dann Anfang der 30er Jahre leuchtend gelb und größer. Erst mit der Überarbeitung der 40. Auflage 1971 erhielt das Bayerische Kochbuch das heute bekannte Format und die blaue Farbe.

Anfangs enthielt das Kochbuch ca. 600 unnummerierte Rezepte. Die aktuelle Auflage zählt 1749. Davon sind ca.

300 in allen Auflagen konstant belegt. Die Rezepte, die aufgenommen wurden, spiegeln die Geschichte des 20. Jahrhunderts. In den wirtschaftlich schlechten Zeiten nach den beiden Weltkriegen kamen Sparrezepte wie Maisgrießauflauf und Braunmehlsuppe dazu, in den 30er Jahren zeittypische Eintopfgerichte, in den 50er Jahren neue Gemüsesorten wie Paprika und Zucchini und in den 70ern Hawaii-Toast und Italienische Pizza.