

Das Bayerische Kochbuch

Eine Auflagengeschichte

Von Regina Frisch

Eine Kochbuchsammlung gehört seit Anfang des Jahres 2016 zum Bestand der Staatlichen Bibliothek Regensburg. Es handelt sich um je ein Exemplar von 14 Auflagen des *Kochbuchs des Bayerischen Vereins für Wirtschaftliche Frauenschulen auf dem Lande* und von 33 Auflagen des *Bayerischen Kochbuchs*. Zusammen sind sie ein Buch mit einer Geschichte. Eine Geschichte, die im 20. Jahrhundert spielt und es spiegelt.

Ein Lehrkochbuch entsteht

Ungezählte Auflage
[ca. 1910]

Es beginnt mit einer Schulgründung, der ersten Wirtschaftlichen Frauenschule auf dem Lande in Bayern 1903. In ihr sollen junge Frauen aus dem Bürgertum ausgebildet werden. Der schultragende Verein zeichnet ebenfalls verantwortlich für die Organisation von Wanderkochkursen für Landfrauen und Fabrikarbeiterinnen in Bayern. Um den Schülerinnen der Wanderkurse das Mitschreiben im Unterricht zu ersparen, beginnt man, ein Kochbuch zu planen. Die Rezepte werden in der Wirtschaftlichen Frauenschule in Miesbach erprobt und zusammengestellt. Das Lehrkochbuch erscheint unter dem Titel *Kochbuch des Bayerischen Vereins für Wirtschaftliche Frauenschulen a.d.L.* Die erste datierte und gezählte Auflage ist die dritte von 1916.

Aller Anfang ist schwer

Die Verantwortlichen hatten viel Engagement in der Sache und wenig Erfahrung im Büchermachen. Anfangs ist im Rezeptteil die Hierarchiestruktur nicht immer erkennbar, und das Register ist nachlässig sortiert. Mit der dritten Auflage wird das Kochbuch unweigerlich zum Zeitzeugen des Weltgeschehens: Alle französischen Rezeptnamen werden eingedeutscht. „Gelee“ wird zu „Sulz“, „Püree“ zu „Brei“, „Sauce“ zu „Soße“. Nie wieder ist die Haltung des Kochbuchs so rigoros wie in dieser Auflage.

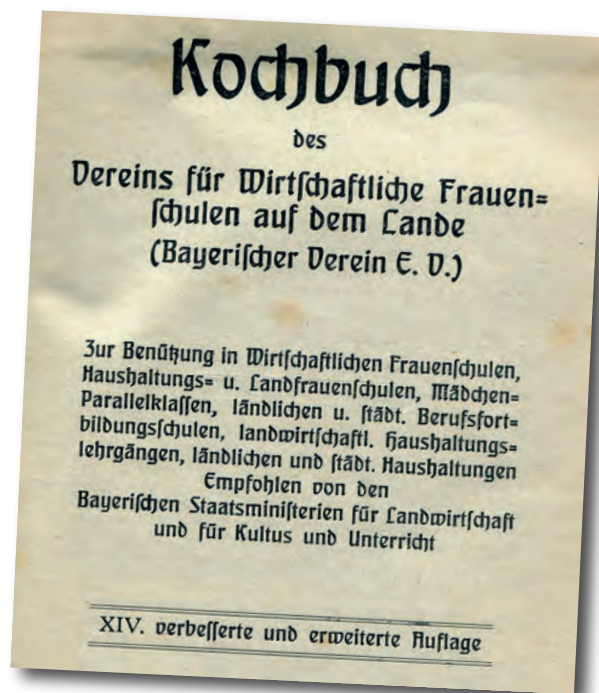
Nach dem Krieg erscheint die 4. Auflage 1920. Das Kaiserreich ist Vergangenheit, man lebt in der Weimarer Republik. Das einst leinengebundene Büchlein wird als Broschüre verlegt, und auch der Inhalt ist abgespeckt. Aber die Nachfrage ist groß, sodass das Kochbuch in fünf rasch aufeinanderfolgenden Auflagen wenig verändert neu gedruckt wird.

B	
Bettelmannsuppe	11
Bockleber	62
Bandnudeln	29, 193
Bayrische Rüben	21
Bayerischer Kuchen (vegetarischer Anhang)	183
Beeffsteak	54
Beeffsteak, deutsches	51
Beeffsteak, griechisches	67
Bettelmannsuppe	11
Birnenkompott	159

1927 liegt die 10. „vollständig neubearbeitete“ Auflage vor. Sie ist ein Meilenstein in der Geschichte des Kochbuchs, da es auf allen Ebenen modernisiert wird. So werden z. B. die Rezepte nummeriert. Die Nummerierung (von 1 bis 648) ist die Voraussetzung für ein Verweissystem, in dem die ebenfalls neu eingeführten „Grundrezepte“ die Knotenpunkte bilden. Eine weitere Neuerung 1927 sind die kapitaleinleitenden „Kochlehren“ und last but not least ereignet sich eine unscheinbare Revolution auf Rezeptebene: Der Infinitiv hält Einzug und macht dem Märchen vom „man nehme“ den Garaus. Aus „Leber wird gewaschen, gehäutet und geschnitten“ wird „Leber waschen, häuten, schneiden“. All diese Änderungen lassen vermuten, dass eine Gruppe tüchtiger, fortschrittlicher und konsequenter Frauen das Kochbuch überarbeitet hat. Die inhaltlichen Eingriffe versuchen, jede Provinzialität zu verscheuchen. Dialektales in der Sprache und regionale Rezepte werden reduziert und sogar der „Kaisertee“ hat in dem Kochbuch der Weimarer Republik nichts mehr verloren. Sentimentalität war gestern, Pragmatismus ist das Gebot der Zeit.

Das Bayerische Kochbuch

Die 10. überarbeitete Auflage war ein Erfolg, der binnen vier Jahren ebenso viele Neuauflagen forderte und Mut machte für weitere Veränderungen. Und nun beginnt Anfang der 30er Jahre der zweite Teil der Kochbuchgeschichte: Aus dem kleinen braunen Entlein wird ein gelber Schwan. Das Kochbuch wird umgestaltet und umbenannt.



14. Auflage 1931

Ab der 15. Auflage heißt es *Bayerisches Kochbuch* und ist größer, bunter und dicker. Den neuen Titelschriftzug gestaltet der Schriftkünstler und Bühnenbildner Emil Preetorius. Die grundlegende inhaltliche Neubearbeitung überträgt der Verein Maria Hofmann, vormals Schülerin der Wirtschaftlichen Frauenschule in Miesbach, nun Lehrerin ebenda. Sie trennt sich von etlichen bodenständigen Rezepten, die nicht in das Bild eines zunehmend bürgerlichen Schulkochbuchs passen. Spargerichte wie „Knappkuchen“, „Falsche Linzertorte“ und „Brotpudding“ stehen auf der Streichliste. Andere Rezepte kommen dazu: „Bayerisch Kraut“, „Erdbeerbowle“, „Schuxen“, „Italienische Leber“, „Spaghettifeingericht“, „Porridge“. Maria Hofmanns Konzept ist regional, ohne provinziell zu sein. Und sie weiß um die Notwendigkeit von Struktur: Künftig erklärt ein Inhaltsverzeichnis den Aufbau des Kochbuchs.

Das *Bayerische Kochbuch* verändert sich in den folgenden Auflagen kaum, während das Land unwiederbringlich umstrukturiert wird. Das dezentrale Vereinswesen ist den neuen Machthabern ein Dorn im Auge. Ein Verein, der Schulträger ist und publiziert, ist auf die Dauer untragbar. Der Bayerische Verein für Wirtschaftliche Frauenschulen auf dem Lande muss sich im Jahr 1936 zweimal umbenennen, bevor er sich April 1939 auflöst. Die Schnittstelle in der Aufлагengeschichte bilden die Auflagen 17 und 18. Die 17. (1938) erscheint noch im Auftrag des Vereins Landfrauenschulen, die darauffolgende 18. (1943) verantwortet Maria Hofmann erstmals alleine.

Eine weitere Veränderung in diesem Jahrzehnt betrifft die Druckerei. Bisher wurde das *(Bayerische) Kochbuch* in der Kunst- und Verlagsdruckerei J. Schön in München hergestellt. Die Auflage 16 (1936) druckt zum ersten Mal die Münchner J. G. Weiß'sche Buchdruckerei, die es ab der 17. Auflage auch verlegt. 1950 geht aus ihr der Birken-Verlag hervor, der bis heute das *Bayerische Kochbuch* verlegt.

Das Bayerische Kochbuch in der Bundesrepublik

Mit der 18. erweiterten Auflage von 1947 ist das Bayerische Kochbuch im besetzten Deutschland angekommen. Sie und die 19. von 1949 sind „Published under Military Government Information Control“. Für die erste überarbei-

tete Nachkriegsauflage zeichnet auf dem Titelblatt kurioserweise nicht Maria Hofmann verantwortlich, sondern Dr. med. E. Lydtin. Ein Spruchkammerverfahren ist anhängig, und die Lehrerin Maria Hofmann hat Publikationsverbot. Ihre Schwester Ermelinde Lydtin, die das Kapitel „Krankenkost“ geschrieben hat, springt als Strohfrau ein, damit das von den Schulen ersehnte Lehrbuch publiziert werden kann. Die Auflage 19 (1949) erscheint wieder mit Maria Hofmann auf dem Titelblatt.

Im Vorwort ist bereits von den wirtschaftlichen Verhältnissen in „Westdeutschland“ die Rede: Das Bayerische Kochbuch bezeugt einmal mehr aktuelle politische Entwicklungen.

Bisher gab es keine Bilder im Kochbuch. Das ändert sich nun. Seit der 23. Auflage von 1953 erklären Zeichnungen den Fleischschnitt der Schlachttiere Rind, Kalb, Schwein und Hammel. Nun ist der Bann gebrochen, und mit der nächsten überarbeiteten Auflage 27 (1958) strömt eine wahre Bilderflut auf die Benutzer ein – aber nur, wenn sie die Geschenkausgabe in den Händen halten. Auf farbigen ganzseitigen Abbildungen werden Gerichte präsentiert, meist mit Tulpen im Bild. Die Fotos müssen im Frühjahr entstanden sein.

Die 27. Auflage erfährt auch eine gründliche inhaltliche Bearbeitung. Aus dem Rezeptkanon werden u. a. „Braunmehlsuppe“, „Dotschen“ (Steckrüben), „Kuttelfleck“ und „Stockfisch“ gestrichen und neu aufgenommen: „Pommes frites“, Rohkost und überbackene Gerichte. Die Auflage ist ein Kind der Wirtschaftswunderjahre. Die Soßenportionen sind reichlich, und die Küchenausstattung schafft neue Möglichkeiten, deren Folgen man noch nicht absieht. Laut Kochbuch eignet sich Geflügelauftauwasser zur Soßenbereitung, und auf der Asbestunterlage des Herdes kann man Reis und Rollgerste quellen lassen. 1971 werden diese gesundheitlich bedenklichen Tipps getilgt.

Aber bis dahin ist noch ein gutes Jahrzehnt Zeit, und vorerst herrscht Ruhe im *Bayerischen Kochbuch*. Die nächsten zwölf Auflagen unterscheiden sich allenfalls durch das Layout des Titelblatts. Hinter den Kulissen aber wird gegen Ende der 60er Jahre an einer Neuauflage gearbeitet.



39. Auflage 1969
und 40. Auflage 1971



Die Blaue Auflage

Mit der 40. Auflage von 1971 erfindet sich das *Bayerische Kochbuch* neu. Format, Farbe und Buchsatz: Alles ist anders. Der bekannte Rezeptkanon wird durch neue Rezepte erweitert. Mut und Geschick erfordert es, dieses mittlerweile etwas altbackene Werk so umzukrempeln, dass die große Gemeinde treu bleibt und neue Fans dazukommen. Das Kunststück gelingt Maria Hofmann zusammen mit ihrem Neffen, dem neuen Co-Autor Prof. Dr. med. Helmut Lydtin. Und siehe da: „Saure Nieren“ und „Dampfnudeln“ vertragen sich mit „Pizza“ und „Schaschlik“ in einem Kochbuch und auf den Speiseplänen. Ob Helmut Lydtin zu kämpfen hatte, Cocktails einzuführen? Vielleicht wäre es leichter gewesen, wenn er seine Frau Tante darauf hätte hinweisen können, dass sie bei ihrer ersten Bearbeitung des Kochbuchs Anfang der 30er Jahre die „Erdbeerbowle“ neu aufgenommen hat.

In den kommenden Auflagen wird zurückhaltend eingegriffen. Auflage 54 (1992) lehrt den Umgang mit der Mikrowelle, und in der letzten Überarbeitung zur Auflage 55 (1998) fallen etliche Hirnrezepte der Sorge um BSE-Erreger zum Opfer. Die behütenden Hände über dem *Bayerischen Kochbuch* – nach dem Tode von Maria Hofmann 1998 sind es allein die von Helmut Lydtin – wachen und vermeiden größere Eingriffe. Das *Bayerische Kochbuch* ist Anfang des 21. Jahrhunderts ein Standardkochbuch, Nachschlagewerk und Lehrkochbuch – in Miesbach werden am BSZ-Schulzentrum, dem Nachfolger der Wirtschaftlichen Frauenschule, mit ihm noch immer junge Frauen und mittlerweile auch Männer ausgebildet.

Ausblick

Das Vorwort der 22. Auflage von 1952 des *Bayerischen Kochbuchs* zitiert den damals bereits verstorbenen Josef Hofmiller, Schriftsteller und Gymnasiallehrer: „Kochbücher gehören zum wertvollsten literarischen Besitz der Nationen.“

Aus philologischer Sicht ist eine so lange nahezu lückenlos dokumentierte Auflagenreihe ein großer Schatz. Die Staatliche Bibliothek Regensburg bewahrt ihn. Sprachwissenschaftler, Volkskundler, Historiker, Ernährungswissenschaftler – sie alle können die Sammlung als Quelle nutzen. Wo sonst findet man eine homogene Textmenge, die sich unter erstaunlich konstanten Rahmenbedingungen durch ein ganzes Jahrhundert bewegt? Wünschenswert wäre freilich eine Volltextdigitalisierung ausgewählter Exemplare, die auch eine anspruchsvolle Textsuche ermöglicht.



DIE AUTORIN:

Dr. Regina Frisch hat die Auflagen des *Bayerischen Kochbuchs* gesammelt und erforscht. Im Herbst 2016 erschien die *Biografie eines Kochbuchs*.

www.resteferverwertung.de
