

Rupert Berndl

Brennsuppen und Erdäpfel

Vergessene Rezepte aus dem Bayerischen Wald



SüdOst Verlag

Rupert Berndl
Brennsuppn und Erdäpfel

Rupert Berndl

Brennsuppn und Erdäpfel

Vergessene Rezepte aus
dem Bayerischen Wald

SüdOst Verlag

ISBN 978-3-89682-201-7

5. Auflage

Titelbild: Museumsdorf Bayerischer Wald

Satz und Gestaltung: Susanne Pasquella Berndobler



Dieses Werk ist einschließlich aller seiner Teile urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechts ist ohne Zustimmung des Verlages unzulässig und strafbar. Dies gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

Die Fotos zu den einzelnen Rezepten sind als auflockernde, farbige Gestaltungselemente zu verstehen und sind daher nicht immer identisch mit den Kochergebnissen der nebenstehenden Koch- und Backanweisungen.

www.battenberg-gietl.de

© 2019 SüdOst Verlag in der Battenberg Gietl Verlag GmbH, Regensburg

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	7
Die Geschichte des Kochens – ein Überblick	9
Politik und wirtschaftliche Veränderungen (zwischen 1803 und 1880)	11
Die deutsche Kochbuchliteratur	14
Die „Küche“ – ein doppeldeutiger Begriff	15
Der Bayerische Wald – ein kulinarisches Niemandsland?	20
Die „Dreiklassenküche“	22
Karg und eintönig – Das „Arme-Leute-Essen“	22
Die bäuerliche Küche	25
Das Reich der Köchinnen – Die bürgerliche Küche	30
Die beiden Kochbücher	33
Das „Meindl’sche Kochbuch“	35
Das Herzstück der Küche – Ofen und Herd	38
Der Faktor „Zeit“	40
Die Gewürze – das Salz in der Suppe	41
Verwendete Lebensmittel und Zutaten	44
Die Verwertung	47
Die Gerätschaften	48
Maße und Gewichte – ein Problem	50
Nährwert und Kalorien – gesunde Kost?	53
Die Rezepte	55
 Suppen	55
 Suppeneinlagen	71
 Fleischgerichte	74

Wild	89
Geflügel	92
Fisch	94
Knödel	97
Gemüse, Salate, Kartoffelgerichte	103
Gemüseauflagen	110
Soßen	112
Teigsorten	116
Mehlspeisen	120
Schmalzgebäck	137
Kuchen, Torten, Gebäck	140
Schlussgedanke	149
Glossar	151
Quellenangaben	159
Bildnachweis	160

Vorwort

Eine wahre Flut von Kochbüchern aller Art drängt derzeit in die Domäne der Hausfrau, in gehobene Küchenstudios und Single-Koch-nischen. Zudem flimmern täglich Livesendungen aus diversen Fernsehküchen über die Mattscheiben. Tipps werden gegeben, Tricks verraten, Rezepte anschaulich umgesetzt.

So gesehen ist es ein gewagtes Unterfangen, zwei handgeschriebene Kochbücher, die um die Mitte des neunzehnten Jahrhunderts entstanden, zum Gegenstand eines Buches zu machen.

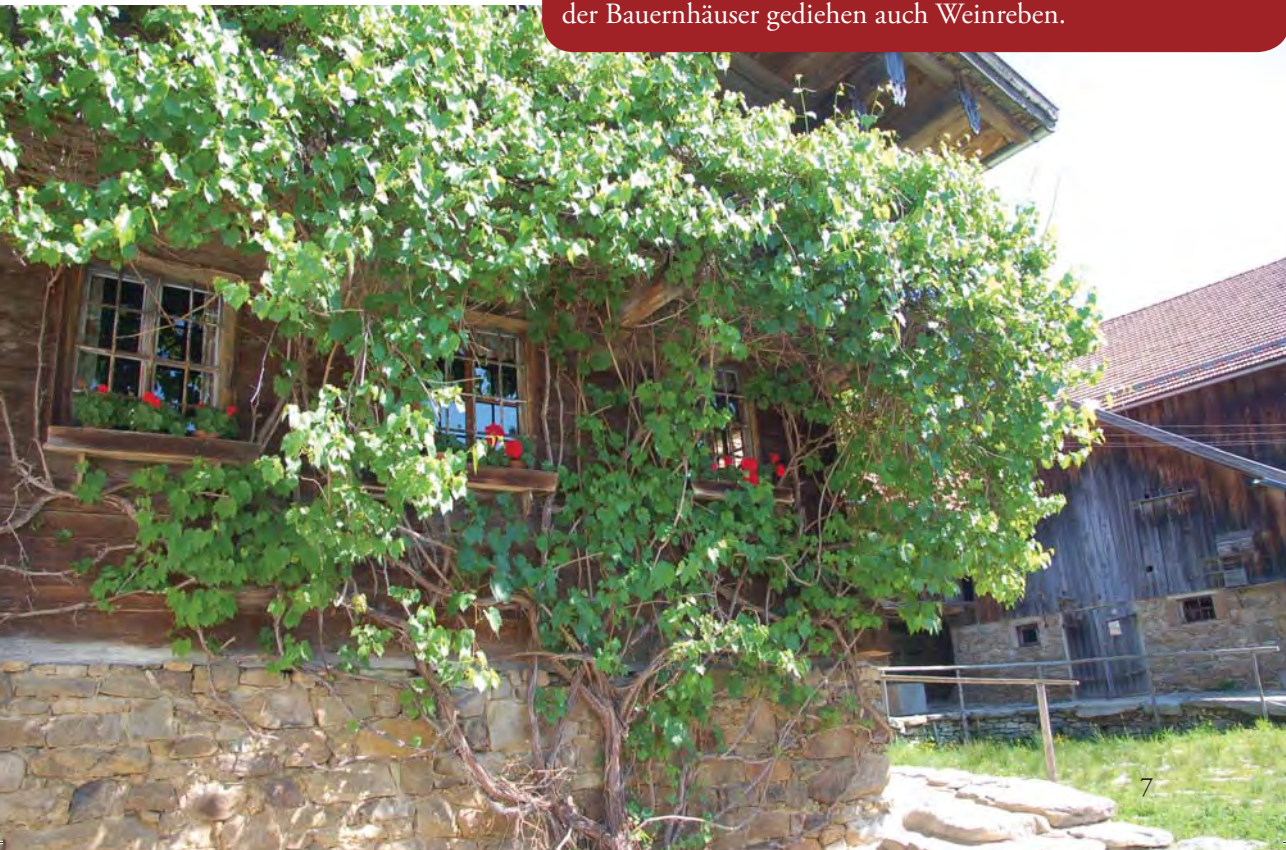
Die beiden Schriften stammen aus dem ehemaligen Markt, der jetzigen Stadt Waldkirchen sowie aus dem benachbarten, mittlerweile hierhin eingemeindeten Dorf

Saßbach. Beide Orte liegen im Unteren Bayerischen Wald.

Eigentlich galt der Bayerische Wald immer schon, zumindest bis herauf ins späte zwanzigste Jahrhundert, als ein etwas rückständiger, von Not und Elend geplagter Landstrich. Wenn dem so wäre, müsste sich das auch über seine Küche, und damit aus alten Kochbüchern, erschließen lassen. Dass der „Woid“ vor etwa 150 Jahren ein kulinarisches Ödland war, mit einer eintönigen, armseligen Küche, kann so nicht gelten. Vielleicht vermag das vorliegende Buch einige dieser Vorurteile zu entkräften.

Freilich stehen die vielen interessanten, vielfach in Vergessenheit geratenen Rezepte

An den südseitigen, Wärme speichernden Wänden der Bauernhäuser gedeihen auch Weinreben.



Die Geschichte des Kochens

– ein Überblick

Mit Sicherheit stellt die Beherrschung des Feuers einen der wichtigsten Meilensteine in der Geschichte der Menschheit dar. Es entzünden zu können, wann immer man das wollte, war dabei zunächst der bedeutsamste Schritt. Es zu hüten und zu bewahren und als Lichtspender, vor allem aber als Wärmequelle zu nutzen, eröffnete unseren Vorfahren erst die Möglichkeit, auch in einer zunächst feindlichen Umgebung zu bestehen.

Vor allem in Höhlen an der französischen Mittelmeerküste wurden Herdstellen mit verkohlten Knochenresten entdeckt. Auf ein Alter von etwa 500 000 Jahren schätzen sie die Archäologen. Wenig jüngere Hinweise gleicher Art finden sich in ganz Europa. Auch auf bayerischem Boden, in den Höhlen der steilen Jurahänge des Altmühltals, zeugen ähnliche Funde davon, dass es bereits vor vielen Jahrtausenden der Homo erectus, und in seiner Folge die steinzeitliche Gesellschaft, verstand, die Kraft des Feuers auch zum Zubereiten von Speisen zu nutzen. Wenn man will, kann man darin den Beginn des Kochens sehen. Sie ist eine der wichtigsten und ältesten Kulturtechniken der Menschheit.

Die Bedeutung des Kochens in Bezug auf die Entwicklung der Menschheit wird weitgehend unterschätzt. Fest steht jedoch, dass diese Erfindung unter anderem eine Veränderung in der Anatomie des Menschen auslöste. So veränderte sich beispielsweise allmählich der menschliche Kiefer. Er wurde kleiner, weil die Nahrung durch das Kochen weicher wurde, an Härte und Zähheit verlor. Und diese Veränderung im Rachenraum begünstigte wiederum die Entwicklung von Zunge und

Stimmbändern. Sie beeinflusste also damit die Entwicklung der Sprache positiv.

Nicht zu vergessen, ermöglichte das Kochen eine erhebliche Erweiterung des Nahrungsangebotes. Denn vieles, was bislang für den menschlichen Verzehr ungeeignet war, wurde genießbar. Schwer verdauliche Wurzeln, Gräser, Blätter, aber auch im rohen Zustand ungenießbare oder gar giftige Tiere, Beeren und Pilze veränderten sich durch das Kochen und eigneten sich dadurch für den menschlichen Verzehr.

Ganz bestimmt hat sich auch die sterilisierende Wirkung durch das Garen der Speisen günstig auf die Gesundheit unserer Vorfahren ausgewirkt. Außerdem ließ sich Gekochtes länger aufbewahren. Konservieren durch Erhitzen.

Diente am Anfang der Menschheitsgeschichte die Nahrungsaufnahme lediglich der Erhaltung des Lebens, so kam durch das Kochen ein emotionaler Faktor hinzu. Denn durch das Erhitzen von pflanzlichen und tierischen Produkten entstehen Geschmacksstoffe, die vom reinen Verzehr zum genießenden, bewussten Essen führten. Die chemischen Abläufe, die dahinter stecken, blieben den Urmenschen natürlich verborgen. Nicht aber die sichtbaren Veränderungen, welche die Nahrungsmittel durch das Kochen durchliefen. Fett wird weich und flüssig, Eiweiß gerinnt, Haut, Sehnen und Knochen gelieren.

Die älteste Form des Kochens bestand sicherlich darin, Fleischstücke über einer Flamme zu bewegen. Ähnlich unserem heutigen Grillen. Auch auf Steinen, die im Feuer



Tongefäße, wie sie zur Zeit der Kelten verwendet wurden.



In Tongefäßen wurden über dem Feuer Speisen zubereitet.

erhitzt wurden oder in der Glut der Feuerstelle konnte der Urmensch Fleisch, Körner und Eier rösten.

Erst als es die frühen Menschen verstanden, aus Lehm Gefäße zu formen und diesen durch Brennen Stabilität und Haltbarkeit zu geben, schlug die Geburtsstunde des Kochens im eigentlichen Sinn. Nämlich das Erhitzen von Nahrungsmitteln in Flüssigkeit.

Alles, was wir heute über das Kochen in frühester Zeit wissen, verdanken wir fast ausschließlich den Archäologen. Sie vermögen durch ihre Schlüsse aus entsprechenden Funden, die Lebensumstände unserer Vorfahren in allen Lebensbereichen zu erhellen.

Erst durch die Erfindung der Schrift sind gelegentlich auch Aufzeichnungen über Nahrungsmittel, Speisen, Kochkunst und Essgewohnheiten früher Hochkulturen auf uns überkommen. Griechische, vor allem aber römische Schriftsteller widmeten sich dann schon vermehrt diesem Lebensbereich.

Im Mittelalter, herauf bis zur Neuzeit, konnten sich nur der Adel, die wohlhabende Bürgerschaft und die reichen Handelsherren eigene Köche leisten. Im Gegensatz dazu stand in den Häusern der einfachen Bürger, Handwerker und Bauern die Hausfrau selbst am Herd. Vielleicht noch unterstützt von einer Magd oder den eigenen Töchtern, auf die in dieser Weise das Wissen um die Zubereitung der Speisen überging. In den verschiedenen Regionen Europas entwickelten sich eigene Gerichte und Kochmethoden, die vor allem durch die jeweils verfügbaren regionalen Lebensmittel bestimmt wurden. Mit der Mechanisierung und Verbesserung der landwirtschaftlichen Produktion sowie neuer Techniken zur Lagerung und Konservierung von Lebensmitteln erfuhr das Kochen eine spürbare Veränderung. Bekannte Rezepte wurden abgewandelt und verbessert, neue Gerichte entstanden. Die Kochkunst unterliegt seitdem einem ständigen Wandel.

Politik und wirtschaftliche Veränderungen (zwischen 1803 und 1880)

Die Aufzeichnungen in den beiden von Hand geschriebenen Kochbüchern entstanden etwa in der Zeit zwischen 1830 und 1880. Zum besseren Verständnis der Lebensumstände der Menschen, die zu der Zeit lebten, arbeiteten und eben auch Speisen zubereiteten, scheint es angebracht, die politischen, wirtschaftlichen und sozialen Gegebenheiten dieses Zeitabschnittes zu beschreiben und zu erläutern. Ein Zeitraum, der selbst im Bayerischen Wald, fernab der Macht- und Kulturzentren, allerdings mit der üblichen zeitlichen Verzögerung tief greifende Veränderungen brachte.

Zu Beginn des 19. Jahrhunderts hatten die napoleonischen Kriege mit den mehrfach wechselnden Bündnissen und Machtkonstellationen großes Leid über Europa gebracht. Als Ausfluss dieser Geschehnisse wurde in Bayern 1803 die Säkularisation durchgesetzt. Das heißt, die Verstaatlichung der über lange Zeit erheblich angewachsenen Kirchengüter wurde von höchster Stelle angeordnet. Sämtliche Klöster wurden geschlossen, der Kirchenbesitz wurde größtenteils versteigert, verhökert, unprofessionell verramscht. Wertvollstes Kulturgut ging dabei unwiederbringlich verloren. Alte Strukturen wurden aufgebrochen, das überkommene Ordnungsgefüge war in weiten Bereichen empfindlich ins Wanken geraten.

Als letztes wurden schließlich auch die Hochstifte aufgelöst. Dem letzten Fürstbischof von Passau, Leopold Leonhard Raimund Graf von Thun und Hohenstein (1796–1803), wurde sein Herrschaftsgebiet genommen, das sogenannte „Abteiland“, welches als einziges Gebiet in Niederbay-

ern von einem Bischof regiert wurde. Das Land zwischen Ilz, Donau und der Grenze zu Böhmen wurde aufgeteilt. So wurde der weitaus größte Teil, zu dem auch Waldkirchen gehörte, zunächst dem Großherzogtum Salzburg-Toskana zugeschlagen. Aber bereits 1805 fiel, aufgrund von neuerlichen Friedensverhandlungen, das gesamte ehemalige Passauer Hochstift an Bayern, das 1806 zum Königreich erhoben wurde.

Die Veränderungen, die damit einhergingen, griffen tief ins Leben der ehemaligen „Bistümer“ ein, aus denen jetzt Bayern geworden waren. So wurden beispielsweise durch die, vor allem von Montgelas vorangetriebene und dann auch verfügte, „kirchliche Erneuerung“ die kirchlichen Feiertage gewaltig dezimiert. Zahlreiche überlieferte Bräuche wurden verboten, Prozessionen untersagt. Aber auf Dauer ließ es sich nicht verhindern, dass nach einem ersten rigorosen Schnitt vieles von dem alten Brauchtum allmählich wieder auftauchte und praktiziert wurde.

Unter König Max Josef erfolgte schließlich die Aussöhnung mit Rom. Daraufhin wurde eine bayerische Landeskirche errichtet, und der Landesherr besetzte die verwaiseten Bischofsstühle neu. Nach dem Tod von Max Josef 1823 bestieg König Ludwig I. den bayerischen Thron. In seiner Regierungszeit machten viele technische Neuerungen und Erfindungen von sich reden. Der Beginn des Industrie- und Technikzeitalters zeichnete sich ab. 1835 fuhr die erste Eisenbahn zwischen Nürnberg und Fürth. Zwei Jahre später verlegte man erstmals eine Telegraphenleitung. Eisenwerke entstanden. 1842 war die Walhalla fertig gestellt. Der „Ludwig-

Dieses Buch will mehr sein, als ein gewöhnliches Kochbuch. Natürlich soll es in erster Linie alte, in Vergessenheit geratene Rezepte aus dem Bayerischen Wald des 19. Jahrhunderts präsentieren und zum experimentellen Nachkochen anregen.

Reich bebildert möchte es aber durch den Blick in die Küche und die Kochtöpfe dieses Landstriches zugleich auch einen gleichermaßen spannenden, wie amüsanten Einblick in das Leben der Menschen zwischen etwa 1830 und 1880 gewähren. Basis für diese Betrachtungen bilden zwei ganz unterschiedliche, handgeschriebene Kochbücher aus Waldkirchen.

Eines stammt aus der Feder einer einfachen Bäuerin und gibt Auskunft über die Essgewohnheiten der ländlichen Bevölkerung, während das zweite von Köchinnen fortgeschrieben wurde, die in bürgerlichen Haushalten am Herd standen. Aus den verschiedenen, aufschlussreichen Eintragungen lassen sich vielfältige, kulturgeschichtlich interessante Erkenntnisse gewinnen über die Arbeit in der Küche, das soziale Umfeld der Köchinnen, über den Einsatz von Gerätschaften und allerlei Gewürzen.

Dem Autor gelingt es, unter anderem zu zeigen, dass der Bayerische Wald keineswegs als kulinarisches Ödland gelten darf.