

VORWORT

Mit insgesamt 260 Rezepten – von gehaltvollen Suppen über kräftigen Braten bis zu erfrischenden Getränken – gibt dieses Werk einen umfangreichen lehrreichen Einblick in die rustikale Küche Thüringens. Selbstverständlich dürfen darin die mehr oder weniger offiziellen Nationalgerichte, die Thüringer Klöße und die Thüringer Rostbratwurst, nicht fehlen. Der Fokus liegt wie auch noch in den traditionellen Haushalten und Restaurants von heute auf Fleisch, Gemüse und natürlich den Klößen. Insgesamt ist diese Küche außergewöhnlich herzhaft, sehr fleischlastig und deftig, also perfekt für den »gemütlichen Thüringer« oder allgemein jeden hungrigen Genießer.

Wie die Verfasserin Sophie Albrecht in ihrem Vorwort andeutet, sind die Rezepte wohl vorwiegend für den Thüringer, der sich vielleicht eher mit den verschiedenen regionalen Begriffen wie z.B. *Kriebs* (Bezeichnung für das Gehäuse von Äpfeln und Birnen) oder *Semmeln* (Bezeichnung für Brötchen) auskennen würde, zusammengestellt worden. Nichtsdestotrotz lädt es jedermann ein, sich auf eine Zeitreise in die erste Hälfte des 19. Jahrhunderts zu begeben und Thüringen kulinarisch zu erkunden.

Einige der folgenden Rezepte haben eine lange Tradition aufzuweisen, wie das populäre Sommergericht *Tüschel* bzw. *Tischel* (Seite 64), welches Bäuerinnen schon vor Jahrhunderten für die Feldarbeiter zur Stärkung kochten. Auch die in weiten Teilen Deutschlands bekannte Thüringer Rostbratwurst (Seite 76) wurde bereits im Jahr 1404 in

einer Rechnungsabschrift des Arnstädter Jungfrauenklosters genannt.

Andererseits finden sich viele zeitgemäße Speisen und Getränke, die dank knapper und unkomplizierter Beschreibungen sehr einfach nachzumachen sind – egal wie erfahren man in der Kochkunst ist. Darüber hinaus lassen sich die früheren Zubereitungsarten und -utensilien gut in die jetzige Zeit übertragen. Wenn z.B. etwas über dem Feuer zum Kochen gebracht werden soll, so kann dies allemal auf einem normalen Herd realisiert werden. Das muss selbstredend nicht, wie die Autorin betont, von jungen Mädchen oder Hausfrauen übernommen werden – jeder darf sich hier probieren.

Denn Johanne Sophie Dorothea Albrecht (1756–1840) war selbst keineswegs eine typische Hausfrau, die ihren Lebtage mit dem Zubereiten von Speisen verbrachte, sondern eine gefeierte deutsche Schauspielerin und Schriftstellerin. Mit Freuden unterstützt wurde sie dabei von ihrem Ehemann Johann Friedrich Ernst Albrecht (1752–1814), den sie kurz nach dem frühen Tod ihres Vaters, des Medizinprofessors Johann Paul Baumer, 1772 im Alter von 15 Jahren geheiratet hatte. Die beiden verband glücklicherweise von Anfang an das Interesse am Theater und an der Schriftstellerei.

Ihr Schauspieldebüt gab Sophie Albrecht 1783 als *Lanassa* bei der »Großmann'schen Gesellschaft« von Gustav Friedrich Großmann. Anfang Mai 1784 freundete sich bei einer Aufführung von »Kabale und Liebe« in Frankfurt am Main, in welcher sie die Hauptrolle der *Luise Millerin* übernahm, mit Friedrich Schiller (1759–1805) an. Dieser wollte sie nebenbei bemerkt ursprünglich vom Schauspielen abhalten, weil sich diese Tätigkeit nicht mit seinem Ideal der »schönen Seele« vereinbaren ließ. Entgegen seiner Forderung führte sie ihre Laufbahn fort und

spielte dann bei der Leipziger Premiere seines »Don Carlos« die Prinzessin Eboli. Schiller und das Paar Albrecht blieben weiterhin befreundet. Er war oft zu Gast bei ihnen und beendete beispielsweise damals seinen »Don Carlos« in ihrem Haus in Dresden. Sophie Albrecht wiederum arbeitete mit an Schillers *Thalia*-Zeitschrift, in welcher sie u.a. 1785 das »Morgenlied« abdrucken ließ. Obendrein brachte sie im selben Jahr das Gedicht »An Friedrich Schiller« in ihrem eigenen dreiteiligen Band »Gedichte und prosaische Aufsätze« heraus. Ab 1785 war sie zudem Hofschauspielerin bei der »Bondini'schen Gesellschaft« des Italieners Pasquale Bondini und hatte Auftritte in Leipzig, Dresden und Prag, später bei der »Seconda'schen Gesellschaft« in Dresden und Leipzig. So spielte sie sich bis 1796 zu einer Schauspielerin ersten Ranges. In den Jahren 1799 bis 1800 hatte sie weiterhin Aufführungen in Altona, wo ihr Ehemann u.a. 1796 an der Gründung des Altonaer Nationaltheaters beteiligt war.

Aber auch als Schriftstellerin hatte sie Erfolge zu verzeichnen. Mit dem Schreiben begann sie im Zeitraum von 1776 bis 1780, in welchem ihr Ehemann in Reval bzw. Tallinn als Leibarzt eines Grafen Manteuffel, vermutlich Karl Reinhold Manteuffel (1721–1779), engagiert war und sie währenddessen in Estland und Russland umherreisten. Ihre ersten Gedichte verlegte sie in estländischen Blättern, ab der Rückkehr nach Erfurt publizierte sie ihre Werke in dem Verlag ihres Mannes, der selber mehr als 50 Romane verfasste, »Albrecht und Compagnie«. Zu ihren angesehenen Arbeiten zählen das Drama »Theresgen. Ein Schauspiel mit Gesang« (1781), »Ida von Duba, das Mädchen im Walde. Eine romantische Geschichte« (1805) und Geister-, Ritter- und Räubergeschichten wie »Graumännchen oder die Burg Rabenbühl« (1799) oder »Das höfliche Gespenst« (1797).

Trotz ihrer beeindruckenden Karriere starb Sophie Albrecht vollkommen mittellos am 16. November 1840 im Armenhaus in St. Georg in Hamburg. Nach dem Tod ihres Mannes aufgrund von Typhus im Jahr 1814 hatte sie immer weniger Geld zur Verfügung gehabt, in ihrer Not ihre Theatergarderobe verliehen und sich als Wäscherin und Näherin verdient. Daneben konnte sie mit einigen Auftragsarbeiten wie Gedichte und Romane Einkünfte erzielen, so schrieb sie z.B. für Johann Heinrich Voß' (1751–1826) Musenalmanach.

Das vorliegende Kochbuch veröffentlichte Albrecht ein Jahr vor ihrem Tod. Als gebürtige Erfurterin nahm sie verständlicherweise viele regionale Spezialitäten mit in ihre Rezeptsammlung auf. Die Landeshauptstadt Thüringens war im Übrigen im 19. Jahrhundert so berühmt für ihren fruchtbaren Obst- und Gemüseanbau, dass selbst die erste große Zeitschrift Deutschlands, die »Gartenlaube«, im Jahr 1867 darüber berichtete. Nicht nur die Vielfalt und Menge, auch die Größe, der Geschmack und allgemein die gute Qualität der zahlreichen Sorten überzeugten. Dazu gehörte die Erfurter Puffbohne, die seit dem Mittelalter ein allseits geschätztes günstiges sowie sehr proteinhaltiges Nahrungsmittel darstellte und gegenwärtig noch immer angebaut wird. Ebenso gelten mit dieser speziellen Bohnenart abgerundete Salate und Suppen bis heute als gern gegessene Vorspeisen (Vgl. Seite 35 und 39).

Allgemein ist das gesamte Thüringer Becken dank seiner Lage zwischen zwei Mittelgebirgen (Harz und Thüringer Wald) mit einem milden Klima, weiten Wiesen und Wäldern und einem nährstoffreichen Boden gesegnet. Aus diesem Grund war und ist diese Region so wichtig für den Gartenbau und die Saatzucht. Besonders die Samen der Brunnenkresse waren überregional begehrt: Im 19. Jahrhundert und zum Anfang des 20. Jahrhunderts wurden sie

bis nach Amerika verschifft. Selbst der französische Kaiser Napoleon Bonaparte (1769–1821) war so begeistert von der Brunnenkresse, dass er sie 1809 von zwei Thüringern, die in deren Anbau und Pflege kundig waren, nach Frankreich exportieren ließ und dort erfolgreich anpflanzte. Ausgesprochen schmackhaft und beliebt ist seit jeher die Art, die im Erfurter Dreienbrunnen (Vgl. Seite 91) wächst, welcher von drei Quellen mit jeweils verschiedener Tiefe und dadurch resultierenden unterschiedlichem Geschmack mit trinkbarem Wasser gespeist wird. Außerdem ist das ihn umgebende Gebiet ein eigenes Biotop mit ca. 650 teilweise seltenen Tier- und Pflanzenarten, weshalb es seit 2006 zu der Liste der geschützten Landschaftsbestandteile Erfurts gehört.

Auf vergleichbare Weise liegt es uns als Verlag am Herzen, die Traditionen der deutschen Küche zu bewahren und für neue Generationen zugänglich zu machen.¹ Da allerdings für die Rezepte überwiegend heutzutage unbekannte und veraltete Maßeinheiten verwendet werden, folgt für das bessere Verständnis eine begleitende Tabelle:

1 Pfund	ca. 500 Gramm, in Preußen: 467,711 Gramm
1 Loth	ca. 14,7 Gramm
1 Nösel	ca. 0,5 Liter, in Erfurt: 0,51146 Liter
1 Maaß	2 Nösel, sprich ca. 1 Liter

1 An dieser Stelle sind einige unserer anderen Kochbücher zu empfehlen: »Hamburger Küche: Geprüft und gewährt. Ein Kochbuch mit über 1000 Originalrezepten traditioneller Kochkunst aus Hamburg«; »Berliner Kochbuch. Kulinarisches aus dem 19. Jahrhundert«; »Fasten: Die Fastenküche von 1878. Rezeptideen zum Heilfasten«; »Rheinisches Kochbuch. Gewöhnliche und feine Küche um 1900«; »Hannoversches Kochbuch. Regionale Rezepte aus dem 18. Jahrhundert« und »Regensburger Kochbuch«.

1 Quart	ca. 1,145 Liter
1 Mandel	englisches großes Dutzend: 15 Stück
1 Schock	4 Mandel, sprich 60 Stück
1 Viertel	25 Stück
1 Flasche	in Preußen für Wein: 0,8588 Liter
1 Bouteille	ca. 0,9363 Liter
1 Glas	ca. 0,15 Liter
1 Tassenköpfchen	ca. 0,125 Liter
1 Reihe Semmeln	3 aneinander gebackene Brötchen
1 Groschen	12 Pfennige
1 Pfennig	ca. 0,01 Euro

(Erfurt gehörte in der Zeit der Herausgabe zu Preußen, weshalb die Maßeinheiten hier vorwiegend an der preußischen Maß- und Gewichtsordnung von 1816 orientiert sind.)

Einzelne nummerierte Abbildungen werden im Anhang auf Seite 113 erklärt.

Wir wünschen den Lesern nun viel Spaß beim Ausprobieren und Nachkochen!

Lilly Seidel
SEVERUS Verlag