

Rezension

DAISENBERGER Maria Katharina: Vollständiges Bayerisches Kochbuch für alle Stände, Nürnberg 1843. Reprint in zwei Bänden. Salzwasser-Verlag, Bremen 2010

Lothar KOLMER

Es ist verdienstvoll, solche elementaren und für die regionalen wie auch für die Kulturgeschichte wichtigen Kochbücher in Reprints zugänglich zu machen. Der Salzwasser-Verlag hat sich dieser Aufgabe unterzogen und legt das Daisenberger'sche Werk von 1843 auf. Es besteht in einem eigentlichen Kochbuch im umfangreicheren ersten Band und im zweiten in einer Art Hauswirtschaftsbuch, das zudem das Gesamtregister enthält. Die Aufmachung ist recht schlicht, einfache Umschlaggestaltung, das Frontblatt sieht aus, als ob es nach dem alten Verfahren des Ausschneidens, Aufklebens und Kopierens gefertigt wurde. Auch das „Titelkupfer“ ist derartig stark gerastert, dass das Bild eher im Dunkeln bleibt. Die Makel des zu Grunde gelegten Exemplars aus der Kochbuchsammlung Aschendorf schlagen durch. All das spricht für ein Arbeitsexemplar.

Zu fragen bleibt, warum nicht wenigstens eine kurze wissenschaftliche Einleitung beigegeben wurde, die das Werk, dessen Bedeutung, auch die Entscheidung, gerade die 16. Auflage abzudrucken, erklärt. Spannend wäre auch zu erfahren, wie „bayerisch“ dieses Kochbuch wirklich ist. Nicht sehr, denke ich. In seiner Ausrichtung entspricht es der bürgerlichen Küche der Zeit; als bayerisch taucht nur die berühmte Bavaroise auf – und wahrscheinlich als Reflex auf das „Griechenland Abenteuer“ der Wittelsbacher eine griechische Variante. Das Boeuf à la Mode in der bayerischen und in der französischen Grundversion fehlen auch nicht. Von den Bohnen gibt es eine einheimische Version wie vom „Chocolatibrod“, die Dampfnudeln sind selbstverständlich, bayerische Hohlhippen kommen vor. Aber die vielen Verweise auf Wiener oder französische Zubereitung zeigen doch, welche Einflüsse aus östlichen und westlichen Nachbarländern das Buch aufnahm.