

Mitten in Braunschweig

„Was gibt's heute zu essen?“ – Kochen im Wandel der Zeit



Bärbel Mäkeler

Sie wissen nicht, was Sie heute kochen sollen? Da habe ich doch einen Tipp für Sie.

• *Kabeljau mit Austern: Der Fisch wird in Portionsstücke zerlegt und in kochendem Salzwasser langsam gegart. Indes bringt man ¼ l leichte Fleischbrühe, ebenso viel leichten Weißwein mit 100 g Butter, 4 entkernten Zitronenscheiben, Salz und Pfeffer ins Kochen, macht die Brühe mit geriebenem Weißbrot leicht sämig und kocht nun den aus dem Wasser genommenen Kabeljau darin auf. Zuletzt legt man 12 bis 15 frisch aufgebrochene Austern in die Sauce, lässt sie darin heiß werden, ohne dass sie kochen dürfen, und richtet das Gericht sodann an. Wie bitte, Sie haben gerade keine 15 Austern zur Hand?*

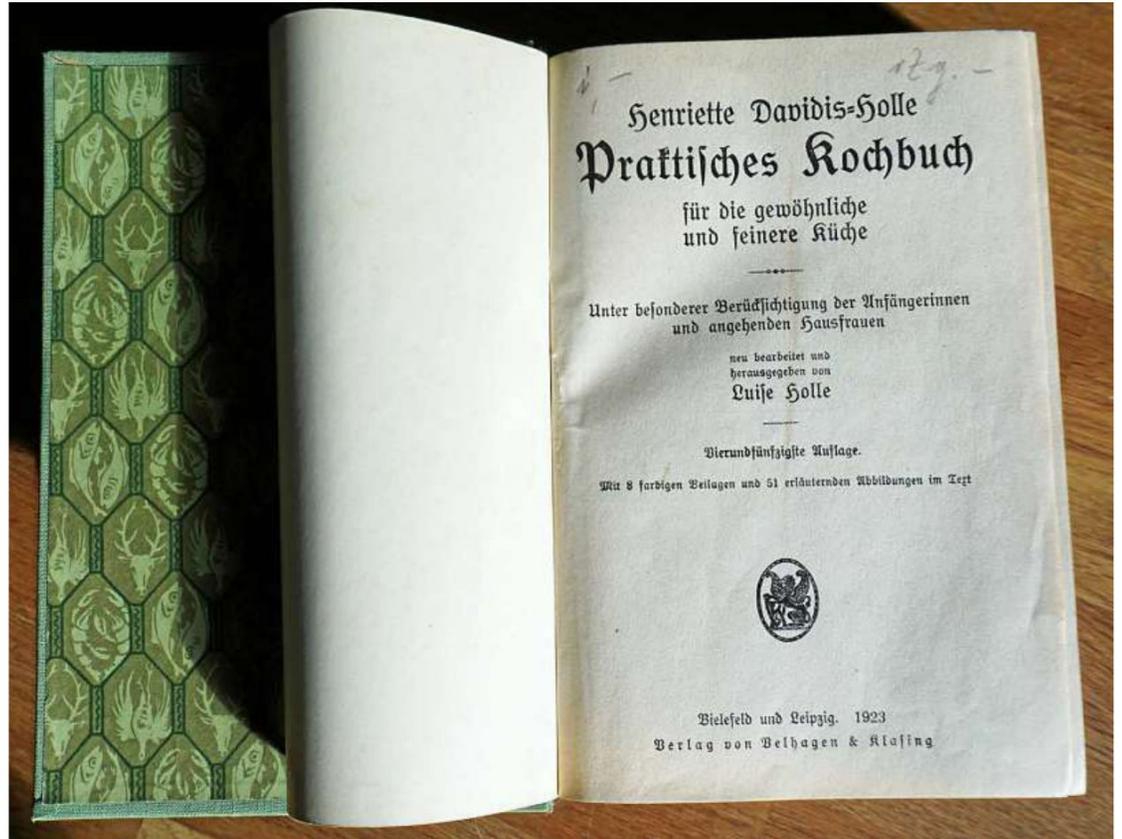
Nun denn, möchten Sie vielleicht lieber Folgendes kochen?

• *Braunes Kalbskopf-Ragout für den täglichen Tisch: Man kocht einen Kalbskopf, das Herz und die Lunge recht weich und schneidet dies in kleine Stücke. Dann bräunt man 2 gehackte Zwiebeln in Butter, gibt 2 Esslöffel Mehl dazu, rührt es, bis es bräunlich ist, füllt von der Kalbskopfbühe dazu, gibt Rosinen oder Korinthen, Pfeffer, Nelken und Salz, 1-2 Löffel Birnmus oder Sirup und etwas Essig an die Sauce und lässt das Fleisch darin gut durchkochen.*

Auch nicht Ihr Fall? Das könnte daran liegen, dass die Gerichte den Gaumen vor 100 Jahren schmeckten, unseren aber nicht mehr. Denn die Rezepte entstammen einem Kochbuch, das 1923 in 8. Auflage auf den Markt kam. Es steht schon länger dekorativ bei mir auf der Küchenanrichte, bis ich es neulich einmal zur Hand nahm.

Ein altes Kochbuch – heute noch aktuell?

Austern kommen heutzutage (leider) bei uns nicht auf den Tisch – und Kalbsbries schon gar nicht. Das



Das „Praktische Kochbuch“ wurde „unter Berücksichtigung der Anfängerinnen und angehenden Hausfrauen“ geschrieben.

BÄRBEL MÄKELER/FMN

„Praktische Kochbuch“ wurde „unter Berücksichtigung der Anfängerinnen und angehenden Hausfrauen“ geschrieben. Hier hat sich einiges geändert, aber ein Satz im Vorwort liest sich ganz schön aktuell: „Himmelweit verschieden ist unsere moderne Küche von der unserer Großmütter eingerichtet, vervollkommenet in allen zum Kochen nötigen Geräten, ausgestattet mit praktischen Maschinen aller Art und mit einem tadellosen Kochherd“.

Wenn die Autorin des Kochbuchs heute in unsere Küchen schauen würde ... sie entdeckte Thermomix und Induktionsherde, Silcondeckel und Erdbeergrünentferner, aber sie würde auch staunen, dass wir einiges heute nicht mehr kennen, was damals ganz üblich war.

In der Küchentechnik hat sich also einerseits die Varietät vergrößert, während in anderen Bereichen unsere Kochzutaten im Vergleich zu 1923 um einiges ärmer geworden sind. Beim Thema „Fette und Öle“ stoße ich beispielsweise auf Produkte, die mir fremd sind: Wir kennen zwar Margarine und Schmalz, aber in dem alten Kochwerk ist von Nieren- und Milchfett oder Mohnöl die Rede. Und im Abschnitt über Gemüse finde ich Sorten, die nicht auf

der Marktauslage zu finden sind: Oder kennen Sie die Melde, den Meerkohl und den Hederich? Neben genannten Zutaten verrät die Autorin Henriette Davidis-Holle die auch Gerichte mit Zichorie, Brennnessel oder Hopfen.

Die Brennnessel ist bei uns allerdings wieder auf dem Vormarsch, sie taucht in „Wildkräutersalaten“ in der gehobenen und alternativen Küche auf. Auch wiederentdeckt werden wohl die Tipps zum Einkochen und Trocknen von Früchten. Meine Tochter berichtet mir, dass ihre Generation sich mit Sauerteig, selbst gemachtem Sauerkraut oder Einwecken von Gemüse beschäftigt.

Tipps und Tricks werden nicht mehr benötigt

Beim weiteren Blättern finde ich Tipps und Tricks für den Haushalt, die wir hingegen gar nicht mehr benötigen. Ein Beispiel: Heute ist der Inhalt unserer Butter genormt. Damals bedurfte es eines Kniffs, um festzustellen, ob die Butter einen fremden Fettzusatz beinhalten. Man trankte einen Baumwolldocht mit ausgelassener Butter, ließ sie erstarren und zündete ihn danach an. Nach dem Ausblasen der Flamme kam die Geruchsprobe. Roch es tal-

gig, war anderes Fett zugesetzt. Dies ist eine Anekdote, die auch eine bleiben wird.

Aber andere Inhalte des alten „Schinkens“ sind oder werden wieder aktuell – alles kommt wieder... zum Beispiel auch dank eines solchen Buches von 1923, das von Generation zu Generation weitergegeben werden könnte.

Fazit: Mein Kochbuch lässt mich einerseits eintauchen in eine andere Zeit, in der weiß beschürzte Mägde mit Spitzenhäubchen um riesige Tische huschten und das Küchenpersonal in dampfenden Töpfen rührte. Andererseits ist es überhaupt nicht veraltet, denn hinsichtlich nachhaltigen Kochens und Lebensmittelverwertung können wir aus der Vergangenheit lernen.

Mit anderen Worten: Das schöne Kochbuch hat seinen festen Platz auf der Anrichte und darf auch dort bleiben – bis ich es meiner Tochter eines Tages feierlich überreichen werde.

Bärbel Mäkeler, 1957 in Stuttgart geboren, ist Autorin, Lektorin und Germanistin. Sie lebt seit 1975 in Braunschweig und widmet sich in ihrer Kolumne den besonderen Dingen des Alltags.