



Rupert Berndl

Brennsuppn und Erdäpfel

2014, SüdOst Verlag, Regenstauf, 160 S.

ISBN 978-3-89682-201-7

Vergessene Rezepte aus dem Bayerischen Wald, die einen gleichermaßen spannenden, wie auch amüsanten Einblick in das Leben der Menschen zwischen etwa 1830 und 1880 gewähren. Dabei muß man den Begriff „Bayerischer Wald“ nicht nur so wie heute verstehen. Er war damals, als der Böhmerwald noch habsburgisch war und beide „Wald“-Teile eine sprachliche und kulturelle Einheit bildeten, umfassender zu verstehen. Wobei der böhmische Teil zuweilen etwas schmackhafter kochte, was aber nicht gleich auch gesünder bedeutete. Jedenfalls war es kein kulinarisches Niemandsland.

Man verwendete in der Regel, was einem das nahe Umfeld an Produkten anbot. Diese Rezepte stammen aus der Feder einer einfachen Bäuerin und geben Auskunft über die Essgewohnheiten der ländlichen Bevölkerung; aber es sind auch von Kö-

chinnen darunter, die im bürgerlichen Haushalt 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, zu zeigen, dass der Bayerische Wald keineswegs als kulinarisches Ödland gelten darf.

Außerdem gibt das Buch einen Überblick über die Geschichte des Kochens, politische und wirtschaftliche Veränderungen zwischen 1803 und 1880. Eine Liste der Gerätschaften, Maße und Gewichte aus vergangener Zeit, Nährwert und Kalorien runden dieses interessante Kochbuch ab.