

Was damals

Kochen und Essen anno dazumal: Vom ersten „Koch- und Arzney Buch“ bis zum Bestseller der Katharina Prato und Sparherd ist alles in einer Ausstellung zu bestaunen.

DAMALS IN DER STEIERMARK



ROBERT ENGELE

Außerst üppig und in mehreren Gängen tafelten Adel und hohe Geistlichkeit in der Steiermark. „Weißbrot, Wildgerichte, ausländische Fischarten und importierte Gewürze waren Charakteristika der Herrenküche“, heißt es in der „Geschichte der Stadt Graz“. Im 15. Jahrhundert schlemmten hier die feinen Herrschaften vorwiegend Speisen wie: süßer Rahm über Nudeln gegossen und gezuckert, gemästeter Kapaun und Hühner in Saft, klein geschnittenes Kraut mit Speck, Ziegenbraten mit mehreren Hühnern, Karpfen in Suppe oder Krebsfleisch, in Butter herausgebacken und mit Zwiebeln serviert. Die einfache Bevölkerung ernährte sich hingegen von Getreidespeisen und Kraut. Nur die Bürger gönnten sich dazu regelmäßig Fleischspeisen, wobei so gut wie alles vom Schlachtvieh verarbeitet wurde – einschließlich der Eingeweide, Klauen und Köpfe.

Auch die Essenszeiten waren klar strukturiert: Der einfache Bürger und Bauer aß üblicherweise um 12 Uhr zu Mittag, Beamte und Honoratioren nahmen

Speisen gegen 13 Uhr zu sich, der Adel erst um 14 oder gar 15 Uhr.

Für die feinen und wohlhabenden Gesellschaftsschichten war Essen immer schon mehr als bloße Nahrungsaufnahme gewesen. Vor allem im Barockzeitalter hatte es sehr viel mit Repräsentation zu tun. Aus dieser Zeit, in der man bei uns weder Erdäpfel, Paradeiser, Mais, Kürbis, Käferbohnen, Reis noch Kaffee oder Tee kannte, stammt das älteste in Österreich gedruckte Kochbuch, das 1686 unter dem Titel „Ein Koch- und Arzney Buch“ in Graz erschienen war. Erstmals wird jetzt das einzig erhaltene Original in der kleinen, aber feinen Ausstellung „Man nehme... Kochbücher und ihre Rezeption im Lauf der Jahrhunderte“ in der Steiermärkischen Landesbibliothek in Graz der Öffentlichkeit präsentiert – noch bis 20. November von Montag bis Freitag, 9 bis 17 Uhr, bei freiem Eintritt.

Warum gerade aus Graz das erste Kochbuch Altösterreichs stammt, ist in der geografischen Lage der Stadt zu suchen, erläutert Ulrike Habjan, Kuratorin der Ausstellung. „Venedig, das Handelszentrum für den Gewürz-

Küchenszene aus „Grätzerisches durch Erfahrung geprüftes Kochbuch“ von 1817 (oben), Sparherd um 1900

STEIERMÄRKISCHE LANDESBIBLIOTHEK (2), ROBERT ENGELE



ANZEIGE

KLEINE ZEITUNG BERGFOTO-WETTBEWERB

Bergfotos hochladen, mitstimmen und gewinnen: www.kleinezeitung.at/bergfoto

TEILNAHME BIS 2. NOVEMBER 2015

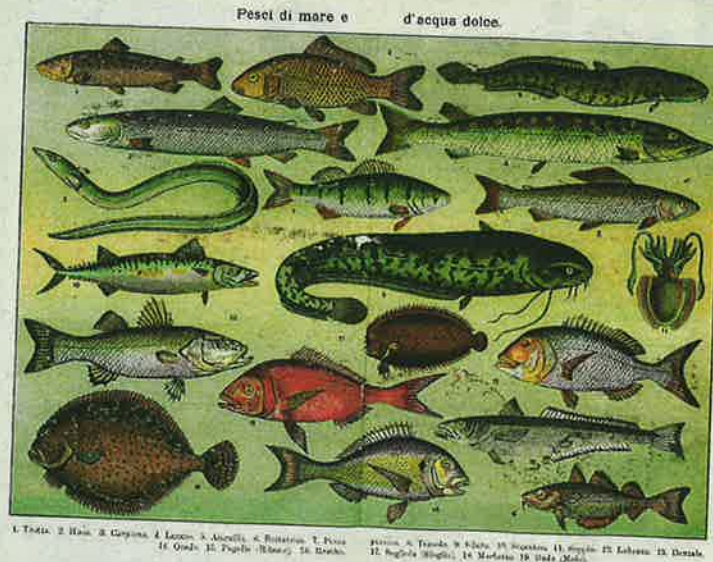


auf den Tisch kam

und Südfrüchtehandel, war weniger weit entfernt als Wien.“ Überdies erstarkte der Grazer Adel, als die Landeshauptstadt von 1564 bis 1619 Residenz war. Außerdem besaß Graz mit Georg Widmannstetter seit dem Jahr 1600 den einzigen Drucker in Innerösterreich, da im Zuge der Gegenreformation alle protestantischen Drucker des Landes verwiesen worden waren.

Zielpublikum dieses unscheinbaren Kochbuchs war der reiche Adel. Wie schon der Titel „Ein Koch- und Arznei Buch“ verrät, waren damals Ernährung, Kochen und Gesundheit eng miteinander verbunden. „Das entsprang der barocken Vorstellung, den Menschen als Ganzheit zu sehen“, so die Kuratorin. „Dieses Kochbuch ist eine Erinnerungshilfe für erfahrene Köchinnen und Köche mit teilweise ziemlich ungenauen Gewichtsangaben. Vieles wird als bekannt vorausgesetzt.“ Die Speisen waren für adelige oder klösterliche Tafeln mit vielen Personen gedacht. Teure Lebensmittel, Südfrüchte, exotische Gewürze konnte sich der Durchschnittsbürger nicht leisten. Neben heute skurril anmutenden Rezepten wie „Ein Bierschweif zu kochen“ finden wir auch Vorläufer immer noch beliebter Speisen wie „Rindern Lung“ (Faschierter Braten), „Ferchen schön blau abzusieden“ (Forelle blau) oder „Schmaltzkoch“ (Kaiserschmarren). Auch das erste in Österreich gedruckte Rezept für Backhendl findet sich als „Bachene Hünern und Dauben“.

Zehn Jahre später übernahm Eleonora Maria Rosalia von Liechtenstein, verheiratete Fürstin von Eggenberg, dieses Kochbuch fast wortwörtlich in ihrem Arznei- und Kochbuch „Der Freywillig aufgesprungene Granat-Appfel des christlichen Samariters“. „So unscheinbar das erste Kochbuch ist, so prachtvoll verziert ist das Titelblatt dieses Kochbuches“, schwärmt Ulrike Habjan. Bis ins 19. Jahrhundert folgten weitere steirische Kochbücher, die sich alle an adelige und großbürgerliche Haushalte



Meeresfische aus der italienischen Ausgabe des Prato-Kochbuches von 1910

richteten, in denen es kochkundige Personen gab und vor allem auch solche, die des Lesens mächtig waren.

Bis etwa 1850 hatte sich in unseren Städten der heute fast vergessene Sparherd mit Backrohr durchgesetzt, der eine echte Küchenrevolution bedeutete. Zur selben Zeit bildete sich auch die Kleinfamilie heraus, die sich kaum Personal leisten konnte. Jetzt mussten sogar Töchter aus der besseren Gesellschaft zum Kochlöffel greifen – doch sie hatten vom Kochen keine Ahnung. In diese Marktlücke stieß die Grazerin Katharina Pratobevera und schrieb 1858 unter ihrem Pseudonym Katharina Prato „Die süddeutsche Küche“, das erste praxisnahe Kochbuch, das jeden Schritt exakt beschrieb. Ein Bestseller, der in 16 Sprachen übersetzt wurde und bis 1957 mehr als 80 Auflagen erlebte. Die Prato war eine sehr praktische, moderne Frau, die in jede neue Auflage aktuelle internationale Trends aufnahm. So machte sie den 5-Uhr-Tee bei uns salonfähig, erklärte die Kunst des Kaffeeröstens und das 1876 in Österreich neu eingeführte metrische System. Heute noch ein geflügeltes Wort ist ihre Wendung „Man nehme...“

ZEIT



FENSTER

Was sonst noch in dieser Zeit geschah.

1686

22. März. Kaiser Leopold I. schließt mit dem brandenburgischen Kurfürsten Friedrich Wilhelm einen Beistandspakt gegen den französischen König Ludwig XIV.
6. Mai. Im Vertrag von Moskau wird der „Ewige Friede“ zwischen Russland und Polen-Litauen geschlossen.
24. Mai. Daniel Gabriel Fahrenheit wird geboren.
6. September. Im Großen Türkenkrieg belagert ein 80.000 Mann starkes kaiserliches Heer unter Karl von Lothringen die von den Türken besetzte Stadt Ofen (Budapest). Am 6. September eroberten die Truppen die Stadt und richteten ein Massaker an.

ANZEIGE




**DER GROSSE
MÖBEL-
ABVERKAUF**

FACTORY-OUTLET BIS ZU -70%
im KAPO NWW Polstermöbelwerk
8225 PÖLLAU, Schmiedgasse 267
DO 19., FR 20. + SA 21. NOVEMBER
täglich von 7 bis 15 Uhr

BIS ZU -70% PREISREDUKTION AUF FOTO- UND MESSEWARE
Exklusive Designer-Möbel und -Polstermöbel der Neuen Wiener Werkstätte
Kontakt: KAPO Holding GmbH | T +43 3335 2094-0 | M office@kapo.co.at