



Frauen und Kinder stehen 1917 in Berlin Schlange an einem Lebensmittelgeschäft. Die Versorgungengpässe der deutschen Bevölkerung während des Ersten Weltkrieges entstanden unter anderem durch Einschnitte im Import aufgrund der britischen Seeblockade. FOTO: BERLINER VERLAG/ FOTO: PICTURE ALLIANCE / DPA

Propaganda und Küchentipps

LESUNG Sparsamkeit war oberstes Gebot: Ostbayerische Autorinnen trugen in der Staatlichen Bibliothek aus Kriegskochbüchern vor.

VON MARTINA GROH-SCHAD

REGENSBURG. Wie backt man einen Kuchen ohne Mehl? Sind Brennnesseln Unkraut oder Gemüse? Das waren Fragen, die vor allem die Frauen, in den Kriegsjahren ab 1914 in Deutschland beschäftigten.

Allein in Bayern wurden nach Schätzungen in dieser Zeit mindestens 70 Kriegskochbücher in den verschiedenen Regionen mit und ohne lokalen Bezug veröffentlicht. „Ich finde aber nach wie vor noch weitere Bücher, die ich nicht kenne“, sagte Dr. Regina Frisch, die seit 12 Jahren in diesem Bereich forscht. Für ihr Buch „Kochen im ersten Weltkrieg. Drei Kriegskochbücher aus Bayern“ hat sich die Sprachwissenschaftlerin die Werke von drei Autorinnen genauer angesehen. Ihr Fazit, das sie im vollbesetzten Lesesaal in der Staatlichen Bibliothek zog: Es gibt in den Büchern viele Überschneidungen rund um die Kriegspropaganda und die Rezepte, aber auch regionale Besonderheiten.

Wie geht Bettelsuppe?

Frisch kam auf Einladung des Verbandes deutscher Schriftstellerinnen und Schriftsteller in ver.di (VS Ostbayern) nach Regensburg zur Veranstaltungsreihe „R-lesen“, die vierteljährlich stattfindet. Unter dem Motto „Bettelmann-Suppe und Hindenburg-Kuchen“ hatten die Schriftsteller eingeladen, um von Frisch mehr über die alten Kochwerke zu erfahren. Im Mittelpunkt stand

Dr. Regina Frisch hat bayerische Kriegskochbücher analysiert.



Autorinnen aus Ostbayern lasen in der Staatlichen Bibliothek aus Kriegskochbüchern vor. FOTOS: MARTINA GROH-SCHAD

KRIEGSKOCHBÜCHER

Buchvorstellung: Das Buch von Dr. Regina Frisch aus Würzburg „Kochen im ersten Weltkrieg“ enthält drei bayerische Kriegskochbücher aus dem ersten Weltkrieg, die in dem Werk komplett abgedruckt wurden. Die Sprachwissenschaftlerin Frisch aus Würzburg hat die Bücher historischen eingeordnet. Dazu hat sich Frisch mit etwa 70 verschiedenen Kochbüchern dieser Zeit beschäftigt. Die Bücher enthalten sowohl Kriegspropaganda wie eine umfangreiche Rezeptsammlung.

Regensburger Autorin: Eines der abgedruckten Bücher ist von der Regensburgerin Marie Buchmeier. Anders als viele Autorinnen von Kriegskochbüchern verzichtete Buchmeier nicht auf Gebäck-Rezepte. Dies ist ungewöhnlich, weil vor allem Kuchen im ersten Weltkrieg als Luxus galt. Frisch erforscht seit etwa 12 Jahren alte Kriegskochbücher. Ihr Buch ist im Verlag Königshausen & Neumann erschienen und unter der ISBN 978-3-8260-6463-0 für 28 Euro im Handel erhältlich.

führte die Expertin aus. Das „Kriegskochbüchlein“ enthalte viele Suppen und Eintopfgerichte. Es herrschte ein großer Mangel an Fleisch, Milch, Eiern und Fett. Im Mittelpunkt stand daher die Resteverwertung. „Es sollte in dieser Zeit keinen Abfall geben“, erklärte die Expertin.

Mit ihrem Buch wandte sich die Verfasserin in den Kriegsjahren an den städtischen Kleinbürger. Das erfolgreichste Werk, das Frisch analysiert hat, war das „Bayerische Kriegskochbuch“. Das Buch sei zu Schulungszwecken veröffentlicht worden und sollte vor allem die Frauen auf dem Land bei der Haushaltsführung unterstützen. Das dritte Werk, das Frisch in ihrer Veröffentlichung aufgreift, ist das Buch „Kriegskochkurse“ einer Würzburgerin, die sich wiederum an die Stadtbe-

völkerung wandte. „Es war kein Kassenschlager“, berichtete Frisch.

Herausgegeben wurde es von einem Haushaltwarengeschäft, das das Kochbuch auch als Katalog für seine Waren nutzte und diese gezeichnet abdruckte. „Sparsamkeit wurde das oberste Gebot für die Hausfrau“, betonte Marita A. Panzer vom Verband der Schriftsteller und las einzelne Rezepte vor wie das der Bettelsuppe. Hinter dem Namen verbirgt sich eine Brotsuppe, die je nachdem, was an Zutaten vorhanden ist, anders zubereitet werden kann.

Der Hindenburg-Kuchen aus Butter, Zucker, Rosinen, Mehl, Milch, Back- und Eipulver war eine Liebesgabe. „Er war besonders geeignet, um ihn an die Soldaten ins Feld zu schicken.“ Pro Kopf wurden in dieser Zeit etwa 1300 Kalorien gerechnet, erklärte Marita A. Panzer.

Kartoffeln mit der Schale kochen

Die Regensburger Fantasy-Autorin Julia Kathrin Knoll trug ein Kapitel vor über die sparsame Hausfrau aus dem Werk „Es muss reichen“. „Die tüchtigen Hausfrauen sind am Sieg beteiligte Heldinnen“, war über die Propaganda zu erfahren und am Sparen hänge der Sieg. „Wir wissen aus der Geschichte, dass es letztendlich anders gekommen ist“, sagte Knoll. Den Tipp, Kartoffeln mit der Schale zu kochen, entnahm die ostbayerische Autorin Claudia Spelic einem weiteren Kochbuch aus dem Jahr 2015. Beim Schälen würde zu viel Nahrung verloren gehen. Obst sei sehr zu empfehlen und Fette sollte nicht ganz aus der Küche verbannt werden. Aber auch kein übermäßiger Konsum sei ratsam, las sie Ratschläge vor, die auch heute wieder aktuell sind.

Die Regensburger Schriftstellerin Elfi Hartenstein stellte ein österreichisches Werk vor. Als es 1915 veröffentlicht wurde, sei es für Frauen eine Provokation gewesen. „Ein Drittel der Rezepte enthielt Lebensmittel, die es nicht mehr gab“, erklärte sie. Der Hausfrau wurde geraten, der Familie kein frisches Brot anzubieten. Brot, das zwei bis drei Tage alt sei, sei zu empfehlen, weil es mehr gekaut werden müsse. Obwohl zur Sparsamkeit aufgerufen wurde, teilte das Kriegskochbuch mit: „Wir brauchen uns trotz aller Einschränkungen, um unsere Gesundheit keine Sorgen zu machen.“