

Nonnenfürzlein und Hühnerdärme

Aus dem Mittelalter sind nur wenige Kochbücher erhalten. Kochen kann man mit den Rezepten nicht. Für Wissenschaftler sind sie aber wertvoll, weil darin alte Dialekte überlebt haben. *Von Simone Schmid*

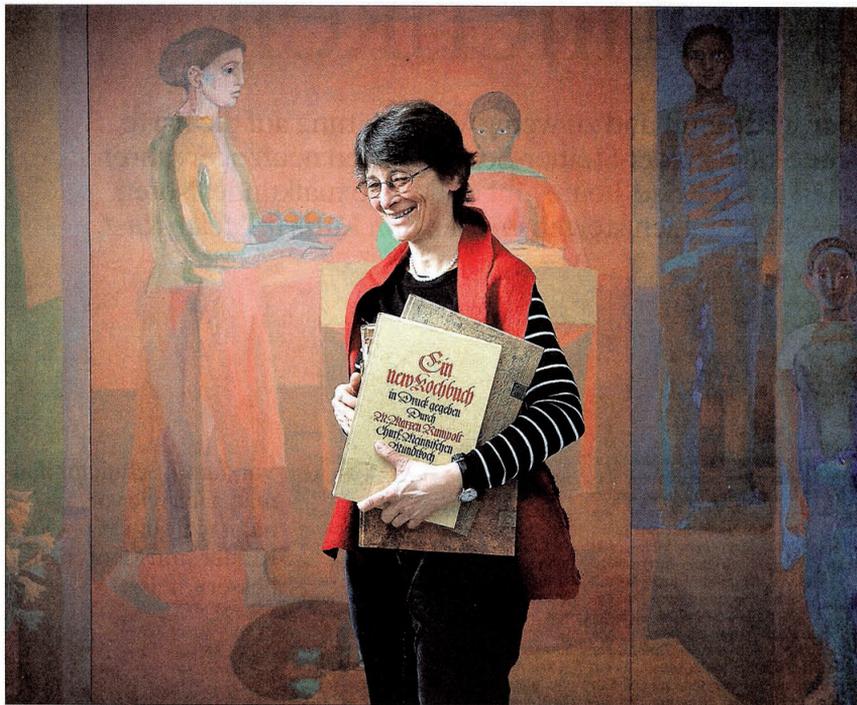
Alte Kochbücher sind zum Haarerufen ungenau. Die Autoren haben ganze Handlungsstränge maliziös verschwiegen, Mengen oder Garzeiten sind aus Prinzip nicht aufgeschrieben worden. Wer 1566 zum Beispiel wissen wollte, wie man einen Krebs kocht, der erhielt in der «Koch- und Kellermeisterei» folgende Anweisung: «Mach ein gelbes Eierteiglein, wende die Krebse darin und back sie.» Nicht wirklich hilfreich. Auch die Zubereitung eines Hirns lässt viele Fragen offen: «Nimm ein Hirn und Mehl und Äpfel und Eier und menge das mit Gewürzen.» Welche Gewürze, das wird der Koch schon wissen. Viel Freiheit lässt auch das Rezept für Eierkuchen von Meister Eberhard: «Nimm Eier, so viele du willst.» Zu einigen Gerichten gibt es zudem Tipps für weitere Varianten. Aber auch hier erhält der Koch keine konkreten Vorschläge, sondern lediglich den Hinweis «oder nimm was du willst».

«Diese Rezepte sind so vage, dass es viel Vorwissen braucht», sagt Elvira Glaser, Professorin für Germanische Philologie an der Universität Zürich. Zum Glück kann der Linguist diese Schludrigkeit egal sein. Sie interessiert sich nicht für die Krebschwänze und Biberhoden in den Rezepten, sondern für den Imperativ und Infinitiv. «Wir untersuchen, wie sich die Textgattung «Kochrezept» entwickelt hat», erklärt sie. Wie Todesanzeigen oder Werbetexte sind auch Rezepte stark formalisierte Texte, die in den letzten fünf-hundert Jahren immer spezieller geworden sind.

Das älteste erhaltene deutsche Kochbuch ist das «Buch von guter Speise» aus dem 14. Jahrhundert. Erkennbar als Kochbuch ist es aber nicht: Die Rezepte sind als unstrukturierter Laufftext aufgeschrieben worden. «Erst seit dem 19. Jahrhundert gibt es die Dreiteilung in Titel, Anleitung und Zutatenliste, wie wir sie heute kennen», sagt Glaser. Auch das Vokabular hat sich ausdifferenziert, vom rudimentären «schütten», «schneiden» und «backen» zum elaborierten «dünsten», «blanchieren» und «verquirlen».

Nur zum Anschauen

Diese Veränderungen sind nicht zuletzt eine Folge des Buchdrucks. Die ersten Kochbücher waren teure, von Hand geschriebene Schriften, die an Fürstenhöfen in den Bibliotheken standen und mit denen gar nicht gekocht wurde – sie waren höchstens eine Art Gedankenstütze für die Köche. Ihr Zweck war, grundlegendes Wissen für folgende Generationen zu bewahren. Später konnten sich bürgerliche Haus-



«Mein Steckenpferd»: Elvira Glaser erforscht seit über 20 Jahren mittelalterliche Kochbücher. (19. Januar 2011)



Kunstvoll verziert: Ein Kochbuch aus dem Jahr 1554 (nachgedruckt 1886).

Mittelalterliche Rezepte

Nachkochen ist Glückssache

Das ist ein kluge Speise

Ein Hirn soll man nehmen und Mehl und Äpfel und Eier und menge das mit Gewürzen und streiche es an einen Spieß und brate es schön und gib es hin. Das heisst gebratenes Hirn. Dasselbe tut man mit einer Lunge, die da gesotten ist. (Das Buch von guter Speise, 14. Jh.)

Eine Sauce von Weichseln

Willst du eine gute Weichselsauce machen, so tu die Weichseln in einen Hafen und setz sie auf eine Glut und lass sie sieden. Streich sie durch ein Tuch und tue sie wieder in den Hafen und lass sie sieden und rühr sie, bis sie dick wird. Tue Honig daran und geriebene Brot

und Nägelein und gutes Gestrüpp und tue sie in ein Fässlein. Sie bleibt drei oder vier Jahre gut. (Meister Eberhard, 15. Jh.)

Willst du Birnentorte machen

Dann nimm gute Birnen, schneide sie in vier Schnitze, und nimm die Schnitze und schneid kleine Kerben ein, nicht ganz durchschneiden, aber einen Schnitt wie den anderen. Schwenke die Birnen zuvor in Schmalz, damit sie schön braun werden. Danach schneide sie, lege sie nebeneinander auf den Tortenboden und bestreue sie mit Zucker, Zimt und etwas Ingwer, und lass es schön langsam backen. (Philippine Welsler, 16. Jh.)
Quelle: www.uni-giessen.de/gloning

halte Bücher leisten, und die Rezepte wurden immer öfter so geschrieben, dass sie viele Personen verstanden. Dies spiegelt sich auch in der Sprache: Im Mittelalter wurde der sehr persönliche Imperativ verwendet («nimm die Krebse!»), seit dem Zweiten Weltkrieg stehen die Anweisungen im anonymen Infinitiv («bei 60 Grad backen»). Für die Ausdifferenzierung des Wortschatzes war auch die Entwicklung der Schriftsprache im 17. Jahrhundert wichtig. Erst als Latein nicht mehr die Wissenschaftssprache war, konnte sich ein deutscher Fachwortschatz entwickeln, also auch eine Küchensprache.

Authentische regionale Sprache

Glaser interessiert sich seit über 20 Jahren für alte Kochbücher, in ihrem Büro sind Exemplare aus ganz Europa zusammengetragen. «Das ist mein Steckenpferd», sagt die Forscherin, die eben den «Kleinen Sprachatlas der deutschen Schweiz» mitherausgegeben hat. Fasziniert ist sie vor allem von der oft sehr persönlichen Sprache. «Die Rezeptsammlungen wurden meistens für den privaten Gebrauch geschrieben», sagt die Linguistin. Dadurch sei die Sprache freier und authentischer, sozusagen ein Fenster zur gesprochenen Sprache von damals. Gerade für Pflanzen oder Geschirr gab es viele spezielle Worte, die oft nur in Rezepten überlebt haben. So erfährt man zum Beispiel, dass regionale Backwaren im Bayern des 16. Jahrhunderts so phantasievolle Namen trugen wie «nunen firtzlach» (Nonnenfürzlein) oder «hener derem» (Hühnerdärme).

Zurzeit analysiert eine Studentin von Glaser eines der ältesten Kochbücher der Schweiz. Die Schrift aus der Kantonsbibliothek St. Gallen stammt aus dem 17. Jahrhundert. «Sie ist in einer faszinierenden Mischung aus Hochdeutsch und Schweizerdeutsch geschrieben», sagt Glaser. Es gibt darin Eigenheiten wie die Wortschöpfung «Dmilch» – «Die Milch» wurde also in einem Wort geschrieben. «So authentisch und nahe am regionalen Dialekt sind nur wenige Texte».

Weil die Textgattung «Kochrezept» aber vor fünf-hundert Jahren noch in den Kinderschuhen steckte, lässt sich in den Rezeptsammlungen allerlei Lustiges finden. Regelmässig tauchen zum Beispiel Kommentare auf wie «versalz es nicht» oder «das ist gar gut». Und immer wieder gibt es Juxrezepte. «Da wird detailliert und ernsthaft erklärt, wie man einen Stein weich kocht oder eine Sülze macht aus Hosenträgern», so die Sprachforscherin. Warum? Das ist noch ein Rätsel.