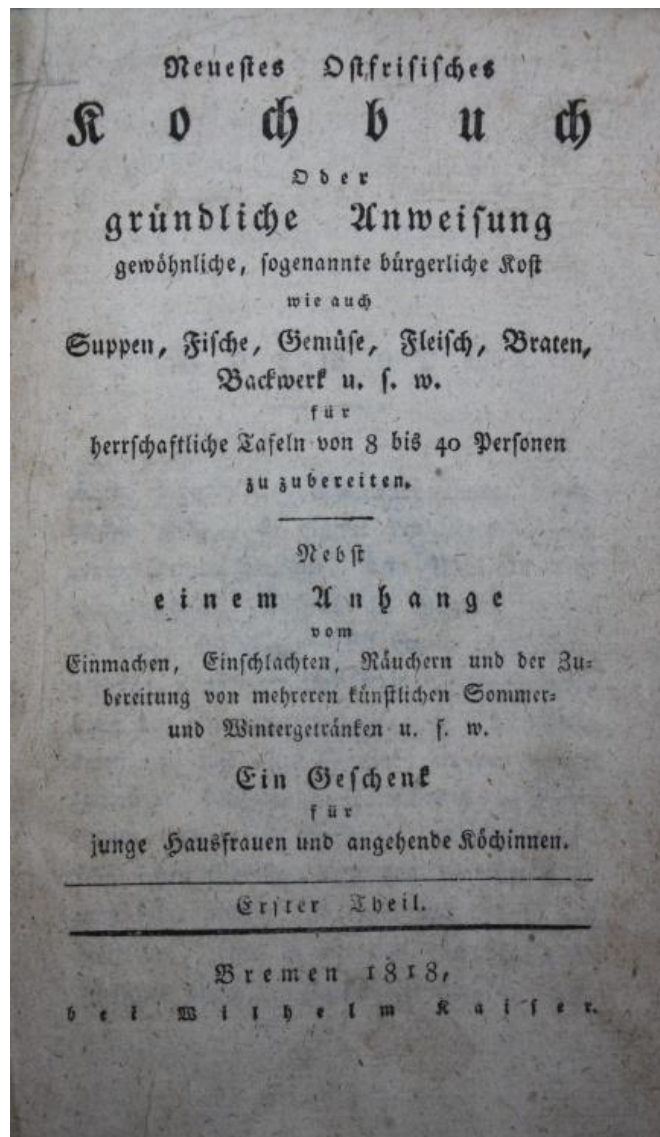


Buch des Monats der Landschaftsbibliothek Aurich

„Neuestes ostfriesisches Kochbuch“

Bremen 1818

Kochbücher sind nicht unbedingt Gegenstand wissenschaftlicher Forschung und Sammlungsobjekt wissenschaftlicher Bibliotheken. Wenn sie allerdings ein gewisses Alter haben, können sie sowohl für die Wissenschaft als auch für Bibliotheken interessant werden. Seit Sommer 2014 befindet sich das „Neueste ostfriesische Kochbuch“ im Bestand der Landschaftsbibliothek. Es handelt sich um das einzige in einer Bibliothek überlieferte Exemplar. Bis dahin war dieser Titel gänzlich unbekannt. Das in handlichem Klein-Oktav herausgegebene Buch besteht aus zwei Teilen und wurde 1818 bei Wilhelm Kaiser in Bremen verlegt. Die Autorin oder der Autor bleiben anonym. Der ausführliche Untertitel lautet: „Gründliche Anweisung gewöhnliche, sogenannte bürgerliche Kost wie auch Suppen, Fische, Gemüse, Fleisch, Braten, Backwerk u.s.w. für herrschaftliche Tafeln von 8 bis 40 Personen zuzubereiten. Nebst einem Anhang vom Einmachen, Einschlachten, Räuchern und der Zubereitung von mehreren künstlichen Sommer- und Wintergetränken usw. Ein Geschenk für junge Hausfrauen und angehende Köchinnen“.



Heute sind regionale Kochbücher in Mode gekommen. Seit 1999 sind mindestens 15 neue ostfriesische Kochbücher erschienen, die ihren Schwerpunkt auf eine typische und traditionelle regionale Küche des deutschen Nordwestens legen. Das hier vorgestellte, fast 200 Jahre alte „ostfriesische Kochbuch“ hat aber eine ganz andere Zielsetzung: Auch im Sinne der Aufklärung will es erst dazu beitragen, die „bedeutenden Fortschritte der Kochkunst der neueren Zeiten“ nach Ostfriesland zu bringen. In „allgemeinen Regeln“ wird zunächst darauf hingewiesen, dass „Sauberkeit und Ordnung [...] unstreitig die Hauptfordernisse einer wohleingerichteten Küche“ seien. Daraufhin werden etwa 800 Rezepte präsentiert. Die Überschriften lauten z.B. „Von Suppen“, „Von Fleischspeisen“ oder „Vom Conserviren verschiedener Früchte“. Die Abschnitte werden häufig eingeleitet von sehr grundsätzlichen Beschreibungen und sollen augenscheinlich eine gehobene bürgerliche Küche erst erklären und damit den Zugang zu ihr ermöglichen.

Der Titel verrät durch seine Bezugnahme, dass dieses Buch nicht das erste in Ostfriesland herausgegebene Kochbuch sein kann. Tatsächlich gibt es ein bereits 1808 bei Johann Heinrich Müller in Bremen und Aurich verlegtes, von Betty Gleim verfasstes „Bremisches Koch- und Wirthschaftsbuch“ enthaltend eine sehr deutliche Anweisung wie man Speisen und Backwerk für alle Stände Gut zubereiten [...] lernt. Für junge Frauenzimmer, welche ihre Küche und Haushaltung selbst besorgen und ihre Geschäfte mit Nutzen betreiben wollen.“ Betty Gleim, die als Vertreterin der Aufklärung und sehr frühe Vorkämpferin für Frauenrechte bekannt ist, hat seit 1808 in mehrfacher Auflage auch ein „Bremisches Kochbuch“ herausgegeben. Der Titel des in der Landschaftsbibliothek präsentierten „Neuesten ostfriesischen Kochbuchs“ erinnert tatsächlich sehr stark an den des erfolgreichen Bremer Kochbuches. Im Vorwort schreibt der anonyme Verfasser, seine Rezepte seien zwar „auf eigene Erfahrung gegründet“, er habe aber doch „einige andere Kochbücher bei Bearbeitung dieses Werkchens“ (mit einem Umfang von 264 Seiten) benutzt, doch sei „dasjenige nur aufgenommen, was allgemein gut und brauchbar befunden worden“ sei. Vielleicht hat der Verfasser in Konkurrenz zu Betty Gleim durch den Titel den Versuch unternommen, sich einen Vorteil auf dem ostfriesischen Buchmarkt zu verschaffen, denn eine engere Bindung an Ostfriesland über den Titel hinaus lässt sich nicht feststellen. Für einen „Marketing-Trick“ spricht auch, dass sich in der Johannes a Lasco Bibliothek in Emden ein absolut identisches Kochbuch als „Titel Ausgabe“ aus dem gleichen Buchstock befindet, dass sich nur in einem Wort in der Überschrift von dem Auricher Exemplar unterscheidet: Das Emdener Exemplar trägt den Titel: „Neuestes Bremisches Kochbuch“!

Obwohl das „Ostfriesische Kochbuch“ fast zwei Jahrhunderte in privatem Besitz war und vermutlich auch benutzt wurde – im Einband findet sich ein Eintrag mit Bleistift: „Den 11. Juli 1862 ist unser Robi ente gestorben. Den 12. begraben. 1862 K“ –, ist das überlieferte Exemplar der Landschaftsbibliothek in einem guten Zustand erhalten geblieben. Das gilt nicht für ein weiteres in Aurich verwahrtes „Bremisches Kochbuch“ von Betty Gleim, das 1826 in dritter Auflage bei Heyse in Bremen verlegt wurde und starke Gebrauchsspuren und etliche handschriftliche Einträge und weitere Rezepte aufweist. Unter den Manuskripten der Landschaftsbibliothek findet sich auch ein handschriftliches „Kochbuch für Johanne Kempe, Pewsum Mai 1839“. Dieses Schulheft mit eingetragenen Rezepten darf man wohl als das älteste überlieferte und bislang bekannte Manuskript dieser Art im Nordwesten betrachten. Es wird in der Ausstellung zum „Buch des Monats“ in der Landschaftsbibliothek neben dem „Neuesten ostfriesischen Kochbuch“, dem „Neuesten Bremischen Kochbuch“ und dem Kochbuch von Betty Gleim präsentiert. Außerdem werden moderne, im Laufe der letzten Jahrzehnte veröffentlichte ostfriesische Kochbücher gezeigt.

Paul Weßels