

Bahnbrechende Errungenschaft: das Kochbuch

Museum Herisau zeigt «**Fleissige Hausmütterchen**» und das Heinrichsbader Kochbuch

Das Museum Herisau präsentiert alte Kochbücher. Eine Banalität? Keineswegs, denn hinter der Ausstellung steckt ein Stück Sozialgeschichte, das dem Besucher ins Auge springt.

Rolf Rechsteiner

Kochsendungen sind heutzutage Dauerbrenner im Vorabendprogramm etlicher Fernsehsender. Wer ein Rezept oder eine bestimmte Zubereitungsart sucht, findet im Internet nicht nur die passenden Zutaten; er kann sich auch Kurzfilme anschauen, die den ganz bestimmten Trick des Profis präzise abbilden. Kochbücher mit buntesten Illustrationen füllen ganze Regale im Buchhandel. Was also hat der Prototyp im Museum zu suchen?

Aus der Not geboren

In Herisau sind gegen Ende des 19. Jahrhunderts gleich mehrere Kochbücher entstanden, die unterschiedlicher nicht sein könnten. Ihr Ursprung liegt im Bestreben der Schweizerischen Gemeinnützigen Gesellschaft, die Volksgesundheit zu fördern. Man erinnerte sich an die letzte Hungersnot im Appenzellerland (1816/17) und erkannte, dass einseitige Ernährung allgegenwärtig war. Thomas Fuchs, Museumsleiter und Kurator der Ausstellung, hat eine Alarmzeile der Schule Herisau entdeckt, die besagt, dass etliche Kinder unterernährt seien, weil sie nur Kaffee und Brocken als Mahlzeit erhielten. In ländlichen Gegenden dominierten Brot und Milchprodukte. Gemüse kam – mit Ausnahme der Kartoffel – kaum auf den Tisch, und Fleisch blieb lange Zeit der gehobenen Gesellschaft vorbehalten.

Das Heinrichsbader Kochbuch

Kochen war umständlich und zeitraubend. Holzherde dominierten, Gas und Strom kamen später. Es ist deshalb kein Zufall, dass erste Kochkurse für Töchter aus mittelständischen Familien organisiert wurden – als dreimonatige Vollzeitausbildung. Luise Breimo, die Leiterin des Kurhauses Heinrichsbad, führte im Winterhalbjahr 1882/83 erstmals einen Kochkurs durch. Der Erfolg wurde durchschlagend, und die Mitschriften

der Kursinhalte führten zum Kochbuch, das zwischen 1896 und 1930 in zwanzig Auflagen erschien. Es vermittelt einen Überblick über die bürgerliche Küche von damals. Bemerkenswert: Nicht nur erlesene Fleischstücke, sondern auch Innereien und gedünstete Hahnenkämme kamen auf den Tisch. In Rezepten erwähnt ist schon in der ersten Auflage auch der Maggi-Würfel, der zum unentbehrlichen Hilfsmittel wurde für all jene, die für die Zubereitung von Brühen keine Zeit fanden. Mit dieser neuen Ausbildung seien auch Hausgärten zum Thema geworden, sagt Thomas Fuchs. Frisches Gemüse habe sich aber erst allmählich einen Platz auf dem Teller erobert.

Das fleissige Hausmütterchen

Fast gleichzeitig, nämlich ab 1898, erschien das «Koch-, Haushaltungs- und Gesundheitsbüchlein von Heinrich und Anna Volkart-Schlatter aus Herisau. Grundlage dieses Werks war ihr Ratgeber «Das fleissige Hausmütterchen», der ab 1860 im Verlag von C.J. Meisel in Herisau erschien. Er richtete sich an die «einfache Hausfrau», die mit ihrem Geld (Tagelohnniveau) sorgsam umgehen musste. In den Rezepten stehen nicht nur die Zutaten, sondern auch eine auf Rappen genaue Kalkulation. Beispiel: Einlaufsuppe für sechs Personen zu 42 Cts. Das Ehepaar Volkart – Heinrich war Lehrer – bot kostenlose Abendkurse an. Finanziert wurden sie vom Allgemeinen Konsumverein Herisau. Ein Textilunternehmer stellte passende Lokalitäten zur Verfügung. Nach zehn Jahren erfolgreicher Schulungen erkannte die Gemeinde den Wert dieser Kurse und übernahm fortan die Finanzierung. Hier schliesst sich die Geschichte der Schulküchen an; ab 1905 begannen einzelne Gemeinden, solche in Neubauten zu integrieren. Der Kanton hielt sich aber mit einem Obligatorium zurück: Hauswirtschaft wurde als notwendig erkannt und ins Pflichtenheft aufgenommen. Schulküchen gibt es bis heute nicht in allen Gemeinden Ausserrhodens. Das Museum Herisau zeigt das Werden der Schul- und Gemeinschaftsküchen auf eindruckliche Weise. Herausragendes Bildmaterial und viele Preziosen lohnen einen Besuch. Man sollte sich reichlich Zeit nehmen.



Thomas Fuchs zwischen Bildwänden, die erste Schulküchen Ausserrhodens zeigen.

(Bilder: Rolf Rechsteiner)



Eindruckliches historisches Material: Der Wechsel von Gas zu Elektrisch lief zögerlich, weil man neue Pfannen anschaffen musste.