

Drei Fragen an ... Birgit Jochens

Aus: Newsletter vbb/Quintus, Juni 2021

Die Autorin

Birgit Jochens, geboren 1948, war nach dem Studium der Geschichte, Germanistik und Kunstgeschichte an der Universität Hamburg und der Freien Universität Berlin zunächst wissenschaftliche Mitarbeiterin an der Universität Siegen und der Freien Universität Berlin. Von 1990 bis 2013 leitete sie das Museum Charlottenburg-Wilmersdorf. Zahlreiche Veröffentlichungen zur Regional- und Zeitgeschichte, darunter *Deutsche Weihnacht: Ein Familienalbum 1900–1945* (5. Auflage, 2006) und *Die Kantstraße. Vom preußischen Charlottenburg zur Berliner CITY West* (vbb, 2017).



Das Buch

192 Seiten, 129 Abbildungen, 32 Rezepte
Hardcover, Format: 21,0 x 22,5 cm
ISBN: 978-3-947215-88-1
€ 25,00 (D) / € 25,70 (A)

Zum Buch:

<https://www.verlagberlinbrandenburg.de/buecher/kulturge-schichte/zwischen-ambition-und-rebellion.html>

Das Interview

Kochende Frauen im Rampenlicht sind auch heute noch eine Rarität. Ihr Buch beschränkt sich auf zehn Berlinerinnen – fassen wir es mal ein Stück weiter: Wie viele aktive und einem breiteren Publikum bekannte deutschsprachige TV-Köchinnen fallen Ihnen ein, Frau Jochens? Und wie viele deutschsprachige Kochbuchautorinnen?

Es ist richtig, auch heute noch sind die meisten Starköche Männer. Zwar haben sich Köchinnen wie Sarah Wiener, Cornelia Poletto, Leá Linster, Maria Groß und Meta Hildebrand einen festen Platz in der Riege prominenter Köche erobert, aber die Mehrheit der bekannten Köche, der Sterne-Köche sind männlichen Geschlechts.

Hauptproblem der weiblichen Köche ist heute die schwierige Vereinbarkeit von Job und Familie. Da haben sie es dennoch schon deutlich besser als ihre Vorgängerinnen aus dem 18. und 19. Jahrhundert, denen man vor allem fachlich noch wenig zutraute. Deswegen kamen sie auch als Kochbuchautorin kaum in Betracht.

Als Sophie Wilhelmine Scheibler etwa 1815 ihr Kochbuch für Bürgerliche Haushaltungen vorlegte, hielt es ihr Verlag (Amelang) nicht für nötig, ihren Namen als Autorin anzugeben. Auch war ihrem Kochbuch, um das Renommee des Verlags zu unterstreichen, eine

Werbung für das Kochbuch eines am Hofe beschäftigten Küchenmeisters beigelegt. Wer konnte denn auch ahnen, dass sich das Kochbuch der gänzlich unbekanntes Hausfrau rund 120 Jahre auf dem Markt würde behaupten können, während das ihres Konkurrenten aus dem Verlag gerade mal 2 Auflagen erleben sollte.

Übrigens waren von Sophie Wilhelmine Scheiblers Kochbuch bereits 150.000 Exemplare auf dem Markt, als das erste Kochbuch von Henriette Davidis erschien. Die hat die Scheiblerin denn auch als ernsthaft Konkurrentin betrachtet.

Der Buchtitel „Zwischen Ambition und Rebellion“ klingt beinahe kämpferisch – wenn Sie und wir einmal Marketing-Richtlinien, Buchhandel und Co. außer Acht ließen: Welcher Titel würde sich auch anbieten, um das Buch zu umklammern?

Dass das Schreiben eines Kochbuchs etwas mit Selbstbehauptung zu tun haben könnte, diese Entdeckung hat mich tatsächlich verblüfft. Zu Beginn meiner Recherche bin ich davon ausgegangen, dass man ein Kochbuch schreibt, weil man eben gerne kocht oder isst. Tatsächlich aber war das Schreiben eines Kochbuchs für die meisten der Autorinnen, mit denen ich mich beschäftigt habe, eine Möglichkeit, der Enge des häuslichen Rahmens zu entfliehen, öffentliche Anerkennung zu erhalten, eigenes Geld zu verdienen.

Das war ja den meisten Frauen aus bürgerlichen Schichten bis weit in das 19. Jahrhundert hinein verwehrt. Da galt es für Frauen gerade noch als schicklich, wenn sie sich als Haushälterin oder Gesellschaftsdame verdingten, – wenn sie denn unbedingt Geld verdienen mussten.

Wenn auch gelegentlich von Rollenkonflikten geplagt, waren sie alle im Aufbruch: Friederike Helene Unger, eine der ersten Verlegerinnen Deutschlands, die Ende des 18. Jahrhunderts mit ihren Romanen, Übersetzungen und eben auch ihrem 1785 erschienenen Kochbuch vom eigenen Verdienst hätte leben können und dies weit attraktiver fand als die Rolle der Hausfrau.

Im Aufbruch war auch Hedwig Heyl, Tochter eines der Begründer des Norddeutschen Lloyd, die um 1900 zur Vertreterin der praktischen Frauenbewegung avancierte und neben ihrem großen Haushalt ein paar Jahre auch die Firmenleitung der Farbenfabrik ihrer Familie innehatte. Mit ihrem *ABC der Küche*, das 1888 erschien, suchte sie zur Professionalisierung des Hausfrauenberufs beizutragen, um damit dem Manne eine gleichwertige Partnerin zur Seite zu stellen.

Oder Ottilie Palfy, die in den 1880er-Jahren eine private Irrenanstalt, wie das damals hieß, in Berlin-Charlottenburg betrieb und sich mit ihrem 1885 erschienenen Kochbuch auch öffentliche Anerkennung sicherte.

Welche dieser Frauen hat sie am meisten beeindruckt? Welche der Protagonistinnen war besonders deuter oder stimmungsgewaltig oder innovativ? Kurz: Haben Sie eine der Damen besonders lieb gewonnen?

Mich hat am meisten der Lebensweg der heute völlig vergessenen Ruth von Schüchting berührt. Die Tochter eines jüdischen Kultusbeamten ist bereits in jungen Jahren der Enge der schlesischen Provinz entflohen und hat sich in Berlin schnell zu einer der produktivsten Drehbuchschreiberinnen des Stummfilms entwickelt. Mit rund 50 Skripten hat sie die heute viel bekanntere Thea von Harbou weit übertroffen. Als sie 1935 ihr Kochbuch vorlegte, hatte sie sich längst als Autorin auch von Romanen und als Journalistin, die auch über Mode und Gesellschaft schrieb, einen Namen gemacht. Zu den Besonderheiten ihrer Lebensführung gehörte auch, dass sie in zweiter Ehe einen rund 20 Jahre jüngeren Mann geheiratet hat. 1938 hat sie sich ins Exil, nach London begeben – ohne ihren Mann, der kein Jude war. Ob sie in London mitbekommen hat, dass ihr Kochbuch, das im gleichen Jahr der Erstveröffentlichung erneut in völlig gleicher Aufmachung, aber unter dem Namen einer anderen Autorin erschien, zu einem Bestseller

avancieren sollte? Und ob sie wohl erfahren hat, dass ihr Mann, von dem sie 1939 noch nicht geschieden war, noch einmal geheiratet hat, und zwar eine Jüdin, die er in einem Bootshaus in Kladow versteckt hatte? Seltsame Koinzidenzen.

Thematisch bewegten sich die Kochbuchautorinnen auf den ersten Blick in ihrer eigenen Zeit – wenn wir zum Beispiel auf Schwarze Küchen oder Ernährung in Kriegs-/Nachkriegszeiten schauen. Aber nehmen wir nur mal Ihren Exkurs „Schummeln auf Teufel komm raus“ - da geht es um manipulierte Lebensmittel, ein Thema, das uns auch heute beschäftigt.

Tatsächlich gab es bis weit in das 19. Jahrhundert hinein kaum ein Lebens- oder Genussmittel, das nicht verfälscht wurde. Zu den am meisten verfälschten Lebensmitteln gehörte die Milch, die mit Wasser, auch schon mal „infiziertem“ Wasser gestreckt wurde und der man, um ihr danach wieder eine schöne Farbe zu geben, Kreide und Gips zufügte. Bei der Butter pflegten raffgierige Produzenten Wasser und minderwertige Fette einzukneten. Wenn darunter die Farbe litt, hat man mit dem Färbemittel Orleans, das mit Urin feuchtgehalten wurde, nachgeholfen. Der Tee aus China war meist im Herkunftsland schon einmal benutzt worden.

Besonders beeindruckt hat mich, wieviel Mühe man sich beim Fälschen gegeben hat. So wurden etwa aus Ton, Kleie und Muskatpulver künstliche Muskatnüsse hergestellt.

Der üblen Trickserei hat 1879 Bismarck einen Riegel vorgeschoben. Von da an hatte das Kaiserliche Gesundheitsamt für die Lebensmittelkontrolle zu sorgen.

Haben Sie schon einmal daran gedacht, selbst ein Kochbuch zu schreiben?

Ach, ich glaube, da geistern noch andere Projektideen in meinem Kopf herum. Aber ein wenig habe ich mich dem Thema ja schon genähert. Denn meinem Buch sind ja auch eine ganze Reihe von Rezepten aus den historischen Kochbüchern beigelegt. Darunter ein Rezept für „Gefüllte Zitronen“, das, weil ihr ein gefälliges Erscheinungsbild so wichtig war, Friederike Helene Unger so gut gefallen hat. Da werden ausgeschälte Zitronenhälften mit einem Teig aus Rosenwasser, Mandeln, Ei, Zimt und Zucker angefüllt und mit einer Sauce aus dem Saft der Zitrone und Wein angerichtet.

Von Julie Elias habe ich ein Rezept für „Kartoffelsalat in Halbtrauer“ angeführt, und weil auch sie ihren Gästen nicht vor dem Essen verraten hat, was damit gemeint ist, überlasse auch ich es hier bei dieser Ankündigung. Stattdessen verweise ich auf ein Rezept für eine Frühlingsuppe von Julie Elias, die Suppe Printanière, bei der heute eher weniger verwendete Zutaten wie Portulak und Trittmadam verwendet werden.

Und von Ursula Winnington, die von den 1980er-Jahren an die DDR mit schön aufgemachter, flott geschriebener exotisch-erotischer Kochliteratur aufmischte, habe ich das georgische Rezept für eine tolle Pflaumensauce wiedergegeben, die gut zu gegrilltem Fleisch oder Schaschlik schmeckt

Sie haben, wenn Sie mögen, das letzte Wort.

Ich habe bei meiner kulinarischen Entdeckungsreise jede Menge Spaß gehabt, weil es dabei so viel zu entdecken gab: unvermutete Lebensentwürfe, Kurioses aus dem Küchenreich und höchst eigenartige Vorstellungen z. B. über die richtige Ernährung von kleinen Kindern. Ich kann nur hoffen, dass meine Leserinnen und Leser ebenso viel Freude an diesem Abtauchen in die Kulturgeschichte der Küche und des Kochens haben werden.