

*Altböhmische Kochkunst. Das Beste aus dem kulinarischen Gesamtwerk der Magdalena Dobromila Rettigová, ausgewählt von J. Morava.*

Franz Deuticke Verlagsgesellschaft, Wien 1988, 2. unveränderte Aufl., 237 S.

Das belletristische Werk der Magdalena Dobromila Rettigová (1785–1845), dieser ersten in der Öffentlichkeit wirkenden und literarisch tätigen Frau in der Geschichte der tschechischen Kultur, hob sich nicht ab von der durchschnittlichen Literatur der Zeit mit ihrer ausgeprägten Orientierung am Sentimentalismus. Später wurde dieses Werk nicht wieder herausgegeben, und heute ist es nur ein Untersuchungsgegenstand für diejenigen Literaturhistoriker, die sich mit den Anfängen der neuzeitlichen tschechischen Prosa befassen. Auf dem Gebiet der kulinarischen Kunst freilich ist der Name Rettigová bis heute ein Begriff. Die Popularität ihres bekanntesten Werks, der „Domáci kuchařka“ (Häusliche Küche), das 1826 erschien, war durch das ganze 19. Jahrhundert hindurch außerordentlich. Noch zu Lebzeiten der Verfasserin wurde die „Häusliche Küche“ in erweiterter Fassung allein viermal in tschechischer Sprache und viermal in deutscher Übersetzung aufgelegt. Zahlreiche weitere Auflagen gehörten bis zum Beginn des 20. Jahrhunderts zu den wertvollsten Geschenken für die Aussteuer mehrerer Generationen junger Bräute; erst dann wurde die „Häusliche Küche“ durch ein anderes berühmtes Kochbuch verdrängt, das Marie Janků-Sandtnerová verfaßt hatte.

Im heutigen kulturellen Bewußtsein gilt die „Häusliche Küche“ Rettigová als altmodisches Werk, das wegen des erheblichen Arbeits- und Kostenaufwandes der

meisten Rezepte praktisch nicht mehr zu gebrauchen ist. Daß diese Vorstellung nicht völlig zutreffend ist, beweist die bereits in zweiter Auflage erschienene „Altböhmische Kochkunst“, die Georg J. Morava aus dem Kochbuch von Rettigová zusammengestellt hat. Das Interesse dieses Literaturhistorikers – er stammt aus Mähren und lebt seit 1968 in Österreich – an der Gastronomie ist keineswegs zufällig. Sein Verhältnis zu gutem Essen demonstrierte der Autor auch in der Publikation „Pražský Labužník“ (Der Prager Feinschmecker), die der Ostrauer Verlag Sfinga in Zusammenarbeit mit dem Verlag Osveta in Martin im vergangenen Jahr herausgegeben hat; sie enthält die interessantesten Rezepte des von Hubáček geführten tschechischen Restaurants Goldene Stadt in München.

Morava geht mit dem Vermächtnis Rettigová's pietätlos um und läßt sich dabei von rein praktischen Gesichtspunkten leiten. Die ziemlich unübersichtlich angeordneten Rezepte der „Häuslichen Küche“ wurden in Sachgruppen zusammengefaßt – von Suppen über Fleischgerichte bis zu Mehlspeisen, Kompotten und Getränken –, und zur besseren Orientierung erhielt das Buch darüber hinaus ein Register. Bei der Auswahl der Rezepte hat Morava verständlicherweise alle diejenigen weggelassen, die sich mit den heutigen Vorstellungen über Umweltschutz nicht in Einklang bringen lassen, d. h. Gerichte, zu deren Zubereitung das Fleisch von Vögeln (Drosseln, Krammetsvögel u. ä.) benötigt wird; ferner blieben diejenigen Rezepte unberücksichtigt, die Rettigová selbst als sehr zeitraubend bezeichnet hat. Da das Bemühen des Autors vor allem dahin ging, dem Leser die echte altböhmische Küche vorzustellen, wurden auch alle diejenigen Rezepte ausgesondert, die nicht aus Böhmen stammen (beispielsweise Wiener Schnitzel, Powidltascherl u. a.). Um das Zeit- und Lokalkolorit zu bewahren, hat Morava im Text einige alte und heute kaum noch gebräuchliche Bezeichnungen belassen, wie beispielsweise Schmetten (Rahm, Sahne), Paradeisäpfel (Tomaten), Häuptlsalat (Kopfsalat) und andere, die in einem kurzen Küchenlexikon erläutert werden.

Das graphisch sehr ansprechend ausgestattete Buch, reich illustriert mit Zeichnungen des berühmten tschechischen Malers Mikoš Aleš, ist nicht nur eine praktische Handbuch für die Hausfrau, sondern auch ein wirklich repräsentatives Musterbeispiel der einstmals berühmten böhmischen Kochkunst, die einen starken Einfluß auch auf die österreichische Küche ausübte. Viele tschechische Köchinnen, die in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts Arbeit in der Hauptstadt der Monarchie suchten, waren nämlich gerade in der Kochkunst à la Rettigová ausgebildet worden.

Blieben wir noch einen Augenblick bei dieser interessanten Frau, und versuchen wir zu erklären, warum gerade ihr Kochbuch einen so außerordentlichen Erfolg hatte. Es handelte sich ja doch keineswegs um das erste tschechische Werk dieser Art in der Zeit der Wiedergeburt. Josef Jungmann führt in seiner „Historie literatury české“ [Geschichte der böhmischen Literatur] sieben tschechisch geschriebene Bücher dieses Genres an, die vor der Veröffentlichung des Kochbuchs von Rettigová erschienen waren. Der Grund für den Erfolg des Buches lag sicherlich auch nicht nur im Respekt vor der öffentlichen Tätigkeit und den organisatorischen Aktivitäten, mit denen sie sich an der Verwirklichung des Programms der Wiedergeburt beteiligte. Hierzu gehörte etwa, daß die Verfasserin der „Häuslichen Küche“ vor allem Bürgerfrauen zu Kaffeekränzchen (kávové dýchánky) einlud, wo neben praktischen Fragen

der Haushaltsführung auch öffentliche Angelegenheiten behandelt wurden, das patriotische Gefühl gestärkt und das Interesse am kulturellen Geschehen geweckt werden sollte. Die Bedeutung dieser Zusammenkünfte für die Hebung des gesellschaftlichen Niveaus der jungen tschechischen Gesellschaft darf als wirklich bahnbrechend bezeichnet werden.

Die Beliebtheit der „Häuslichen Küche“ ist vor allem in dem Buch selbst zu suchen, nämlich in seiner unkonventionellen Behandlung des Themas. Wißbegierde und Tatkraft, die so bezeichnend für die Persönlichkeit der Verfasserin waren, haben auch dem Stil des Buches, das im wesentlichen ein Sachbuch ist, ihren Stempel aufgedrückt. Die Rezepte, die die Autorin zusammengestellt hat, sind nicht nur streng sachliche Anleitungen. Rettigová berücksichtigt die Benutzer des Buches, beruft sich auf ihre eigene Praxis, beschreibt die Vor- und Nachteile einzelner Arbeitsgänge und deren Veränderungen – mit einem Wort: sie führt in die banale Alltäglichkeit das Element des Schöpferischen und Spielerischen ein. Neben dem Hinweis darauf, daß die Kost bunt und schmackhaft sein soll, betont die Autorin auch die Notwendigkeit der ästhetischen Zubereitung jeder Speise. Wenn wir ferner bedenken, daß mit ihrem Kochbuch auch gutes Tschechisch in die Haushalte der Kleinstädte vordrang, die damals mehr oder weniger in das deutsche Milieu einbezogen worden waren, so werden wir die Bedeutung dieses Werkes voll zu würdigen wissen, in dem das nahezu vollkommene ästhetische und pädagogische Ideal der tschechischen nationalen Wiedergeburt in unauffälliger Weise seinen Ausdruck gefunden hat.

Die von Morava zusammengestellte Auswahl, die im einleitenden Teil verhältnismäßig ausführlich über Leben und Werk von M. D. Rettigová informiert, betont die hier erwähnten Aspekte verständlicherweise nicht; sie verfolgt einen anderen Zweck. Dennoch weckt sie das Interesse daran, auch die anderen Seiten dieser Schriftstellerin kennenzulernen, deren Name im Laufe der Zeit zum Symbol der tschechischen Küche geworden ist.