

Hermann Cölfen, Sevgi Filiz,
Karl Helmer & Gaby Herchert (Hg.)

„Aller Ehre werth und nicht leicht zu ersetzen ...“

Heimaten – damals, heute, morgen

**Hermann Cölfen, Sevgi Filiz, Karl Helmer,
Gaby Herchert (Hg.)**

„Aller Ehre werth und nicht leicht zu ersetzen ...“

Heimaten – damals, heute, morgen

Symposion der AEET in Hansühn am 26-2-2016

**Schriftenreihe der Arbeitsstelle für Edition
und Editionstechnik (AEET), Band 6**

Herausgegeben von:

Rüdiger Brandt, Hermann Cölfen, Karl Helmer und
Gaby Herchert



Universitätsverlag Rhein-Ruhr, Duisburg

Die Open-Access-Publikation des vorliegenden Titels wurde mit Mitteln des Publikationsfonds der Universität Duisburg-Essen ermöglicht.

Der vorliegende Titel darf unter den folgenden Creative-Commons-Bedingungen genutzt werden:



<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.de>

Diese Lizenz erlaubt lediglich Download und Weiterverteilung des Werkes unter Nennung des Urhebers, jedoch keinerlei Bearbeitung oder kommerzielle Nutzung.

Die Drucklegung wurde durch die Sparkasse Holstein gefördert.



Titelbild © Archiv der Grafen v. Platen, Friederikenhof

Umschlaggestaltung UVRR

Bibliografische Information der Deutschen
Nationalbibliothek:

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese
Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie;
detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über
<https://portal.dnb.de> abrufbar.

2017 by Universitätsverlag Rhein-Ruhr OHG
Paschacker 77
47228 Duisburg
www.uvrr.de

ISBN 978-3-95605-040-4 (Printausgabe)

DOI 10.17185/dupublico/72647

Satz und Lektorat Sevgi Filiz

Druck und Bindung Harfe Druckerei, Rudolstadt

Inhalt

Hermann Cölfen, Sevgi Filiz, Karl Helmer, Gaby Herchert

Vorwort 5

Gaby Herchert

Einführung 7

Hinweis zum Vortrag von Siegmар Witzleben

Der sogenannte ‚Kral‘ in Ostholstein am Ende des Zweiten Weltkrieges 9

Erik Graf v. Platen Hallermund

Heimatvertriebene in Weissenhaus..... 11

Henriette Gräfin v. Platen Hallermund

Zur aktuellen Situation von Flüchtlingen aus der Sicht des

Deutschen Roten Kreuzes 25

Jörg Zimmer

‚Außerhalb der Kisten, Fritz Graßhoff – Kraalgedichte‘ 29

Stephanie Keunecke

Wie leicht es ist, die Heimat aufzugeben, allein wie schwer, zu finden eine zweite.

Zum Platen-Denkmal in Ansbach..... 37

Hermann Cölfen

Vom Kochrezept zum Kochbuch..... 47

Eva Wodtke

Zu Genese und Autorschaft des Kochbuchs aus dem Archiv der

Grafen v. Platen 63

Guillaume van Gemert

Exquisit bis gutbürgerlich. Zum Traditionszusammenhang, in dem das

Platensche Kochbuch steht 73

Vorwort

Die Arbeitsstelle Edition und Editionstechnik der Universität Duisburg-Essen (AEET) hat es sich zur Aufgabe gemacht, vorwiegend handschriftliche mittelalterliche und frühneuzeitliche Bestände privater Archive und Bibliotheken, die bisher nicht öffentlich zugänglich sind, digital aufzuarbeiten, zu transkribieren, zu übersetzen, zu kommentieren und in Datenbanken zu erfassen, um sie für die wissenschaftliche Forschung, insbesondere für regionalgeschichtliche Recherchen, bereitzustellen. Unter Mitwirkung von Studierenden und Nachwuchswissenschaftler/innen werden dazu methodische und technische Editionsverfahren entwickelt, die in der Editionspraxis Verwendung finden.

Seit 2009 erschließen Wissenschaftler/innen und Studierende der AEET in enger Zusammenarbeit das wertvolle Privatarchiv der Grafen v. Platen in Friederikenhof, Gemeinde Wangels/Ostholstein. Diese Familie stammt ursprünglich aus Rügen. Einem Zweig der Familie wurde am Hof des Kurfürsten von Hannover das Grafendiplom zugesprochen. Seit der Belehnung mit der Grafschaft Hallermund im Jahre 1706 nennen sich alle Abkommen Grafen bzw. Gräfinnen v. Platen Hallermund. Mit dem Kauf des Gutes Weissenhaus durch den General-Erbpostmeister und Kammerherrn Graf Georg Ludwig v. Platen Hallermund im Jahre 1739 wird die Familie in Ostholstein ansässig. Das Archiv in Friederikenhof umfasst alle wichtigen Dokumente, die mit der Regional- und Familiengeschichte dieses Zweiges in Verbindung stehen.

Das sechste Symposium am 26. Februar 2016 in der Evangelischen Christuskirche in Hansühn/Ostholstein fand erneut lebhaftes Interesse. Die Vorträge werden in diesem Band veröffentlicht.

Für die freundliche Zusammenarbeit danken wir Erik Graf v. Platen Hallermund (Friederikenhof), Jürgen Gradert (Grammdorf), Pastor Tim Voß (Hansühn) und den vielen Helferinnen und Helfern der Kirchengemeinde.

Ebenfalls danken möchten wir der Sparkasse Holstein für den Druckkostenzuschuss und dem Universitätsverlag Rhein-Ruhr, der die Veröffentlichung der sechs bisher erschienenen Bände der Schriftenreihe der AEET unterstützt und gefördert hat.

Einführung

Meine Damen und Herren,

ich freue mich sehr, dass wir in diesem Jahr zum sechsten Symposium zusammenkommen, und ich begrüße all diejenigen, die immer schon dabei gewesen sind, ebenso herzlich wie diejenigen, die heute zum ersten, aber hoffentlich nicht zum letzten Mal teilnehmen.

Von Heimat oder besser Heimaten soll heute die Rede sein. Was aber ist Heimat? Der Begriff ist nicht einfach zu definieren. Das liegt zum einen daran, dass er in der Vergangenheit in unterschiedliche politische Diskurse eingebunden und dabei ideologisch missbraucht wurde, und zum anderen daran, dass übersteigerte sentimentale Projektionen zur völligen Verkitschung des Heimatbegriffs beigetragen haben. Hinzu kommt, dass Heimat vielfältig sein kann. Es ist das Land oder der Ort von Kindheit und Jugend. Es ist die Küche der Großmutter oder der Duft des weihnachtlichen Gänsebratens. Heimat ist ein Gefühl von Vertrautheit, Sicherheit und Geborgenheit. Sie ist ein realer Ort oder ein Sehnsuchtsort, der nur noch in unseren Erinnerungen und Träumen besteht. Manchem ist eine geistige Heimat wichtiger als eine geografische. Menschen mit ähnlichen Denk- und Lebensweisen zu finden, war Anlass für den Dichter Graf Carl August Georg Maximilian v. Platen Hallermund, Deutschland den Rücken zu kehren und wie viele seiner Dichterkollegen nach Italien zu gehen; Frau Keunecke wird uns am Nachmittag davon berichten.

Es gibt viele Gründe, die angestammte Heimat zu verlassen und eine neue zu suchen. Junge Leute brechen auf, suchen Abenteuer und Glück in der Ferne, sie verlassen ihr Elternhaus, ziehen vom Dorf in die Stadt, von der Kleinstadt in die Metropole oder lassen sich im Ausland nieder. Wer eine Heimat hat, kann frohen Mutes in die Ferne ziehen und sehen, ob er eine bessere findet. Wer seine Heimat verliert, hat keine Wahl, er muss sich auf den Weg machen, in der vagen Hoffnung, vorübergehend oder dauerhaft eine neue Heimat zu finden, in der ihm Überleben und Leben möglich sind. Krieg und damit einhergehend Flucht und Vertreibung waren und sind Auslöser von gigantischen Migrationsbewegungen.

Die Vorträge von Siegmар Witzleben und Erik Graf v. Platen Hallermund werden die Lage nach dem zweiten Weltkrieg in Erinnerung rufen, als mehr als 11 Millionen Vertriebene heimatlos umherzogen und auf das Wohlwol-

len Fremder angewiesen waren. Schleswig-Holstein war damals die Region, die die meisten Heimatvertriebenen aufgenommen hat. Der größte Teil von ihnen ist später in die Ballungsgebiete weitergezogen, um sich dort anzusiedeln, wo Arbeitskräfte dringend gebraucht wurden. Diejenigen, die hier ihre Heimat gefunden haben, gehörten schnell zu den Einheimischen. Unter den Menschen, die nach dem Kriegsende in der Gemeinde Wangels eine erste Zuflucht fanden, waren zahlreiche Künstler, die später Eindrücke und Erlebnisse in ihren Werken verarbeitet haben. Jörg Zimmer wird uns Fritz Graßhoff näher vorstellen.

Die moderne Form der Globalisierung erstreckt sich nicht nur auf Finanz- und Warenmärkte, auch Konflikte und Kriege haben unmittelbare weltweite Auswirkungen, wie wir an den aktuellen Flüchtlingsströmen sehen. Henriette Gräfin v. Platen Hallermund hat sich freundlicher Weise bereit erklärt, uns Einblick in die Arbeit des Deutschen Roten Kreuzes zu geben, das in Ostholstein die Aufnahmelager betreut und dort die Not derer lindert, die in Lebensgefahr die halbe Welt umrunden haben, um hier Frieden zu finden. Das Engagement des DRK und die Arbeit der vielen ehrenamtlichen Helfer verdienen unsere Aufmerksamkeit, unseren Respekt und unsere Unterstützung.

Wenn man in der Rechtsgeschichte dem Heimatbegriff nachspürt, stellt man fest, dass Heimat eng verbunden wird mit Fürsorge. Heimatrecht ist der Anspruch auf Existenzsicherung im Alter, bei Not oder Krankheit, der gegenüber Kindern, Geschwistern, Gemeinden und Städten geltend gemacht werden kann. Heimatlos ist derjenige, für den niemand zuständig ist. Die Vorträge des heutigen Tages führen uns vor Augen, dass Flucht, Vertreibung und Heimatverlust für unsere kollektive Identität seit dem Ende des Zweiten Weltkriegs konstitutiv sind. Zugleich erinnern sie uns daran, dass es eine grundsätzliche Frage von Humanität ist, sich für andere zuständig zu fühlen und Heimatlosen eine Heimat und damit eine Zukunft zu geben.

Neben unserem jährlichen Schwerpunktthema nehmen wir immer auch solche aktuellen Arbeiten der AEET in den Blick, die bemerkenswerte Ergebnisse zu Tage gefördert haben. In diesem Jahr stellen wir Ihnen ein Kochbuch vor, das ohne erkennbaren Überlieferungszusammenhang im Archiv der Grafen v. Platen gefunden wurde. Hermann Cölfen und Guillaume van Gemert haben diese Handschrift, die aus dem 17. Jahrhundert stammt, zusammen mit Studierenden transkribiert, ediert, aus dem Niederländischen übersetzt und mit Kommentaren versehen. Die Mitwirkenden werden uns über Ihre spannende Arbeit berichten und uns das Ergebnis, das nun als gedrucktes Buch mit dem Titel *Kochen auf dem Gutshof. Niederländisch-deutsches Kochbuch aus dem 18. Jahrhundert aus dem Archiv der Grafen v. Platen* vorliegt, vorstellen.

Siegmar Witzleben

Der sogenannte ‚Kral‘ in Ostholstein am Ende des Zweiten Weltkrieges

Siegmar Witzleben schilderte als Zeitzeuge die Situation in Schleswig-Holstein nach dem Zweiten Weltkrieg und zog zur Ergänzung Dokumente und mündliche Überlieferungen heran. Interessenten seien auf sein Buch verwiesen, das unter dem Titel *Kriegsende und Neubeginn 1945 in Ostholstein. Zeitzeugen berichten aus dem ‚Kral‘* im Verlag Gloess in Oldenburg in Holstein im Jahre 2005 erschienen ist.

Heimatvertriebene in Weissenhaus

Heute möchte ich Ihnen berichten, was ich ab 1945, als die Vertriebenen nach Schleswig-Holstein kamen, erlebt und erfahren habe. In meiner Erinnerung vermengt sich dabei meine kindlich verengte Sicht mit immer wieder Erzähltem.

Kurz bevor der große Treck nach Weissenhaus kam, lernte ich eine ganz neue Seite meines strengen Vaters kennen. Er rief mich zu sich und wollte mich auf das vorbereiten, was unvermeidlich auf uns alle zukam. „In den nächsten Tagen werden viele fremde Menschen mit wenigen Habseligkeiten nach Weissenhaus kommen. Sie sind aus ihrer geliebten Heimat vertrieben worden und haben Vieles zurückgelassen. Wir wollen und müssen enger zusammenrücken und auf manches, was uns lieb ist, verzichten. Sie sind unsere Gäste. Ich erwarte von allen, dass die Vertriebenen ihren Platz in unserer schönen Gemeinschaft finden. Das wird nicht von heute auf morgen gelingen, aber wir wollen alle daran arbeiten!“ So oder so ähnlich hat mein Vater zu mir gesprochen, und ich habe das als wohlgemeinte Ermahnung aufgefasst.

Der Ansturm von Flüchtlingen, wie wir ihn heute beobachten, ist nicht vergleichbar mit dem, der uns vor gut 70 Jahren überrollte. Ungefähr 800.000 Ostvertriebene kamen in sehr kurzer Zeit in unser damals rückständiges und leistungsschwaches Agrarland Schleswig-Holstein.

Mitte März 1945 erreichte Weissenhaus ein großer Treck mit 165 Vertriebenen. Sie hatten sich 14 Tage zuvor telefonisch angekündigt, um sicher zu sein, einfach und gedrängt für eine Übergangszeit unterzukommen. Der Treck kam aus Pommern. Die Menschen waren von der dreimonatigen Flucht vor den Russen gezeichnet. Sie wirkten verängstigt, total erschöpft, verzweifelt, hungrig und krank von der winterlichen Flucht.

Eine Kusine meines Vaters und ihr Mann – Igel und Ralf v. Blankenhagen – hatten den Treck, der aus 42 Männern, 58 Frauen sowie 65 Kindern und Jugendlichen bestand, bis Schwerin gemeinsam geleitet.¹ Ein russischer Tiefflieger beschoss den Treck und zerstörte dabei einen Treckwagen mit ihren persönlichen und geliebten Habseligkeiten und Wertgegenständen. Sechs Pferde wurden tödlich verletzt, sodass sie vier beladene Wagen vor Schwerin

1 1939 lebten in Weissenhaus 162 Einwohner lt. Gemeindestatistik und 1950 waren es 323 Einwohner, davon 146 Einheimische, 12 Ausgebombte und 165 heimatlose Vertriebene aus dem Osten.

zurücklassen mussten. Angesichts dieses Unglücks bekam Ralf, der erschöpft und überfordert war, einen Nervenzusammenbruch. Unter abenteuerlichen Umständen konnte er mit einem englischen Sanitätsfahrzeug nach Hamburg in die stark zerstörte und total überfüllte Uniklinik eingeliefert werden.

Seine Frau Igel musste nun mit großer Strenge und Konsequenz den Treck allein weiter nach Holstein führen. Das war eine Aufgabe, der sie nicht gewachsen war. Sie konnte gerade noch verhindern, dass Teile des Trecks im schönen Mecklenburger Land zurückblieben. Manche der Vertriebenen hatten genug von den Strapazen und Unwägbarkeiten der Flucht. Sie wollten nicht mehr weiterziehen. Ralf hatte seine 32-jährige Frau jedoch verpflichtet, den Treck vollzählig nach Holstein zu führen, sich daran zu halten, war für sie eine Überforderung. Sie hatte das unbegreifliche Glück, eine einfache, tapfere und resolute Kriegerwitwe zur Seite zu haben. Mit ihrer tatkräftigen Hilfe erreichte der Treck, bis auf Ralf, vollzählig Weissenhaus. Ich hätte dieser tapferen Frau allzu gerne stellvertretend für viele andere Frauen, die in heiklen Situationen nicht aufgaben, ein prächtiges Denkmal gesetzt.

Jahre später erzählte mir Igel voller Stolz von ihrer dramatischen Fluchtgeschichte. In Mecklenburg zogen sie von Gutshof zu Gutshof immer in Richtung Westen. Ein Vorbote sorgte für Quartier. Den täglich zurückgelegten Weg bestimmte die von Tag zu Tag schwindende Kondition der Pferde. Das Futter war knapp und die Tiere waren vom täglichen Aufbruch entkräftet und abgemagert. Jede neue Station war eine Überraschung. Wer empfing einen? War es ein großzügiger, freundlicher Gutsbesitzer, der vorbereitet war, oder war es der mürrische und genervte Inspektor, den sein Chef beauftragt hatte, Herberg-Suchende barsch abzuweisen? Gegen Ende der Flucht waren Wirte ungnädig und immer weniger hilfsbereit.

Die Heimatvertriebenen, die 1945 in unser Land kamen, waren unsere Landsleute, sie entstammten dem gleichen Kulturkreis und teilten mit uns eine gemeinsame Geschichte. Sie hatten gleiche Wertvorstellungen und Grundsätze für ihr Leben, beherrschten die deutsche Sprache und waren zumeist gläubige Christen. Sie hatten auf bewährtem Fundament annähernd gleiche Erziehung und Bildung genossen. Und sie begegneten uns, wie man heute treffend sagt, auf gleicher Augenhöhe. Schwierige und kostenreiche Integrationsbemühungen ergaben sich, um die Fremden in eine bestehende Gemeinschaft einzugliedern. Es stellte sich auch nicht die Frage, ob die Integration so oder so gelingen könnte. Solidarität mit den Heimatlosen war erste Bürgerpflicht, also selbstverständlich.

Die Vertriebenen brauchten dringend ein Dach über dem Kopf, eine Wohnung, Sicherheit und – sehr wichtig – Arbeit, Einkommen und Unabhängigkeit. Alles war damals knapp; Schleswig-Holstein war das Armenhaus

Westdeutschlands. Das Land konnte den Vertriebenen nicht spürbar helfen. Es hatte damit Probleme, die sich kaum lösen ließen. Den Einheimischen wurden große Opfer abverlangt und den Vertriebenen wurde viel Geduld zugemutet. Zusammenrücken und Teilen waren beherrschende Maximen, denen sich beide Seiten unterordnen mussten. Der Mangel musste verwaltet werden.

Der Treck kam Mitte März 1945 am späten Nachmittag in Weissenhaus an. Es war eine verhaltene Atmosphäre. Keine Begeisterung, sondern beidseitig schüchternes und vorsichtiges Abtasten, kein fröhliches Willkommen, wie es vor kurzem eindrucksvoll in München und an anderen Orten geschah. Die Kinder lösten den Knoten und tobten über den Hof. Sie sprengten voller ansteckendem Übermut die Enge der Treckwagen, sodass die vielen einheimischen den vertriebenen Kindern ihr Reich zeigten, das sie in Zukunft teilen sollten.

Mein Vater rief alle Neuankömmlinge und die schon vor längerer Zeit Ausgebombten aus Hamburg und Berlin am nächsten Morgen zusammen. Er und sein Spaniel begrüßten jeden Einzelnen der 187 Leute mit Handschlag. Das war für ihn Symbol seiner Gastfreundschaft und Achtung. Er wollte eine faire Gemeinschaft zwischen Vertriebenen und Einheimischen fördern, damit das Zusammenleben schnell gelang. Mein Vater, so erzählte er es viele Jahre später, wollte sie alle freundschaftlich und gerecht behandeln, niemanden wollte er vorziehen, auch nicht die ausgebombten Verwandten. Das setzte ehrliches und gerechtes Teilen voraus. Niemand hatte Sonderrechte. Es war für den einen oder anderen hart, aber es begünstigte das Zusammenleben und half das Miteinander gütlich zu regeln.

Jede und jeder Vertriebene, egal ob jung oder alt, bekam 12 m² Wohnraum zugewiesen. Eine vierköpfige Familie, und die war die Regel, bekam also 48 m² im Mansardengeschoss des Herrenhauses. Igel, die den Überblick hatte, und mein Vater verteilten die vorhandenen Räume. Der Wohnraum wurde mit einer Wäscheleine in je 12 m² geviertelt. Vor dem Bullaugenfenster war die Küche mit natürlichem Abzug, ein Schlafzimmer für die Eltern und ein Zimmer für Kinder waren vorgesehen. Ein Wohnzimmer befand sich im Eingangsbereich. Im darunterliegenden Obergeschoss gab es noch ein paar Zimmer, die ähnlich geschnitten waren, sodass außer den 10 Ausgebombten noch 92 Personen das Herrenhaus bezogen. Für meine Eltern blieben drei Zimmer. Im Keller benutzten sie die große Gutsküche.

Die hygienischen Verhältnisse waren primitiv, besser gesagt menschenunwürdig. Das Herrenhaus war dafür nicht ausgerichtet. Im Keller wurden zwei einfache Duschmöglichkeiten eingerichtet, eine für Frauen und eine für Männer. Das warme Wasser reichte zumeist nur für ein paar Duschen. Im Park

und am Misthaufen waren Herzhäuschen aufgestellt. Denen sollte man sich nur in äußerster Not nähern, weil scheußliche große, grüne Brummer sich eklig auf einen stürzten.

Kurz nach der Ankunft der Vertriebenen, die fast alle in Pommern in der Landwirtschaft gearbeitet hatten, erhielt jede vertriebene Familie 2.000 m² fruchtbarstes Gartenland zu eigener Bewirtschaftung. Mein Vater nahm an, dass Gartenarbeit und die Berührung von Gartenerde die Vertriebenen in ihrem großen Kummer über den Verlust der Heimat trösten könnten. Er ließ in jeden der 20 Gärten drei Apfelbäume, zwei Stachelbeerbüsche und drei Johannisbeersträucher pflanzen. Schon wenige Monate später hatten die Vertriebenen allerlei Gemüse ausgesät. Salat, Bohnen, Erbsen, Mohrrüben, Radieschen und anderes standen bald in unkrautfreien Reihen. Als richtige und gute Pommern setzten sie auch Kartoffeln, verschiedene Kohlarten und Petersilie. Zierblumenbeete gab es damals in keinem Garten. Der Garten sollte sie ernähren, in der bestehenden Not war für Schönheit kein Platz. Jeder Quadratmeter war für die Ernährung genutzt. Die Kleingärtner zeigten stolz die prallen und reifen Früchte ihrer Gärten. Zwei Jahre später bewertete eine Jury, der mein Vater vorstand, die Pracht der Gärten nach Größe, Farbe und Form. Am Abend wurde ein zünftiges Erntefest mit Akkordeon-Musik, Tanz, frischer Suppe und Würstchen bis spät in die Nacht gefeiert. Das förderte den Zusammenhalt der Pommern und Holsteiner und es war kein Wunder, dass sie schon bald untereinander heirateten.

Mein Vater gab ihnen im Herbst abgemessene Holzbretter, mit denen sie sich ein Gerätehaus mit Unterstand und einen Kaninchenstall bauen konnten. Das ewige „bald können wir wieder in die alte Heimat zurück!“ verstummte allmählich und die Heimatvertriebenen hatten, wenn auch nur sehr bescheiden, in der neuen Heimat Fuß gefasst.

Mitte April 1945 – ich glaube es war der 19. April – gab es einen pechschwarzen Tag. Mit der Post kam völlig unerwartet der Einberufungsbescheid für meinen Vater. Er sollte sich zur Ableistung des Wehrdienstes am 29. April 1945 um 07:30 Uhr in der Kaserne Neumünster einfinden. Mein Vater wurde schon 1939 als absolut wehruntauglich eingestuft. Er hatte deshalb die Aufsicht über mehrere größere Güter übernommen. Die Besitzer der Güter waren an der Ostfront und er sollte die zurückgebliebenen Frauen bei der Bewirtschaftung ihrer Betriebe unterstützen, weil ein hoher Bedarf an landwirtschaftlichen Produkten bestand. Sofort bereitete mein Vater seinen Abschied vor. Er rief seinen Inspektor, den Rendanten, den Oberschweizer und die beiden Vögte zu sich und beschwor sie, auch ohne ihn den Betrieb akkurat weiterzuführen und alle Anordnungen seiner Frau zu befolgen. Pessimistisch gestimmt, verunsichert und entmutigt gab er den Vieren so die Hand, als ob

es ein Abschied auf immer wäre. Am darauffolgenden Morgen ließ er sich nach Neumünster fahren und stieg vor dem Kasernentor aus. Er hielt seinen kleinen schwarzen Koffer in der linken Hand und durchschritt ohne den üblichen Blick zurück das große Kasernentor und verschwand.

Schon früh am Morgen dieses Tages trafen sich der Generalfeldmarschall v. Manstein, der seit Mitte April im Herrenhaus Quartier genommen hatte, und meine Mutter auf dem Flur vor seinem Zimmer. Sie erzählte deprimiert, dass ihr Mann auf dem Wege nach Neumünster sei, er wäre zum Wehrdienst einberufen worden. Es musste ein Irrtum sein. Manstein schickte ohne Verzögerung seinen Fahrer mit seinem schnellen Dienstwagen, einem Horch-Kabriolett, mit einem Brief an den Kommandeur des Standorts nach Neumünster. Graf Platen hätte zuhause große Aufgaben zu erfüllen, die er vorbildlich bewältigen würde. Er würde landwirtschaftliche Betriebe seiner Nachbarn beaufsichtigen und hätte in seinem Betrieb fast 200 Ostvertriebene und Ausgebombte vorbildlich aufgenommen. Der Fahrer konnte meinen Vater wohlbehalten wieder zurück nach Weissenhaus fahren. Dadurch hat der Generalfeldmarschall v. Manstein meinen Vater vor dem sicheren Tod bewahrt. Er wäre nichts anderes gewesen als Kanonenfutter. Davon bin ich überzeugt.

Am nächsten Tag stellten die alten und neuen Bewohner von Weissenhaus mit spürbarer Erleichterung fest, dass mein Vater, der ein weiches Herz hatte und auf dessen Wort sich alle unbedingt verlassen konnten, endgültig vom Wehrdienst befreit war. Sie merkten, dass er nun erst recht seine ganze Kraft auf das Kommende konzentrierte und in seinem Rahmen vieles möglich machte. Seine schnelle Rückkehr fand allseits lautstarken Beifall und weckte unter den Vertriebenen Hoffnungen. Mein Vater war ein besserer Verhandlungspartner als der Inspektor. Dieser erlaubte keine Kompromisse bei Entscheidungen, die seine Tantieme minderten. Mit dem Inspektor war nicht gut Kirschen essen, der Graf hatte ein weicheres Herz.

Der Mai begann mit ungewöhnlicher Trockenheit und Wärme. Das Vieh war 14 Tage früher als sonst auf der Weide und das erste junge Buchengrün beschattete schon den Waldboden, der noch mit den verblühenden Anemonen bedeckt war. Die Kriegsberichte klangen Anfang Mai 1945 immer dramatischer. Der totale Sieg über Hitlerdeutschland schien nur noch eine Frage von Tagen zu sein. Die bedingungslose Kapitulation stand unmittelbar bevor. Am 7. Mai, dem Tag der Kapitulation, beschlagnahmten die Engländer etwa ein Drittel des Herrenhauses Weissenhaus. Dies bedeutete, dass mehrere heimatvertriebene Familien ihre Wohnungen wieder räumen mussten. Die Siegermacht England verlangte Unmenschliches. Das war eine schreckliche Situation. Es gab Tränen und Proteste. Meinem Vater gelang es, nach bitteren Verhandlungen und Kränkungen, etwa 20 Personen provisorisch auf

nicht ausgebauten Trockenböden der Landarbeiterhäuser unterzubringen. Er versprach, diese primitiven ‚Wohnungen‘ bis zum Herbst zu isolieren und auszubauen.

Mit kleinem Zeitverzug konnten die Engländer die beschlagnahmten Räume des Herrenhauses beziehen und nutzen. Der Stab, der den vorgesehenen Teil bezog, bestand aus englischen Offizieren höherer Ränge. Er sollte ein riesiges Internierungslager für vorwiegend deutsche Kriegsgefangene im nördlichen Teil der Kreise Oldenburg und Plön einrichten.

Auffallend waren die großen Autos der englischen Offiziere. Sie wurden täglich mit der Feuerwehrrpumpe abgespritzt, bis diese durch ewiges An- und Ausstellen nicht mehr funktionierte. Englische Monteure zerlegten die Spritze in ihre Einzelteile. Leider waren in dem Nachkriegswirrwarr noch keine Ersatzteile lieferbar – so blieb die Spritze leichtsinnigerweise in Einzelteile zerlegt in einer Ecke der Gutswerkstatt liegen.

Die Engländer benutzten die große Gutsküche zur Verpflegung des Stabes. Beim Kochen pustete ein Ventilator himmlische Gerüche in die Natur. Meine Eltern hatten mir sehr streng verboten, mich in der Nähe der englischen Küche aufzuhalten. Keinesfalls durfte ich betteln, wie es damals üblich war. Meinem Freund Peter wurde das Herumlungern in Küchennähe nicht verboten. Er ergatterte oft eine Blechdose mit einem Rest Orangenmarmelade. Er steckte seinen Zeigefinger tief in die Blechdose und leckte ihn geräuschvoll ab. Dazu aß er eine blütenweiße Scheibe Brot. Ich muss wohl sehr neidisch geguckt haben, als er mich fragte, ob ich etwas von der Köstlichkeit abbekommen wollte. Ich nickte und er wühlte mit seinem saudreckigen Finger in der Blechdose und steckte mir den mit Orangenmarmelade panierten Finger in den Mund, bevor ich ihn ableckte. Es war ein himmlischer Genuss in der Zeit der Entbehrungen.

Eines Abends kämmte meine Mutter mir zur Nacht mein wuscheliges und widerborstiges Haar, das sich kaum bändigen ließ. Sie konnte nicht begreifen, was sie da sah. LÄUSE! Die peinliche Entdeckung war für sie ein Schock und eine Marter. Für den folgenden Tag hatte sie mir Hausarrest verordnet. Es war einer jener schönen Frühlingstage und ich war ausgesperrt. Aus dem Fenster beobachtete ich die Freunde, die auf dem Hof spielten. Mir war nicht gut zu Mute und ich spürte die Läuse auf meinem Kopf krabbeln. Gegen Abend kam meine Mutter mit einer großen Schneiderschere ins Zimmer und schnitt mir energisch eine Glatze. Sie eilte mit mir im Schatten der Büsche und Bäume über den Hof – niemand sollte mich verlaust sehen. Meine Mutter genierte sich. Wir eilten dem Gerätestall entgegen, immer wieder versichernd, dass niemand uns sah. Schwester Erna, die reizende Gemeindeschwester, beruhigte meine Mutter. Sie wischte mir mit linderndem Öl den nackten Kopf ab,

nahm eine Puderdose und schüttete auf Bitten meiner Mutter die doppelte Dosis läusetötendes Pulver auf meinen kahlen Kopf. Sie umwickelte meinen Kopf kunstvoll mit einem Verband, der wie ein Turban aussah. Als ich am nächsten Morgen auf den Hof ging, trugen die meisten Kinder einen weißen Turban. Ich war stolz, auch zu ihnen zu gehören, und fand darin Trost.

In Weissenhaus und Friederikenhof lagen ca. 2.000 internierte Soldaten in vier großen Scheunen, in zwei Kuhställen und in Erdlöchern, die mit Zeltplanen vor Regen und Sturm schützten. Pfingstsonntag 1945 war für mich ein besonders herausragender Tag, an den ich mich sehr gerne erinnere. Es sollte in der großen über 200 Jahre alten domartigen Lindenallee ein Gottesdienst für Vertriebene, Internierte und Einheimische abgehalten werden. Schon Tage zuvor waren Soldaten mit der Vorbereitung dieses einmaligen Ereignisses befasst. Funker hatten eine Anlage mit Mikrofonen und Lautsprechern installiert und ihre Funktionstüchtigkeit mehrfach geräuschvoll überprüft, damit alle Gottesdienstbesucher die Gebete und die Predigt unter freiem Himmel hören konnten.

Ein riesiges hölzernes Kruzifix war am nördlichen Ende der Allee aufgerichtet worden, darunter wurde ein schwerer Eichentisch als Altartisch aufgestellt. Nach einem kargen Frühstück mit grauer Gerstengrütze ohne Milch und Sirup, einer Scheibe selbstgebackenem Schwarzbrot gingen meine Eltern mit mir über den Hof durch die ‚Schwarze Allee‘ ans nördliche Ende der Lindenallee. In den Wiesen rief ein Kuckuck und Tauben gurrten unter dem grünen Blätterdach. Ein kräftiger Bläserchor übte den Eingangschoral. Wir betraten das ‚Kirchenschiff‘ von hinten und setzten uns nach einem Gebet auf bereitgestellte Stühle. Die ganze Allee war gefüllt mit armselig gekleideten und verhärmten Gottesdienstbesuchern, die dicht gedrängt auf dem Erdboden kauerten und eine Antwort auf ihr bedauernswertes Schicksal erwarteten. Ein Soldatenchor sang innig und zu Herzen gehend zur Einstimmung den Choral „Wer nur den lieben Gott lässt walten...“ Auf dem Altartisch, der mit einem alten Leinentuch abgedeckt war, standen zwei üppig gefüllte Vasen mit dunkelroten Pfingstrosen und zwei Leuchter mit dicken weißen Kerzen. Ein Pastor in Uniform predigte über die Sturmstillung. Worte, die in die momentane Situation passten. Lebensgefährdendes Sturmgewitter, Anzeichen für bevorstehenden Schiffbruch und dann Vertrauen auf Jesu Kraft und Rettung aus eigener tiefer Not. Ihm gehorchten Sturm und Wellen, der Sturm legte sich. Die Gefahr war überwunden.

An diesem Nachmittag war alles anders! Die Menschen waren bereit für ein Gespräch oder für ein gutes Wort. Die Atmosphäre auf dem Hof hatte sich nach dem Gottesdienst geändert. Alle drei Gruppen kamen untereinander

der ins Gespräch. Es war, wenn man das so sagen darf, ein Pfingsterleben, wie es uns im Neuen Testament so eindrücklich erzählt wird.

Auf magerem, sehr leichtem, fast sandigem Boden genehmigte mein Vater die Anlage eines naturbelassenen Fußballplatzes mit genormten Maßen. Es war ein Teil der Schafweide hinter dem Deich. Er stiftete zwei Tore und mehrere lederne Fußbälle. Ein Wunder, sie aufzutreiben. Siselfangnetze für die beiden Tore konnte er nicht beschaffen, so reichten zunächst Maschen- drahtgeflechte. Es war natürlich ein Provisorium, dennoch trainierten die Spieler eifrig in der Woche abends und am Sonntag wurde nachmittags gegen gleichstarke Vereine aus der Nachbarschaft gespielt. Allmählich kamen viele Zuschauer, zuerst waren es nur Fans, die ihren Emotionen freien Lauf ließen, schrill piffen, wenn die Favoriten eine gute Chance verpassten oder mit Beifall die Spieler anspornten, wenn sie geschickt einen Angriff einleiteten und tatsächlich ein Tor erzielten. Zum ersten Spiel kamen mein Vater und ich. Ihm wurde mit einer unbeholfenen kleinen Ansprache des Trainers gedankt und der Applaus, der meinem Vater galt, wollte nicht enden. Dieses Spielfeld wurde bald eine intensiv genutzte Begegnungsstätte. Der Verein nannte sich HSV – Hohensteiner Sportverein. Von ihm berichteten weder Zeitungen noch das Radio. Aber das Fußballspielen machte Sinn, weil es die Gemeinschaft zwischen Vertriebenen und Einheimischen positiv formte.

Zwei Probleme bedrückten meinen Vater in dieser Zeit immer mehr, die Bodenreform und die Arbeitslosigkeit. Die britische Besatzungsmacht plante eine radikale Bodenreform, die eine über Jahrhunderte gewachsene und bewährte Eigentumsstruktur zerschlagen sollte. Und er befürchtete, dass die hohe Arbeitslosigkeit von mehr als 30 % organisierte Unruhen unter den Heimatvertriebenen und Einheimischen auslösen könnte.

Die Durchsetzung der Bodenreform, die eine Demontage der Gutswirtschaften und ihre politische und wirtschaftliche Entmachtung zum Ziel hatte, kam nicht voran. Die Besatzer hatten bei der Durchführung dieser Reform englische Verhältnisse vor Augen. Die Großgrundbesitzer Englands hatten im Gegensatz zu den holsteinischen Besitzern erhebliche wirtschaftliche und politische Macht. Die Lords, die prachtvolle Schlösser und riesige Ländereien besaßen, waren geborene Mitglieder des Oberhauses und hatten damit einen unverhältnismäßig nachhaltigen Einfluss auf die allgemeine Politik.

Die holsteinischen Großbetriebe sollten also aufgeteilt werden, um sie politisch und wirtschaftlich zu entmachten. Gleichzeitig sollte damit eine ungesunde Bodenverteilung korrigiert werden. Das freie Land konnten die heimatvertriebenen Landwirte in Holstein als selbständige Siedlungen übernehmen und auf eigener Scholle bewirtschaften.

Mein Vater war Vorsitzender der Arbeitsgemeinschaft der Grundbesitzer (AGB), die die Rechte der Mitglieder vertreten und deren Pflichten annehmen sollte. Mit dem Landwirt und Rechtsanwalt Dr. Jürgen Hagedorn wurde er als Sprecher der Arbeitsgemeinschaft beauftragt, mit Vertretern der englischen Übergangsregierung wegen der Bodenreform zu verhandeln. Die beiden waren schon 1945 davon überzeugt, dass der Arbeitsgemeinschaft und ihren Mitgliedern eine besondere Verantwortung auferlegt wäre, den Heimatvertriebenen bei der Siedlung zu helfen. Das konnte nur passieren, wenn Großgrundbesitzer auf ihr Eigentum verzichteten und es der Siedlungsgesellschaft zur Aufteilung übergaben. Die vertriebenen Landwirte wollten in Holstein neue Existenzen gründen und eine neue Heimat finden. Eine mutwillige Verzögerung der Verhandlungen konnte niemandem dienen, weder den Vertriebenen noch den Einheimischen. Die Vertriebenen, denen die Engländer Siedlungshöfe versprochen hatten, fingen an, sich in einem Verband zu organisieren, um ihre Interessen durchzusetzen.

Ab 1947, unter der Regierung des Ministerpräsidenten Hermann Lüdemann, verschärfte sich der Druck auf die Eigentümer. Der damalige Landwirtschaftsminister fuhr mehrfach in die sowjetisch besetzte Zone (SBZ), um die Gründe für den schnellen Fortschritt der dortigen Bodenreform zu erkunden. Der Minister bestand darauf, dass Grundbesitzer mit mehr als 100 ha sofort zu enteignen wären. Nur so könnten alle berechtigten Bedürfnisse der Heimatlosen annähernd befriedigt werden.

Mein Vater berief eine Vollversammlung der AGB ein. Nach einer turbulenten und grundlegenden Diskussion boten die Großgrundbesitzer freiwillig 30.000 ha landwirtschaftliche Nutzfläche zur Ansiedlung ostvertriebener Landwirte an. Die Engländer, die als Besatzungsmacht noch mit übergeordneten Angelegenheiten betraut waren, und die SPD stimmten dem sogenannten 30.000 ha Abkommen zu und so konnte 1947 endlich die Bodenreform in abgeschwächter und verträglicher Form beginnen.

Wie andere Großgrundbesitzer stellte mein Vater sehr viel Grundbesitz für diesen Zweck zur Verfügung. Schließlich waren es 1.200 ha landwirtschaftliche Nutzfläche, die er freiwillig herzugeben versprach. Das war fast die Hälfte seiner bislang selbst bewirtschafteten Fläche. Er wurde mit dem eineinhalbfachen Einheitswert von 2.500 DM/ha entschädigt. Der Erlös von 3 Millionen Mark reichte gerade, die Schulden, die Futterkamp zu bedienen hatte, zu tilgen. Der Marktwert des Bodens lag etwa bei 24 Millionen DM, sodass meinem Vater gut 20 Millionen DM für den Lastenausgleich gutgeschrieben wurden. In Futterkamp fanden über 20 ostvertriebene Landwirte neue Existenzen und eine neue Heimat.

Das beängstigende Problem der hohen Arbeitslosigkeit, das das gerade beginnende Miteinander von Heimatvertriebenen und Einheimischen zu stören drohte, war nicht aus sich heraus lösbar. Die hiesige Landwirtschaft war eher im Begriff, Arbeitskräfte freizusetzen als sie einzustellen.

Auf Anraten eines erfahrenen ostvertriebenen Gärtners, der bis zum Kriegsende eine große Gutsgärtnerei in Pommern geleitet hatte, richtete mein Vater in Friederikenhof eine 6 Hektar große Gärtnerei ein, mit geheizten Treibhäusern für Tomaten und Gurken, Obst- und Gemüseanbau. Dadurch konnten der Gärtner, ein weiterer Mann und fünf Frauen fast über das ganze Jahr Arbeit finden.

Namhafte Saatzuchtbetriebe, die ihr wertvolles Zuchtmaterial noch vor dem Zusammenbruch mit amerikanischer Hilfe in den Westen schaffen ließen, suchten landwirtschaftliche Pachtbetriebe, um ihre Züchtung schnell weiter betreiben zu können. Herr Rabethke aus Einbeck hatte mit meinem Vater in Halle studiert. Anlässlich eines Besuches in Weissenhaus vereinbarten die beiden eine Kooperation. Herr Rabethke stellte ihm sein Zuchtmaterial von Winter- und Sommergerste zur Verfügung. Das Zuchtfeld von etwa 30 ha wanderte von Jahr zu Jahr in der Fruchtfolge als Gerste mit. Mein Vater stellte eine sehr tüchtige studierte Saatzüchterin ein und konnte so für drei ostvertriebene Männer und sechs Frauen vorläufig sichere Arbeitsplätze schaffen. Die Züchterin war sehr erfolgreich. Sie hat mit meinem Vater erreicht, dass zwei Sorten bundesweit anerkannt und mit großer Bedeutung angebaut wurden.

Diese Kampagnen waren nicht mehr als ein Tropfen auf den heißen Stein und verschafften nur wenigen Arbeitswilligen Arbeit. Mehr als 20 Vertriebene aus Weissenhaus fanden vor Ort keine Anstellung. Meinen Vater bedrückte die fatale Situation dieser Arbeitssuchenden sehr, aber er wusste auch keinen Ausweg.

Bei aller physischen und psychischen Not ging die laufende Arbeit in der Landwirtschaft weiter. Erwartete Lebensmittelknappheit erforderte erhöhte Anstrengungen um eine reiche Ernte. Wochenlange Hitze und zu wenig Regen erhöhten von Tag zu Tag die Brandgefahr. Das letzte Wiesenheu wurde noch schnell vor einem herannahenden starken Gewitter eingefahren und mit einem Elevator auf den Boden der großen Scheune transportiert. Am 18. August 1945, kurz vor der Mittagspause dieses heißen Sommertages, stieß der Fahrer eines mit Heu beladenen Leiterwagens einen schrillen Schrei aus: „Feuer, Feuer!“ Zwei Lager des Elevators hatten sich glühend heiß gelaufen und mit Funken das kochtrockene Heu entzündet. Brennendes Heu fiel in das Fach. Drei Arbeiter erkannten rechtzeitig die Gefahr und konnten sich gerade noch in wilder Flucht vor der Feuersbrunst retten. Das Feuer dehnte

sich in Windeseile über die Spinnweben aus, die das Reetdach von innen überzogen. Im Nu schlugen die Flammen aus dem gesamten Dachstuhl. Ein dunkler Rauchpilz stieg wohl über 100 Meter hoch in den Himmel.

Ich konnte alles aus dem ovalen Bullaugenfenster der Nähstube im Mansardengeschoss des Herrenhauses voller Entsetzen, aber geschützt beobachten. Die Feuerwehr wurde der Katastrophe nicht Herr. Das Feuer, das sich immer schneller in das Dach fraß, züngelte in den Himmel. Funken und brennende Reethalme transportierte der Aufwind auf das Dach der nahen zweiten Scheune. Es dauerte nicht lange, bis das angeheizte und trockene Dach Feuer fing. Die Feuerwehr musste die Scheune ohnmächtig abbrennen sehen. Die Spritze lag noch immer in viele Einzelteile zerlegt in der Gutswerkstatt.

Als die internierten Soldaten am Abend von ihrem Strandvergnügen zum Hof zurück kamen, waren ihre primitiven Behausungen unbewohnbar. Fast 750 Soldaten waren obdachlos und es gab in weitem Umkreis keine Ersatzquartiere. Das Schlimmste an diesem Ereignis war, dass die wenigen Utensilien und Habseligkeiten der Soldaten Raub der Flammen geworden waren. Soldbücher, Fotos ihrer Lieben, Andenken, letzte Briefe und vieles waren verbrannt. Ihnen war etwas genommen, was ihnen in der Anonymität emotional sehr wichtig war. Man könnte sagen, sie verloren damit ihre Identität.

Nach der großen Brandkatastrophe wollte meine Kinderfrau mit mir in den Obstgarten gehen, der neben den beiden zerstörten Scheunen lag. Ich sollte mir den großen Schaden ansehen. Aus der Ruine stiegen noch Rauchfahnen auf. Die Backsteine strahlten noch meterweit Wärme aus. Die Apfelbäume waren von der Hitze entlaubt. An den Bäumen hingen märchenhafte Bratäpfel, die noch dampften und wenn man sie anstach, verspritzten sie heißen süßen Saft. Sie schmeckten phantastisch! Ich kam mir vor wie in einer Märchenwelt.

Es dauerte vielleicht eine Woche bis die einsturzgefährdeten Mauern der Scheunen mühselig mit Zugseilen, Pferdekraft und Pickhacke eingerissen wurden. Die Backsteine wurden gereinigt, auf einen Kastenwagen gestapelt und an einer freien Stelle sorgfältig deponiert. Aus diesen Backsteinen wurde eine fast 60 m lange und 10 m breite Baracke von Arbeitslosen im Schnellverfahren aufgebaut. Mit Balken der abgebrannten Scheunen, die noch gut verwertbar waren, wurde das Dach erstellt und mit Teerpappe bedeckt. Sechs Familien, die im Herrenhaus Unfrieden und Streit stifteten und Unruhe in die Gemeinschaft brachten, zogen Ende Oktober in diese Baracke, die bei Leibe kein Schmuckstück war.

Die frei gewordenen Räume bezogen schon bald andere Familien. Herr v. Grass, der zurückgebliebene Adjutant des Generals v. Stockhausen, zog mit seiner großen Familie in einen Teil des rechten Flügels des Herrenhauses.

Herr und Frau v. Grass eröffneten in ihrem Wohnbereich einen ‚Stubenladen‘ und sie verkauften dort Waren des täglichen Bedarfs wie Zucker, Salz, Butter, Käse, Backzutaten, Streichhölzer, Rauchwaren u. a. m. Sie hatten keine limitierten Ladenöffnungszeiten, nur mit einem Schild mit der Aufschrift: „Was Du heute kannst besorgen, verschiebe nicht auf Sonntagmorgen!“ zeigte der Kaufmann an, dass ihm dieser Tag sehr heilig war. Sie wollten am Sonntagmorgen zum Gottesdienst nach Hohenstein gehen. Es war für uns ein Geschenk, diese tüchtigen Menschen in unserer Nähe zu wissen. Es wuchs eine innige Freundschaft heran. Bald betrieben die beiden einen kleinen Kiosk am Strand und als sie 1950 das ‚Haus am Park‘, eine Pension für Feriengäste, bauten, fanden sie bei Freunden ihre neue Heimat. Ich bewunderte das Ehepaar, das den Mut hatte, im Alter noch etwas ganz Neues zu beginnen. In Weissenhaus gab es noch genug Kunden, sodass das Ehepaar vom Verkauf seiner Waren gut leben konnte.

Auch zogen Freunde meiner Eltern nach Weissenhaus, die Grafen Eulenburg aus Schlanitz in Schlesien. Die Mutter von Gräfin Eulenburg, Frau v. Brüning, hatte als einzige im Herrenhaus ein großes Radio. Pünktlich um 13:00 Uhr fanden sich regelmäßig Bewohner bei ihr ein, um die Nachrichten zu hören. Und sie warteten auf die im Anschluss daran gesendeten Suchmeldungen des Deutschen Roten Kreuzes. Sie hofften, endlich etwas von Vermissten zu hören. Das Warten war nicht vergeblich. Eines Mittags brach Jubel aus, als eine Frau hörte, dass ihr Mann nach ihr suche. Alle weinten vor Rührung und lagen sich in den Armen. Mich ergriff die Frau und küsste mich herzlich, noch ehe ich ihre Liebkosung abwehren konnte.

Die Wohnsituation änderte sich bis 1950 kaum und die unzureichende Versorgung mit Nahrungsmitteln war noch bis zur Währungsreform prekär. Während Schleswig-Holstein die höchste Arbeitslosigkeit und daraus folgend die höchsten Fürsorgelasten pro Kopf hatte, war es zugleich das Land mit dem geringsten Steueraufkommen. Das hemmte die Entwicklung. Die landwirtschaftliche Produktion ging zurück, weil es an Handelsdünger und an Treibstoff mangelte. Die Lücke konnte nur durch Einfuhren ausgeglichen werden. Der Mangel wurde nur noch verwaltet.

Anfang 1949 kamen die neu gegründeten Bundesländer auf die Idee, die Not durch Umsiedlungen zu bekämpfen. In Baden-Württemberg und Rheinland-Pfalz suchte man nach Arbeitskräften. Das Wirtschaftswunder begann und Wachstum der Wirtschaft konnte nur durch neue Arbeitskräfte erreicht werden. Eine Art von Entwicklungshilfe konnte die Not der Arbeitslosen und Geringverdiener durch Umsiedlung beseitigen. Eine gesteuerte und geordnete Völkerwanderung in den Südwesten setzte im Herbst 1950 ein. Sie betraf auch Weissenhaus. Fast 50 Personen verließen zugleich den Ort, an dem sie nach

der Vertreibung einfache Unterkunft und vereinzelt Arbeit gefunden hatten. Andere Ungeduldige waren schon vorher nach Lübeck, Kiel und Rendsburg gezogen, um dort ihr Glück zu finden.

Der Abschied derjenigen, die Weissenhaus verlassen und im Südwesten eine neue Existenz gründen wollten, fiel sehr schwer. Die Bindungen hatten sich in den fünf Jahren gefestigt. Sie gaben innerhalb weniger Jahre zum zweiten Mal ihre Heimat auf. Die Nachbarn zu verlassen und die schöne Landschaft zu vermissen, weckte neue Sehnsüchte. Viele ‚Auswanderer‘ kamen nach Jahren an den Ort zurück, wo ihr neues Leben nach der Vertreibung sehr mühselig begonnen hatte. Sie hatten im Südwesten Fuß gefasst, dort eine gute Arbeit gefunden und besaßen ein hübsches Häuschen mit Garten und ein schickes Auto. Voller Stolz zeigten sie den zurückgebliebenen Weissenhäusern ihre Enkelkinder und freuten sich, alte Freundschaften wieder aufzufrischen und sich an gemeinsam Erlebtes zu erinnern. Sie hatten aus der Glückstrommel das richtige Los gezogen.

In Weissenhaus hatte sich der Einwohnerstand wieder auf das Niveau von 1939 eingependelt. Alle hatten Wohnungen und für einige Bewohner des Herrenhauses wurden neue Häuser gebaut. Das Herrenhaus wurde für neue Zwecke gebraucht, es wurde von Grund auf renoviert und nahm die Kurzschule auf, von der beim letzten Symposium die Rede war.

Zur aktuellen Situation von Flüchtlingen aus der Sicht des Deutschen Roten Kreuzes

„Heimaten“, das ist der Titel des diesjährigen Symposions, und wenn ich jetzt gleich im Anschluss an die Ausführungen meines Mannes mit der zwar ideell hoch angesiedelten, aber im konkreten auch sehr handfesten Arbeit des Roten Kreuzes zu Wort kommen soll, kann ich das nicht, ohne selbst meine ganz eigenen Gedanken zu diesem Thema „Heimat“ vorzuschicken.

Ich bin ein Flüchtlingskind, und zwar ein begnadet glückliches, da ich klein genug war, um die Tragweite der Ereignisse auch nur zu erahnen, da ich mich trotz durch überfüllte Zugfenster gereichtes oder neben dem Treckwagen wegen Tieffliegerbeschusses im Graben liegendes Kind stets geborgen gefühlt und für mein weiteres Leben ohne jegliches Trauma aus Vertreibung bewahrt worden bin. Ich bin in Schleswig-Holstein tief verwurzelt und empfinde dieses Land als meine Heimat, aber ebenso ist auch Schlesien, wo meine Vorfahren seit Jahrhunderten lebten, ich nur wenige Jahre gelebt habe, absolut meine Heimat geblieben. Wie ist das zu erklären? Wieso kann ich dieses Volkslied vom Riesengebirge nicht mitsingen, ohne zu heulen, wenn es heißt: „Liegt die Heimat auch in weiter Ferne, doch du Rübezahl hütet sie gut.“ Es hat etwas mit dem tiefen Gefühl der Verwurzelung zu tun, das man eben auch durch die Familie vermittelt bekommt. Ein Text der Schriftstellerin Dagmar v. Mutius in Erinnerung an ihre Vertreibung aus Schlesien ist mir in den vergangenen Tagen sehr nahe gegangen, vielleicht weil ich mich seit dem Sommer so stark mit dem Ergehen unserer momentanen Vertriebenen im Land beschäftige. Sie schreibt, ein Auszug aus ihrem Werk:

„Das Rübezahlgebirge, das man meinetwegen auch die Festung unserer Geborgenheit hätte nennen können, ließen wir zurück. Wozu sich erinnern. Wir wollten so hart sein, wie wir es von den Pferden verlangten, so hart wie die Erde hier, die uns trotz unserer Zugehörigkeit preisgab. – Ich sehe die Linden auf der Feldhöhe, die man weit aus Böhmen kommend schon erkennt, und ich weiß auch, daß der heilige Wendelin aus Stein dort steht. Der Beschützer der Hirten und Bauern. Das Land ist weiter und großartiger für mich geworden, nicht weil Erinnerung alles vergoldet, wie es oft heißt. Unverändert ist die Landschaft geblieben, nahezu abweisend gegenüber dem, was man Heimat nennt.

Die Hoheit meines gleichmütigen Landes ist es, die mich anderswo nicht mehr zu Hause sein läßt.“¹

Was ist Heimatverlust? Das ist auch – und besonders die erzwungene – Trennung von Menschen, die den eigenen Lebensweg bisher begleitet haben, wie mein Vater am Ende seines sehr nüchtern gehaltenen Trecktagebuchs schreibt, nach der Trennung von vielen aus Dorf und heimatlichem Gut, die er alle sicher in den Westen geführt hatte: Jetzt ging das letzte Stück Heimat verloren. Heimat besteht ja nicht nur aus dem ererbten Hof, der Liebe zu jedem Baum, den man gepflanzt hat usw. Die Menschen, mit denen man aufgewachsen ist, mit denen man so viel erlebt hat, sind das Wesentlichste der Heimat.

Und nun haben wir sie alle in großen Mengen in unserem Land und vor unserer Haustür: Aus der Heimat in größter Not geflohen, um Leib und Leben zu retten, getrennt von ihrer Heimat und den Menschen dort, kurz gesagt: Es sind Menschen in Not.

Und schon sind wir angelangt bei der in der Einladung angekündigten Überschrift ROTES KREUZ, sie wissen, was das ist; ich möchte Ihnen dennoch den Originalton des ersten Grundgedankens dazu bieten, als im Jahr 1859 jemand folgendes schildert:

„Bei jedem Schritt wird man durch die Menge Unglücklicher, die vor einem drängen und einen umringen, zurückgehalten. Aber warum soll man sich denn nach rechts wenden, während links so viele im Sterben liegen, ohne ein freundliches Wort, ohne ein paar Sätze des Trostes, ohne auch nur ein Glas Wasser, um ihren brennenden Durst zu löschen? Der sittliche Gedanke, daß das menschliche Leben wertvoll sei, der Wunsch, die Qualen so vieler Unglücklicher auch nur ein wenig zu lindern oder ihnen den verlorenen Mut wiederzugeben, die angespannte und unablässige Tätigkeit, die man sich in solchen Augenblicken zur Pflicht macht, all dies ruft eine neue, äußerste Tatkraft hervor, welche den unwiderstehlichen Drang erzeugt, so vielen Menschen wie irgend möglich zu helfen.“²

Der ‚Jemand‘, der dies schildert, ist, Sie wissen es, Henry Dunant auf dem Schlachtfeld von Solferino, der dort unablässig half, dabei aber zugleich in die Zukunft schaute und erkannte, dass man „gemäß der geistigen Lage in Europa [heute kann man natürlich stattdessen sagen in der Welt] Kriege voraussehen kann, die, wie es scheint, in näherer oder fernerer Zukunft unvermeidlich

1 Mutius, Dagmar von: Besuche am Rande der Tage. Einladung in ein altes Haus. Würzburg 1994. S. 118.

2 Dunant, Henry: Eine Erinnerung an Solferino. Hrsg. vom Schweizerischen Roten Kreuz. Ins Deutsche übertragen von Richard Tüngel. 3. Aufl. Bern 2006. S. 88 f.

sein werden“³ und dass man vom zweifachen Standpunkt der Menschlichkeit und des Christentums versuchen sollte, zu einem Entschluss in Friedenszeiten zu kommen, um bei Not helfen zu können.⁴

Sie wissen es alle: Er hat diese Gedanken umgesetzt und es ist über viele Stationen hinweg die heute weltweite Organisation des Roten Kreuzes entstanden; es gab – Gott sei es gedankt – also viele, die sich nach Dunant dafür eingesetzt haben, vielleicht auf seinen Appell hin, den er seinerzeit an die Welt richtete, in dem er ausdrückte: „Das Werk ist gegründet. Ich war nur ein Werkzeug in der Hand Gottes, nun ist es an anderen, [...] es weiter zu halten“⁵; und er bricht diesen Appell noch viel sachlicher, profaner und, wie ich finde, verpflichtender herunter, wenn er an anderer Stelle sagt: „Zivilisation bedeutet, sich gegenseitig zu helfen, von Mensch zu Mensch, von Nation zu Nation.“⁶

Und so hat es denn, Sie wissen es alle, Gott sei es gedankt, diese von Dunant herbeigewünschten ‚anderen‘ gegeben, die viele Entschlüsse in Friedenszeiten gefasst haben, um zur Hilfeleistung sofort bereit zu stehen.

Schon im Jahr 1863 wird in Genf das *Komitee der Fünf* gegründet, der Vorläufer des heutigen *Internationalen Komitees vom Roten Kreuz*, auf dessen Initiative sich noch im gleichen Jahr auf der ersten Genfer Konferenz Regierungsvertreter, Vertreter anderer Organisationen und Privatleute trafen und sich darauf einigten, dass in jedem Land ein Komitee gegründet wird, das sich in Friedenszeiten darauf vorbereitet, in Kriegszeiten Verwundeten jeder nationalen Herkunft durch Sanitätsdienste beizustehen, und dass das Sanitätspersonal als neutral anerkannt wird und als Erkennungszeichen eine weiße Armbinde mit einem roten Kreuz trägt. Diese Armbinde ist dann auch zum ersten Mal im deutsch-dänischen Krieg im Jahr 1864 getragen worden. Mit einer Nachbildung dieser Armbinde werden bei uns in Schleswig-Holstein durch unseren DRK Landesverband besonders verdienstvolle Rotkreuzler geehrt.

Auf dem Weg über viele internationale und nationale Konferenzen und Vorläuferorganisationen, wie hierzulande z.B. vorwiegend die vaterländischen Frauenvereine, die viele unserer Groß- und Urgroßmütter gegründet und durchgetragen haben, entstand schließlich am 25. Januar 1921 in Deutschland das Deutsche Rote Kreuz in der Rechtsform eines gemeinnützigen eingetragenen Vereins. Es hat seinen Sitz in Berlin und ist in Landes-, Kreis- und Ortsverbände untergliedert. Seine Schwerpunkte kann man grob

3 Ebd., S. 143 f.

4 Vgl. ebd., S. 144.

5 http://www.nur-zitate.com/autor/Henri_Dunant (letzter Zugriff: 03.10.2016).

6 http://www.nur-zitate.com/autor/Henri_Dunant (letzter Zugriff: 03.10.2016).

mit den Worten Humanitäre Hilfe, Humanitäres Völkerrecht und Sozialarbeit zusammenfassen. Es hat ca. 4 Millionen Mitglieder.

Die Grundsätze des Roten Kreuzes wurden von der 20. Internationalen Konferenz 1965 in Wien proklamiert und in den folgenden Worten zusammengefasst: Menschlichkeit, Unparteilichkeit, Neutralität, Unabhängigkeit, Freiwilligkeit, Einheit, Universalität. Man kann dies auch kürzer sagen: Der Anstoß allen Handelns beim Roten Kreuz ist Hilfeleistung, und diese allein nach dem Maß der Not. Und der Grund des Handelns ist die Liebe zum Menschen. Berta v. Suttner, im Jahr 1905 die erste weibliche Nobelpreisträgerin, den Ideen Dunants eng verbunden, hat die Rangordnung des Hilfsbegriffs phantastisch ausgedrückt mit ihren Worten: „Nach lieben ist helfen das schönste Zeitwort der Welt.“⁷

Nach dieser Maßgabe versuchen auch wir im DRK Kreisverband Ostholstein unsere Aufgaben zu erfüllen. Wir sind in ein umfangreiches Hauptamt und in 46 ehrenamtliche Ortsvereine gegliedert und haben unseren Sitz in Eutin. Von dort aus leitet unser hauptamtlicher Vorstand, Herr Martin Broziat, den gesamten Verband. Zur hauptamtlichen Arbeit unter anderem in unseren sechs ambulanten Pflegediensten, einem stationären Pflegezentrum, den Rettungswachen, einem Fahrdienst kam nun im Sommer des vergangenen Jahres die Betreuung einer großen Anzahl aus ihrer Heimat geflohener Menschen dazu. Zwar sind wir in dieser Arbeit nicht unerfahren. Seit langen Jahren sind wir u. a. durch eine hauptamtliche Mitarbeiterin in der Migrationsarbeit tätig. Die Herausforderung auf diesem Gebiet seit Mitte vorigen Jahres bis auf den heutigen Tag ist jedoch eine ganz besondere, und ich als Präsidentin des Kreisverbandes bin zusammen mit den anderen Mitgliedern unseres Präsidiums sehr froh und dankbar für die hervorragende und kompetente Arbeit unseres Vorstandes auf diesem Gebiet.

7 https://www.aporismen.de/suche?f_autor=3654_Bertha+von+Suttner (letzter Zugriff: 03.10.2016).

„Außerhalb der Kisten, Fritz Graßhoff – Kraalgedichte“¹

Die Benennung des Fundstückes im Archiv der Grafen v. Platen ist eindeutig und zugleich vielsagend: ‚Außerhalb der Kisten, Fritz Graßhoff – Kraalgedichte‘. Sie bezeichnet zunächst ein 18,5 Zentimeter breites und 25 Zentimeter hohes Heft. Der Einband besteht aus hellblauem, grobem Löschpapier. Die 30 vergilbten Innenseiten sind mit Schreibmaschine beschrieben. Auf ihnen finden sich 27 kürzere und längere Gedichte von Fritz Graßhoff. Eine dunkelblaue, auf der Oberseite verknotete Schnur hält alles zusammen, seit mehr als 70 Jahren.

Vielsagend ist die sachliche Kennzeichnung ‚Außerhalb der Kisten‘, weil sie im übertragenen Sinn für den weitgehend unbekannt gebliebenen Dichter selber gilt. Fritz Graßhoff, Jahrgang 1913, wird in Quedlinburg geboren. Nach dem Abitur ist er zunächst Kirchenmaler-Lehrling, arbeitet dann aber hauptsächlich als Journalist und Pressezeichner. Unmittelbar nach dem Wehrdienst zieht er bis „zum bitteren Ende“² in den Krieg. Das ehemals geplante Studium der Malerei in Leipzig holt er nie nach. Parallel zu seinem literarischen Schaffen ist ihm die Malerei jedoch eine lebenslange Begleiterin.

1947 erscheint erstmals sein bekanntestes Werk, die *Halunkenpostille*. „Über achtzigtausendmal verkauft in einer Zeit, da Deutschland noch mager und gottlob geschlagen war und wo das Leben sich in Kellern regte, [...]“. Dazu haben sie gepaßt, die melancholisch-schnoddrigen Texte des Quedlingburgers Graßhoff, der ebenso bitter wie lebenssüchtig aus dem Krieg zurückgekommen war.“³ Die *Halunkenpostille* enthält mehr als 100 Gedichte, viele davon werden vertont. Graßhoff nimmt darin die einfachen Menschen und ihre Nöte in den Blick. „Alle großen Künstler seinerzeit rissen sich darum, die

-
- 1 Die Schreibung des Begriffs ‚Kraal‘ mit einem Doppelvokal ist eine Nebenform zur Schreibung ‚Kral‘. Vgl. hierzu <http://www.duden.de/rechtschreibung/Kraal> (letzter Zugriff: 20.12.2016).
 - 2 Fritz Graßhoff – Maler und Poet, herausgegeben von der Stadt Celle. Celle 1993, S. 9. Dieser, durch das Land Niedersachsen und die Kulturstiftung Celle geförderten Veröffentlichung sind sämtliche biographischen Angaben zu Fritz Graßhoff entnommen.
 - 3 Demski, Eva: Trotz allem und jetzt gerade. In: 1000 Deutsche Gedichte und ihre Interpretationen, herausgegeben von Marcel Reich-Ranicki. Achter Band. Frankfurt und Leipzig 1994, S. 230.

Sachen zu singen oder zu sprechen wie Heinz Reincke, Lale Andersen, Inge Meisel, Günter Pfitzmann, Gustav Knuth und noch viele mehr.“⁴

Leben können Fritz Graßhoff und seine Familie von seinem literarischen Schaffen nicht. „Kaum einer weiß heute noch, daß veritable Hits der 50er und 60er Jahre von Fritz Graßhoff getextet wurden. *Heimweh nach St. Pauli*, *In Hamburg an der Waterkant*, und *Nimm mich mit, Kapitän, auf die Reise* sind nur einige seiner Kassenfüller, die er selber durchaus stets als solche ansah: ‚Ohne Schnulzen wäre ich längst eines seligen Todes für die Kunst gestorben.‘ Und so lebte er von ‚solchen Sachen, die ich Unkunst nenne, die aber Mäuse bringen.‘“⁵ Die Seefahrt und ihre Milieugeschichten kennt Graßhoff unterdessen nur aus Erzählungen seines Vaters, der erst Seemann und später Kohlenhändler war.

1980 veröffentlicht Fritz Graßhoff mit *Der blaue Heinrich* seinen einzigen Roman: „vom Krieg erzählt Graßhoff, und wieder hat er diesen fast heiseren Ton von Trotz allem und Jetzt gerade [wie in der *Halunkenpostille*, Anmerkung des Verfassers]. [...] Das aber wollten die Leute am Beginn der achtziger Jahre wohl nicht mehr lesen.“⁶ Denn das hatten sie zuvor schon in der *Blech-trommel* von Günter Grass und in der *Deutschstunde* von Siegfried Lenz getan. Marcel Reich-Ranicki und andere Kritiker können nichts mit dem Roman anfangen. „Die mir übersandten Bücher sind alle nichts rechtes, vor allem der Graßhoff enttäuschend“⁷, schreibt Peter Rühmkorf im Oktober 1980 an Marcel Reich-Ranicki. Der einflussreiche Literaturkritiker antwortet wenige Tage später: „Daß der Graßhoff Sie enttäuscht, kann man verstehen.“⁸

Nach diesem vernichtenden Urteil steht Fritz Graßhoff endgültig ‚außerhalb der Kisten‘. Mit fast 70 Jahren verlässt er drei Jahre später frustriert seine Heimat Deutschland. Die ihm verbleibenden 14 Jahre verbringt er am Ottawa River in Kanada, wo er nun fast ausschließlich malt. „Der Abschied vom ‚Land meiner Väter‘ ist mir nicht schwergefallen. Der Lärm, die quetschende Enge, das Zuviel an malenden und schreibenden Herren und Damen. Der Futterneid, die Gehässigkeit der Kritiker, das MANSCHEN der Redaktionen im Überangebot von KUNST & KULTUR, der Dünkel der JUNGEN, die den Sieg schon in der Hosentasche tragen, das Elend der Alten, die ins Grab

4 John, Ruth: Vom Samland ins Ammerland. Lebensstationen. Bad Zwischenahn 2004, S. 64. (Eigenverlag). Das Buch und weitere Materialien stellte mir Sabine Freifrau von Richthofen zur Verfügung, herzlichen Dank dafür.

5 Fritz Graßhoff – Maler und Poet, herausgegeben von der Stadt Celle. Celle 2013, S. 58.

6 Demski 1994, S. 231.

7 Marcel Reich-Ranicki und Peter Rühmkorf. Der Briefwechsel, herausgegeben von Christoph Hilse und Stephan Opitz. Göttingen 2015, Brief 147.

8 Ebd., Brief 148.

gedrängt werden resp. aufs tote Gleis. Zorn spüre ich nicht (obwohl ich meinem Vaterland die Schinderzeit beim Kommiß nicht vergessen kann.)“⁹

Die Schinderzeit endet für ihn nach der Kapitulation zunächst im Sperrgebiet F, dem so genannten ‚Kral‘ bei Lütjenburg. Fritz Graßhoff ist einer von 750.000 deutschen Soldaten, die dort mit vielen anderen auf ihre Entnazifizierung warten. „Die Grenze verlief vor Neustadt, Plön, Neumünster und Kiel. Wollte man in diese Orte kommen, musste man ein Permit beim Engländer beantragen. [...] In dieser Zeit [...] kam zu uns Fritz Grasshoff, dessen große Karriere bei uns noch nicht vorauszusehen war. Er machte wunderschöne ‚Zeltlieder und Barackenverse‘ und zarte lyrische Gedichte“¹⁰

Eines dieser Gedichte findet sich in dem handgebundenen Heft, das sein Zuhause seit Kriegsende im Platenschen Archiv hat. Erst später versieht es der Autor mit dem Titel *Lob der Stille*.

Leise, leise,
Lob dem Leisen!
Alles Laute will beweisen.
Alles Leise will versöhnen
mit dem Guten und dem Schönen.

Ruhe, Ruhe,
Lob der Ruhe!
Alle Unrast leert die Truhe.
Leert die Kammer deiner Seele.
Ruhe, Ruhe dir befehle.

Stille, Stille,
Lob der Stille!
In der Wüste wächst der Wille,
wächst dem Lächelnden die Stärke
und die Gnade hoher Werke.

In diesem und den anderen Gedichten der Sammlung begegnen wir dem Dichter Fritz Graßhoff an seinem Beginn. Für ihn ganz persönlich ist es der Nullpunkt nach schlimmen Kriegsjahren. Im Herbst 1945 tippt er die Texte in seiner Baracke im Kral ab. „Fritz ist dabei, die besten seiner Gedichte zu sichten und so zu ordnen, daß sie einen schmalen Band ergeben. Sie sollen

9 Fritz Graßhoff – Maler und Poet, herausgegeben von der Stadt Celle. Celle 1993, S. 48.

10 John 2004, S. 60.

schon in aller Kürze in Lütjenburg gedruckt werden, sogar in einer so hohen Auflage, daß jeder Landser, der noch im Kral sein wird, ein Exemplar als Weihnachtsgabe bekommen soll¹¹, schreibt Hermann Wagner am 26. Oktober 1945 in sein Tagebuch. Zusammen mit anderen Künstlern und ambitionierten Schauspielern und Sängern gestalten und organisieren Wagner und Graßhoff unter der Leitung des bekannten Schauspielers Mathias Wiemann, der ebenfalls im Kral interniert ist, Lesungen, Konzerte und Theaterstücke.

In einem der Gedichte meldet der Maler Graßhoff gleichwohl Zweifel an der Kraft der Worte im Gegensatz zu der der Farben an. Es trägt später den Titel *Van Gogh*.

Gott sprach zu mir: so predige in Farben.
Du kennst mein Wort, doch deine Zunge lallt.
Geh zu den Brüdern, die im Dunkel darben.
Nun künd ich Purpur, bete fromm Kobalt.

Weiß ist die Tafel, die ich bunt belebe.
Das Nichts, eh Gott begann, war weiß.
Eh er den Berg erschuf, die Raupe und die Rebe.
träumt er das Gelb der Sonne brennend heiß.

Wenn uns doch tausend Sonnen glühten!
Dann wär die Erde gut und rein.
Wo Sonne loht, mag nicht das Böse brüten,
wo alles leuchtet, kann nicht Schwärze sein.

Die Wolke, ach, die dunkelt und verhüllt.
Ich aber trage Gottes farbige Gesänge
wie eine Sonnenrose in die dumpfe Enge
des Raumes, der mit Sepia erfüllt.

O, kommt, ich diene euch auf meine Weise!
Nehmt hin die Farben, die wie Trank und Speise,
wie Brot und Wein von schönerem Gestade.
Sie sind vom Licht. Und alles Licht ist Gnade.

Dieses Gedicht trägt bereits Farbe und Ton eines Stückes in sich, das Fritz Graßhoff zur gleichen Zeit beginnt und dessen Aufführung ihn im Advent

11 Wagner, Hermann: Das Jahr danach. Heusenstamm 1978, S. 130.

1945 ins Haus der Grafen v. Platen Hallermund führen wird: das *Heiligenhafener Sternsingerspiel*. „Fritz hat sein Weihnachtsspiel rechtzeitig vor Beginn der Adventszeit beendet. Bei den Lese- und Szeneprobe unter der Regie des Fürsten¹² stehen bereits die ersten in Lütjenburg gedruckten Exemplare zur Verfügung.“¹³ Die Uraufführung ist am 1. Advent 1945 im Kral. Zeit der Handlung ist Weihnachten 1945. Ort: das Sperrgebiet in Ostholstein.

Angesichts des ihn umgebenden Elends von fast einer Million Flüchtlingen schreibt Fritz Graßhoff im Vorwort: „Denen [...], die nachts schlaflos auf ihrer Schütte liegen und unter Tränen die Hände ballen; denen, die hart und ohne Hoffnung sind und sagen: mag es kommen, wie es will, mir ist es einerlei; den Herzen, die noch einen Funken Licht bewahren, und denen, die erloschen sind. Allen ist dies kleine Laternenlicht angezündet, das ein Heimatloser empfangen durfte zu Heiligenhafen im Barackenlager, in der Baracke 7, unweit der See. Vielleicht hat nach langen, langen Jahren des Wartens und Blutens, Sterbens und Reifwerdens bei uns ein Gnadenschiff der Heiligen angelegt. Vielleicht sind Caspar, Melchior und Balthasar an Land gestiegen und eine Schar guter Geister dazu. [...] Wir müssen dornenvolle Wege gegangen sein, bis wir das Bittere als heilsam, das Verachtete als kostbar und das Gefürchtete als einen Quell des Segens erkennen.“¹⁴ Regisseur und Schauspieler Mathias Wiemann übernimmt selbst die Rolle des Caspar:

Mathias Wiemann mein Name ist.
 War kein Soldat. Bin Zivilist.
 Bin ausgebombt und abgebrannt.
 Ein Wanderer im Vaterland.
 Nach Sohnesland, nach Morgenland.
 Mein Name nur ein Name ist.
 Ein Mensch geht suchen den heiligen Christ.
 Ob er Mathias oder Caspar heißt,
 ist eins, wie dieses Spiel beweist.
 Und frag ich mich mitunter still,
 was ich noch tun und schaffen will,
 dann seh ich in das Angesicht

12 So nennen die Akteure im Kral den damals berühmten Theater- und Filmschauspieler Mathias Wiemann, der 1932 unter der Regie von Leni Riefenstahl in *Das blaue Licht* die Rolle des Malers Vigo spielte. Nach dem im September 1945 erlassenen Entnazifizierungsgesetz war Wiemann als Zivilist ebenfalls für einige Zeit im Kral interniert.

13 Wagner 1978, S. 143.

14 Graßhoff, Fritz: *Heiligenhafener Sternsingerspiel*. Lütjenburg 1945, S. 5.

des Nächsten und weiß meine Pflicht.

(...)

Das Schönste, denk ich, ist wohl das:

daß wir versöhnen uns vom Haß,

daß wir besänften alle Pein

und sagen einfach ja und nein.

Daß wir die Müden lassen ruhn,

Verwundeten nicht wehe tun.

Daß die Gequälten wir nicht quälen,

dem Dürstenden vom Trank erzählen,

dem Hungernden vom Brote sagen

und die Geschlagenen nicht schlagen.¹⁵

Die Müden, Verwundeten und Gequälten, für die Wiemann und seine Truppe spielen, erleben in diesem Winter 1945 ihr erstes Weihnachten nach sieben Jahren Krieg, Flucht und Zerstörung. Bis zum Dreikönigstag im Januar 1946 spielen sie das Stück immer wieder in Scheunen und Sälen. Ruth John, die 48mal in dem Stück mitwirkt, schreibt: „Nach meiner Flucht aus Ostpreußen landete ich im Barackenlager mit 10 anderen Flüchtlingen in einer Stube. Um uns rum viele vom Engländer internierte Soldaten. Es war die Stunde NULL für alle. [...] Unser Spiel vom großartigen Fritz Graßhoff haben wir gespielt beim Erbgroßherzog von Oldenburg in Lensahn, beim Grafen Platen in Weißenhaus, beim Grafen Waldersee in Waterneversdorf bei Lütjenburg, beim Herrn von Abercron in Testorf und vor Einheimischen, Soldaten und Flüchtlingen. [...] Es wäre schön, wenn dieses Spiel mit den wunderbaren Texten von Fritz Graßhoff nicht wieder in der Versenkung verschwinden würde, [...], da die Zeit der vielen Flüchtlinge erneut angebrochen ist.“¹⁶

Graf Platen erhält das Heft mit den ‚Kraalgedichten‘ vermutlich beim erwähnten Gastspiel in Weissenhaus. Seine Tochter, Sabine Freifrau v. Richtofen, entdeckt später in der Bibliothek ihrer Eltern das *Heiligenhafener Sternsingerspiel* und führt es seit 2005 regelmäßig auf Gut Sondermühlen in Melle auf. Sie sagt: „Wir fanden kein Weihnachtsstück mit ähnlich großer Aussage und Bedeutung für unsere Zeit.“¹⁷ Das Fundstück ‚Außerhalb der Kisten,

15 Graßhoff 1945, S. 12 u. 13.

16 Aus einem Brief Ruth Johns aus dem Januar 2014 an Michael Eberstein, Redakteur der Evangelischen Zeitung, abgedruckt im Gemeindebrief der ev.-luth. Gemeinde St. Petri, Melle.

17 Zitiert aus einem Artikel zur Aufführung des Sternsingerspiels von Michael Eberstein in der Evangelischen Zeitung vom 5. Januar 2014.

Fritz Graßhoff – Kraalgedichte‘ erinnert mithin an einen heimatlosen Dichter, der viele Jahre später in Kanada von sich sagt: „Da hab ich Weltliteratur gemacht. Es hat nur keiner gemerkt.“¹⁸

18 Demski 1994, S. 231.

Wie leicht es ist, die Heimat aufzugeben, allein wie schwer, zu finden eine zweite.¹

Zum Platen-Denkmal in Ansbach

Am 5. Dezember 1858 wurde in Ansbach ein Denkmal des Dichters Graf August v. Platen Hallermund enthüllt. Hintergründe und Umstände sind Gegenstand der folgenden Untersuchung. Bestände im Archiv der Grafen v. Platen und in den Stadtarchiven in Ansbach und Erlangen bilden die Grundlage.

1. Der Dichter Graf August v. Platen Hallermund

Der Dichter Graf Carl August Georg Maximilian v. Platen Hallermund² wurde am 24. Oktober 1796 als jüngster Sohn des markgräflichen Oberforstmeisters Graf August Philipp v. Platen Hallermund (1748–1831) und dessen zweiter Ehefrau Gräfin Christiane Luise v. Platen Hallermund, geb. Freiin v. Eichler von Auritz geboren und starb am 5. Dezember 1835 in Syrakus auf Sizilien. In seiner Heimatstadt Ansbach wurde ihm ein Denkmal gesetzt. Im Jahre 1818 nahm der junge August v. Platen Hallermund das Jurastudium in Würzburg auf, doch bereits ein Jahr später wechselte er Universität und Fach. An der Universität Erlangen widmete er sich dem Literatur- und Sprachstudium und lernte unter anderem Griechisch, Arabisch, Persisch, Englisch, Spanisch, Italienisch und Portugiesisch.³ Die letzten fünf Jahre seines Lebens verbrachte er in Italien.

Schon als junger Mann begann er zu dichten und verfasste im Laufe seines Lebens unzählige Sonette, Hymnen, Ghaselen, Oden, Dramen, Briefe und Tagebucheinträge.⁴ Erste literarische Erfolge konnte er 1821 und 1824 mit der Veröffentlichung zweier Ghaselen-Gedichtbände feiern. Auch die So-

1 August v. Platen: Es sehnt sich ewig dieser Geist ins Weite (1826). In: August von Platen: Gedichte. Stuttgart/Thübingen 1852, S. 282.

2 Im Folgenden wird Graf Carl August Georg Maximilian v. Platen Hallermund nur Platen genannt.

3 Vgl. Popp, Wolfgang: Männerliebe. Homosexualität und Literatur. Stuttgart 1992, S. 56.

4 Vgl. Stuhlmann, Andreas: Eine Frage der Satisfaktion! Hubert Fichte liest August von Platen. In: Bandel, Jan-Frederick; Gillett, Robert (Hrsg.): Hubert Fichte. Texte und Kontexte. Hamburg 2007, S. 189–212, hier S. 195.

nette aus Venedig und das Drama *Die verhängnisvolle Gabel* aus den Jahren 1825 und 1826 wurden begeistert aufgenommen. Hauptmerkmal von Platens Dichtung war vor allem sein Spiel mit Form und Sprache. Sogar der in die Jahre gekommene, die Literatur aber immer noch beherrschende Johann Wolfgang von Goethe äußerte sich wohlwollend über den jungen Dichter. Platen pflegte enge Kontakte zu dem Philosophen Friedrich von Schelling in Erlangen und dem Bayrischen Königshaus unter Ludwig I. und Maximilian II. König Ludwig I. zollte Platen seine Hochachtung in einem Brief, dessen Abschrift im Archiv der Grafen v. Platen erhalten ist.⁵ Bis heute ist das Gedicht *Grab im Busento* bekannt geblieben:

„Allzufrüh und fern der Heimath mußten hier sie ihn begraben,
Während noch die Jugendlocken seine Schulter blond umgaben.“⁶

2. Kritik und Skandal

Platen galt als romantischer Dichter. Seine Gedichte folgen aber eher klassizistischen Mustern. Ab der Mitte der 1820er Jahre erhoben sich vermehrt kritische Stimmen, die ihm nachsagten, ein Epigone zu sein.⁷ Seine Vorliebe für klassische Formen und eine stilvollendete Sprache schien nicht mehr in eine Zeit zu passen, die versuchte, sich von der Weimarer Klassik und der Romantik zu emanzipieren. Vor allem Platens Orientierung an überlieferten festen Formen störte nicht nur das Publikum⁸, sondern auch andere Dichter seiner Zeit. Goethe sagte später über Platen, er hätte der Liebe nicht⁹, und Heine warf ihm einen Mangel an Naturlauten vor.¹⁰

5 Vgl. Archiv der Grafen v. Platen 12-X-a-11 1827-06-03 Brief Ludwig an August v. Platen – Abschrift.

6 August v. Platen: *Das Grab im Busento* (1820). Siehe FN 1, S. 9 f.

7 Vgl. Günther, Vincent J.: August Graf von Platen. In: Wiese, Benno von (Hrsg.): *Deutsche Dichter des 19. Jahrhunderts. Ihr Leben und Werk*. 2. überarb. Aufl. Berlin 1979, S. 77–97, hier S. 78.

8 Vgl. Häntzschel, Günter: August von Platen. In: Hermand, Jost; Windfuhr, Manfred (Hrsg.): *Zur Literatur der Restaurationsepoche 1815–1848*. Stuttgart 1970, S. 108–150, hier S. 130.

9 Vgl. Eckermann, Johann Peter; Michel, Christoph (Hrsg.): *Gespräche mit Goethe in den letzten Jahren seines Lebens (1823–1832.) Sämtliche Werke, Briefe, Tagebücher und Gespräche*. Bd. 12. Frankfurt/Main 1999, S. 167.

10 Vgl. Stuhlmann, Andreas: *Die Literatur – das sind wir und unsere Feinde. Literarische Polemik bei Heinrich Heine und Karl Kraus*. Würzburg 2010, S. 135. (= *Epistemata*, Reihe Literaturwissenschaft, 594).

Platens lange Italienreisen führten dazu, dass er mehr und mehr vergessen wurde. Er war seiner Heimat und seinem deutschen Publikum zu fern und seine Werke wurden immer weniger gelesen. Er entfremdete sich von Deutschland, seiner Heimat und seinem Publikum. Gleichzeitig beklagte er seinen mangelnden Einfluss auf das literarische Gespräch in Deutschland. Viele Dichter strebten zu Beginn des 19. Jahrhunderts danach, aus dem Schatten der großen Meister Goethe und Schiller herauszutreten und sich auf dem Literaturmarkt zu behaupten. Zu den ambitionierten Dichtern dieser Zeit gehörten neben August v. Platen auch Karl Leberecht Immermann und Heinrich Heine. Zwischen ihnen kam es zum Eklat, als Heine und Immermann in den erfolgreichen 2. *Reisebildern* aus dem Jahre 1827 die Dichter Platen und Rückert verspotteten. Platen war gekränkt und reagierte mit boshafem Spott. Seine Antwortschrift *Der Romantische Ödipus* ist von einem latenten Antijudaismus durchzogen, der den konvertierten Juden Heine persönlich treffen sollte. Der Gekränkte widmete Platen ein ganzes Kapitel in den 3. *Reisebildern*, in dem er seine Homosexualität offenlegte.

Die nach außen getragene persönliche Auseinandersetzung brachte die Öffentlichkeit in eine schwierige Situation. Niemand wagte es, dazu Stellung zu beziehen.¹¹ Die Vorwürfe waren zum einen so pikant, dass die Rede darüber peinlich war, und zum anderen so brisant, dass nicht darauf eingegangen werden konnte.¹² Homosexualität stand unter strafrechtlicher Verfolgung.¹³ Wer also gegen Platen vorgehen wollte, musste zwangsläufig auch andere homosexuelle Persönlichkeiten der Zeit ins Visier nehmen. Dass Heine dieses Thema aufs Tapet brachte, gereichte ihm zum Nachteil. Doch auch Platens Ansehen war nachhaltig geschädigt. Beide Dichter hatten sich lächerlich gemacht. Die ganze Angelegenheit war so skandalös, dass wenig darüber gesprochen und die Schriften nicht gelesen wurden. Die Konsequenz beider Dichter war das Exil: Platen ging nach Italien und Heine nach Paris.

Platen musste seine geografische und seine geistige Heimat aufgeben, denn sein Publikum hatte sich von ihm abgewandt. Verbittert wanderte er durch Italien, fand zwar neue Freunde und neuen Rückhalt, kehrte aber nie zu vorheriger Produktivität zurück.

11 Vgl. Stuhlmann 2010, S. 132.

12 Hermand, Jost: Heine contra Platen. Zur Anatomie eines Skandals. In: Hosfeld, Rolf (Hrsg.): Heinrich Heine und das neunzehnte Jahrhundert. Neue Beiträge zur Forschung. Berlin 1986, S. 108–120, hier S. 109.

13 Vgl. Riess, Curt: Auch du, Cäsar... Homosexualität als Schicksal. München 1981, S. 9.

Über seinen Tod hinaus hatte er einen langjährigen Freund und Fürsprecher in Deutschland, den königlichen Hofrat und „Vorstand des Platencomités“ Dr. Nathanael von Schlichtegroll.¹⁴

3. Denkmalkult und Platen-Denkmal

Kurz nach seinem Tod setzte die Phase der Wiedergutmachung, die „Rettung Platens“ ein.¹⁵ Wieder gut gemacht werden sollte, was die Öffentlichkeit ihm durch die Missachtung seiner Werke ‚angetan‘ hatte. Mit einem Denkmal sollte der Dichter Platen aus dem Exil zurückgeholt werden. Es sollte ein ‚Akt der Gerechtigkeit‘ werden. Die Wahl fiel auf den Standort Ansbach, seinen Geburtsort. Lokalpatriotische Gründe gab es genug, doch auch der Nationalgedanke spielte eine wichtige Rolle.

Das 19. Jahrhundert gilt als Jahrhundert des Denkmalkults. Die Bestrebungen des Bürgertums, durch die Errichtung von Denkmälern für wichtige Persönlichkeiten ihm gemäße Werte zu demonstrieren, zeugte von Selbstbewusstsein und politischem Kalkül.¹⁶ Ziel war es, im Volk Gefühle von Kraft, Stolz und Stärke zu wecken, sodass sich Nationalpathos mit bürgerlichem Solidaritätsbewusstsein verbinden konnte.¹⁷ Die interessengesteuerte Selektion dessen, was von der deutschen Gesellschaft als erhaltenswürdig angesehen wurde, definierte eine Vergangenheit, aus der sie ihre Identität gewinnen wollte.¹⁸ Das Denkmal wurde so zum Spiegel seiner Zeit: Es vermittelte Inhalte, Appelle und Werte, die gewürdigt und erinnert werden sollten.¹⁹ Die Errichtung der Denkmäler auf öffentlichen Plätzen und die naturgetreue Darstellung des Abgebildeten würdigten Persönlichkeit und Werk. Das Volk der

14 Archiv der Grafen v. Platen 12-X-a-11 1855-12-14 Brief an Alexander v. Platen Hallermund.

15 Vgl. Teuchert, Hans-Joachim: August Graf von Platen in Deutschland. Zur Rezeption eines umstrittenen Autors. Abhandlungen zur Kunst-, Musik- und Literaturwissenschaft, Bd. 284. Bonn 1980, S. 46.

16 Vgl. Laumann-Kleineberg, Antje: Denkmäler des 19. Jahrhunderts im Widerstreit. Drei Fallstudien zur Diskussion zwischen Auftraggebern, Planern und öffentlichen Kritikern. Frankfurt/Main 1989, S. 29.

17 Vgl. Raabe, Paul: Dichterverherrlichung im 19. Jahrhundert. Zum Anteil der Bildenden Kunst an der Darstellung der Literaturgeschichte. In: Rasch, Wolfdietrich (Hrsg.): Bildende Kunst und Literatur. Beiträge zum Problem ihrer Wechselbeziehungen im neunzehnten Jahrhundert. Studien zur Philosophie und Literatur des neunzehnten Jahrhunderts, Bd. 6. Frankfurt/Main 1970, S. 79–97, hier S. 81.

18 Vgl. Pethes, Nicolas: Kulturwissenschaftliche Gedächtnistheorien zur Einführung. Hamburg 2008, S. 65.

19 Vgl. Laumann-Kleineberg 1989, S. 16.

Dichter und Denker setzte seine Bestrebungen mit Hilfe von Vereinen oder Komitees um.²⁰ Auch in Ansbach gründeten sich unter der Leitung Schlichtegrolls ein Lokal-Comité und ein Haupt-Comité. Zusammen organisierten sie die Planung, Finanzierung und schließlich auch die Herstellung des Standbildes aus Erz.

Name	Betrag in Gulden
König Ludwig I. (Erz)	2.000
König Maximilian II. (Guss)	2.000
Fonds des ›Platencomités‹	2.000
Stadt Ansbach (Piedestal und Sockel)	1.500
Die Grafen v. Platen	800–1.000
Spenden der Benefizveranstaltung am 23.12.1855	342
Johann Friedrich Cotta	250
Fürst Maximilian Karl von Thurn und Taxis	230
Baron Anthony Nathan de Rothschild	150
Platenfreunde via Johannes Minckwitz	115
Giovanni Leonardo und Federico Frizzoni	110
	9.697

Spenden für das Platen-Denkmal²¹

Mehrere Jahre lang wurden von Freunden des Dichters Geld und Spenden gesammelt, um die veranschlagten 8.000 Gulden für die Errichtung des Denkmals zu beschaffen. Die Hauptaktivität der Comités lässt sich zwischen 1855 und 1858 festmachen, als der Denkmalkult eine neue Blütezeit erreichte. In enger Korrespondenz mit Alexander, dem Halbbruder Augusts, organisierte

- 20 Vgl. Beyrodt, Wolfgang; Bischoff, Ulrich; Busch, Werner; Hammer-Schenk, Harold (Hrsg.): Kunsttheorie und Kunstgeschichte des 19. Jahrhunderts in Deutschland. Texte und Dokumente. Bd. 3, Skulptur und Plastik. Stuttgart 1985, S. 110. (= RUB 8043).
- 21 Quellen zu den Angaben in der Tabelle sind folgende: Archiv der Grafen v. Platen 12-X-a-11 1855-09-12 Brief R. Hofrath für Komitee Platen Denkmal an Minister. Archiv der Grafen v. Platen 12-X-a-11 1855-12-14 Brief an Alexander v. Platen Hallermund. Archiv der Grafen v. Platen 12-X-a-11 1856-01-18 Brief Graf Platen an Vetter. Archiv der Grafen v. Platen 12-X-a-11 1856-02-25 Brief Schlichtegroll an Graf Platen mit Dank für Spende. Stadtarchiv Erlangen, 30.II.a.14_Seite 2. Teuchert, Hans-Joachim: August Graf von Platen in Deutschland. Zur Rezeption eines umstrittenen Autors. Abhandlungen zur Kunst-, Musik- und Literaturwissenschaft, Bd. 284. Bonn 1980, S. 92.

Schlichtegroll Benefizaufführungen von Goethes Theaterstücken in München, Weimar, Münster und Hannover. König Ludwig I. ließ nicht nur 1849 eine Marmorbüste Platens in der Bavaria-Ruhmeshalle aufstellen, sondern spendete auch das Erz für das Denkmal. König Maximilian II. übernahm die Kosten für das Modell und den Guss der Statue. Kaiser Franz Joseph I. unterstützte das Vorhaben. Die Familie der Grafen v. Platen Hallermund in Holstein beteiligte sich großzügig. Die Stadt Ansbach finanzierte den Sockel und das Postament des Denkmals. Die tatsächlichen Kosten lassen sich nur schätzen, sie betrugen mehr als 10.000 Gulden.

Über sein Denkmal erlangte der Dichter Platen wieder Bedeutung, er wurde als großer deutscher Dichter verehrt und auch verklärt. Selbst die Kritiker, die ihn als epigonal und überholt empfunden hatten, wurden zu Verehrern. Seine Verdienste für die deutsche Sprache und Lyrik, die meisterhafte Verwendung der Formen und die Vielzahl seiner Themen wurden lobend hervorgehoben. Es entstand eine regelrechte Platen-Begeisterung, die sich zu einer Überhöhung und Mythisierung seiner Person steigerte. Posthum wurde ihm die Verehrung zugebracht, die er zu Lebzeiten vermissen musste.

Zugleich ist die Verherrlichung Platens Zeichen der Bestrebungen, sein Bild im kulturellen Gedächtnis der Deutschen zu verändern. Heines Angriff wurde als ungerechtfertigt angesehen und im Rückblick scharf verurteilt. Das Denkmal wurde zu einem typischen Monument des 19. Jahrhunderts, das das Streben nach Revision des Rufes, der Ehrung, Heroisierung und Verklärung einer einzelnen Person in sich vereinte. Die Verklärung verschleierte die unzureichende Verehrung des Dichters zu Lebzeiten. Für alle Zukunft prägte sie das Bild eines Helden, das auf die Gesellschaft zurückstrahlen sollte.²²

Der Standort eines Denkmals ist von entscheidender Bedeutung. Je näher er an öffentlichen Plätzen und bedeutenden politischen und kulturellen Einrichtungen gelegen ist, desto höher sind Wertschätzung und Bedeutung.²³ Die Platzierung des Platen-Denkmals auf dem Ludwigsplatz, dem königlichen Schloss gegenüber, zeigte, dass es in der Hierarchie der Erinnerung ganz oben stehen sollte. Der Stolz der Ansbacher Bürger ist in den Berichten über die Enthüllung sehr präsent. Die Stadt verehrte ihren prominenten Sohn.²⁴

22 Vgl. Scholz, Stephan: Vertriebenen Denkmäler. Topographie einer deutschen Erinnerungslandschaft. Paderborn 2015, S. 34.

23 Vgl. Scholz 2015, S. 26.

24 Vgl. Archiv der Grafen v. Platen 12-X-a-11 1858-12-06 Die Enthüllung des Platen Denkmals.

4. Enthüllung des Platen-Denkmal

Die Enthüllung des Platen-Denkmal fand am 5. Dezember 1858 statt, dem 23. Todestag des Dichters. Ein Festzug mit wichtigen Persönlichkeiten der Stadt sowie den Platencomités zog unter musikalischer Begleitung vom Rathaus zum Schlossplatz. Dort versammelten sich Gäste und Bürger vor der verhüllten Statue und ein Chor trug den für diesen Anlass gedichteten Festgesang vor. Im Anschluss trat im Namen des Lokal-Comités Carl Schreiber vor und hielt eine kurze Festrede. Er dankte im Namen des Lokal- und des Haupt-Comités²⁵ allen Spendern und den Künstlern. Daraufhin wurde das Denkmal enthüllt.²⁶ Auch der amtierende Bürgermeister Friedrich Wilhelm Mandel hielt eine Rede, in der er den Comités im Namen der Stadt Ansbach für ihre Mühe und den Künstlern für ihr Werk dankte. Die Rede wurde mit einem dreifachen Hoch aller Versammler auf König Maximilian II. von Bayern beendet.²⁷ Anschließend sang die Versammlung die Hymne „Heil dir im Siegerkranz“ und die Festlichkeiten verlagerten sich in private Räume. Abends wurden das Denkmal und Platens Geburtshaus in der Platengasse festlich beleuchtet.

Der Bildhauer Johann Halbig hatte sich bemüht, Gesicht und Körper naturgetreu zu modellieren. Bereits für die Gestaltung der Büste Platens für die Ruhmeshalle hatte er viel Lob und Anerkennung von denen bekommen, die Platen persönlich gekannt hatten.²⁸ Der am 20. Januar 1855 vorab veröffentlichte Entwurf [Abb. 1] stieß wegen seiner ansprechenden Gestaltung und seiner Naturtreue auf Anerkennung. Der Entwurf unterscheidet sich in einigen Punkten von der fertigen Statue [Abb. 2], dennoch sind die Attribute des Dichters erhalten geblieben.

Der gesenkte Blick, der schreibbereite Griffel und das Buch kennzeichnen die drei Meter hohe Statue als Dichterdarstellung. Der rechte Fuß ragt über das Postament hinaus, als wolle die Figur ihren Sockel verlassen, sie scheint in versonnenem Schreiten begriffen zu sein, bereit, aufkommende Gedanken und Reime sofort zu notieren. Die Kleidung folgte der Etikette. Diese gab vor, Personen im Stil der Zeit abzubilden. Zu Platens Selbstverständnis als Dichter hätte eine Toga besser gepasst, doch der öffentliche Geschmack hätte

25 Nathanael von Schlichtegroll konnte wegen Unwohlseins dem Fest nicht beiwohnen. Vgl. 12-X-a-11 1858-12-06 Die Enthüllung des Platendenkmals.

26 Vgl. ebd.

27 Vgl. Archiv der Grafen v. Platen 12-X-a-11 1858-12-05 Abschrift – Artikel Münchner Zeitung – zur Enthüllung d. Platendenkmals.

28 Vgl. Archiv der Grafen v. Platen 12-X-a-11 1858-08-03 Abschrift – Artikel Neue Münchner Zeitung zum Platendenkmal.

dies nicht zugelassen. Der Sockel ist an der Vorder- und der Rückseite mit Inschriften verziert, auf denen Platens Lebensdaten sowie die Namen der königlichen Gönner vermerkt sind.



Abb. 1: Das Platen-Denkmal, Entwurf von Prof. Halbig²⁹

29 Quelle: Stadtarchiv Erlangen, 30.II.a.14_Seite 1. Verf. dankt dem Stadtarchiv Erlangen für die freundliche Veröffentlichungsgenehmigung.



Abb. 2: Platen-Denkmal in Ansbach³⁰

5. Zusammenfassung

Graf Carl August Georg Maximilian v. Platen Hallermund war nicht der einzige deutsche Dichter des 19. Jahrhunderts, der sich dazu gezwungen sah, ins Exil zu gehen. Sein großer Gegenspieler Heinrich Heine verbrachte viele

³⁰ Quelle: Stadtarchiv Erlangen, 30.II.a.16_I. Verf. dankt dem Stadtarchiv Erlangen für die freundliche Veröffentlichungsgenehmigung.

Jahre im Pariser Exil und sehnte sich nach öffentlicher Anerkennung. Und die Schriften Georg Büchners, der im Vormärz politisch verfolgt wurde und nach Zürich floh, wurden erst nach der Märzrevolution von 1848 populär. Beiden wurden erst im 20. Jahrhundert Denkmäler gesetzt.

Die Rückholung Platens aus dem Exil wurde groß inszeniert. Denn trotz allem war er ein deutscher Geistesheld, auf den die Nation stolz sein konnte und dessen Werke zur großen deutschen Literatur gezählt wurden. Voller Stolz erwies man ihm die Ehre, ihm ein Denkmal in seiner Heimatstadt zu setzen, auf deutschem Boden, mit pompösen Feierlichkeiten. Die festliche Enthüllung des Platen-Denkmal wurde so zum symbolischen Akt der Rückholung Platens aus dem Exil in die deutsche Heimat. Mit folgenden Worten ehrte Carl Schreiber den Dichter:

„Zwar eine schöne Tugend ist die Treue, Doch schöner die Gerechtigkeit. – Mit diesen Worten Platens, hochzuverehrende Versam[m]lung, lassen Sie auch die wenigen Worte, die mir hier zu reden vergönnt sind, einleiten. Ja, ein Akt der Gerechtigkeit, jener höchsten aller menschlichen Tugenden, ist es, den wir heute begehen; von jenem hohen Geschäfte, das zunächst in den gewaltigen Händen der Gottheit liegt, nämlich das Edle zu lohnen, von dem ist uns heute ein Theil übertragen, und wer ist es, der nicht freudig erregt wäre von dem Gedanken, einen Theil wenigstens der Schuld abtragen zu können, die wir alle, so weit der deutsche Name klingt, dem großen Todten zollen? Heute gilt es, das Andenken eines Mannes zu ehren, der, wenn irgend einer es verdient hat, in der Reihe der edelsten Deutschen zu stehen; heute – und wen erfreute nicht das schöne Zusammentreffen – heute an dem Tage, wo der große Dichter vor 23 Jahren im fernen Sicilien sein mühereiches Leben beschlossen, heute ist es uns vergön[n]t, eine Art wenigstens von Auferstehung zu feiern; heute vor seinem ehernen Standbilde lassen Sie uns alle freudig bekennen: er ist der unsrige und soll der unsrige bleiben für alle Zeiten!“³¹

31 Archiv der Grafen v. Platen 12-X-a-11 1858-12-06 Die Enthüllung des Platendenkmals.

Vom Kochrezept zum Kochbuch

Kochrezepte – eine Textsorte der besonderen Art

Zu den bekanntesten Textsorten zählt man in der Sprachwissenschaft die Kochrezepte. Man kann an Kochrezepten so etwas wie einen Prototyp für Textsorten allgemein illustrieren, weil die Schlichtheit auf der einen Seite und die strukturelle Klarheit auf der anderen dazu einlädt. Ein prototypisches Kochrezept besteht in der Regel aus drei Elementen: dem Titel des Gerichts, einer Liste der Zutaten und der Zubereitungsanleitung. In den Anfängen der Überlieferung von Rezepten und Rezeptsammlungen wurde die Zutatenliste mit der Zubereitungsanleitung oft vermischt bzw. die Zubereitungsanleitung enthielt die Zutaten. Kochbücher vor der Zeit des 18. Jahrhunderts richteten sich auch überwiegend an Köchinnen und Köche, weshalb man bei den Leserinnen und Lesern auch solide Vorkenntnisse voraussetzen konnte.

Heutzutage sind Kochbücher in der Regel komplexer, selbstverständlich auch durch verbesserte Möglichkeiten bei der Buchherstellung, vor allem im Bildbereich. Neben den oben genannten Kernbestandteilen werden Zeichnungen, Fotos, sukzessive Zubereitungsanleitungen (mit oder ohne Bild) und auch Abbildungen gelungener Rezepte geboten. Dabei geht man aber auch von unterschiedlichen Lektüre-Perspektiven aus: Kochbücher werden heute nicht nur als Kochanleitung oder als ‚Kochschule‘ genutzt, sondern auch als Anregung für das Kochen oder mit ästhetischem Anspruch gekauft. Auf jeden Fall hat sich die Gruppe derer verändert, die nun zum Kochbuch greifen. Nicht nur Profis, die aus beruflichen Gründen mit dem Kochen befasst sind, sondern auch sehr unterschiedliche Teile der Bevölkerung befassen sich als Laien mit dem Kochen, und zwar auf beinahe jedem technischen und handwerklichem Niveau. Zudem haben sich die Ernährungsgewohnheiten stark verändert: Nicht nur Kochbücher mit allen Varianten internationaler Küchen stehen zur Verfügung, sondern auch Rezepte für Vegetarier, Veganer, Personen mit Gesundheits- und Stoffwechselstörungen aller Art, Fleischliebhaber ... bis hin zu Spezialkochbüchern, die sich nur einem Nahrungsmittel oder einer Gattung (zum Beispiel Pizzen, Suppen, Knoblauch usw.) widmen.

Kulturell, gesellschaftlich, historisch und nicht zuletzt auch ernährungsphysiologisch ist die Entwicklung von einzelnen Rezepten über Rezeptsamm-

lungen bis hin zu ersten Kochbüchern und schließlich dem heute verfügbaren Angebot überaus auskunftreich. Dabei geben uns Rezeptsammlungen aus vergangenen Jahrhunderten Auskunft über lange vergessene Kochtraditionen und mitunter auch überraschend moderne Zutaten.

Alle kennen Kochrezepte

Jeder kennt Kochrezepte aus eigener Anschauung, und wer hätte nicht bereits selbst versucht, nach den Anweisungen eines Kochrezeptes etwas Essbares zu produzieren? Meist tut man das, ohne darüber nachzudenken, dass es sich hier um eine besondere, vergleichsweise komplexe Textform handelt, die das Kochen zu einem mitunter abenteuerlichen Unternehmen machen kann. Für SprachwissenschaftlerInnen bzw. LinguistInnen sind Kochrezepte jedenfalls eine besonders klar bestimmbare, eher unkomplizierte und stark normierte Textsorte, wie bereits erwähnt. So beschreiben Linguisten das Kochrezept als informativ und appellativ, wobei die appellativ-instruktive Funktion dominierend ist (Brinker et al. 2014: 111) und rechnen es zu den „Basisklassen von Texten mit relativ geringem Geltungsbereich, aber mit niedriger Abstraktionsstufe: Arztrezept, Kochrezept, Todesanzeige (...)“ (Heinemann/Heinemann 2002: 143). Die letzte Einschätzung teile ich mit Blick auf die neuere Entwicklung der Textsorte nicht, denn betrachtet man Kochrezepte in sowohl historischen als auch vielen zeitgenössischen Kochbüchern, trifft vor allen die Zuschreibung „niedrige Abstraktionsstufe“ heute nur noch selten zu. Und wer bereits versucht hat, nach historischen Rezepten zu kochen, stößt unweigerlich auf Probleme, die durch eine eher hohe Abstraktionsstufe verursacht werden: Es wird eine Menge weggelassen und zugleich umfassendes regionales, warenkundliches und handwerkliches Wissen vorausgesetzt, und zwar sowohl auf der Ebene der instruktiven Anleitungstexte als auch bei den Zutaten. Die erforderliche Abstraktionsleistung ist deshalb zeitgeschichtlich und an den jeweiligen Kontext gebunden: Was früher nicht erklärt werden musste, ist ohne Erläuterung heute oft nicht mehr ohne Weiteres verständlich. Und heutige Kochbücher erläutern Laien oft Verfahren, mit denen Profis vertraut sind. Also gilt die Regel „ein Rezept für alle“ meist nicht mehr, denn die Vorkenntnisse und Erwartungen der zahlreichen Adressaten eines Kochbuches sind sehr unterschiedlich.

Das Kochrezept – ein Klassiker?

Das beachtliche Alter der Textsorte „Kochrezept“, deren allgemeine Bekanntheit und dessen hoher Stellenwert im Alltag verführen offenbar dazu, die Text-

sorte als entwicklungsresistent (oder auch: nicht-entwicklungsbedürftig) und vergleichsweise unkompliziert zu beschreiben. Wenn Linguisten von Texten mit einer „niedrigen Abstraktionsstufe“ ausgehen, legen sie dabei ausschließlich ‚klassische‘ und zugleich ausführliche Rezepte zugrunde, wie sie vor allem in den Kochschulen des 19. Jahrhunderts einer breiteren Öffentlichkeit bekannt geworden sind. Die heute zugänglichen Rezeptsammlungen und die unterschiedlichen Kochbuch-Konzepte lassen in ihrer Vielfalt aber berechtigte Zweifel an der Simplität und dem Geltungsbereich der tradierten Definition dieser Textsorte aufkommen. Das ‚klassische‘ Rezept, bestehend aus Zubereitungsanleitung mit im Fließtext enthaltenden Zutaten-Informationen, ist mittlerweile zumeist nur ein Teil innerhalb eines umfassenderen Buchkonzeptes, das über den Rezeptteil hinaus dann noch viele andere Bestandteile enthalten kann: Bilder, narrative Elemente, Hintergrundinformationen, Einkaufstipps usw. Unter welchen Aspekten immer man die aktuell verfügbaren Kochbücher systematisch voneinander unterscheidet – Kochanleitungen haben sich im Laufe der letzten Jahrzehnte erheblich weiterentwickelt. In der Praxis gelingt Laien das Kochen nach Anleitungen aber oft dennoch nicht: Sie scheitern an mangelnden Grund- oder Fachkenntnissen. Sie verstehen die beschriebenen Prozeduren nicht, sehen sich außerstande, mehrere Handlungen gleichzeitig durchzuführen und sind mitunter auch handwerklich überfordert, wenn es zum Beispiel ums Schneiden, Messen oder Teigkneten geht. Dass Kochen nicht immer gelingt, ist nicht allein eine Frage verständlicher Anleitungen, sondern gleichermaßen von Wissen, Erfahrung und handwerklichem Können abhängig. Diese Qualitäten stehen ebenfalls mit dem Verständnis in engem Zusammenhang: Kochen ist komplexes Handeln, und das Verstehen beziehungsweise Interpretieren von Texten und Anweisungen spielt hierbei eine ausschlaggebende Rolle.

Fast alle Elemente einer Kochanleitung werden sprachlich vermittelt: Zutatenlisten, Handlungsanweisungen, narrative Elemente, Bildstrecken-Kommentare, Register, Kategorien usw. Und obwohl die Zahl der Kochbücher und Rezeptsammlungen von Jahr zu Jahr größer wird, können offenbar immer weniger Menschen eigenständig Mahlzeiten zubereiten, und der Konsum von Convenience-Food nimmt zu. Die Gründe hierfür sind vielfältig (Zeitmangel, Unlust, Unwissenheit) und zum Teil bereits hinlänglich beschrieben. Aber auch eine mangelnde Verständlichkeit von Kochanleitungen kann den Zugang zum eigenständigen Kochen behindern und die Freude daran mindern. Grund genug, Kochanleitungen mit Blick auf deren Geschichte, Verständlichkeit und Entwicklungsmöglichkeiten aus sprachwissenschaftlicher Perspektive zu betrachten.

Eine ganz kurze Geschichte der Kochanleitung

Rezepte und Kochanleitungen wurden zunächst mündlich, später dann in schriftlicher Form überliefert. Mit den Entwicklungsschritten von der mündlichen Überlieferung von Rezepten zur so genannten „Kochbuchwelle“ befassen sich zum Beispiel Paczensky und Dünnebier (1999) in ihrer „Kulturgeschichte des Essens und Trinkens“. In einigen Regionen der Erde, etwa in Afrika und Nordamerika, besteht die mündliche Tradition zum Teil bis heute weiter; die schriftliche Weitergabe hat aber, wie auf dem europäischen Kontinent, die mündliche zumeist verdrängt. Selbst innerhalb der Familie werden Rezepte mittlerweile fast immer schriftlich weitergegeben, wenn auch zum Teil in eigenwilliger oder sehr reduzierter Form. Das Apicius-Kochbuch (Apicius 1985), benannt nach dem berühmten, so genannten ‚römischen Schlemmer‘ Marcus Coelius Apicius (wobei die Autorschaft umstritten ist), gilt als eines der ersten, über Jahrhunderte hinweg tradierten Kochbücher. Zunächst in Latein verbreitet, wurde es später in andere Sprachen übersetzt. Das erste Kochbuch in deutscher Sprache erschien 1542 als Übersetzung aus dem Lateinischen. Grundlage war die Rezeptsammlung des Bartolomeo Platina. Hinter diesem Pseudonym verbirgt sich der päpstliche Bibliothekar Bartolomeo Sacchi, der ein zehnbändiges Hausbuch namens „De honesta voluptate et valitudine“ (Von der Ehrlichen, zimlichen, auch erlaubten Wollust des leibs) herausgab, das als das erste gedruckte Kochbuch der Welt gilt. Paczensky und Dünnebier beschreiben weitere elf prominente Kochbücher für die Zeit von 1542 bis zur Mitte des 17. Jahrhunderts. Im 19. Jahrhundert erscheinen erstmals Kochbücher für bürgerliche Haushalte. Hierzu zählen Henriette Löfflers „Neuste[s] Kochbuch für bürgerliche Haushaltungen“ (1843) und Henriette Davidis’ „Praktisches Kochbuch“ (1844). Beide Werke richten sich zwar ausdrücklich an professionelle Köchinnen und Hausfrauen, berücksichtigen aber erstmals das Problem möglicher Verständnisschwierigkeiten. Davidis führt dies im Vorwort ihres Kochbuchs gar als Motiv für die Herausgabe ihres Buches an. So entschuldigt sie sich zunächst dafür, dass sie ein weiteres Kochbuch auf den ihrer Meinung nach eigentlich gesättigten Markt bringt, geht aber davon aus, dass die Mehrzahl der seinerzeit angebotenen Kochbücher Rezepte enthält, die „nicht mit Sicherheit anzuwenden sind“. Wesentlich für die Entwicklung und Verbreitung von Rezeptsammlungen und Kochbüchern waren selbstverständlich der Buchdruck und die Veränderungen der Ess- und Kochgewohnheiten. Das ist aber ein eigenständiges Thema, das historische, sozialwissenschaftliche und ökonomische Aspekte berührt und in aller Breite in ausgezeichnete Qualität von Gert von Paczensky und Anna Dünnebier (1999) in ihrer „Kulturgeschichte des Essens und Trinkens“ dargestellt wird.

An dieser Stelle soll nur festgehalten werden, dass es sich bei dem Dokumentenfund aus dem gräflichen Archiv um eine Rezeptsammlung handelt, die als Sammlung aufgebaut und zur Weiterverarbeitung und Ergänzung dienen sollte. Wegen ihrer internen Bezüge und thematischen Vielfalt spricht man von der Sammlung umgangssprachlich leicht von einem „Kochbuch“, obwohl es sich um eine Sammlung handelt, die aller Voraussicht nach auch nicht als endgültig abgeschlossen gelten sollte.

Einordnung der Sammlung

Die hier vorliegende Rezeptsammlung – dieser Begriff ist mit Blick auf die Geschichte des Werks sicher angemessener – lässt sich in die zweite Hälfte des 18. Jahrhunderts einordnen und gehört mit Blick auf die Rezeptstruktur in die Phase der auf das Wesentliche reduzierten Rezepte. Die Schreiberin richtet sich an professionelle Köchinnen oder Köche und geht von umfassenden Kenntnissen der RezipientInnen aus. Die Rezepte bestehen durchgehend aus denkbar knapp gehaltenen Zubereitungsanleitungen, in denen sich Anleitung und Zutatenliste vermischen. Der Text ist prozedural orientiert und linear, wobei nur gelegentlich Kommentare und Hinweise eingeflochten werden. Es liegt die Vermutung nahe, dass die Rezepte zunächst für den eigenen Gebrauch der Verfasserin gesammelt wurden. Später hat sich daraus dann eine Rezeptsammlung entwickelt, die auch für eine langfristige Nutzung und Ergänzung geeignet war.

Die im Folgenden abgebildeten vier Seiten aus der handschriftlichen Sammlung sollen veranschaulichen, wie die Rezepte ursprünglich aufgeschrieben und überliefert worden sind (s. Abb. 1–4). Ein Ausschnitt aus der transkribierten und übersetzten Fassung, die als Buch erschienen ist (*AEET (Hg.) (2016): Kochen auf dem Gutshof*), wird dann auch auf den folgenden Seiten in zweisprachiger Fassung (auf den linken Seiten in originaler niederländischer und auf den rechten Seiten in deutscher Sprache) wiedergegeben (s. Abschnitt „Transkription und Übersetzung“). Während der Tagung *„Aller Ehre werth und nicht leicht zu ersetzen ... Heimaten – damals, heute, morgen“*, die am 26.02.2016 in Wangels stattgefunden hat, wurden den Teilnehmerinnen und Teilnehmern schließlich einige Kostproben von Gebäck angeboten, das nach Rezepten aus der Sammlung hergestellt wurde. Die Ergebnisse waren auch für den ‚modernen‘ Gaumen angenehm.

Selbstverständlich hat sich die Zusammensetzung in allen Rezepten über die Jahrhunderte verändert. Die Sammlung zeigt aber auch, was sich genau geändert und was bis heute so geblieben ist. In beiden Richtungen darf man überrascht sein, und die Lektüre der Rezepte ist in vieler Hinsicht recht aufschlussreich.

Faksimiles (Seiten 22–25 der Originalhandschrift)

22.

+ Nier Brood.

Neemt een nier van een halfgebrad,
heel fyn gehakt, met wat nier vet,
pieterselij, soelij, nooten, een weinig
gestooten beschijyt, sa 2 leepels melk,
wat sout & eenige eyers, wel te sae
men gemengd; legt dit dan op schij,
ven wittebrood, en legt die in een
taartepan, met vuur onder & boven.

+ Amandel Melk.

Neemt een stoop melk $\frac{1}{2}$ stoop room,
laat dat koken, met duijker, stiek,
ken caneel, citroen schil, neemt so
a 12 eyers, de helft sonder wit, klopt
die tot schuym, doet daar wat oran-
ge water by, laat een paar handen
gestooten amandelen in de melk
koken, men moet gestadig roeren:
als het dan wat gekookt heeft
voerd men de eyers daar onder, & laat
het dan koken tot het dik word, en
neement dan de citroen & caneel
daar rijt, & gieten het dan op een sehoetel.

Abb. 1

Om een sop te maeken tot een
halfsop. +

Laat corinthen kookken, met citraen
schil kleyn gesneden, doet daar dan
by een weiting naegelen, nooten, wat
gestooten beke huyt, wat wijn: neem
dan spek aan dobbelsteenen gesnee-
den, in de pan gebakken tot het wat
rood word, doet het spek ook in de sop,
en neemt dan brood ook aan dobbelste-
nen gesneden, bakkt die ook in de
pan met wat boter, doet het brood
dan ook in de sop, t' moet wat dichag-
tig zyn, en dan eet men die tot het
hooft.

Om een Roompap te maken. +

Een quartier melk, set die te kookken,
en als se kookt soo roert daar in een
quart room, wat suiker & orange
waeter, laat het kookken tot het dik
word, men moet gestadig roeren dan
in kopjes gedaan.

Offen Vlees.

Snijdt dunne stukken offen vlees
de bil, wend die in meel, & die wat

24.

hooken in de boter in een pan half
gaar, laat het dan voort gaar hooken
in een pot met een weinig waeter,
doet er wat naegelen by en wat pe-
per. Om Kalfs worst te maaken.

Neemt uyt de bil van het kalf,
hakt dat met niersvet, doet daar
by wat room, kruijn van brood, fœ-
li, peper, nooten, eenige naegelen,
eenige eyers, mengd dat te saemen,
en doet het in de darmen.

Wentelteeffjes

Neemt schyven wittebrood, legt die
in een schootel, legt op het brood
eyers, neemt dan wijn, wat booter,
caneel, 2 of 3 geelen van eyers, over
het te saemen tot het wat dikke-
tig word, giet het dan op het brood,
& set het op het vuur, men moet
sien dat het niet en schift.

Kervel Pudding

Neemt wittebrood sonder korst, laat
dat weeken in heete melk, roerd het

257
 dan tot een dikke pap: neemt dan het
 vel kleyen gekukt, doet daar by eijers wel
 geklopt, caneel, corinthen, booter, roet
 het wel te saemen, legt een deeg in
 de pan, giet het daar in, daar moet
 geen deeg booven op zyn, set het soo te
 bakken.

Pasteij van een Gans. +

Neemt een jonge gans. Klooft die mid-
 den door, de pooten en vleugels afgesne-
 den, stroopt dan op de gans peper & sout,
 laat het soo wat staen, neemt dan
 maegels en stukjes caneel, en besteeft
 de gans daar mede; legt dan in een
 horth, met wat boter. Daar by, set het
 te bakken. Als het gaar is, so neemt
 wat gestooten beschuijt, wijn, caneel,
 sof 2 geelen van eijers, laat dat een
 weinig koken, maakt dan een gat in
 het deksel, en giet het daar in. Het
 moet langzaam bakken.

Om een Room Taart te maaken

Neemt suive room, daarbij een glas
 wijn, eijers wel geklopt, gereven brood
 of beschuijt, wat booter, wat corinthen.

Transkription und Übersetzung

22.

+ Nier Brood.

^a Neemt een nier van een kalfsgebraad, heel fyn gehakt, met wat nier vet, pieterselij, foelij, nooten, een weinig gestooten beschuyt, 1 a 2 leepels melk, wat sout & eenige eyers, wel te saemen gemengd; legt dit dan op schijven wittebrood, en legt die in een taartepan, met vuur onder & boven.

+ Amandel Melk.

Neemt een stoop melk $\frac{1}{2}$ stoop room, laat dat kooken, met suijker, stukken caneel, citroen schil, neemt 10 a 12 eyers, de helft sonder wit, klopt die tot schuym, doet daar wat oranje waeter by, laat een paar handen gestooten amandelen in de melk kooken, men moet gestadig roeren: als het dan wat gekookt heeft roerd men de eyers daar onder, & laat het dan kooken tot het dik word, en neemenx dan de citroen & caneel daar uijt, & gieten het dan op een schootel.

23.

Om een sop te maeken tot een + kalfskop.

Laat corinthen kooken, met citroenschil kleyn gesneeden, doet daar dan by een weinig naegelen, nooten, wat gestooten beschuyt, wat wyn: neemt dan spek aan dobbelsteenen gesnee-

22.

Nierenbrot

Man nehme eine Niere von einem Kalbsbraten,
hacke sie fein mit Nierenfett,
Petersilie, Muskatblüte, Nüssen [und] ein wenig
Zwiebackbrösel, [gebe] 1 bis 2 Löffel Milch,
etwas Salz und einige Eier [hinzu], vermische
alles gut, streiche dies dann auf
Weißbrotscheiben und lege diese auf ein
Backblech, man backe bei Ober- und Unterhitze.

Mandelmilch

Man nehme eine Kanne Milch und $\frac{1}{2}$ Kanne Rahm,
bringe dies mit Zucker, Zimtstücken,
Zitronenschale zum Kochen, dann nehme man 10
bis 12 Eier, die Hälfte davon ohne Eiweiß, schlage
sie schaumig und gebe etwas Orangenwasser
hinzu, lasse ein paar Hände voll
gemahlene Mandeln unter ständigem Rühren
in der Milch kochen;
wenn es ein wenig gekocht hat,
rühre man die Eier ein und lasse
es kochen, bis die Masse andickt, und
dann nehme man Zitrone und Zimt
heraus und gieße die Masse in eine Schüssel.

23.

Wie man eine Soße zu einem Kalbskopf macht

Man koche Korinthen mit klein geschnittener
Zitronenschale, gebe dann
ein paar Gewürznelken, Nüsse, einige
Zwiebackbrösel, etwas Wein hinzu; man
nehme dann in Würfel geschnittenen Speck,

den, in de pan gebakken tot het wat rood word, doet het spek ook in de sop, en neemt dan brood ook aan dobbelsteenen gesneeden, bakt die ook in de pan met wat boter, doet het brood dan ook in de sop, t' moet wat dikagtig zyn, en dan eet men die tot het hooft.

Om een Roompap te maken. +

^a Een quartier melk, set die te kookken, en als se kookt soo roert daar in een quart rooxm, wat suijker & orange waeter, laat het kookken tot het dik word, men moet gestadig roeren dan in kopjes gedaan.

Ossen Vlees.

^a Snyder dunne stukken ossen vlees uijt de bil, wend die in meel, & die wat

24.

kookken in de boter in een pan, half gaar, laat het dan voort gaar kookken in een pot met een weinig waeter, doet er wat naegelen by en wat peper.

+ Om Kalfsworst te maaken.

Neemt uyt de bil van het kalf, hakt dat met nier vet, doet daar by wat room, kruym van brood, foe-li, peper, nooten, eenige naegelen, eenige eyers, mengd dit te saemen, en doet het in de darmen.

lasse ihn in der Pfanne, bis er rot wird, gebe den Speck auch in die Flüssigkeit, dann nehme man ebenso in Würfel geschnittenes Brot, röste dieses in der Pfanne in etwas Butter an, gebe dieses auch in die Flüssigkeit, es [die Soße] sollte etwas dickflüssig sein und wird zum Kopf gegessen.

Wie man Rahmbrei macht

Man bringe einen Viertelliter Milch zum Kochen und wenn sie [die Milch] kocht, rühre man ein Viertel Rahm, etwas Zucker und Orangenwasser ein und lasse es unter ständigem Rühren kochen, bis es eindickt, dann fülle man es in kleine Tassen.

Ochsenfleisch

Man schneide Ochsenfleisch aus der Hinterbacke in dünne Stücke, wende diese in Mehl und brate sie

24.

in etwas Butter in einer Pfanne halb gar und lasse es [das Fleisch] dann weitergaren in einem Topf mit ein wenig Wasser, man gebe ein paar Gewürznelken und etwas Pfeffer hinzu.

Wie man Kalbswurst macht

Man nehme Fleisch aus der Kalbskeule, hacke dies mit Nierenfett, gebe etwas Rahm, Semmelbrösel, Muskatblüte, Pfeffer, Nüsse, einige Gewürznelken, einige Eier hinzu, vermenge alles gut miteinander und stopfe es in Därme.

Wentelteefjes

^a Neemt schyven wittebrood, legt die in een schootel, legt op het brood eyers, neemt dan wyn, wat booter, caneel, 2 of 3 geelen van eyers, roerd het te saemen tot het wat dikagtig word, giet het dan op het brood, & set het op het vuur, men moet sien dat het niet en shift.

Kervel Podding

^a Neemt wittebrood sonder korst, laat dat weeken in heete melk, roerd het

25.

dan tot een dikke pap: neemt dan kervel kleyn gehakt, doet daar by eijers wel geklopt, caneel, corinthen, booter, roerd het wel te saemen, legt een deeg in de pan, giet het daar in, daar moet geen deeg booven op zyn; set het soo te bakken.

Pasteij van een Gans. +

^a Neemt een jonge gans klooft die midden door, de pooten en vleugels afgesneeden, strooyt dan op de gans peper & sout, laat het soo wat staan; neemt dan naegels en stukjes caneel, en besteekt de gans daar meede; legt dan in een korst, met wat boter daar by, set het te bakken. Als het gaar is, so neemt wat gestooten beschuyt, wijn, caneel, 1 of 2 geelen van eyers, laat dat een weinig kooken, maakt dan een gat in het deksel, en giet het daar in. Het moet langzaam bakken.

Arme Ritter

Man nehme Weißbrotscheiben, lege sie in eine Schüssel, gebe Eier auf das Brot, dann nehme man Wein, etwas Butter, Zimt, das Gelbe von 2 oder 3 Eiern, verrühre alles miteinander, bis es dickflüssig wird, gieße dies über das Brot und stelle es auf das Feuer, man achte darauf, dass es nicht [anbrennt] und gerinnt.

Kerbelpudding

Man nehme ein Weißbrot ohne Kruste, weiche es in heißer Milch ein, verrühre es

25.

zu einem dicken Brei; dann nehme man kleingehackten Kerbel, gebe dazu gut verquirlte Eier, Zimt, Korinthen, Butter und verrühre dies gut; man lege einen Teig in eine Form, gieße die Masse darauf, es braucht nicht mit Teig bedeckt werden, so backe man es.

Gänsepastete

Man nehme eine junge Gans, hacke sie in der Mitte durch, schneide die Beine und Flügel ab, dann bestreue man die Gans mit Pfeffer und Salz; so lasse man sie einige Zeit stehen; dann nehme man Gewürznelken und einige Stücke Zimt und spicke damit die Gans; dann wickle man sie mit Butter in einen Teigboden und backe sie. Wenn alles gar ist, nehme man etwas Zwiebackbrösel, Wein, Zimt, das Gelbe von 1 oder 2 Eiern, das lasse man ein wenig kochen und schneide ein Loch in den Deckel [der Kruste] und gieße sie [die Masse] dort hinein. Man lasse es langsam backen.

Literatur

- Apicius (1985): Das Apicius-Kochbuch aus der römischen Kaiserzeit. Apicius coelius in re quoquinaria. Ins Deutsche übersetzt und bearbeitet von Richard Gollmer. Einführung von Walter Bickel. Lizenzausgabe. Frechen: Komet 1985 [1541].
- Davidis, Henriette (1844): Praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche: zuverlässige und selbstgeprüfte Recepte zur Bereitung der verschiedenartigsten Speisen ... Mit einem Anhang, enthaltend Arrangements zu kleinen und größeren Gesellschaften ... / mit bes. Berücks. der Anfängerinnen und angehenden Hausfrauen verf. von Henriette Davidis. Bielefeld.
- Löffler, Henriette / Bechtel, Theodor (1843): Henriette Löffler's Grosses Illustriertes Kochbuch für einfachen Tisch. Henriette Loeffler; Umgearb. und verm. mit vielen Recepten von Theodor Bechtel. 10. Aufl. Ulm.
- Paczensky, Gert von / Dünnebier, Anna (1999): Kulturgeschichte des Essens und Trinkens. München: Orbis-Verlag.

Zu Genese und Autorschaft des Kochbuchs aus dem Archiv der Grafen v. Platen

Im Archiv der Grafen v. Platen befinden sich neben Urkunden, Verträgen und Briefen auch Archivalien, die so ungewöhnlich sind, dass sie zum Ausgangspunkt eigener Projekte werden können. Ein Archivalie dieser besonderen Art ist ein handgeschriebenes Kochbuch¹, von dem nicht bekannt war, von wem es verfasst wurde, woher es kam und wann es entstand.

Im Folgenden soll eine erste geografische, zeitliche und sozialgeschichtliche Einordnung des Kochbuches versucht werden. Als Gebrauchstext ist es in die Gruppe handschriftlicher Frauenkochbücher einzuordnen, die sich im 17. und 18. Jahrhundert großer Beliebtheit erfreuten. Damals war es Mode, dass adelige und großbürgerliche Damen selbst Kochbücher verfassten oder von Dritten für besondere Gelegenheiten verfassen ließen. Es ist daher nicht zwangsläufig davon auszugehen, dass die Initiatorin, die Schreiberin und die Besitzerin des Buches identisch sind. Im Kochbuch lassen sich mehrere Hände unterscheiden, von denen eine weit mehr als die Hälfte der Eintragungen vorgenommen hat.

Die Fragen, von wem das Kochbuch verfasst wurde und in welcher Zeit es entstand, sind leitend. Dazu werden zum einen Wasserzeichen und Namensnennungen in Rezepten berücksichtigt, die Hinweise auf bestimmte Personen oder Orte liefern. Zum anderen werden inhaltliche Anhaltspunkte näher untersucht, die sich aus der Lektüre der Rezepte ergeben und Rückschlüsse auf die Initiatorin oder die Entstehungszeit zulassen.

1. Materialität

Das Kochbuch ist in braunes Leder gebunden, 21 cm hoch, 16 cm breit und 3,5 cm stark. Die Eintragungen sind mit schwarzer Tinte in niederländischer und französischer Sprache geschrieben. Am Ende befindet sich ein Register, in dem die Rezepte in alphabetischer Reihenfolge mit Angabe der Seitenzahl aufgelistet sind. Dem Buch beigelegt sind lose Blätter mit Rezepten, von denen einige in das Kochbuch übernommen wurden.

1 Archiv der Grafen v. Platen Kiste 13 0000-00-00 Kochbuch aus dem 18. Jahrhundert.

Zwei Wasserzeichen ermöglichen eine erste regionale und zeitliche Einordnung. Eines der Zeichen findet sich im Kochbuch selbst, das andere auf einem der beigelegten losen Blätter. Wasserzeichen können entweder Hinweise auf die Besitzer des Papiers liefern, sofern sie ihre Familienwappen als Wasserzeichen in das Papier einbringen ließen, oder auf den Hersteller verweisen, der sein Produkt mit einem eigenen Zeichen oder seinem Namen versah.

Das Wasserzeichen im Kochbuch [Abb. 1] stellt einen Löwen dar, der in einer Tatze ein Bündel Pfeile hält und auf seinem Kopf eine Krone mit drei Zacken trägt. Mit der anderen Tatze hält er einen Stab, auf dem ein kronenähnliches Gebilde angebracht ist. Der Löwe steht auf einem Sockel innerhalb eines ovalen Rahmens, der von einer dreibügeligen Krone bekrönt wird. Um den Rahmen herum laufen die Worte: Pro Patria Eiusque Libertate (Für das Vaterland und seine Freiheit). Auf dem Sockel ist in Großbuchstaben das Wort: VRYHEYT (Freiheit) zu lesen.

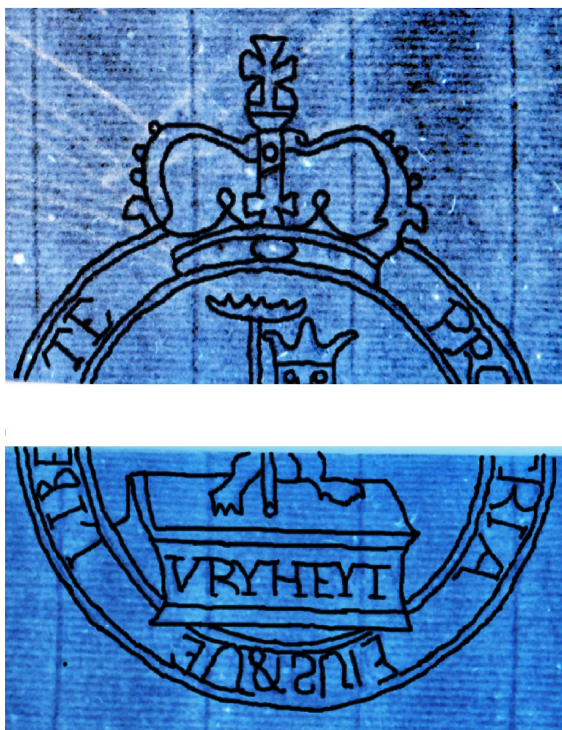


Abb. 1: Löwe der Sieben Provinzen²

2 Archiv der Grafen v. Platen Kiste 13 0000-00-00 Kochbuch aus dem 18. Jahrhundert, S. 244 f. Die Lücke in der Mitte des Bildes wird im Digitalisat durch die Lage des Wasserzei-

Dargestellt ist der niederländische Freiheitslöwe. Dieses Wasserzeichen ist nur auf Papier von sehr hoher Qualität zu finden. Daraus lässt sich schließen, dass der Käufer eine wohlhabende Person gewesen sein muss. Dieses Papier wurde von mehreren Dutzend Papiermühlen hergestellt, sodass ohne zusätzliche Informationen eine räumliche oder zeitliche Verortung nicht möglich ist.

Das zweite Wasserzeichen auf einem der beigelegten Blätter [Abb. 2] zeigt eine Frau, die auf einer Stange einen Hut balanciert.



Abb. 2: Papier mit Wasserzeichen aus dem Hause JHLeleboer³

chens in der Falz des Kochbuchs bedingt. Die in der Lücke fehlenden Bildinformationen sind im Original erkennbar.

3 Archiv der Grafen v. Platen Kiste 13 0000-00-00 Kochbuch aus dem 18. Jahrhundert, loses Blatt.

Links von ihr steht ein gekrönter Löwe mit aufgerissenem Maul, der in einer Tatze ein Schwert und in der anderen ein Bündel Pfeile hält. Beide Figuren sind von einem Zaun umgeben. Schräg links über dem Löwen stehen die Worte PRO PADRIA, unter der Umzäunung ist der Name des Papiermachers: JHLEDEBOER zu erkennen. Die Frauengestalt personifiziert die Freiheit, der Löwe repräsentiert als König der Tiere Stärke und Ausdauer.⁴ „Mit den Attributen Schwert, Pfeilen und Krone avancierte der Löwe zum unverkennbaren Symbol der Niederlande.“⁵ Der Zaun markiert das Rechtsgebiet der Vereinigten Provinzen. Die Kappe auf der Lanze stellt den Freiheitshut dar, der auf den Befreiungskrieg gegen die Spanier verweist, der 1648 endete.⁶ Die Kombination der Symbole Löwe, Magd und Zaun bekräftigt die Verortung in den Niederlanden.

Es ist auch möglich das Wasserzeichen als Symbol der niederländischen Patrioten zu verstehen. Die Gruppe der Patrioten repräsentierte in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts das erstarkende Großbürgertum, das sich gegenüber dem Adel zu emanzipieren versuchte. Der Hut, der von der personifizierten Freiheit auf einer Lanze getragen wird, wurde von dieser Gruppierung als Symbol gegen die vorherrschende Statthalterschaft der Oranier genutzt. Die Umschrift des Wasserzeichens könnte auf die große Waffenbruderschaft der Patrioten verweisen. Diese bildete sich ab 1773 und nannte sich selbst Pro Patria et Libertate.⁷ Die Ansiedlung des Kochbuchs im Haushalt einer Patrierfamilie würde auch die Nutzung des teuren Papiers erklären.

Von größerer Bedeutung für die zeitliche Bestimmung des Kochbuchs ist der Name des Papiermachers Ledeböer. Er erscheint mit den Initialen JH zweimal im Zusammenhang mit der Papierherstellung in Gelderland. Johannes (Jan) Ledeböer d. Ä. wurde 1713 in Vaassen bei Epe westlich von Zutphen geboren. Er arbeitete von 1742 bis 1751 als Meisterpapiermacher in der ‚Westerlijke Holste Molen‘ in Vaassen.⁸ Sein Sohn Johannes Ledeböer d. J.

4 Vgl. Filiz, Sevgi: Zur Repräsentationsfunktion von archivalischen Dokumenten. In: „Alte Ehre werth und nicht leicht zu ersetzen ...“: Von Landleben, Landarbeit und Lust. Hrsg. v. Hermann Cölfen, Karl Helmer u. Gaby Herchert. Duisburg 2014 (= Schriftenreihe der AEET, Bd. 3), S. 59–81, hier S. 70.

5 Duglaiczky, Martina: Der Waffenstillstand (1609–1621) als Medienereignis. Politische Bildpropaganda in den Niederlanden. Münster/New York 2005 (= Niederlande-Studien, Bd. 39), S. 96.

6 Vgl. ebd., S. 90–93.

7 Vgl. Sas, Nicolas C. F. van: De metamorfose van Nederland. Van oude orde naar moderniteit 1750–1900. Amsterdam 2004, S. 247.

8 Siehe unter: <http://www.vaassenhistorie.nl/files/watermolens-vaassen.pdf> (letzter Zugriff: 07.06.2014).

wurde 1748 in Vaassen geboren und starb 1832 in Tonden, einem Ortsteil von Brummen. Beide kommen als Produzenten des Wasserzeichenpapiers in Betracht, was zur zeitlichen Einordnung zwischen der ersten Hälfte des 18. und dem Beginn des 19. Jahrhunderts führt.

2. Namen

Insgesamt werden 29 Namen genannt. Zwei Namensnennungen erscheinen für die Identifizierung der möglichen Initiatorin vielversprechend, die Bezeichnungen „Mevrouw Optennoort geb. Brantzen“⁹ und „Oom van Maarsenbroek“¹⁰.

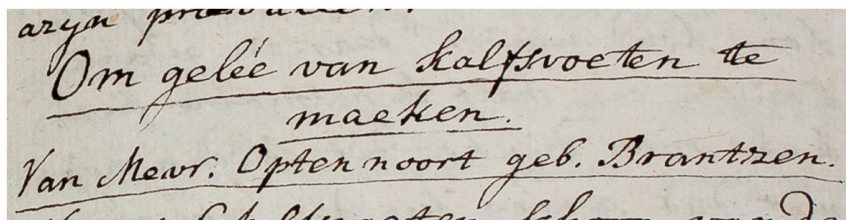


Abb. 3: Ausschnitt eines Rezeptes mit der Namensnennung Mevr. Optennoort geb. Brantzen¹¹

Im Eheregister der Stadt Zutphen ist für das Jahr 1756 unter dem siebten Dezember die Vermählung von Gerard David opten Noord aus Zutphen mit Fräulein Henrietta Beatrix Brantzen verzeichnet.¹² Da die Verfasserin bei der Eintragung des Rezepts den Familiennamen Optennoort gebraucht, ist davon auszugehen, dass die Notiz nach der Hochzeit gemacht wurde. Somit dürfte das Kochbuch nach 1750 entstanden sein. „Oom van Maarsenbroek“ könnte auf eine verwandtschaftliche Verbindung zu diesem Geschlecht verweisen.¹³ In den 1750er Jahren trug Jozeph Elias van der Muelen den Titel „Heer van

9 Archiv der Grafen v. Platen Kiste 13 0000-00-00 Kochbuch aus dem 18. Jahrhundert, S. 105.

10 Archiv der Grafen v. Platen Kiste 13 0000-00-00 Kochbuch aus dem 18. Jahrhundert, S. 139.

11 Archiv der Grafen v. Platen Kiste 13 0000-00-00 Kochbuch aus dem 18. Jahrhundert, S. 105.

12 Huwelijken N.G.-gemeente Velp 1745–1814 en Rozendaal 1745–1757: RBS 1380, 1381, en 1382 Huwelijken burgerlijke gemeente Velp 1796–1811: RBS 1384, 1385, 1386, 1387, en 1388, S. 11. (letzter Zugriff: 07.06.2014).

13 Heute ist diese Familie unter dem Namen ‚van Maarssen en Maarn‘ bekannt.

Maarsenbroek“. Da das niederländische Wort ‚oom‘ sowohl den Bruder des Vaters als auch den der Mutter bezeichnet, könnte Jozeph Elias ein Onkel der Initiatorin sein. Keine der Schwestern von Jozeph Elias hatte eine Tochter, die als solche in Frage käme. Von seinen insgesamt sieben Brüdern bzw. Halbbrüdern hatte in dem ermittelten Zeitraum nur einer weibliche Nachkommen. Jan André van der Muelen hatte 1737 Carlotta de Geer geheiratet. Das Paar hatte mehrere Töchter, die Jozeph Elias van der Muelen in den 1750er Jahren als ‚oom‘ hätten bezeichnen können [Abb. 4]. Unter den erwähnten 29 Personen, denen einzelne Rezepte zugeordnet werden können, befindet sich auch eine „Grootmoeder de Geer“¹⁴. In der Annahme, dass es sich bei der Initiatorin des Kochbuchs um eine Tochter Carlottas van der Muelen, geb. de Geer handelt, müsste die angeführte ‚grootmoeder‘ die Großmutter der Initiatorin sein.

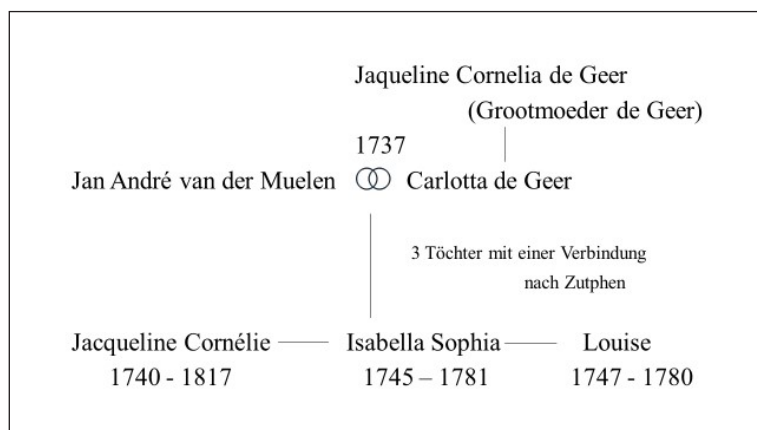


Abb. 4: Stammbaumrekonstruktion von Jaqueline Cornelia de Geer¹⁵

Drei Töchter Jan Andrés und Carlottas van der Muelen, Jacqueline Cornélie, Isabella Sophia und Louise, heirateten zwischen 1760 und 1773 angesehene Zutphener Bürger. Die Verbindung von Jacqueline Cornélie van der Muelen mit Mauritz Dirk van Löben Sels, die sich am 14. Januar 1760 in Zutphen vermählten, verdient dabei besondere Aufmerksamkeit. Im Kochbuch erscheinen mehrfach Rezepte, die einer „Mevrouw Sels“ bzw. „Mevrouw Sels,

14 Archiv der Grafen v. Platen Kiste 13 0000-00-00 Kochbuch aus dem 18. Jahrhundert, S. 112 u. 115.

15 Mit sich ergänzenden und bestätigenden Informationen unter: <http://gw.geneanet.org> und <http://genealogieonline.nl> (letzter Zugriff: 07.10.2016).

geb. Schaap“ oder auch „Mama Sels“¹⁶ zugeschrieben werden. Einige Rezepte stammen von Frauen aus dieser Familie, die zur Zeit der Anfertigung des Kochbuchs bereits verstorben waren. So wird auf Seite 121 des Kochbuchs ein Rezept „Mevrouw Sels, geb. Schaap“ zugeordnet, womit höchstwahrscheinlich Alida Sels, die Stiefgroßmutter von Jacqueline's Gemahl, bezeichnet wird. Diese verstarb bereits 1727, fast 30 Jahre vor der Abfassung des Kochbuchs. Daraus folgt, dass ihr Rezept nur über andere Personen oder anhand älterer Aufzeichnungen an Jacqueline gelangen konnte, etwa über ihre Schwiegermutter, die mit der im Kochbuch erwähnten „Mama Sels“ identisch sein dürfte. Dadurch wird Jacqueline Cornélie van Löben Sels als Initiatorin des Kochbuchs am wahrscheinlichsten. Der entscheidende Hinweis findet sich auf einem dem Buch beigelegten Zettel, auf dem ein Rezept zur Herstellung von Sago-Pudding notiert ist, das gleichlautend mitsamt Postskriptum ins Kochbuch übernommen wurde. Auf dem Blatt ist die Empfängerin mit Anschrift vermerkt: „Recept voor een Podding van Sago. voor de WelE.D.I. Ge-str.¹⁷ Mevrouw van Löbensels in de Waterstraat.“¹⁸



Abb. 5: Rezeptausschnitt zum Sago-Pudding¹⁹

16 Ebd., S. 108, 111 f., 121, 126 u. 133.

17 Abkürzung für ‚Weledelgestrenge‘ als Anrede für Angehörige des Patriziats.

18 Archiv der Grafen v. Platen Kiste 13 0000-00-00 Kochbuch aus dem 18. Jahrhundert, Anlage.

19 Archiv der Grafen v. Platen Kiste 13 0000-00-00 Kochbuch aus dem 18. Jahrhundert, loses Blatt.

Ein anderes Rezept wird „vrouw van den Boedelhof“²⁰ zugeschrieben. Auf einer Karte, die das Gebiet um Zutphen um 1757 darstellt, erscheint der Boedelhof als ein Herrenhaus, das 1821 abgerissen wurde.²¹ Sowohl die Lage des Boedelhofs, des Landgutes der Familie von Loeben Sels, in der Nachbarschaft von Zutphen und Spaensweerd wie auch die zeitliche Obergrenze von 1821 unterstützen die Annahme, dass es sich bei der Initiatorin des Kochbuchs um Jacqueline Cornélie van Löben Sels, geb. van der Muelen handelt.

3. Inhaltliche Aspekte

Weitere Indizien untermauern die Annahmen. Mehrere Rezepte beschäftigen sich mit der Zubereitung von Wild. Hase, Ente, Reh, Wildschwein und Taube waren vermutlich leicht zugänglich. Jacquelines Gemahl Maurits Dirk besaß das Landgut Spaensweerd, das außerhalb Zutphens an der IJssel gelegen war und Möglichkeiten zur Jagd bot. Auch können durch nebensächlich erscheinende Bemerkungen andere Orte für die Abfassung des Kochbuchs ausgeschlossen werden. In einem Rezept wird erwähnt, dass eine besonders wirksame Zutat in Amsterdam besorgt werden müsse, da sie hier (an dem Ort, an dem das Rezept aufgeschrieben wurde) nicht zu bekommen sei.²²

Der Anspruch an diese Art von Gebrauchstexten lag bis ins späte 18. Jahrhundert darin, Informationen zu übermitteln, die für einen Haushalt nützlich und anwendbar waren, egal ob auf kulinarischem, medizinischem oder ökonomischem Gebiet.²³ Auch im Kochbuch spiegelt sich diese Art der Sammlung. Neben Anweisungen zur Herstellung von Tinkturen, beispielsweise um

20 Archiv der Grafen v. Platen Kiste 13 0000-00-00 Kochbuch aus dem 18. Jahrhundert, S. 138. Vgl. auch: o. V.: Boedelhof. [http:// www.kasteleningelderland.nl/Kastelen/Boedelhof.html](http://www.kasteleningelderland.nl/Kastelen/Boedelhof.html) (letzter Zugriff: 02.07.2015).

21 Baartmans, Jacques: Robert Jasper baron van der Capellen tot den Marsch (1743–1814). regent, democraat en huisvader. Verloren 2010, S. 15.

22 Archiv der Grafen v. Platen Kiste 13 0000-00-00 Kochbuch aus dem 18. Jahrhundert, S. 119–120: „Recept voor de beroerte ... N. B. het principaalste ingredient & dat de meeste kragt moet doen, is de Beverswyn of castoreum [Bibergeil], waarom wel moet gelet worden dat die suyver & goed is & moet te Amsterdam gesogt worden, alsoo die hier niet te bekoomen is.“

23 Vgl. Gloning, Heike: Handschriftliche Frauenkochbücher des 17. und 18. Jahrhunderts als Editions- und Forschungsaufgabe. Das ‚Koch Buöech gehörig Maria Verena Gayßerin jn Riedlingen A: 1710‘. In: Roloff, Hans-Gert (Hrsg.): Editionsdesiderate zur Frühen Neuzeit. Beiträge zur Tagung der Kommission für die Edition von Texten der Frühen Neuzeit. Tl. 2. Amsterdam 1997 (= Chloe. Beihefte zum Daphnis 25), S. 829–847, hier S. 830.

Nussbaumstühle oder andere Holzgegenstände zu polieren²⁴, enthält es Rezepte zur Herstellung von Medikamenten für Mensch und Tier.

4. Zusammenfassung

Bei der Beantwortung der Frage nach Herkunft und zeitlicher Einordnung des Kochbuchs sowie nach der Identität der Initiatorin liefert die Materialität des Kochbuchs mehrere Hinweise.

Die Qualität des Papiers weist auf gute finanzielle Verhältnisse hin. Die Wasserzeichen verweisen auf die erste Hälfte des 18. Jahrhunderts. Dass einige Eintragungen in französischer Sprache vorliegen, deutet auf großbürgerliche oder adelige Kreise. Neben der Materialität helfen Namensnennungen bei der Verortung. Hierbei sind der Name Henrietta Beatrix Optennoort, geb. Brantzen und die Nennung von „Oom van Maarsenbroeck“ ausschlaggebend. Das Kochbuch kann erst nach 1756 entstanden sein, da sich Henrietta Brantzen in diesem Jahr vermählte und im Kochbuch unter dem Familiennamen ihres Mannes geführt wird.

Die Eintragung dieser Vermählung im Eheregister Zutphens legt eine Verortung in der Region um diese Stadt nahe. Die verwandtschaftlichen Beziehungen zum „Oom van Maarsenbroeck“ lassen Jacqueline Cornélie, die in Zutphen 1760 in die großbürgerliche Familie van Löben Sels einheiratete, am ehesten als Initiatorin des Kochbuchs in Betracht kommen. Eine beigelegte Notiz, die die Frau van Löben Sels in de „Waterstraad“ als Empfängerin erwähnt und später ins Kochbuch übernommen wurde, erhärtet diese Annahme. Die Belege erlauben die vorsichtige Einschätzung, dass das Kochbuch in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts in Zutphen durch oder im Auftrag von Jacqueline Cornélie van Löben Sels, geb. van der Muelen verfasst wurde.

24 Archiv der Grafen v. Platen Kiste 13 0000-00-00 Kochbuch aus dem 18. Jahrhundert, S. 118.

Exquisit bis gutbürgerlich. Zum Traditionszusammenhang, in dem das Platensche Kochbuch steht¹

Im Laufe der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts ändert sich der Charakter des Kochbuchs in Westeuropa grundlegend, sei es auch allmählich, denn der Prozess als solcher zieht sich bis ins frühe 20. Jahrhundert hin. Kochbücher werden nunmehr zum Gemeingut in nahezu jedem Haushalt, und ihr Gebrauch beschränkt sich nicht mehr auf die Küche der Adelsfamilien bzw. des gehobenen Bürgertums; entsprechend richten sie sich an die Hausfrau selbst und nicht mehr primär an die Küchenmagd oder die Köchin, die sich überhaupt nur die besseren Kreise leisten konnten. Zugleich werden Kochbücher zunehmend auch als Instrument der Volksaufklärung eingesetzt, indem sie mit Anweisungen zur Hygiene in der Küche im weitesten Sinne aufwarten.² Und schließlich mutieren sie im Zuge dieses übergreifenden Wandels zu ‚reinen‘ Kochbüchern, indem sie nicht mehr, wie noch das Kochbuch im Platenschen Archiv, neben Anleitungen zur Speisezubereitung zudem noch medizinische Rezepte und solche zur Herstellung von Hausmitteln jeglicher Art enthielten.³

Aus der vormalis umfassenden Rezeptsammlung, die sich im einzelnen auch der Mann zunutze machen konnte, entsteht nun ein verbindliches Handbuch, das die bürgerliche Hausfrau auf lange Zeit in die Küche als deren exklusive Domäne verbannt und das Kochhandwerk zu deren wichtigstem Bewährungsfeld hochstilisiert. Zugleich ‚verbürgerlicht‘ das Kochbuch auch

-
- 1 Cölfen, Hermann; Herchert, Gaby u. a.: *Kochen auf dem Gutshof*. Niederländisch-deutsches Kochbuch aus dem 18. Jahrhundert aus dem Archiv der Grafen v. Platen. Duisburg 2016. Die nachfolgenden Ausführungen bauen den ebendort auf S. 16–24 enthaltenen Beitrag des Verfassers weiter aus.
 - 2 So wäre etwa zu schließen aus den Ausführungen zum Kochbuch seit der Mitte des 19. Jahrhunderts in: Peter Peter: *Kulturgeschichte der deutschen Küche*. ³München 2014, S. 124–133. Vgl. auch: Cölfen, Hermann: *Vom Kochrezept zum Kochbuch*. In: Cölfen; Herchert: *Kochen auf dem Gutshof*, S. 8–11. Des weiteren: <https://de.wikipedia.org/wiki/Kochbuch> (letzter Zugriff: 21.02.2016).
 - 3 Dazu: van Gemert, Guillaume: *Zum Kontext der Platenschen Rezeptsammlung und zu der Tradition, in der sie steht*. In: Cölfen; Herchert: *Kochen auf dem Gutshof*, S. 16–24, hier S. 16–17.

inhaltlich: Exquisites ist zunächst einmal verpönt, Sparsamkeit und Nahrhaftigkeit werden dagegen groß geschrieben. Kurz und gut: In den Bereichen, auf die sich die nachfolgenden Ausführungen zur Einordnung des weitgehend niederländischsprachigen Kochbuchs aus dem Platenschen Archiv beschränken, – im deutschen Sprachraum und in den Niederlanden – macht sich im Laufe des 19. Jahrhunderts nach und nach die nahezu sprichwörtliche gutbürgerliche Küche breit, sei es auch, so sei gleich gesagt, für nicht allzu lange Zeit.

Den eben skizzierten Wandel des Kochbuchs dokumentiert in recht überzeugender Weise das entsprechende Werk der westfälischen Pastorentochter Henriette Davidis⁴ (1801–1876), Deutschlands wohl berühmtester Kochbuchautorin.⁵ Es erschien 1845 erstmals und sollte Dutzende von Neuauflagen erleben, bis weit ins 20. Jahrhundert hinein; so präsentiert sich eine Ausgabe aus dem Jahre 1960 als 75. Auflage,⁶ aber es sind gewiss weit mehr gewesen. Obendrein kam es zu Übersetzungen, etwa in den Niederlanden, dem Herkunftsland von Davidis' Mutter, wo es unter dem Titel *Keukenboek*,⁷ das Küchenbuch schlechthin, ebenfalls Erfolge feierte.

Vielsagend ist schon der Obertitel der ersten deutschen Ausgabe: *Praktisches Kochbuch*.⁸ Es bekundet sich darin unverkennbar der Verzicht auf kulinarische Ausschweifungen und die Ausrichtung auf die Lebenswelt des Bürgertums. Der nicht unbedingt glänzend formulierte Untertitel „Zuverlässige und selbstgeprüfte Recepte der gewöhnlichen und feineren Küche. Practische Anweisung [...] mit besonderer Berücksichtigung der Anfängerinnen und an-

4 Brummer, Franz: Davidis, Henriette. In: Rochus Frhr. von Liliencron, Franz Xaver von Wegele (Hrsg.): Allgemeine Deutsche Biographie. Leipzig 1875–1912. 56 Bde. (= ADB). Hier: Bd. 47, S. 626–627. Auch: https://de.wikipedia.org/wiki/Henriette_Davidis (letzter Zugriff: 23.02.2016).

5 Vgl. auch: Peter: Kulturgeschichte, S. 124–127.

6 Davidis, Henriette; Schulze, Ida: Praktisches Kochbuch für die einfache und feinere Küche. Über 1.750 Recepte für jeden Haushalt. 75. Auflage. Lengerich 1960.

7 Dem Verfasser lag die zweite Auflage vor: Davidis, Henriette: *Keukenboek* van H. Davidis, Schrijfster van ‚de Huisvrouw‘ en ‚het Tuinboek‘. Vrij bewerkt naar de elfde Hoogduitsche Uitgave. Tweede Druk. Haarlem 1868.

8 Hier benutzt in der vierten Auflage: Davidis, Henriette: Praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche. Zuverlässige und selbstgeprüfte Recepte zur Bereitung von verschiedenartigen Speisen, kalter und warmer Getränke, Gelees, von Gefrorenem, Backwerken, so wie zum Einmachen und Trocknen von Früchten. Mit einem Anhang, enthaltend Arrangements zu kleinen und größeren Gesellschaften, zu Frühstücks, Mittags- und Abendessen, Kaffee's und Thee's, und einem Küchenzettel nach den Jahreszeiten geordnet. Mit besonderer Berücksichtigung der Anfängerinnen und angehenden Hausfrauen. Vierte verbesserte und vermehrte Auflage. Bielefeld 1849.

gehenden Hausfrauen“⁹ bestätigt die Tendenz zur gediegenen Bürgerlichkeit einmal mehr. Die didaktische Absicht klingt hier ebenfalls an. Sie konkretisiert sich nicht zuletzt auch in den handfesten Hinweisen, die Davidis in der Einleitung der Hausfrau mit auf den Weg gibt, etwa zur Reinlichkeit in der Küche und zur Sparsamkeit.¹⁰ In späteren Überarbeitungen von Davidis' Kochbuch, wie der durch Gertrude Wiemann um 1900,¹¹ tritt das Lehrhafte noch viel prononcierter zu Tage, so in eigenen Ausführungen, wie mit Gas zu kochen sei oder wie die unterschiedlichen Waagen funktionierten, alles nunmehr illustriert mit über 500 Abbildungen.

Davidis selber hatte die über die bloße Kochkunst hinausragende lehrhafte Absicht ihres Kochbuches noch zusätzlich dadurch unterstrichen, dass sie es einbettete in ein umfassenderes Bildungsprogramm für die Frau,¹² in dessen

9 So auf dem Titelblatt der Erstausgabe, zu finden auf: https://de.wikipedia.org/wiki/Henriette_Davidis (letzter Zugriff: 22.02.2016).

10 Davidis: Kochbuch (1849), S. XXIX–XXX: „Ich erlaube mir daher, die jungen Damen, welche dieses Buch als Leitfaden gewählt haben, hier gleich in der Einleitung mit den nothwendigen Anforderungen bekannt zu machen, die an eine aufmerksame Köchin und gute Hausfrau gestellt werden. Die Erste, um wohlschmeckend und fein zu kochen, ist Reinlichkeit, die ich allen jungen Anfängerinnen freundlich anempfehle; indem dieselbe bei der ersten Gewöhnung mit Leichtigkeit sich einübt. Es gehört dazu Sauberkeit der Hände, große Reinlichkeit im Waschen und Spülen der Gemüse, wie überhaupt in dem, was zum Kochen gehört. Die Zweite ist Sparsamkeit. Diese läßt sich sowohl bei den feineren, als gewöhnlichen Speisen anwenden. Das Uebermaß an Zucker, Butter und Gewürzen macht die Speisen nicht wohlschmeckend, benimmt ihnen aber wohl das Feine und verdirbt manche gute Schüssel. Sparsamkeit besteht ferner im Benutzen aller Kleinigkeiten, die die Küche mit sich bringt, so wie im zweckmäßigen Verwenden der Reste, die in andern Gestalten oft wieder angenehme Gerichte liefern“.

11 Davidis, Henriette: Praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche mit besonderer Berücksichtigung der Anfängerinnen und angehenden Hausfrauen. Mit über 1500 Rezepten. Nebst einem Anhang „Die Kunst gut und billig zu essen“. 130 Speisezetteln für billigen und kräftigen Mittagstisch, mit Anleitung zur leichten Berechnung der Herstellungskosten. Nach den neusten Forschungen und Erfahrungen auf dem Gebiete der Kochkunst bearbeitet von Gertrude Wiemann. Neue illustrierte Ausgabe. Mit etwa 500 Original-Illustrationen. Berlin o.J. [um 1900]. Vgl. <http://gutenberg.spiegel.de/buch/henriette-davidis-praktisches-kochbuch-inhaltsangabe-4461/1> (letzter Zugriff: 22.02.2016).

12 Vgl. Behrendt, Meike: Kochen ‚pour les messieurs‘. Jungfrau am Herd. Henriette Davidis und die kulinarische Lebenshilfe – eine Ausstellung. In: Die Zeit vom 7. April 1989; Framke, Gisela: Der Beruf der Jungfrau. In: Gisela Framke, Gisela Marenk (Hrsg.): Beruf der Jungfrau. Henriette Davidis und Bürgerliches Frauenverständnis im 19. Jahrhundert. Oberhausen 1990, S. 12–28; Hockamp, Karin: „Das Leben der glücklichen Gattin und Hausfrau ist eine stete Selbstverleugnung“. Henriette Davidis und das Frauenleben im 19. Jahrhundert. Sprockhövel 2006. Digital verfügbar unter: <http://epflicht.ulb.uni->

Diensten auch die weiteren Bücher aus ihrer Feder standen. Sie gelten der verheirateten Frau, der noch unverheirateten und dem jungen Mädchen und schmücken sich mit Titeln, die heute eher altbacken anmuten, wie *Die Hausfrau* (1861) bzw. *Die Jungfrau. Worte des Rats zur Vorbereitung für ihren Beruf* (1857) und – eigens für das junge Kind weiblichen Geschlechts gedacht, das früh lernen sollte, was das Leben zu bieten hatte – *Puppenköchin Anna. Ein praktisches Kochbuch für kleine liebe Mädchen* (1856). Solche Titel lassen allzu leicht übersehen, dass es Davidis darum ging, die Stellung der Frau in der Gesellschaft zu festigen, und dass ihr Kochbuch, gerade weil es die Küche zu deren ureigenster Domäne erklärte, wo sie alleine das Sagen hatte, einen entscheidenden Beitrag zur damaligen Emanzipation der Frau leistete, wie paradox sich das aus heutiger Sicht auch anhören mag.

Mit Davidis' *Praktischem Kochbuch* und Werken wie dem *Allgemeinen deutschen Kochbuch*¹³ (1815) der um eine Generation älteren Sophie Wilhelmine Scheibler¹⁴ (um 1749–1829), das ähnlich erfolgreich war und bis 1927 nicht weniger als 47 Auflagen erreichte, wird das Kochbuch zur Alltagsware und zum unverzichtbaren Gebrauchsgegenstand der Hausfrau selbst. Die Professionalisierung der bürgerlichen Hausfrau, die sie bewirkten, mündet aber letztendlich nicht in Alltäglichkeit und führt nach und nach wieder aus der gutbürgerlichen Atmosphäre heraus: Die Rezepte werden im Laufe der Zeit und bei jeder überarbeiteten Neuauflage zahlreicher und ausgefallener; so enthält die 75. Auflage von Davidis' *Praktischem Kochbuch* aus dem Jahre 1960 über 1.750 Rezepte; im Falle der Scheibler sind es in der 15. Auflage von 1859 schon insgesamt 1.407, was reichte, so wird aus einer eigens hinzugefügten Aufstellung ersichtlich,¹⁵ eine Vielzahl an Mahlzeiten von allesamt nicht weniger als vierzehn Gängen auszurichten. Dem kulinarischen Ehrgeiz in der

muenster.de/urn/urn:nbn:de:hbz:6:2-53463 (letzter Zugriff: 18.02.2016). Auch: Peter: Kulturgeschichte, S. 126–127.

- 13 Dem Verfasser lag die fünfte Auflage aus dem Jahre 1823 vor: Scheibler, Sophie Wilhelmine: Allgemeines deutsches Kochbuch für bürgerliche Haushaltungen; oder gründliche Anweisung, wie man ohne Vorkenntnisse alle Arten Speisen und Backwerk auf die wohlfeilste und schmackhafteste Art zubereiten kann. Ein unentbehrliches Handbuch für angehende Hausmütter, Haushälterinnen und Köchinnen. Berlin 1823.
- 14 Zu ihr: https://de.wikipedia.org/wiki/Sophie_Wilhelmine_Scheibler. (letzter Zugriff: 23.02.2016).
- 15 Scheibler, Sophie Wilhelmine: Allgemeines Deutsches Kochbuch für alle Stände oder gründliche Anweisung aller Arten Speisen und Backwerk auf die wohlfeilste und schmackhafteste Art zuzubereiten. [...] Fünfte Auflage, verbessert und bedeutend vermehrt von einem praktischen Berliner Koch. Leipzig/Berlin 1859, S. XXXVII–L: „Verzeichniß der in diesem Buche enthaltenen, zu einem Diner oder Souper passenden Speisen, in Gängen nach der Reihenfolge aufgeführt, in welcher sie auf die Tafel gegeben werden“.

bürgerlichen Küche sind offensichtlich keine Grenzen mehr gesetzt, und die neu erlangte Professionalisierung der Hausfrau in der Küchenpraxis führt, wie überhaupt bei Professionalität in realer oder vermeintlicher Konkurrenz, zur Spezialisierung. Am Ende machen sich somit erneut Exklusivität und Exquisites breit. Damit führt der Weg zurück zur älteren Kochbuchtradition des 16. bis 18. Jahrhunderts, als Kochbücher noch längst nicht in jedem Haushalt üblich waren, obendrein zumeist noch die hauseigene Köchin im Küchenbereich zuständig war und nicht primär die Gemahlin des Hausherrn.

Zur Einordnung der Rezeptsammlung aus dem Platenschen Archiv ist es erforderlich, sich über die moderne Vorstellung vom Kochbuch, wie sie seit den Bemühungen von Davidis und Scheibler geläufig geworden ist, hinwegzusetzen und sich die Vorläufer und Wegbereiter aus der Frühen Neuzeit näher anzusehen. Nur von dort her lässt sich das merkwürdige Gemisch aus Kochrezepten und Anleitungen zur Herstellung von Medikamenten sowie von Hausmitteln für den Alltagsgebrauch, das hier zusammengetragen wurde, erklären; von dort her wird sich auch die breite Streuung der Kochrezepte – von gutbürgerlich bis exquisit – und die Zweisprachigkeit, Niederländisch und Französisch, einigermaßen erhellen. Zunächst soll daher die Entwicklung des Kochbuchs in den deutschen Landen in dem betreffenden Zeitraum berücksichtigt werden und anschließend die in den Niederlanden, wobei der Zickzackgang des modernen Kochbuchs im Davidis-Scheibler-Gefolge den Blick nicht verstellen sollte. Erst dann erschließt sich etwas von der Eigenart des Platenschen Kochbuchs.

In den deutschen Landen stehen die frühen Kochbücher, die gegen Ende des 16. Jahrhunderts nach und nach auf den Markt kommen, in einem zweifachen Funktionszusammenhang: Zum einen finden sich Rezeptsammlungen, die sich primär auf Angehörige des Adels richteten, – nicht so sehr auf die an den vielen Fürstenhöfen, sondern vielmehr an solche auf deren privaten Landsitzen; sie sind im weiteren Sinne der sich damals herausbildenden und im 17. und frühen 18. Jahrhundert zur vollen Blüte gelangenden Sparte der sogenannten ‚Hausväterliteratur‘ mit Anweisungen zur Bestellung des gesamten adeligen Hauswesens zuzuordnen;¹⁶ zum anderen sind in eben dieser Zeit Sammlungen von Kochrezepten anzutreffen, die zumeist auf ein weiteres Publikum zielten, wesentlich auch auf die der Nahrung innewohnende gesundheitsfördernde Potenz sehen und auf maßvollen Genuss von Speis und Trank setzen sowie, zumeist auch, auf ein ausgewogenes Verhältnis der weiteren fünf,

16 Münch, Paul: Hausväterliteratur. In: Harald Fricke u. a. (Hrsg.): Reallexikon der deutschen Literaturwissenschaft. Neubearbeitung des Reallexikons der deutschen Literaturgeschichte. Berlin, New York 1997–2003. 3 Bde. Hier: Bd. 2, S. 14–17.

von insgesamt sechs, *res non naturales* der damaligen Arzneikunst Galenischer Prägung.¹⁷ Sie stehen unverkennbar in der Tradition der Diätetik.¹⁸

Die Unterscheidung ließe sich noch näher präzisieren: Erstere Kategorie von Kochrezeptsammlungen der Frühen Neuzeit sind Teil einer sehr viel umfassenderen Anweisungsliteratur zur optimalen Verwaltung des adeligen Landsitzes, der *oeconomia* in der ursprünglichen Bedeutung des Wortes;¹⁹ die Kochkunst steht hier im Dienste der adeligen Selbstrepräsentation und soll eine standesgemäße Tafel ermöglichen, auch abseits vom Fürstenhof; der anderen Kategorie von Kochrezeptsammlungen derselben Zeit ist die Gesundheit bzw. die Wiederherstellung der Gesundheit erstes Anliegen, wobei wohl implizit davon ausgegangen wird, dass das Leben auf dem Lande gesünder ist, als das in den Städten. Das Zielpublikum dieser Art von diätetischen Kochbüchern dürfte daher wohl am ehesten aus Städtern bestanden haben; die Landbevölkerung hätte sich solche diätetischen Kochbücher ohnehin nicht leisten können, auch wenn sie von der Ausstattung und der Aufmachung her sehr viel anspruchsloser sind als die adelig-repräsentativen.

Beim ersten Vertreter der sogenannten ‚Hausväterliteratur‘, dem evangelischen Pastor Johannes Colerus (Coler)²⁰ (1566–1639), nehmen in seiner *Oeconomia Oder Haußbuch*, die gleich die zentralen Begriffe der Gattung im Titel führt und erstmals zwischen 1593 und 1601 in drei Teilen erschien,²¹ die Kochrezepte mit gut hundert, großzügig gesetzten Quarto-Seiten im dritten von insgesamt neun Büchern eine bescheidene Stellung ein,²² neben

17 Vgl. Schmitt, W.: *Res non naturales*. In: Robert Auty u. a. (Hrsg.): *Lexikon des Mittelalters*. München, Zürich, Stuttgart 1980–1999. 9 Bde. u. Registerbd. (= LMA). Hier: Bd. 7, Sp 751–752.

18 Sünkel, W.: *Diätetik*. In: Joachim Ritter, Karlfried Gründer u. a. (Hrsg.): *Historisches Wörterbuch der Philosophie*. Basel 1971–2007 (= HWbPh). 13 Bde. Hier: Bd. 2, S. 231.

19 Grimm, Jacob; Grimm, Wilhelm (Hrsg.): *Deutsches Wörterbuch*. Leipzig 1854–1971. 33 Bde. Hier: Bd. 7, Sp. 1268–1269.

20 Zu ihm: Löbe, William: Coler, Johann. In: ADB, Bd. 4, S. 402–403; Haushofer, Heinz: Coler, Johann. In: *Neue Deutsche Biographie*, hrsg. von der Historischen Kommission bei der Bayerischen Akademie der Wissenschaften. Berlin 1953ff. Bislang 25 Bde. (= NDB). Hier: Bd. 3, S. 319.

21 Coler, Johannes: *Oeconomia Oder Haußbuch* M. Iohannis Coleri, Erste Theil/ Darinnen begriffen vnd außführlichen erklert ist/ Wie ein jeder Haußwirth/ nach dem Ihn Gott der Allmechtige gesegnet/ ferner seine Nahrung/ nechst Gott anstellen sol/ auch fruchtbarlichen geniessen vnd gebrauchen [...]. Wittenberg 1593; Ders.: *M. Iohannis Coleri Oeconomiae oder Hausbuchs/ Ander Theil*. Zum *Calendario Oeconomico & perpetuo* gehörig [...]. Wittenberg 1598; Ders.: *M. Iohannis Coleri Oeconomiae oder Haußbuchs dritte Theil/ Zum Calendario Oeconomico* gehörig [...]. Wittenberg 1601.

22 Ebd., Bd. 1, S. 103–207: „Das III. Buch Vom Kochen“.

etwa Bierbrauen, Weinanbau, Gartenbau, Forstwirtschaft und Ackerbau in den weiteren Büchern; den gut 180 Rezepten ist allerdings eine gewisse Eignung zu Repräsentationszwecken nicht abzusprechen. Es finden sich u. a. viele Fisch- und Wildgerichte, exotische Früchte wie Mandeln und Feigen, des weiteren Marzipan, aber auch eher Banales wie die Zubereitung von Apfelmus.

Im Laufe der Zeit wurde Colers Werk ständig erweitert: In der Ausgabe letzter Hand von 1632 ist die Zahl der Bücher auf zwanzig angestiegen und sind Bereiche wie Nutztierhaltung, Jagd und Fischfang, sowie Erstellung von Medikamenten für Mensch und Tier hinzugekommen.²³ Gerade letztere Kategorie bewegt sich zum Teil noch im Geiste der *magia naturalis*,²⁴ der prä-empirischen, halb-magisch-mythischen Ausdeutung und Inanspruchnahme von Naturgegebenem. Von diesem selbstverständlichen Nebeneinander von Rezepten zum Kochen und solchen zur Arzneizubereitung in der Hausväterliteratur von Anfang an dürften in der Rezeptsammlung aus dem Platenschen Archiv noch letzte Spuren zu finden sein. In der Ausgabe aus dem Jahre 1692,²⁵ der wohl von Colers Hausbuch letzten überhaupt, umfasst der Kochbuchteil, nach wie vor Buch drei des Gesamtwerkes, insgesamt zwar nur knapp 30, eng bedruckte und zweispaltige Folioseiten, dafür aber über 300 Rezepte, vorwiegend der besseren Art.²⁶ Die Kategorien der Fische und des Jagdwilds sind stark erweitert; hinzugekommen sind etwa Aale, Rebhühner und Wachelteln; zudem finden sich jetzt etwa Hinweise zur Bereitung von Säften und Getränken, Kandiertem und Konfekten sowie solche zum Einmachen und Einlegen.

In späteren Originalwerken der ‚Hausväterliteratur‘, die noch spezifischer auf den Adel ausgerichtet sind oder auch von Adligen selber verfasst wurden,

-
- 23 Vgl. Hahn, Philip: Das Haus im Buch. Konzeption, Publikationsgeschichte und Leserschaft der ‚Oeconomia‘ Johann Colers. Epfendorf 2013 (= Frühneuzeit-Forschungen, 18), hier bes. S. 30–32.
- 24 Jüttner, G.: *Magia naturalis*. In: LMa, Bd. 6, Sp. 82; M.E. v. Matuschka: *Magie*. Ebd., Sp. 82–88; K. Goldammer: *Magie*. In: HWbPh, Bd. 5, Sp. 631–636.
- 25 Coler, Johannes: *Oeconomia Ruralis Et Domestica*, Darinnen das gantze Ampt aller treuer Haus-Vätter vnd Haus-Mütter beständiges und allgemeines Haus-Buch [...] begriffen/ [...]. Frankfurt am Main 1692. 2 Bde.
- 26 Ebd., Bd. 1, S. 29–56: „*Oeconomiae* Das Dritte Buch. Vom Kochen. *Ars Magirica* oder *Coquinaria* genandt“.

wie etwa die *Georgica Curiosa*²⁷ (1682) von Wolf Helmhardt von Hohberg²⁸ (1612–1688), mutet der Kochbuchteil professioneller an, ist aber auch allgemeiner gehalten, insofern Einzelrezepte übergreifenden Kategorien zugeordnet werden. Eingebettet ist er in einen übergreifenden Kontext, denn das dritte Buch ist kurz und bündig überschrieben mit „Haus-Mutter“ und enthält auch etwa Hinweise zur Erziehung der Kinder, Verheiratung der Töchter, zum Witwenstand und zum Umgang mit Krankheiten und Geburten. Vielsagend genug sind die Kochrezepte jetzt neben den medizinischen Rezepten im selben Buch untergebracht, die hier sogar gegenüber ersteren in der Mehrheit sind und mehr ins Detail gehen. Die Verbindung von Kochkunst und Hausarznei, wie sie im Platenschen Kochbuch noch nachhallt, steht somit in einer langen Tradition.

In der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts läuft die ‚Hausväterliteratur‘ nach und nach aus. Im Zuge der Aufklärung verbürgerlicht sich das Kochbuch, womit sich auch die Tendenz zum Einzelkochbuch, das nicht mehr eingebettet ist in den übergreifenden Kontext der *oeconomia* als Verwaltung des gesamten Hauses, verstärkt. Einzelkochbücher im adeligen Umfeld hatte es zwar schon früher gegeben, etwa das *New Kochbuch* des weiterhin unbekannten Marx Rumpolt, der sich als „Mundtkoch“ am kurmainzischen Hof präsentiert; es erschien erstmals 1581 in Frankfurt²⁹ und 1604 noch ein weiteres Mal ebendort.³⁰ Der Titel allein schon lässt erkennen, dass hier in kulinarischer Hin-

27 Eingesehen wurde die Ausgabe aus dem Jahre 1701: von Hohberg, Wolf Helmhardt: *Georgica Curiosa Aucta*, Das ist: Umständlicher Bericht und klarer Unterricht Von dem Adelichen Land- und Feld-Leben [...]. Nürnberg 1701; Ders.: *Georgica Curiosa Aucta*. Oder: Des auf alle in Teutschland übliche Land- und Haus-Wirthschafften gerichteten/ hin und wieder mit vielen untermengten raren Erfindungen und Experimenten versehenen / auch einer mercklichen Anzahl Kupffer weiter vermehrt- und gezierten Adelichen Land- und Feld-Lebens Anderer Theil/ [...]. Nürnberg 1701.

28 Vgl. Leisewitz, Carl: Hohberg, Wolfgang Helmhard Freiherr von. In: ADB, Bd.12, S. 653–655; Brunner: Hohberg, Wolf Helmhard Freiherr von. In: NDB, Bd. 9, S. 476–477; Otto Brunner: *Adeliges Landleben*, Otto und europäischer Geist. Leben und Werk Wolf Helmhardts von Hohberg 1612–1688. Salzburg 1949.

29 Rumpolt, Marx: *Ein new Kochbuch/ Das ist Ein gründtliche beschreibung wie man recht vnd wol/ nicht allein von vierfüßigen/ heymischen vnd wilden Thieren/ sondern auch von mancherley Vögel vnd Federwildpret/ darzu von allem grünen vnd dürren Fischwerck/ allerley Speiß/ als gesotten/ gebraten/ Presolen/ Carbonaden/ mancherley Pasteten vnd Füllwerck/ Gallrat/ etc. auff Teutsche/ Vngerische/ Hispanische/ Italianische vnnd Frantzösische weiß/ kochen vnd zubereiten solle: Auch wie allerley Gemüß/ Obst/ Salsen/ Senff/ Confect vnd Latwergen/ zuzurichten seye. [...]. Frankfurt am Main 1581.*

30 Rumpolt, Marx: *Ein new Kochbuch/ Das ist: Ein gründtliche Beschreibung/ wie man recht vnd wol [...] allerley Speiß [...] auff Teutsche/ Vngerische/ Hispanische/ Italianische*

sicht das Beste vom Besten geboten wird. Es ist mit seinen 400 Folioseiten aber kein Anweisungsschrifttum für den Landadel wie die ‚Hausväterliteratur‘, sondern vielmehr ein Lehrbuch für den Koch am Fürstenhof und für alle, die dort Küchenämter im weitesten Sinne innehaben.

Bürgerliche Kochbücher hatte es vereinzelt vor dem Ende der Hausväterliteratur ebenfalls gegeben. Sie waren damals deutlich darauf angelegt, mit solchen, die für den Adel gedacht waren, in Konkurrenz zu treten. Ein eindrucksvolles Beispiel für derartige Bestrebungen ist das 1691 erschienene sogenannte „Vollständige Nürnbergische Koch-Buch“,³¹ das sich im barocken Titel recht bescheiden als „Bemerck-Zettul“ einer vom Parnass entlaufenen Köchin ausweist,³² aber auf über tausend Seiten nach eigenem Bekunden mehr als anderthalb tausend Rezepte bietet, als Geheimtipp gleichsam der besten Nürnberger Küche: Alles Feinste vom Feinsten und mit einem unverkennbaren Hang zum Exotischen. Als Verfasserin wurde die Kupferstecherin Susanna Maria von Sandrart³³ (1658–1716), die Gattin des Verlegers Wolfgang Moritz Endter (1653–1723), ermittelt.³⁴ Hier tut das selbstbewusste Patriziat der weltoffenen Handelsstadt und freien Reichsstadt Nürnberg es in einem Akt der kulinarischen Selbstprofilierung und Selbstpräsentierung dem Adel gleich, wenn es ihn nicht gar übertrifft. Sechzehn Teile umfasst das Werk, und die Zahl der Gerichtsvarianten ist erstaunlich: Alleine schon über hundert Suppen etwa, über zweihundert Fischgerichte und über hundert Vorpeisen, um nur einiges zu nennen. Dabei ist die Ausrichtung an der französischen Küche unverkennbar.

Nach dem Ende der ‚Hausväterliteratur‘ wird für den weiteren Verlauf des 18. Jahrhunderts, bis sich im 19. mit Werken wie denen von Scheibler und Davidis das moderne allgemeine Kochbuch durchsetzt, das bürgerliche Kochbuch in den deutschen Landen die Regel. Es schmückt sich, wie das Nürnberger, nicht selten mit Städtenamen, – so veröffentlicht Susanna Eger³⁵

vnd Frantzösische weiß/ kochen vnd zubereiten solle [...]. Frankfurt am Main 1604.

31 So der Schmutztitel.

32 Der aus dem Parnasso ehmalis entlauffenen vortrefflichen Köchin/ Welche bey denen Göttinnen Ceres, Diana und Pomona viel Jahre gedienet/ Hinterlassene und bißhero/ Bey unterschiedlichen der Löbl. Koch-Kunst beflissenen Frauen zu Nürnberg/ zerstreuet und in grosser Geheim gehalten gewesene Bemerck-Zettul [...]. Nürnberg 1691.

33 Thieme, Ulrich; Becker, Felix; Vollmer, Hans (Hrsg.): Allgemeines Lexikon der bildenden Künstler von der Antike bis zur Gegenwart. Leipzig 1907–1950. 37 Bde. Hier: Bd. 29, S. 398–399. Vgl. auch: https://de.wikipedia.org/wiki/Susanna_Maria_von_Sandrart (letzter Zugriff: 29.11.2016).

34 Vgl. VD17 (www.vd17.de): 23:261103P.

35 Zu ihr: https://de.wikipedia.org/wiki/Susanna_Eger (letzter Zugtiff: 24.02.2016).

(1640–1731) im Jahre 1706 ein Leipziger Kochbuch – aber solche Ansprüche, wie das nürnbergische, erhebt es nicht mehr und auch die Orientierung am französischen Vorbild entfällt: Es ist vielmehr, wie Eger ausdrücklich betont, nur noch für den Alltag gedacht und gibt sich als ‚gut deutsch‘; daher wohl auch die Ortsnamen im Titel, die keineswegs Regionalität ausdrücken, sondern vielmehr den Sitz im Leben apostrophieren sollen.

Der zweite Strang des frühneuzeitlichen Kochbuchs in den deutschen Landen, der des diätetischen Kochschrifttums, das explizit auf Gesundheit setzte, scheint, gemessen an der um Repräsentation bemühten ‚Hausväterliteratur‘, bescheidener gewesen zu sein. Dies lässt sich nicht nur an der Ausstattung ablesen, sondern auch an der Zahl der Repräsentanten. Hierzu kann im Grunde nur auf zwei Werke verwiesen werden, eines aus dem späten 16. und eines aus dem späten 17. Jahrhundert. Ersteres, *Ein Köstlich new Kochbuch*, das erstmals 1597 erschien und das ganze 17. Jahrhundert hindurch immer wieder neu aufgelegt wurde,³⁶ wurde verfasst von Anna Weckerin, geb. Aeschenberger (gest. 1596), die sich auf dem Titelblatt präsentiert als „Weyland Herrn D. Johan Jacob Weckers/ des berühmten Medici seeligen/ nachgelassene Wittib“.³⁷ Ihr Werk sei, heißt es dort weiter, „Nicht allein vor Gesunde: sondern auch vnd fürnemlich vor Krancke/ in allerley Kranckheiten vnd Gebresten: auch schwangere Weiber/ Kindtbetterinnen/ vnnd alte schwache Leute“ besonders nützlich. Die Speisen sind unverkennbar weniger exquisit als die in den adeligen ‚Hausväterbüchern‘, aber dürften anderseits nicht die Alltagskost im durchschnittlichen bürgerlichen Haushalt der Zeit ausgemacht haben.³⁸

Ähnlich ausgerichtet ist noch gegen Ende des 17. Jahrhunderts das *Diaeteticon* des brandenburgischen Leibarztes Johann Sigismund Elsholtz³⁹ (1623–1688) aus dem Jahre 1682,⁴⁰ das sich nicht als Kochbuch, sondern als ‚Tisch-

36 Das VD 16 (http://www.gateway-bayern.de/index_vd16.html) verzeichnet mehrere Ausgaben, deren erste 1597 in Amberg erschien. Dem Verfasser lag eine vom VD 17 nicht erfasste Ausgabe aus dem Jahre 1607 vor: Weckerin, Anna: Ein Köstlich new Kochbüchlein Von allerhand Speisen/ an Gemüsen/ Obs/ Fleisch/ Geflügel/ Wildpret/ Fischen vnnd Gebachens [...]. Amberg 1607. Das VD17 verzeichnet Ausgaben des Kochbuchs der Weckerin aus den Jahren 1609, um 1611, 1652, 1667 und 1679.

37 Zu Johann Jacob Wecker (1528–1586), Stadtphysikus in Kolmar, vgl. e.: Wecker, Johann Jacob. In: ADB, Bd. 41, S. 372.

38 Die Rezepte sind auf fünf Bücher verteilt, deren Inhalt auf Bl.): (4v, gleich nach der Vorrede, folgendermaßen angegeben wird: „1. Von Mandel/ Gersten vnd allerley Gemüß. 2. Von allerley dürrer vnd grünem Obs. 3. Von allerhand Fleischwerck/ wildes vnd zames. 4. Von allerhand Fischen/ Sültzen vnd Sössen. 5. Von allerhand Pasteten“.

39 Zu ihm: Oppenheim, Alphons: Elsholtz, Johannes Sigismund. In: ADB, Bd. 6, S. 66.

40 Dem Verfasser lag die Erstausgabe vor: Elsholtz, Johann Sigismund: *Diaeteticon*: Das ist/ Newes Tisch-Buch [...]. Köln an der Spree 1682.

buch‘ definiert und eindeutig auch auf Prophylaxe zielt, indem es „Unterricht von Erhaltung guter Gesundheit durch eine ordentliche Diät/ und insonderheit durch rechtmäßigen Gebrauch der Speisen/ und des Geträncks“ sein will.⁴¹ Es ist weniger exquisit als das Werk der Weckerin, und kulinarische Hochgenüsse bleiben dem Benutzer weitgehend vorenthalten, wenn auch durchaus exotische Früchte wie Pomeranzen, Granatäpfel oder Pistazien aufgeführt werden.⁴² Elsholtz’ Schrift ist großenteils eher eine wissenschaftliche Arbeit als ein praktisches Kochbuch, obwohl sich in einem *Appendix Diaetetici* rezeptartige Ausführungen finden, die sich offensichtlich an der französischen Küche orientieren.⁴³

Eine Art Zwischenstellung zwischen der diätetischen und adelig-repräsentativen Kochliteratur dürfte das im frühen 18. Jahrhundert mehrfach aufgelegte (*Neue*) *Salzburgische Kochbuch* (1718) von Conrad Hagger⁴⁴ (1666–1747) eingenommen haben, das wie das Rumpoltsche ein Lehrbuch für Hof-, Klöster- und Adelsköche sein will, andererseits aber ebenso ausdrücklich auf Gesunde wie Kranke sieht. Es ist ein Riesenwerk: vier Teile, acht Bücher, über anderthalbtausend Seiten und mehr als 2.500 Rezepte, weswegen es leicht war, sämtliche Aspekte der Kochkunst zu berücksichtigen.⁴⁵

In den Niederlanden gab es keine eigenständige ‚Hausväterliteratur‘, und die deutschen Vertreter der Gattung wurden dort, bis auf Colerus,⁴⁶ offensichtlich nicht rezipiert. Genauso wenig scheinen frühe deutsche bürgerliche Kochbücher wie das nürnbergische oder diätetische wie das von der Weckerin

41 So das Titelblatt.

42 Die Titel der sechs Bücher, die das Werk umfasst, lauten folgendermaßen: „Von den Speisen aus Erd-Gewächsen“ (Ebd., S. 1), „Von den Speisen aus Vierfüßigen Thieren“ (Ebd., S. 101), „Von den Speisen aus Vögeln“ (Ebd., S. 137), „Von den Speisen aus Fischen“ (Ebd., S. 190), „Von Condimenten/ und dergleichen“ (Ebd., S. 244), „Vom Geträncke“ (Ebd., S. 277).

43 Ebd. S. 347: „Appendix Diaetetici: Oder Anhang Des Newen Tisch-Buchs/ Darin zu finden Der Französische Koch/ Neben seinem Condieter/ Und dem Becker: Zusammen ins Hochteutsche übersetzt/ und also in Capittel verzeichnet/ wie sie droben hin und wieder angezogen worden“.

44 Zu ihm: http://www.salzburg.com/wiki/index.php/Conrad_Hagger (letzter Zugriff: 24.02.2016).

45 Dem Verfasser lag die Ausgabe von 1718 vor: Neues Salzburgisches Koch-Buch/ Für Hochfürstliche und andere vornehme Höfe/ Clöster/ Herren-Häuser/ Hof- und Hauß-Meister/ Köch und Einkäufer; Wie auch Für einschichtige/ gesund und krancke Persohnen/ nicht allein zu Hauß/ sondern auch im Feld. Mit mehr dann 2.500. Speisen/ und 318. in schönen Kupffergestochenen Formen/ aus eigener langwieriger praxi also eingerichtet [...]. Augsburg 1718.

46 Vgl. Hahn: Haus, S. 247–264.

oder von Elsholtz ins Niederländische übersetzt worden zu sein. Das Fehlen von ‚Hausväterliteratur‘ mag sich zum einen daraus erklären, dass es in der niederländischen Republik keinen eigentlichen Fürstenhof gab: Die Grafen von Nassau, die zum Statthalter aufgerückt waren, nannten sich nach dem französischen Orange, das sie zwar nie wirklich besessen hatten, das aber immerhin ein ‚principauté‘ war, etwas großspurig ‚Prinz von Oranien‘; sie waren jedoch bloß, neben dem bürgerlichen Ratspensionär, erste Diener der Generalstaaten.⁴⁷ Richtig Hof hielten sie nicht, wenn auch ihre deutschen und englischen Gemahlinnen gelegentlich – mit geringem Erfolg allerdings – versuchten, die heimische Hofkultur in die neue Heimat zu transponieren.⁴⁸ Bürgerlichkeit herrschte allenthalben: Sogar der böhmische ‚Winterkönig‘, Friedrich V. von der Pfalz, musste am Ende im niederländischen Exil gewissermaßen verbürgerlichen.⁴⁹ Der niederländische Adel hielt sich – dies wohl ein calvinistischer Wesenszug – vornehm zurück.

Dass sich in den Niederlanden, anders als im deutschen Sprachraum, keine eigene Hausväterliteratur entwickelte, mag zum anderen auch daran gelegen haben, dass statt des Adels Patrizierfamilien – reiche Handelsgeschlechter zu-meist – den Ton angaben;⁵⁰ sie hatten in den Provinzen, bei denen in der Republik die Autonomie lag, das Sagen und gaben sich betont großbürgerlich, um sich gegen den Statthalter und seine Kriegstreiberei, die ihr Finanzgebaren gefährdete, abzugrenzen. Sie bemühten sich stärker um Repräsentation als der niederländische Adel, aber ebenfalls in Grenzen: Reichtum galt auch ihnen, in bester calvinistischer Tradition, zwar als Zeichen der Auserwählung, aber man sollte ja nicht damit stolzieren. Was sie an Anweisungsliteratur zur Gutsverwaltung benötigten, sind bescheidene Werke mit Titeln wie *De verstandige huys-houder* (Amsterdam 1660) oder *De verstandige hovenier* (Amsterdam 1662), die sich unter anspruchslosen Gesamttiteln wie *De wijze jaer-beschryver*

47 Vgl. Lademacher, Horst: Die Niederlande. Politische Kultur zwischen Individualität und Anpassung. Berlin 1993 (= Propyläen Geschichte Europas. Ergänzungsband), S. 159–166; Ders.: Phönix aus der Asche? Politik und Kultur der niederländischen Republik im Europa des 17. Jahrhunderts. Münster, New York usw. 2007 (= Studien zur Geschichte und Kultur Nordwesteuropas 16), S. 155–176.

48 Vgl. Huizinga, Johan: Holländische Kultur im siebzehnten Jahrhundert. Eine Skizze. Fassung letzter Hand mit Fragmenten von 1932. Aus dem Niederländischen von Werner Kaegi. Mit einem Nachwort von Bern Roock. München 2007 (= beck'sche reihe 1737), S. 49.

49 Das wäre zu schließen aus: Groeneveld, Simon: Könige ohne Staat: Friedrich V. und Elizabeth als Exilierte in Den Haag 1621–1632–1661. In: Peter Wolf, Michael Henker u. a. (Hrsg.): Der Winterkönig Friedrich V. Der letzte Kurfürst aus der oberen Pfalz. Augsburg 2003 (= Veröffentlichungen zur Bayerischen Geschichte und Kultur 46/03), S. 162–186.

50 Dazu: Huizinga: Holländische Kultur, S. 49–51.

oder *Het vermackelyck landt-leven* zusammenfügten;⁵¹ sie enthalten zwar vereinzelt Rezepte, Kochbücher im eigentlichen Sinne sind sie aber nicht.

Auch der zweite Strang der deutschen frühneuzeitlichen Kochkultur, der diätetische, findet in den Niederlanden keine Entsprechung. Diätetik war den Niederländern regelrecht suspekt: Nach der Dordrechter Synode 1618/19, die damit endete, dass die calvinistische Orthodoxie sich als privilegierte Kirche institutionalisieren konnte, spitzte sich die Debatte um Diätetik, ja um Arzneykunst als solche, auf die Frage zu, ob der Mensch sein Leben über die von Gott gesetzte Grenze hinaus verlängern könne, was sich nicht in Einklang bringen ließ mit der strikt calvinistischen Auffassung von Prädestination. Der Streit, den der Arzt Johann van Beverwijck in den dreißiger Jahren des 17. Jahrhunderts über dieses Thema auslöste, lässt dies klar ersichtlich werden.⁵²

Im 17. Jahrhundert erschienen nur wenige niederländische Originalkochbücher, dafür wurden aber mehrere französische, häufig in der ursprünglichen Sprache, gelegentlich aber auch in Übersetzung, in den Niederlanden gedruckt und dort bis etwa zur Mitte des 18. Jahrhunderts mehrfach neu aufgelegt.⁵³ Die stark ausgeprägte Orientierung der damaligen niederländischen Kochkultur nach Frankreich dürfte auch die französischen Einlagen in der Rezeptsammlung aus dem Platenschen Archiv erklären. Beliebte war *Le cuisinier françois* aus dem Jahre 1651 von François Pierre de La Varenne⁵⁴ (1618–1678), dem Leibkoch des Gouverneurs von Chalon-sur-Saône, ein Werk, von dem in Amsterdam und Den Haag Raubdrucke erschienen und

51 Vgl. den Short Title Catalogue Netherlands (= STCN): <https://www.kb.nl/organisatie/onderzoek-expertise/informatie-infrastructuur-diensten-voor-bibliotheken/short-title-catalogue-netherlands-stcn>. In die Kategorie der Anweisungsliteratur zur Gutsverwaltung gehört ferner die 1662 erschienene Schrift mit dem Titel *Hof-Stede en landthuys*, die angeblich von einem Karel Stevens verfasst worden wäre, in Wirklichkeit eine Bearbeitung von Charles Estiennes (etwa 1504–1564) *Prædium Rusticum* (1554) war, dessen Namen sich tatsächlich mit ‚Karel Stevens‘ ins Niederländische übersetzen ließe.

52 Vgl. van Gemert, Guillaume: Geistliche Diätetik in der Frühen Neuzeit. Zum geistigen Umfeld von Hippolytus Guarinonius‘ ‚Grewel der Verwüstung menschlichen Geschlechts‘. In: Elmar Locher (Hrsg.): *Zwischen Sprachen und Kulturen: Das kritische Wort*. Festschrift für Italo Michele Batafarano. Würzburg 2016, S. 377–411. Hier bes. S. 399–402.

53 Vgl. was im STCN unter dem Schlagwort „domestic science“ verzeichnet ist. Vgl. auch: Landwehr, John: *Het Nederlandse Kookboek 1510–1945. Een bibliografisch overzicht*. 't Goy-Houten 1995.

54 Zu ihm: https://fr.wikipedia.org/wiki/Fran%C3%A7ois_Pierre_de_La_Varenne (letzter Zugriff: 23.02.2016).

das außerdem ins Niederländische übersetzt wurde.⁵⁵ Anklang fand in den Niederlanden auch *Le cuisinier royal et bourgeois*⁵⁶ von François Massialot⁵⁷ (1660–1733), dem Koch von Philippe, Duc d'Orléans, dem Bruder Ludwigs XIV., aus dem Jahre 1691, allerdings ohne dass es offensichtlich zu einer niederländischen Übersetzung kam.

Seit dem ersten Viertel des 18. Jahrhunderts entwickelte sich verstärkt eine eigenständige niederländische Kochbuchtradition, die sich, wie in den deutschen Ländern, regional profilierte, allerdings nicht mit Ortsnamen, sondern mit Namen der Provinzen, so erschien 1746 erstmals *De volmaakte Hollandse keuken-meid*⁵⁸ von Jan Willem Claus van Laar⁵⁹ (um 1697–1769) und zehn Jahre später, anonym, *De Volmaakte Geldersche Keuken-Meyd*⁶⁰, beides Werke, die mehrfach neu aufgelegt und erweitert wurden. Das Wort „keuken-meid“ (Küchenmagd) im Titel wurde offensichtlich zunehmend zum Gütezeichen. In dem jeweils beigegebenen Adjektiv des Provinznamens artikuliert sich nicht Regionalität, sondern ebenfalls – wie bei den entsprechenden deutschen Werken – der Sitz im Leben, denn die autonomen Provinzen waren ja das Herzstück der niederländischen Republik.

Um 1800, als Statthalter Wilhelm V. vertrieben war und die sogenannte Batavische Republik unter der Ägide der Franzosen als Totengräber der alten republikanischen Freiheit fungierte, sind auch solche Titel obsolet geworden.

-
- 55 Der STCN führt eine Übersetzung aus dem Jahre 1701 auf: *De geoeffende en ervaren keuken-meester, of De verstandige kok*. Vermutlich geht aber auch *De Verstandige Kock* (Amsterdam 1667), ein Werk, das bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts gut zwei Dutzend Auflagen erlebte (Vgl. Landwehr: *Kookboek*, S. 18–22), in weiten Teilen auf La Varennes Kochbuch zurück.
- 56 Dem Verfasser lag die erweiterte zweite Auflage vor: Massialot, François: *Le Cuisinier Royal Et Bourgeois, Qui apprend à ordonner toute sorte de Repas, & la meilleure maniere des Ragoûts les plus à la mode & les plus exquis [...]*. Paris 1693.
- 57 https://fr.wikipedia.org/wiki/Fran%C3%A7ois_Massialot (letzter Zugriff: 23.02.2016).
- 58 Herangezogen wurde die dritte Auflage: *De volmaakte Hollandsche keuken-meid*. Onderwyzende Hoe men allerhande Spyzen, Confituren en Nagerechten, zonder ongemeene kosten, zelfs voor de Roomsgezinden op Visdagen en in de Vasten, gezond en smakelyk kan toebereiden [...]. Amsterdam 1752. Vgl. auch Landwehr: *Kookboek*, S. 27–29.
- 59 Vgl. Jongenelen, Ton: *De volmaakte Hollandse broodschrijver Jan Willem Claus van Laar*. In: *Mededelingen van de Stichting Jacob Campo Weyerman* 24 (2001), S. 104–117.
- 60 Dem Verfasser lag die vierte Auflage vor: *De Volmaakte Geldersche Keuken-Meyd*, Onderwyzende Hoe men allerhande Spyzen op een smakelyke en min kostbare wyzen kan toerigten [...] en eindelyk eenige beproefde Huys-Middelen, Zeer dienstig in veelde-rhande Qualen en Toevallen [...]. Nijmegen 1779. Vgl. auch: Diedenhofen, Wilhelm: *De volmaakte Geldersche Keukenmeid – und das Kochbuch der Großmutter*. Anmerkungen zu historischen Kochbüchern. In: *Kalender für das Klever Land auf das Jahr 2014*. Kleve 2013, S. 106–110; Landwehr: *Kookboek*, S. 34–36.

Fortan wird nicht mehr die provinzielle Gediegenheit der Küchenmagd herausgestellt, sondern besonders auch ihre – sprichwörtliche – holländische Sparsamkeit, die Not tat, da das Land nun unter dem französischen Joch seufzte. Aaltje – deutsch: Aleida – heißt nun (1803) die Heldin der niederländischen Küche und sie leistet ihre Arbeit nicht nur vollkommen („volmaakt“), sondern auch aufs sparsamste („zuinig“): *Aaltje, de volmaakte en zuinige keukenmeid*.⁶¹ Schon 1834 war der Name gar zum regelrechten Markenzeichen geworden, da es nunmehr im Titel heißt: *Het Echte Aaltje*.⁶² Solche Werke, deren angestrebte Breitenwirkung allein schon am anspruchslosen Titelpuffer abzulesen ist und die sich im Titel ausdrücklich als Leitfaden für die bürgerliche Küche präsentieren, leiten in den Niederlanden zum allgemeinen modernen Kochbuch Scheiblerisch-Davidischer Prägung hinüber.

Gegen Ende des 18. Jahrhunderts, vermutlich in den frühen achtziger Jahren, als es während des Vierten Englisch-Niederländischen Krieges (1780–1784) zu den sogenannten patriotischen Unruhen kam, dürfte die Rezeptsammlung aus dem Platenschen Archiv entstanden sein. Die Wasserzeichen könnten darauf hindeuten, wie Eva Wodtke gezeigt hat.⁶³ Als Kochbuch steht die Sammlung unverkennbar in der Tradition der lange französisch dominierten niederländischen Kochkultur, von der Anlage her scheint sie am ehesten noch zu Kochbüchern selbstbewusster, regional verkleideter Gediegenheit wie *De Volmaakte Geldersche Keuken-Meyd* zu passen, inhaltlich knüpft sie eher an frühe und bescheidenere Hausvaterschriften Colerscher Prägung an. Gediegenheit rangiert hier vor dem Exquisiten: Die Sammlung lebt aus der gehobenen Bürgerlichkeit des niederländischen Patriziertums.

Abschließend wäre noch zu fragen, wie die niederländische Rezeptsammlung in den Besitz der Platens gelangt sein könnte. Die Initiatorin – als welche Eva Wodtke in recht überzeugender Weise Jacqueline Cornelie van der Muelen (1740–1817) dingfest gemacht hat – war die Tochter von Jan André van der Muelen (1703–1760) und Charlotte de Geer (1713–1749); letztere entstammte dem angesehenen Patriziergeschlecht der De Geers, die zu den

61 *Aaltje, de volmaakte en zuinige keukenmeid; Leerende het braaden, koken, stooven, inleggen, confyten, droogen, enz., van alle spyzen, die er in een burgerkeuken worden toebereid; op de zuinigste, gemaklykste, en smaaklykste wyze.* Amsterdam 1803. Bereits 1828 erschien die sechste, überarbeitete und erweiterte Auflage. Vgl. zu der Erstausgabe und den weiteren Auflagen: Landwehr: *Kookboek*, S. 44–46.

62 *Het Echte Aaltje de volmaakte en zuinige keukenmeid [...]. Zevende veel vermeerderde en verbeterde druk.* Amsterdam 1834.

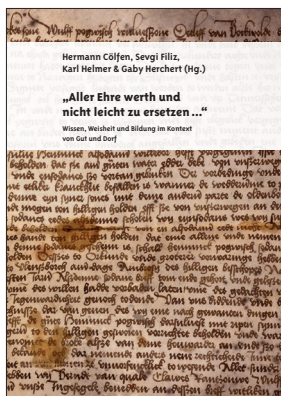
63 Vgl. Wodtke, Eva: Zu Genese und Autorschaft des Kochbuchs aus dem Archiv der Grafen v. Platen, im vorliegenden Band.

bedeutendsten Waffenhändlern der Frühen Neuzeit zählten.⁶⁴ Die Kanonen, die sie verhandelten, fertigten sie in Schweden an, wo sie Eisenerz gewannen und Waffenschmieden besaßen. Charlotte war im schwedischen Finspång als Tochter von Jan Jacob de Geer (1666–1738) und Jacqueline Cornelia van Assendelft (1682–1734) geboren. Die Familie kehrte in Charlottes jungen Jahren in die Niederlande zurück, wo sie heiratete und früh verstarb. Mit der mehrfach erwähnten „Grootmoeder de Geer“ dürfte Jacqueline Cornelia van Assendelft gemeint sein, wie auch das Rezept „Om Goero te bakken, of Zweedsche Tavel“⁶⁵ auf die schwedische Herkunft der Familie verweist. Andere De Geers blieben weiterhin in Schweden. Eine Sophia Eleonora Charlotte de Geer (1813–1888) heiratete später in Schweden den Politiker und späteren schwedischen Außenminister Baltzar Julius Ernst v. Platen (1804–1875).⁶⁶ Über sie könnte die Rezeptsammlung in Platenschen Familienbesitz gekommen sein. Auf jeden Fall erschließen sich über die niederländische Rezeptsammlung aus dem Platenschen Archiv vielfach verschlungene Wege des europäischen Kulturtransfers.

64 Vgl. [https://nl.wikipedia.org/wiki/De_Geer_\(geslacht\)](https://nl.wikipedia.org/wiki/De_Geer_(geslacht)) (letzter Zugriff: 23.02.2016).

65 Cölfen: Kochen, S. 116/17–118/19.

66 Vgl. [https://de.wikipedia.org/wiki/Baltzar_von_Platen_\(Politiker\)](https://de.wikipedia.org/wiki/Baltzar_von_Platen_(Politiker)) (letzter Zugriff: 23.02.2016).



Hermann Cölfen, Sevgi Filiz,
Karl Helmer, Gaby Herchert (Hg.)

„Aller Ehre werth und nicht leicht zu ersetzen ...“

Wissen, Weisheit und Bildung im Kontext von Gut
und Dorf

AEET. Arbeitsstelle Edition und Editionstechnik. Band 5

2016 • 129 S., 14,8 x 21 cm

Paperback ISBN 978-3-95605-015-2

E-Book ISBN 978-3-95605-016-9

Dieser Band der Schriftenreihe der AEET versammelt die Vorträge des fünften Symposiums der Arbeitsstelle in Hansühn, das am 27. Februar 2015 stattgefunden hat.

Inhalt

HERMANN CÖLFEN, SEVGI FILIZ, KARL HELMER, GABY HERCHERT

Vorwort

GABY HERCHERT

Zur Tradition von Wissen, Weisheit und Bildung. Einleitung zum Symposium

KATJA WINTER

Ilse und Clemens gehen zur Schule. Unterricht zur Kaiserzeit

KARL HELMER

Kurzschule im Geist der Landerziehungsheime. Kurt Hahn und die Gründung in Weissenhaus

ERIK GRAF PLATEN

Dienst am Nächsten – Dienst am Frieden. Die Kurzschule in Weissenhaus 1952–1975

JEANNINE PHAM

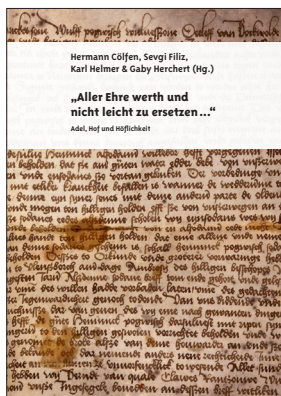
Maecenas' Erbe. Graf Ernst Franz v. Platen Hallermund und Johann Gottfried Eichhorn

GUILLAUME VAN GEMERT

Tradiertes Wissen im Zeichen des Aberglaubens. Zur Hauswirtschaftsliteratur des gemeinen Mannes am Beispiel eines bisher unbekannten, handschriftlich überlieferten Ökonomiebüchleins

JÖRG ZIMMER

„An den lappen lern der hund ledder fressen.“ Literarisches für den pädagogischen Zweck: Luthers Sprichwörtersammlung



Hermann Cölfen, Sevgi Filiz,
Karl Helmer, Gaby Herchert (Hg.)

„Aller Ehre werth und nicht leicht zu ersetzen ...“

Adel, Hof und Höflichkeit

AET. Arbeitsstelle Edition und Editionstechnik. Band 4

2015 • 134 S., 14,8 x 21 cm

Paperback ISBN 978-3-95605-009-1

E-Book ISBN 978-3-95605-010-7

Dieser Band der Schriftenreihe der AET versammelt die
Vorträge des vierten Symposiums der Arbeitsstelle in

Hansühn, das am 21. Februar 2014 stattgefunden hat.

Inhalt

HERMANN CÖLFEN, SEVGI FILIZ, KARL HELMER, GABY HERCHERT

Vorwort

FRANZISKA KLEIN

Franz Ernst v. Platen. Premierminister, Hofmann, Diplomat

KARL HELMER

Philosoph und Minister. Gottfried Wilhelm Leibniz und Franz Ernst v. Platen am Hof zu
Hannover

ERIK GRAF PLATEN

Das Familienfideikommiss

ANJA ZAWADZKI

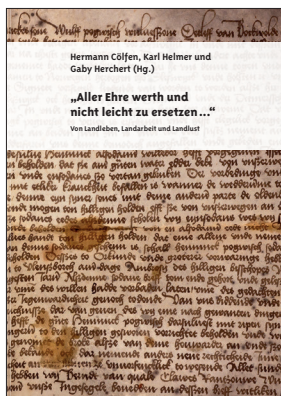
Vornehm, reich und würdevoll. Wozu Adel verpflichtet

KATHARINA GOLITSCHKE EDLE VON ELBWART

Mord am Hofe. Literarische Verarbeitungen der Königsmarck-Affäre

REINER KÜPPER

Stechinello der Moderne – ‚Hofagent‘ unter den Welfen



Hermann Cölfen, Karl Helmer, Gaby Herchert (Hg.)

„Aller Ehre werth und nicht leicht zu ersetzen ...“

Von Landleben, Landarbeit und Landlust

AET. Arbeitsstelle Edition und Editionstechnik. Band 3

2014 • 96 S., 14,8 x 21 cm

Paperback ISBN 978-3-942158-92-3

E-Book ISBN 978-3-942158-93-0

Dieser Band der Schriftenreihe der AET versammelt die Vorträge des dritten Symposiums der Arbeitsstelle in Hansühn, das am 22. Februar 2013 stattgefunden hat.

Inhalt

GABY HERCHERT

Von Nutzen und Schönheit des Landes

ERIK GRAF PLATEN

Ursachen und Folgen der Krise in der Landwirtschaft zu Beginn des 19. Jahrhunderts

ROBERT SENFT

Rüben, Milch und Klee. Die Hofbewirtschaftung von Weißenhaus zu Beginn des 20. Jahrhunderts

KATJA WINTER

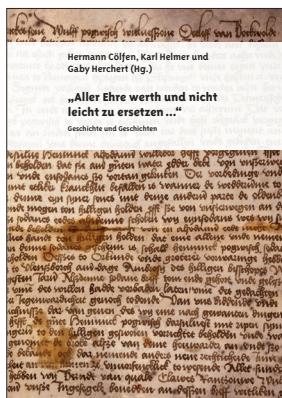
„... daß seine Dienstboten sich stets sittlich und ruhig betragen ...“ Soziale Regelungen in Pachtverträgen des 18. und 19. Jahrhunderts

SEVGİ FILİZ

Zur Repräsentationsfunktion von archivalischen Dokumenten

JÖRG ZIMMER

Patronus et Possessor. Kirchenpatronat im Spiegel der Aufzeichnungen des Pastors Antonius Lindemann von 1649



Hermann Cölfen, Karl Helmer, Gaby Herchert (Hg.)

„Aller Ehre werth und nicht leicht zu ersetzen ...“

Geschichte und Geschichten

AEET. Arbeitsstelle Edition und Editionstechnik. Band 2

2013 • 142 S., 14,8 x 21 cm

Paperback ISBN 978-3-942158-61-9

E-Book ISBN 978-3-942158-62-6

Dieser Band der Schriftenreihe der AEET versammelt die Vorträge des zweiten Symposions der Arbeitsstelle in Hansühn, das am 14. Februar 2012 stattgefunden hat.

Inhalt

RAINER HERING

Das Landesarchiv Schleswig-Holstein als Zentrum regionalhistorischer Forschung

ERIK GRAF PLATEN

Vier Jahrhunderte Gutswirtschaft Weissenhaus

GABY HERCHERT

Leibeigenschaft. Geschichtsschreibung zwischen Ideologie und Fakten

ANDREA WOLFF

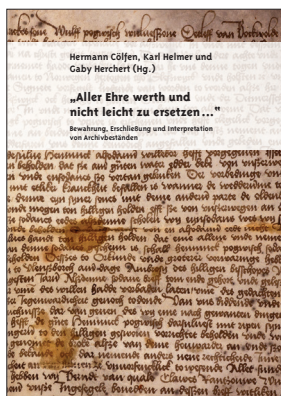
Wie die Familie von Platen Krieg erlebte

VERONIKA BUROVIKHINA

Die Leichenpredigt über Erasmus von Platen (1590-1663) als multidisziplinäre Quelle

EVA LANGMANDEL

Zur Taffel beim Grafen. Speisen anno 1725



Hermann Cölfen, Karl Helmer, Gaby Herchert (Hg.)

„Aller Ehre werth und nicht leicht zu ersetzen ...“

Bewahrung, Erschließung und Interpretation
von Archivbeständen

AET. Arbeitsstelle Edition und Editionstechnik. Band 1

2012 • 92 S., 14,8 x 21 cm

Paperback ISBN 978-3-942158-30-5

E-Book ISBN 978-3-942158-31-2

Der erste Band der Schriftenreihe der AET versammelt
die Vorträge des ersten Symposions der Arbeitsstelle in

Hansühn, das am 11. Februar 2011 stattgefunden hat.

Inhalt

GABY HERCHERT

Bewahren – Erschließen – Interpretieren. Zu den Aufgaben und Arbeiten der AET

CARINA KÄULER

Schätze in Kisten. Zum Bestand des Privatarchivs des Grafen Erik von Platen

HERMANN CÖLFEN

Korpuslinguistische Methoden und ihr Ertrag für die Edition historischer Texte in der
Arbeitsstelle Edition und Editionstechnik an der Universität Duisburg-Essen

KARL HELMER

Heimat- und Regionalgeschichte. Bedeutung – Möglichkeiten – Probleme

ANDREA WOLFF

Bildungswege des Adels. Zur Ausbildung des Grafen Georg Wilhelm von Platen (1785-1873)

CHRISTOPH GREVELS, JAN HADER, JULIA PÖTTERS, ROBERT SENFT, KATJA TENHAEF

Kirchenbücher im Kontext der Regionalforschung. Die Aufzeichnungen des Pastors
Friedrich G. Göttig

BETTINA LINNENBÄUMER

Holländereien in Ostholstein. Pachtverträge als Quelle der Regionalforschung

STEFAN NIEBER

Zur Übereinstimmung von Vernunft und Bibellehre. Arbeit mit philosophischen und
theologischen Texten aus dem Archiv der Grafen von Platen-Hallermund



Arbeitsstelle Edition und Editionstechnik (Hg.)

Kochen auf dem Gutshof

Niederländisch-deutsches Kochbuch aus dem
18. Jahrhundert aus dem Archiv der Grafen v. Platen

2016 • ca. 350 S., 14,8 x 21 cm

Paperback ISBN 978-3-95605-022-0

Die Rezeptsammlung »Kochen auf dem Gutshof« gehört zu den zahlreichen wertvollen und überregional bedeutsamen Dokumenten aus dem Archiv der Grafen v. Platen Hallermund. Die handgeschriebene, größtenteils in Niederländisch verfasste Rezeptsammlung aus

dem 18. Jahrhundert wurde transkribiert und im Rahmen umfassender Editionsarbeiten ins Deutsche übersetzt. Im Buch wird der transkribierte handschriftliche Originaltext immer auf der linken, der deutschsprachige Text auf der rechten Seite präsentiert und zum Schluss durch ein Rezeptverzeichnis ergänzt. Zusätzlich werden sechs Seiten aus der Sammlung als Faksimile wiedergegeben, um einen Eindruck von Schrift und Stil im Original zu vermitteln.

Vor dem Hintergrund optimaler Nährwertausbeute und der Bedeutung möglichst hoher Haltbarkeit von Lebensmitteln seinerzeit erklärt sich die Vielzahl der in diesem Buch aufgelisteten Rezepte zum Konservieren. Entsprechend prominent sind deshalb grundständige Rezepte rund ums Schlachten und die Konservierung vertreten. Das Bestreben möglichst vollständiger Nutzung aller Produkte wird durch heutzutage kaum noch angewandte Rezepte wie etwa „Gelee von Kalbsfüßen“ oder „Wurst vom Schweinehirn“ dokumentiert. Die heimische Vorratshaltung spielt in Westeuropa heute eine untergeordnete Rolle, stattdessen stehen Einzelzutaten, Fertigprodukte und – in Zeiten von Überernährung – ein möglichst geringer Brennwert von Mahlzeiten im Mittelpunkt.

Grundsätzlich sind annähernd alle Rezepte durchaus auch heute noch umsetzbar. Manche dürften allerdings aus ernährungswissenschaftlicher Perspektive ohne entsprechende Anpassungen bei Zutaten und Mengen heute nicht mehr zu empfehlen sein, und vor einigen wenigen (mit Anspruch auf heilende Wirkung) muss man sicher auch warnen und deren medizinische Relevanz unbedingt in Zweifel ziehen. Auf jeden Fall aber sind alle Rezepte mit Blick auf Rezeptgeschichte, Kochprozeduren und Ernährungstraditionen hochinteressant.

»Kochen auf dem Gutshof« ist ein Teil im Puzzle europäischer Rezept- und Kochgeschichte, das für alle historisch interessierten Köchinnen und Leserinnen von Interesse sein dürfte.



Eva Langmandel

Vom Archetypus zur Synopse

Edition früher und heute

2013 • 122 S., 16 x 22,5 cm

Paperback ISBN 978-3-942158-47-3

E-Book ISBN 978-3-942158-48-0

Vom Archetypus zur Synopse bietet einen Überblick über das für die Textedition erforderliche Basiswissen um die Geschichte der Editionswissenschaft und das Für und Wider unterschiedlicher Editionsverfahren.

Die Publikation unternimmt einen Streifzug durch die Geschichte der Editorik, zeichnet – ausgehend von ihrer Entstehung um 1800 – ihre Entwicklung nach und beleuchtet zentrale Trend- und Paradigmenwechsel.

Einem bündigen Blick auf die Etablierungsphase der Editorik folgt die intensive Problematisierung der ersten und für die Editionswissenschaft grundlegenden Editionstechnik nach Karl Lachmann. Das Fortwirken der rekonstruktionsphilologischen Lachmannschen Methode ist ebenso Thema wie die allmähliche Hinwendung zu textorientierten Verfahren seit Karl Stackmann Mitte des 20. Jahrhunderts. Neben der Edition nach Leithandschrift (Moser/Tervooren) und der überlieferungsgeschichtlichen Textedition finden auch die Forderungen der New Philology sowie die zunehmende Nutzung technischer Hilfsmittel durch die Editionswissenschaft Berücksichtigung in der Darstellung.

DuEPublico

Duisburg-Essen Publications online

UNIVERSITÄT
DUISBURG
ESSEN

Offen im Denken

ub

universitäts
bibliothek

Dieser Text wird über DuEPublico, dem Dokumenten- und Publikationsserver der Universität Duisburg-Essen, zur Verfügung gestellt. Die hier veröffentlichte Version der E-Publikation kann von einer eventuell ebenfalls veröffentlichten Verlagsversion abweichen.

DOI: 10.17185/duepublico/72647

URN: urn:nbn:de:hbz:464-20200824-133904-5



Dieses Werk kann unter einer Creative Commons Namensnennung - Nicht kommerziell - Keine Bearbeitungen 4.0 Lizenz (CC BY-NC-ND 4.0) genutzt werden.