

Warum gibt es kein bayerisches Nationalgericht?

Ein Beitrag zur Geschichte des Konsums

Von Wolfgang Wüst

Der Freistaat Bayern wirbt über die Landesgrenzen hinweg in Europa, Asien und Amerika für das Tourismusland Bayern. Dabei spielt auch die »bayerische Küche« eine gewisse Rolle, wobei es meist um Münchner Bier, Münchner Weißwürste, Schweinsbraten und Leberkäse geht. Man suggeriert, dass es sich hier um staatsbayerische Nationalgerichte handelt. Allenfalls noch Nürnberger Bratwürste und Lebkuchen sind außerhalb der Landesgrenzen bekannt. Das wird der Vielfalt der Küche in Bayern nicht gerecht.

Kulinarischer Föderalismus

Wer kennt außerhalb Bayerns fränkische Knieküchle und Apfelkrapfen, schwäbische »Seelen« (Brotspezialität aus Dinkelmehl), eine als »Scheiterhaufen« oder »Ofenschlupfer« bekannte Mehlspeise oder die Allgäuer Käsespatzen? Bayerns Küche ist also vielfältig und nicht nur altbayerisch. Woher kommt der bis heute in Bayern auffällige kulinarische Föderalismus? Warum fallen die Speisekarten in Oberbayern gänzlich anders aus als in Ober- oder Unterfranken? Warum unterscheiden sich die Hofer »Bradwürscht« von ihren Schwestern und Brüdern in Ansbach, Bamberg, Bayreuth, Coburg oder Würzburg nicht nur im Geschmack, sondern auch in Formgebung, Zubereitung und Herstellung? Warum setzen gehobene Küchenchefs vermehrt wieder auf lokale Rezepturen, Ingredienzien und Geschmack vor Ort? Warum gehört ein »gewolfter« Kalbskopf zwar in die Münchner Weißwurst, aber keinesfalls in die fränkische Bratwurst? Warum findet man selbst innerhalb ein- und desselben Regierungsbezirks trotz überregionaler Discounter, uniformierter Fastfood-Ketten und internationaler Hotelimperien die unterschiedlichsten Ausführungen und Rezepturen zur Bratwurst?

Bayerisch-Schwaben

In Bayerisch-Schwaben gibt es bis heute keine genormten Käsespatzen. 1873 notierte schon der Allgäuer Pfarrer, Landwirt und Reichstagsabgeordnete Joseph Schelbert (1834–1887) Essensaversionen benachbarter Kulturreisender: »Die Leibspeise sind den Allgäuern die Kässpätzten, aus feinem Weißmehl gemacht, gesotten, und mit Kässchnitzchen und Schmalz völlig durchmischet. Diese sind unso geschätzter, je mehr sie von Schmalz triefen, und je höher sich die Käsfäden beim Essen ziehen lassen. Fremde können bei solchem Essen kaum zusehen, geschweige denn mitmachen.« Gäste aus Altbayern würden beim Anblick »sterbenskrank« und verdanken ihr »fermeres Leben« meist nur einem »Schluck Enzi-ner«. Auch in Nordschwaben und im Ries waren Allgäuer Tisch- und Speisesitten unbekannt.

Altbayern

Im alten Ober- und Niederbayern gibt es mit Ausnahme von Weißwürsten, Schweinsbraten und Leberkäse kaum flächendeckende Traditionsgerichte. Ähnliches aß man auch schon in Schlesien und in Hamburg. Die Milzwurst ist zwar auch eine altbayerische Spezialität, aber sie macht sich heute selbst auf nieder- und oberbayerischen Speiseplänen immer rarer. Bald wird sich die Slowfood-Bewegung neben dem aussterbenden halbfesten Schnittkäse Oberallgäuer Weißlack auch um die bayerische Milzwurst kümmern müssen. Schweinsaxen, Leberkäse und Weißwürste kann man seit geraumer Zeit in

unterschiedlicher Formation und bei minderer Qualität weltweit verzehren – nur eben nicht in fränkischen und schwäbischen Traditionshäusern! Bayerische Gastronomie außerhalb der Landesgrenzen, egal ob in Las Vegas, Toronto, Rom oder Paris, imitiert im weiß-blauen Ambiente meist ausschnittsweise Münchner Bier-, Schank- und Speisehäuser.

Bier

Auch das bayerische Bier schmeckt regional sehr unterschiedlich, obwohl gemeinsame Brautraditionen bis ins Mittelalter zurückreichen. In Bayern wurden im Jahr 2015 noch 616 steuerpflichtige Brauereien gemeldet. Im bevölkerungsreicheren Nordrhein-Westfalen waren es zu dieser Zeit gerade mal 128 Brauhäuser – ein Befund, der allein von Oberfranken (167) um ein Vielfaches überboten wird. Unter den bayerischen Biersorten sind trotz des uniformen Reinheitsgebots die Geschmacksvariationen heute so groß wie kaum jemals zuvor. Das regionale Angebot unterscheidet sich nicht nur, weil es viele Biersorten (Pils, Helles, Dunkles, Bock u. a.), tausendfache Aromen aus Hopfen, Hefe, Gerste und Malz gibt und weil Obergäriges von Untergäurigem zu trennen ist, sondern weil sich das örtliche Brunnen- und Brauwasser niemals einem verordneten Landesgeschmack fügen wird. Seit Biersommeliers in Bayern Geld verdienen, steigt die Zahl der örtlichen Bier-Getränk-Sorten – nicht alle sind weiterhin dem Reinheitsgebot verpflichtet – fast täglich an.

Käse

Auch für Bayern traf und trifft zu, was der für das zentralistische Frankreich gemünzte Stoßseufzer von General Charles de Gaulle (1890–1970) meinte: »Wie wollen Sie ein Volk regieren, das 246 Käsesorten besitzt?« Die französische Konsumforschung geht, genau gerechnet, sogar von 350 bis 400 landestypischen Käsesorten aus. Eine Untersuchung des historischen Käseangebots am Nürnberger Hauptmarkt im 16. Jahrhundert ergab, dass schon damals die Käsekrämer unterschiedlichste europäische Sorten von Skandinavien über die Niederlande bis Oberitalien, aber auch lokalen Käse vom Tegernsee, aus dem Allgäu, aus der Schweiz, dem Elsass und Hessen, aus dem Herzogtum Limburg oder aus süddeutschen Weidellandschaften feil hielten. Genannt wurden in München und anderen altbayerischen Städten bereits Ende des 16. Jahrhunderts der »Kreuzkäß von Werd« (Klosterkäse aus Heiligkreuz in Donauwörth), der »Ziger von Glaris« (Ziegenkäse aus dem Kanton Glarus) oder der friesische »Mümpelkäs«.

Forschungsfeld: Konsumgeschichte

Die vorausgehenden streiflichtartigen Bemerkungen zeigen, dass es zweifellos interessant sein kann, sich mit der Geschichte des Konsums zu beschäftigen. Die Konsumgeschichte führt bis heute in der Landes-, Stadt- und Regionalgeschichte ein Schattendasein. Die historische Bewertung des Konsums blieb im Kielwasser der Wirtschafts-, Sozial-, Markt-, Mode- sowie der Medienwissenschaften mit Blick auf die jeweiligen Luxus-, Genuss- und Verbrauchsgüter der Zeit kaum fokussiert. Forscher, die sich intensiver mit Konsumgeschichte beschäftigten, datierten die Ursprünge unserer Konsumgesellschaft zeitlich auch nicht allzu weit zurück. Man näherte sich allenfalls dem

bereits hochindustrialisierten ausgehenden 19. Jahrhundert an – eine Zeit, die in Bayern bereits zur Ära des Prinzregenten zählt. Das späte Mittelalter und die frühe Neuzeit als entscheidende Schwellenepochen zur Moderne, in der gerade in der süddeutschen Städtelandschaft sowohl Europas Luxusprodukte als auch alltägliche Gebrauchsgegenstände ihre Käufer, Liebhaber und Verteiler fanden, blieben gegenüber dem 19. und 20. Jahrhundert unterbewertet. Hier liegt aber die historische Wurzel für die Erklärung, warum sich Lokales und Regionales trotz uniformierender Medien und zentralistischer Verwaltungsreformen bis heute behauptet und warum es deshalb kein bayerisches Nationalgericht geben kann. Daran änderte auch die bereits vor der modernen bayerischen Staatsgründung im frühen 19. Jahrhundert beobachtete Globalisierung der regionalen Konsumgüter nichts. Produkte wie Nürnberger

Lebkuchen, ostfränkische Klöppel- und Spitzenwaren, ostschwäbische Textilien, Spessart-Gläser, Augsburger Buch-, Druck-, Gold- und Silberwaren, Nadeln und Nägel aus den um Nürnberg liegenden ländlichen Schmiede- und Hammerdörfern, bayerisches Salz, Münchner Biere, Allgäuer Käse oder Wessobrunner Stuckaturen waren auch schon im Europa der Frühen Neuzeit präsent. Ein Grund mehr sich mit der Konsumgeschichte zu beschäftigen.

Anmerkung:

Der Beitrag beruht auf *Wolfgang Wüst (Hrsg.): Regionale Konsumgeschichte (Franconia 7. Beihefte zum Jahrbuch für fränkische Landesforschung)*. Erlangen 2015. – Zu beziehen über die Verlagsdruckerei Schmidt in Neustadt a. d. Aisch.

Anschrift des Verfassers:

Prof. Dr. Wolfgang Wüst, Beim Grönacker 34, 90480 Nürnberg

»... für unser Seelenheil und zur Tilgung unserer Sünden«

Zum Jubiläum 1250 Jahre Ebertshausen (769–2019)

Von Wilhelm Liebhart

Am 1. Juli 1972 verlor die Altgemeinde Ebertshausen ihre Selbständigkeit und wurde der neuformierten Gemeinde Odelzhausen im Landkreis Dachau zugeteilt. Auch die Pfarrei St. Benedikt mit der Filialkirche St. Florian zu Wiedenzhausen ging in den Pfarrverband Odelzhausen auf. Trotzdem verlor das Dorf nicht seine Identität, was eindrucksvoll und nachhaltig Ende Mai 2019 anlässlich einer 1250-Jahrfeier zu beobachten war.

Frühe Nennung 769

Aus der Frühzeit der altbayerischen Geschichte besitzen wir eine seltene Quelle, ein Verzeichnis von Güterschenkungen des Adels für die Freisinger Bischofskirche. Sie setzen 744 ein. Das so genannte »Freisinger Traditionsbuch« stellt für die Region um München und um Freising eine herausragende Quelle der Landesgeschichte dar. Hunderte von Siedlungen konnten und können sich für ihre »Ortsjubiläen« auf diese frühen Urkunden berufen.¹ So auch Ebertshausen, das am **24. Februar 769** als *Eparmunteshusir* erstmals urkundlich genannt wird.² Wenn ein Ort zum ersten Mal schriftlich erscheint, muss er logischerweise schon bestanden haben, weshalb es wohl zutreffender ist, von einem »Namenstag« als von einem »Geburtstag« zu sprechen. Da der Ort aber früher nicht in Erscheinung tritt, kann man natürlich auch von einem Geburtstag im Sinne eines Eintritts in die Geschichte sprechen. Für die Zeit der Nichtschriftlichkeit ist die Archäologie zuständig. Sie hat uns gezeigt, dass es schon ältere Siedlungsspuren geben kann. Ebertshausen ist nach Ampermoching (748), Oberbachern (763) und Weichs (765) die am Frühesten genannte Siedlung im Landkreis Dachau, vor Dachau (805) oder Odelzhausen (814). Das Dorf gehört zu den ersten genannten Orten Bayerns überhaupt!

Ortsname

Was bedeutet der Ortsname? Der Name zerfällt in das Grundwort »*husir* = hausen« in der Bedeutung »Häuser« und in das voranstehende Bestimmungswort »*Eparmunt* = Eparmunt«. Eparmunt ist ein germanischer Personenname. Der Ortsname bedeutet also »Häuser des Eparmunt«. In diesem Baiowaren

(früher Bajuwaren) oder Franken dürfen wir den Ortsgründer des 7. Jahrhunderts erkennen. Man vermutet mit guten Gründen, dass der im Ortsnamen Wiedenzhausen steckende ebenfalls germanische Name *Winimunt* ein Sippenverwandter gewesen sein kann.³ Vielleicht haben Epar-munt und Winimunt gemeinsam zwischen 600 und 700 die heutigen Orte gerodet und besiedelt. Eparmunt war schon längst unter den Verblichenen, als am 24. Februar 769 Adelige auf dem Domberg in Freising zusammenkamen, um eine folgenschwere Schenkung zu bezeugen.

Schenkungsurkunde

Worum ging es? Der sperrige und blumige lateinische Text lautet in deutscher Übersetzung: »Solange es einem möglich ist (*oportet*), in dieser Welt zu verweilen, soll jeder darauf bedacht sein, sich auf die Sakramente zu besinnen und sich vor dem Todestag zu fürchten, damit uns nicht der unvorhergesehene Tod plötzlich trifft, was angesichts der menschlichen Gebrechlichkeit der Fall sein kann und der Tod gleichsam wie ein Dieb zugreift und uns seinen Fallstricken ausliefert; in der Vergänglichkeit bringen demjenigen Gottesliebe und menschlicher Nutzen ruhige Gewissheit, der einen Patron [Fürsprecher] gewinnt, der für ihn wechselweise am Tag des großen Gerichts beim Herrn dazwischen tritt beziehungsweise sich für ihn verbürgt, damit er reichlichsten Lohn für sich als Vergeltung empfängt.

Deshalb habe ich, Sigifrid, im Namen Gottes mit meinem Sohn Erchanfrid erwogen, für unser Seelenheil (*remedium animae nostrae*) und zur Tilgung unserer Sünden (*pro peccatis nostris abluendis*), damit uns ein milder Herr ein klein wenig gnädig ewige Verzeihung gewähren möge, beschlossen, unser Erbe (*hereditatem*) dem Grab des hl. Bekenntners Korbinian im Ort Freising (*in loco Frigisingas*), wo er kostbar ausgestattet (*pretiosus*) in der Erde ruht, zu überlassen. So haben wir es getan und verfügt, dass das Erbe dort am heiligen Ort für immer bleiben solle.

Das ist geschehen im Ort *villa Eparmunteshusir*. Was wir dort an Eigenbesitz zu haben scheinen, schenken wir ganz und vollkommen und bekräftigen dies mit Zeugen für den Dom