Bild: SN/GETTY IMAGES/THE BRIDGEMAN ART LIBRARY

Johanna Raudaschl war um 1930 Köchin der singenden Trapp-Familie in Salzburg Aigen. (Links ihr Dienstbuch) . Galt der Koch schon früh als Küchenkünstler, wurde weibliches Kochen mit dem Beruf des Dienens verbunden. Bild: SN/Irmgard Wöhrl, privat

„Kluge Frauen kochen besser"

„Gute Küche ist das innigste Band guter Gesellschaft," heißt es. Und zumeist waren es Frauen, die weitgehend im Verborgenen dieses innige Band knüpften. Die Münchner Gourmet-Journalistin Katja Mutschelknaus begab sich auf Spurensuche nach den weiblichen Seiten der Kochgeschichte. Was sie fand, waren interessante Details der Entwicklung des Küchenalltags ebenso wie berührende Porträts der Perlen in Künstler- und Prominentenhaushalten.

CAROLINE KLEIBEL

Über Köchinnen von früher gibt es nur wenig Konkretes, das ihre Biografien, ihre Rezepte, ihre spezifische Art, zu kochen und den Haushalt zu führen, mit Leben erfüllt. In den Standardwerken zur Geschichte der Kochkunst findet sich viel über Köche, aber so gut wie kein Hinweis auf begnadete Köchinnen. Dass es sie gegeben hat, steht fest, ist doch in der Weltliteratur von Flaubert bis Fontane, von Torberg bis Schnitzler schwärmerisch von ihnen die Rede. Wo also wurde Katja Mutschelknaus fündig? In der Dienstmädchenliteratur!

„Die Geschichte der Köchin ist eng verwoben mit der des Dienstmädchens. Während der männliche Koch früh mit dem Prestige des Künstlers behaftet war, verband man weibliches Kochen in der öffentlichen Wahrnehmung die längste Zeit mit dem Beruf des Dienens. Allerhöchste Zeit also, die Kunst der weiblichen Küche entsprechend zu würdigen," sagt die Autorin.

Auf ihrer Suche nach den namenlosen guten Geistern, deren erste Pflicht bei der Arbeit es war, unsichtbar zu sein, stürzte sich die bekennende Leseratte mit Heißhunger auf Autobiografien des 19. und frühen 20. Jahrhunderts. Zum Beispiel auf jene von Alice B. Toklas, der Lebensgefährtin der US-amerikanischen Schriftstellerin, Verlegerin und Kunstsammlerin Gertrude Stein, die herrlich freimütig über ihre Erlebnisse mit den Perlen ihres Künstlerhaushalts berichtete.

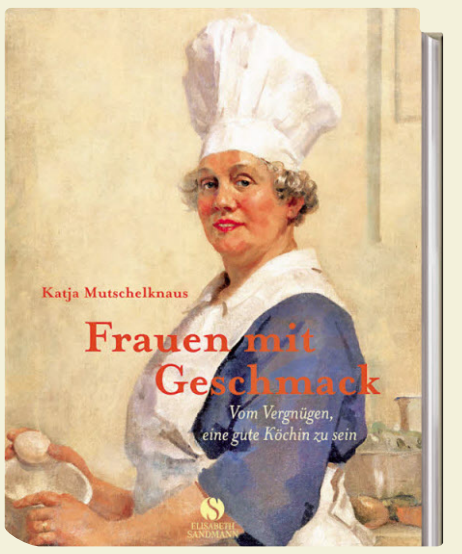
Auch die sensiblen lebensgeschichtlichen Erzählungen über Sigmund Freud und dessen Haushälterin Paula Fichtl waren Fundgruben für Küchengeschichten des bürgerlichen Zeitalters.

Besonders angetan hat es Katja Mutschelknaus jedoch Maria Pervich, die Köchin der Familie des ungarischen Komponisten Emmerich Kàlmàn, der vor den Nazis nach Amerika fliehen musste. Einer Anekdoten des österreichischen Autors Dietmar Grieser nach war diese Pervich eine kleine, zierliche Person, aber stur, ungeheuer zäh, eigenwillig und berstend vor Berufsstolz. Und sie muss eine Genießerin gewesen sein. Fünf Mahlzeiten täglich werden ihr nachgesagt, das war ihre Bedingung an die Herrschaft: zum Frühstück Guglhupf und Kaffee, zum zweiten Frühstück Salamibrote, zum Mittagessen drei Gänge mit Wein, zum Nachmittagskaffee üppige Kuchen und zum Abendbrot ungarische Gänseleberpastete, ein Stamperl Schnaps und vor dem Zubettgehen noch einen Whisky. Sie wurde 102 Jahre alt, war nie im Krankenhaus und gab für Hollywood-Größen von damals Dinnerabende mit 100 Personen. „Eine tolle Frau", so Katja Mutschelknaus, „und ein klassisches Beispiel für die enorme Arbeitsleistung der Köchinnen. Die waren nicht zimperlich. Die konnten zupacken und genossen dafür einen ungeheuren Respekt."

Die weibliche Kochkunst, fand Katja Mutschelknaus heraus, ist eng verknüpft mit der Bildungsgeschichte der Frauen. Um gut kochen zu können, war nicht nur die Weitergabe der Tradition von der Mutter zur Tochter wichtig, sondern auch das Lesen. Frauen mussten schließlich Kochbücher verstehen können.

Die ersten Kochbücher waren von sehr gebildeten Frauen verfasst worden oder für ebensolche gedacht gewesen, für Patriziertöchter wie die berühmte Philippine Welser, oder eben Adelige. Der Kampf um die Etablierung von Koch- und Haushaltsschulen war ein Kampf von Bildungspionierinnen, die sich mit ungeheurer Hartnäckigkeit für die weibliche Schulbildung einsetzten. Den Männern, die über die Errichtung von Mädchenschulen zu entscheiden hatten, wurde weibliche Bildung als „Haushaltsbildung" schmackhaft gemacht. Eine dieser schlauen Pionierinnen war Catharine Beecher, die Schwester der Verfasserin des Bestsellers „Onkel Toms Hütte", Harriet Beecher Stowe. Catharine Beechers Einsatz ist es zu verdanken, dass Amerikas Frauen und Mädchen Anfang bis Mitte des 19. Jahrhunderts ein flächendeckendes Schulnetz beschert wurde, in dem sie nicht nur Kochen, sondern gleich auch Latein, Griechisch und Chemie lernten. Beecher war überzeugt, dass Kochkunst und Bildung eng zusammen hängen und sie wusste: „Kluge Frauen kochen besser."

Klugheit im Sinne von Herzensbildung, gesunde Neugier und Offenheit bescheinigt auch Irmgard Wöhrl ihrer Großmutter Johanna Raudaschl, die um 1930 Baron und Baronin Georg und Maria Auguste von Trapp, deren damals neun Kinder und die vielen Gäste mit ihren Kochkünsten verwöhnte. Wie Katja Mutschelknaus hat sich Irmgard Wöhrl zum Ziel gesetzt, die Geschichte einer Köchin, ihre Koch- und Lebensrezepte zu bewahren und zeitgemäß aufzubereiten. Immerhin hatte Johanna Raudaschl am Alltag der später weltberühmten Gesangstruppe wie ein Familienmitglied teilgenommen. Mit der gleichaltrigen Maria von Trapp verband sie bei aller Unterschiedlichkeit eine besondere Seelenverwandtschaft, woran berührende Erlebnisse und kleine indiskrete Episoden lebhaft erinnern: „ . . . hinter der gestrengen Fassade meiner Dienstgeberin sah ich zuweilen noch den einstigen glühenden Freigeist durchblitzen, einen Rest verbliebener Unangepasstheit, der sich zeigte, wenn Frau Baronin, um den Zucker in ihren Kaffee zu geben, anstatt der silbernen Zuckerzange lieber die Finger verwendete." Die Hauptmahlzeit wurde im Hause Trapp stets zu Mittag eingenommen, und so fuhr Johanna Raudaschl vormittags noch schnell auf ihrem „klapprigen Radl die Salzach entlang hinein in die Stadt. Die alteingesessene Fischhandlung am Hanuschplatz oder die Marktstandeln am Grünmarkt waren Garanten für beste Ware. Je nach Jahreszeit boten die Walser Gemüsebauern ihr Sortiment feil, boten private Sammler – um sich in den schlechten Zeiten ein bisserl Geld zu verdienen – günstig frische Heidelbeeren an, dass alles ganz blau war."



Die Geschichte der Köchin erzählt von Heldinnen des Alltags, von Können, Wagemut und Kreativität: **Katja Mutschelknaus. Frauen mit Geschmack.** Vom Vergnügen, eine gute Köchin zu sein. Elisabeth Sandmann Verlag München, 2010. Ihre Koch- und Lebensrezepte sollen auch Salzburg „auf Trapp" bringen: **Irmgard Wöhrl. Das Trapp Kochbuch.** Original-Rezepte der Köchin Johanna Raudaschl. Anton Pustet Verlag Salzburg, 2010.

Kochen ist das erste Opfer der Mehrfachbelastung

So war das gestern, und wie ist es heute? Katja Mutschelknaus zieht eine ernüchternde Küchenbilanz: „In meinem persönlichen Umfeld kenne ich kaum eine Frau, die nicht ein ambivalentes Verhältnis zum Kochen und Genießen hätte. Die Argumente: Keine Zeit zum Kochen, keine Ahnung, wie das geht, Angst vor zu vielen Kalorien und was weiß ich noch alles. Und ich stelle mit Bestürzung fest, dass es eine Menge gebildeter, selbstbewusster Frauen gibt, die sich beim Kochen von ihren Partnern auf eine Weise bekritteln lassen, die man noch aus den patriarchalischen Fünfzigerjahren kennt. Der Mehrfachbelastung der Frauen fällt das Kochen oft als erstes zum Opfer. Sie treten es eben – anders als früher an Haushaltshilfen – jetzt an Fertigpizza- und die Tiefkühltortenindustrie ab. Das ist auch ein Fazit meines Buches: Weibliches Kochen war immer ein Spiegel gesellschaftspolitischer Verhältnisse. Daran hat sich bis heute nichts geändert."