

Seit 100 Jahren ist Bayern ein Freistaat, aber noch immer gibt es kein bayerisches Nationalgericht – warum eigentlich?

# Wo der Föderalismus sogar kulinarisch geprägt ist

VON WOLFGANG WÜST

100 Jahre Freistaat Bayern und seit der Proklamation des Königreichs über 200 Jahre politisch verordneter Zentralismus, ungezählte Markt-, Lebensmittel- und Verbraucherschutzgesetze, die zum Teil auf der „guten“ Policy des 16. bis 18. Jahrhunderts gründen, aber noch immer gibt es kein bayerisches Nationalgericht. Die Frage stellt sich: Warum?

**T**ourismuswerbung, die abseits unserer Landesgrenzen in Asien und Amerika fränkische Knieküchle und Apfelkrapfen, Nürnbergs Bratwürste und Lebkuchen, schwäbische „Seelen“ (Brotspezialität aus Dinkelmehl), eine als „Scheiterhaufen“ oder „Ofenschlupfer“ bekannte Mehlspeise, Allgäuer Käsespatzen, französisch stämmiges „Böflamott“ zusammen mit bayerischem Schweinekrustenbraten und Krautsalat als weiß-blaue Schmankerl verkauft, muss man nicht unbedingt ernst nehmen. Es handelt sich meist um oberflächlich konstruierte Nationalismen, die wenig Gemeinsamkeiten mit den vielgestaltigen Kulturlandschaften Frankens, Schwabens und Bayerns haben.

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 „Bradwärscht“ 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?

In Bayerisch-Schwaben gibt es bis heute keine genormten Käsespatzen.



Der 1520 verstorbene Nürnberger Lebküchler Hans Buel bei der Arbeit. Pinselmalerei auf Pergament. Das Foto ist den Hausbüchern der Nürnberger Zwölfbrüderstiftungen entnommen.

1873 notierte schon der Allgäuer Pfarrer, Landwirt und Reichstagsabgeordnete Joseph Schelbert (1834–1887) Essensversionen benachbarter Kulturreisender: „Die Leibspeise sind den Allgäuern die Kässpätzchen, aus feinem Weißmehl gemacht, gesotten, und mit Kässchnittchen und Schmalz völlig durchmischt. Diese sind umso 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 Albayern würden beim Anblick „sterbenskrank“ und verdanken ihr „ferneres Leben“ meist nur einem „Schluck Enzianer“.

Auch in Nordschwaben und im Ries waren Allgäuer Tisch- und Speisesitten unbekannt. Im alten Ober- und Niederbayern gibt es mit Ausnahme von Weißwürsten – sie wurden zwar der Legende nach 1857 in München am Marienplatz im Gasthaus „Zum Ewigen Licht“ erfunden, die besten sollen aber ausgerechnet aus Augsburg kommen – und Leberkäs kaum flächendeckende Traditionsgerichte. Ähnliches aß man zuvor aber auch schon in Schlesien und in Hamburg.

Die Milzwurst ist zwar auch eine altbayerische Spezialität, aber sie macht sich heute selbst auf nieder- und ober-



Der „Alte Markt“ der Handels- und Reichsstadt Nürnberg im 16. Jahrhundert. Das Aquarell entstand 1905 und stammt von August Godemann (1870–1930).

Foto: Deutsches Museum

bayerischen Speiseplänen immer rarer. Bald wird sich die Slowfood-Bewegung neben dem aussterbenden halbfesten Schnittkäse Oberallgäuer Weißlacker auch um die bayerische Milzwurst kümmern müssen.

Schweinschaxen, 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. Trotzdem soll es immer noch japanische Bus- und Flugtouristen geben, die im Hofbräuhaus am Platzl in München Händelmaier's süßen Senf aus Regensburg in den Sud kippen, die Weißwurst samt Haut zerlegen, um am Ende alles als bayerische Suppe auszuschlürfen, wenn erstaunte Bedienungen keine Löffel brachten. Mahlzeit, und das für 365 Tage im Jahr!

Auch das Bier schmeckt nicht gleich

Auch bayerisches Bier schmeckt regional sehr unterschiedlich, obwohl gemeinsame Brautraditionen bis ins Mittelalter zurückreichen und die zentrale Biersteuer auch noch nach der Reichsgründung 1870/71 zu den wichtigsten Einkommensquellen im Königreich zählte. 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 wurde. Unter den bayerischen Biersorten sind trotz uniformen Reinheitsgebotes die Geschmacksvariationen heute so groß wie kaum jemals zuvor. Das regionale Angebot unterscheidet sich nicht nur, weil es viele Braustile (Pils, Helles, Dunkles, Bock und andere) gibt, sich tausendfache Aromen aus Hopfen, Hefe, Gerste und Malz gewinnen lassen, weil Obergäriges von Untergärem zu trennen ist, sondern weil sich das örtliche Brunnen- und Brauwasser

## 100 Jahre



## Freistaat Bayern

ser niemals einem verordneten Landesgeschmack fügen wird. Seit Bier-sommeliers in Bayern Geld verdienen, steigt die Zahl der örtlichen Bier-Getränk-Sorten – nicht alle sind weiterhin dem Reinheitsgebot verpflichtet – fast täglich an.

Auch für Bayern traf und trifft der für das zentralistische Frankreich gemünzte Stoßseufzer von General Charles de Gaulle (1890–1970) zu: „Wie wollen Sie ein Volk regieren, das 246 Käsesorten besitzt?“ Die französische Konsumforschung geht, genau

gerechnet, sogar von 350 bis 400 landestypischen Käsesorten aus. Peter Fleischmann, Direktor des Nürnberger Staatsarchivs, hat unlängst das historische Käseangebot am Nürnberger Hauptmarkt näher untersucht. Er stellte fest, alleine an diesem reichsstädtischen Markt reichten 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 Weidelandschaften entlang der Flussauen. Genannt wurden in Nürnberg und anderen Reichsstädten bereits Ende des 16. Jahrhunderts der „Kreutzkäb von Werd“ (Klosterkäse aus Heiligkreuz in Donauwörth), der „Ziger von Glaris“ (Ziegenkäse aus dem Kanton Glarus) oder der Friesische „Mümpelkäs“.

Konsumgeschichte führt ein Schattendasein

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-, Modewie 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. Entstehender oder entwickelter Massenkonsum galt lange Zeit als das veritable Kennzeichen einer Konsumgesellschaft. Die Konsumgeschichte wurde entsprechend modern ausgerichtet. 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 dem 20. Jahrhundert unterbewertet. Hier liegt aber die historische Wurzel für die Erklärung, warum sich Lokales trotz uniformierender Medien und zentralistischer Verwaltungsreformen bis heute behauptet.

Daran änderte auch die bereits vor der modernen bayerischen Staatsgründung 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 für den Nürnberger Verlags- und Handelsmarkt aus den umliegenden ländlichen Schmiede- und Hammerdörfern, bayerisches Salz, Münchner Biere, Allgäuer Käse – von Carl Hirnbein (1807–1871) konsumtauglich vermarktet – oder Wessobrunner Stuckaturen waren auf den Weltmärkten der frühen Neuzeit präsent.

Das momentane Gedenken an 100 Jahre Freistaat und 200 Jahre Bayerische Verfassung deckt sich zwar zeitlich mit der Geburt des oft beschriebe-



Leckeres für die Reise: Eine Exportdose mit 20 Stück Nürnberger Bratwürste.

Foto: Frankenland-Versand

nen und verteilten Massenkonsums, aber die spannende Frage nach dem Weiterwirken älterer regionaler Konsum-, Trink- und Speisegewohnheiten wurde zu selten mit den lebensbestimmenden Vorbehalten der Menschen gegen von oben verordnete Gleichmacherei und Zentralisierung verknüpft. Franken mit seinen unterschiedlichen, überwiegend kleinstrukturierten Kulturräumen ist hierfür ein sehr dankbares Experimentierfeld.

Der Autor, Prof. Dr. Wolfgang Wüst, ist Inhaber des Lehrstuhls für Bayerische und Fränkische Landesgeschichte an der Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg.



Eine altbayerische Spezialität ist die Milzwurst mit kirschkernegroßen Stücken von der (Rinder-)Milz.

Foto: fleischtheke.info