

Buchvorstellung



Der ehemalige Kreisheimatpfleger Rupert Berndl war 46 Jahre im Einsatz für Tradition, Kultur und Brauchtum bis er 2019 dieses Amt aufgab. Aber die Dinge lassen ihn nicht los. Das beweist sein nunmehr drittes Kochbuch. Nach „Brennsuppen und Erdäpfel“ sowie „Kartoffelsterz und Hollerkoch“ nun Rehragout und Schnepfendreck. Ein altes Kochbuch brachte Berndl auf die Idee, dass die Rezepte auch erzählen wie es den Menschen damals ergangen ist. In seinem dritten Buch steht diesmal das Wild im Mittelpunkt. Reich bebildert gibt es auch gleich einen Eindruck in das „Kochleben“ einer vergangenen Zeit. Der waldreiche Bayerische Wald war in früheren Zeiten direkt ein Urwald und damit natürlich auch recht wildreich. So hat die Jagd, die Wildküche und zuguterletzt die Wilderei viele Jahrhunderte ihren festen Platz gehabt. Viele der alten Rezepte sind natürlich heute nicht mehr nachzuvollziehen. Schnepfen und Biber um nur zwei geschützte Tierarten zu nennen, wandern heute nicht mehr in den Kochtopf. Aber manch anderes, wenn es sich um Reh, Hirsch oder Wildsau handelt sowie die allzeit beliebten Knödel, wäre vielleicht einen Versuch wert. Rupert Berndl hat sich zwar auf den Zeitraum von 1848 bis 1948 konzentriert. Er begründet das damit, dass in dieser Zeit im Bayerischen Wald viel

passiert ist. Drei Kriege (1870/71 + 1. und 2. Weltkrieg), Anstieg der Bevölkerung sowie mehr Rechte für die Bürger und die technische Entwicklung und die Auswirkungen auf die Menschen machen diesen Zeitraum einfach spannend. Aber trotzdem holt der Schriftsteller weiter aus. Der erste Abschnitt im Buch beschäftigt sich mit der Geschichte der Jagd. Dann ist die Entwicklung von Kochen und Küche an der Reihe. Natürlich dürfen nachfolgend die Rezepte nicht fehlen. Alte Rezepte zu übersetzen war nicht einfach allein wegen der anderen Maßeinheiten, die früher üblich waren. Anhand von Beispielen lässt uns Berndl dies sehr einfach nachvollziehen. Der letzte große Abschnitt ist der Wilderei gewidmet. Sehr anschaulich anhand historischer Beispiele zeigt der Autor Hintergründe und Ursachen der Wilderei gerade im Bereich des Bayerischen Waldes auf. Einige Anekdote entlocken dem Leser sicherlich ein Schmunzeln. Vieles war damals aber blutiger Ernst. Manchen Toten gab es zu jenen Zeiten sowohl auf den Seiten der Wilderer wie auch bei den Forstbeamten. Die Jagd hatte immer einen besonderen Stellenwert im Bayerischen Wald. Die Zubereitung der Jagdbeute gehört natürlich dazu. Jagdverbote waren zu allen Zeiten, neben menschlicher Not und manchmal natürlich Geldgier, die Triebfeder für die Wilderei. So verbinden sich die drei Themen des Buches zu einem homogenen Ganzen. Ein Aspekt soll nicht unerwähnt bleiben. Kochen bei einfachen Bäuerinnen, im Bürgerhaushalt oder bei armen Leuten. Berndls gesammelte Rezeptunterlagen brachten viele interessante Details ans Licht. Allesin allem ist dem Autor wieder ein unterhaltsames und spannendes Kochbuch gelungen, dass das Leben einer interessanten Epoche beleuchtet. Erschienen ist das Buch im SüdOst Verlag, Battenberg Gietl Verlag GmbH.