

Stefanie Büttner/Laura-Elena Keck

»THE GREAT AMERICAN LOVE AFFAIR«

US-amerikanische Kochbücher der 1960er- und 1970er-Jahre

Mit der Titelstory »The Cooking Craze« kommentierte das »Time Magazine« 1977 die Hingabe von US-Amerikaner_innen an eine neue Leidenschaft: das Kochen.¹ »The Great American Love Affair is taking place in the kitchen«, behauptete der Artikel, in dem sich auch Craig Claiborne zu Wort meldete, seit 1957 *Food Editor* und Restaurantkritiker der »New York Times«. Er bekräftigte: »Gourmet cooking at home is a movement that has arrived.«² Das Magazin diagnostizierte damit ein Massenphänomen: Seit den 1960er-Jahren eroberten das Selberkochen und ein verstärktes Interesse an Ernährung den Alltag vieler US-Amerikaner_innen. Der Artikel beschrieb einen Trend, der Frauen – und zunehmend auch Männer – vorwiegend aus der Mittel- und Oberschicht erfasste sowie einen Boom der Kochbuchliteratur mit sich brachte.

Das Kochbuch als historische Quelle hat in den letzten Jahren wachsende Aufmerksamkeit gefunden, vor allem in der englischsprachigen Forschung und den kulturwissenschaftlich geprägten *Food Studies*. Neuere Beiträge untersuchen einzelne Kochbücher oder Sammlungen.³ Für die USA seit dem 18. Jahrhundert hat Megan J. Elias jüngst gezeigt, was Kochbücher zur historischen Spurensuche nach sozio-kulturellen

1 Love in the Kitchen, in: *Time Magazine*, 17.12.1977.

2 Ebd.

3 Z. B. Nathalie Cooke, Canadian Cookbooks. Changing Ideas about Cooking and Contamination, 1854–1898, in: *Canadian Bulletin of Medical History/Bulletin Canadien d'histoire de la Médecine* 32 (2015), S. 297-317; Sarah N. Heiss/Benjamin R. Bates, Where's the Joy in Cooking? Representations of Taste, Tradition, and Science in the Joy of Cooking, in: *Food and Foodways* 22 (2014), S. 198-216; Kennan Ferguson, Intensifying Taste, Intensifying Identity. Collectivity through Community Cookbooks, in: *Signs* 37 (2012), S. 695-717; Rosalyn Collings Eves, A Recipe for Remembrance. Memory and Identity in African-American Women's Cookbooks, in: *Rhetoric Review* 24 (2005), S. 280-297; Jessamyn Neuhaus, *Manly Meals and Mom's Home Cooking. Cookbooks and Gender in Modern America*, Baltimore 2003.

Praktiken und Ordnungsmustern beitragen können.⁴ Sie und viele andere Autor_innen begreifen Kochbücher als Sonden, mittels derer bestimmte Elemente sozialer Ordnungen erfasst und interpretiert werden können. Dazu zählen Ernährungswissen und -praktiken, Lebensmittelverfügbarkeit und -konsum, der Stellenwert von Genuss und Geschmack sowie Auffassungen von Gesundheit, Körper, Geschlecht, Identität und Subjekt.

Rar sind allerdings Beiträge, die eine systematische Annäherung an die Quellenart versuchen.⁵ Den nach wie vor wichtigsten Referenzpunkt in der deutschsprachigen Forschung markiert ein Beitrag von Ulrike Thoms aus dem Jahr 1993.⁶ Thoms konzentriert sich zwar auf Kochbücher des Zeitraumes von 1880 bis 1913, liefert aber auch für die Zeitgeschichte viele wichtige Anregungen. Ihr Interesse ist primär ernährungshistorisch und zielt auf eine quantitativ möglichst dichte Erfassung der Kochbücher und Rezepte der avisierten drei Jahrzehnte. Als Methode schlägt sie verschiedene Formen des systematischen Vergleichs vor – etwa diachron zwischen unterschiedlichen Auflagen oder synchron zwischen mehreren Publikationen. Ergänzend zu Thoms' Zugang verfolgt der vorliegende Beitrag eine andere Stoßrichtung: Durch eine genaue Lektüre ausgewählter Beispiele werden signifikante Merkmale des Genres herausgearbeitet, die den besonderen Quellenwert von Kochbüchern für die Zeitgeschichte ausloten. Welche neuen Lesarten und Aspekte der Alltags-, Konsum- und Sozialgeschichte kommen zum Vorschein, wenn man die spezifische Struktur dieser Quellengattung ernstnimmt?

Exemplarisch gezeigt werden soll dies anhand von drei US-amerikanischen Kochbüchern aus den 1960er- und 1970er-Jahren. Folgende auflagenstarke Publikationen schlossen an unterschiedliche zeitgenössische Diskurse zum Thema Kochen und Ernährung an:⁷ »The New McCall's Cookbook«,⁸ eine Auskopplung von Rezepten der gleichnamigen populären Frauenzeitschrift von 1973, spiegelte die Vervielfältigung

4 Megan J. Elias, *Food on the Page. Cookbooks and American Culture*, Philadelphia 2017.

5 Zu den Ausnahmen gehören: Kyri W. Claflin, Representations of Food Production and Consumption. Cookbooks as Historical Sources, in: Anne Murcott/Warren J. Belasco/Peter Jackson (Hg.), *The Handbook of Food Research*, London 2013, S. 109-127; Henry Notaker, Printed Cookbooks. Food History, Book History, and Literature, in: *Food and History* 10 (2012), S. 131-159; Barbara K. Wheaton, Cookbooks as Resources for Social History, in: Paul Freedman/Joyce E. Chaplin/Ken Albala (Hg.), *Food in Time and Place. The American Historical Association Companion to Food History*, Oakland 2014, S. 276-300.

6 Ulrike Thoms, Kochbücher und Haushaltslehren als ernährungshistorische Quellen. Möglichkeiten und Grenzen eines methodischen Zugriffs, in: Dirk Reinhardt/Uwe Spiekermann/Ulrike Thoms (Hg.), *Neue Wege zur Ernährungsgeschichte. Kochbücher, Haushaltsrechnungen, Konsumvereinsberichte und Autobiographien in der Diskussion*, Frankfurt a.M. 1993, S. 9-50.

7 Die Auswahl spiegelt natürlich nicht annähernd die Vielfalt der US-amerikanischen Kochbuchlandschaft wider und repräsentiert den eher klassischen Zugang zu Kochen und Essen. Was das Thema und das Zielpublikum angeht, stellt sich das Gesamtbild weitaus differenzierter dar. Verschiedene Ernährungs-, Koch- oder regionale Trends sowie der zunehmende Einfluss von Lebensmittel- oder Küchengerätefirmen auf Küchenpraktiken bestimmten viele Inhalte. Dennoch lässt sich zeigen, wie eine differenzierte Lektüre der hier verwendeten populären Titel als Sprungbrett zu spezifischen Analysen anderer Beispiele in Verschränkung mit weiteren Kategorien dienen kann. Auch die Einordnung der Neuveröffentlichung von Adelle Davis' Buch in Ernährungs- und Gesundheitsdebatten der 1970er-Jahre sowie ein Vergleich mit europäischen Entwicklungen wären lohnend.

8 Mary Eckley (Hg.), *The New McCall's Cookbook*, New York 1973.

des Nahrungsmittelangebots sowie gängige Rezept- und Kochmoden wider. Die anderen zwei Beispiele standen dieser Mainstream-Küche auf unterschiedliche Weise eher kritisch gegenüber: »Mastering the Art of French Cooking«⁹ von 1961 wollte die französische Gourmet-Küche für ein US-amerikanisches Publikum zugänglich machen. »Let's Cook It Right«,¹⁰ das 1970 in einer überarbeiteten Neuauflage des Originals von 1947 erschien, propagierte in der neueren wie in der älteren Version eine gesunde Ernährung und übte auf ernährungswissenschaftlicher Grundlage Kritik an verbreiteten Koch- und Essgewohnheiten in den USA – eine Haltung, die seit den 1960er-Jahren eine neue Konjunktur erlebte. Im Folgenden richtet sich unser Blick vor allem auf die narrative Binnenlogik und Konzeption der Bücher, die es ermöglichen, damit in Beziehung stehende historische Prozesse herauszuarbeiten. Vier Kategorien werden näher beleuchtet: Hybridität und Sammlungscharakter von Kochbüchern (1.), die Vermittlung zwischen Norm und Praxis (2.), die Relevanz von Fähigkeit und Befähigung der Leser_innen (3.) sowie die Intermedialität und Kooperativität des Genres (4.).¹¹

1. Kochbücher als Sammlungen und hybrides Genre

Der kleinste gemeinsame Nenner des sehr heterogenen Kochbuchgenres ist, dass es praktische Anleitungen zur Nahrungszubereitung gibt, und zwar in Form von Rezepten. Deren modernes Format – eine Liste von Zutaten und Mengenangaben, gefolgt von Hinweisen zur Zubereitung, die meist Schritt für Schritt beschrieben wird – bildete sich vermutlich im 19. Jahrhundert heraus.¹² Rezepte tauchen allerdings nicht nur in Kochbüchern auf, sondern auch in anderen Kontexten, etwa in Zeitschriften oder auf Lebensmittelverpackungen.¹³ Im Gegensatz dazu sind Kochbücher immer Sammlungen: Sie vereinen eine große Zahl von Rezepten an einem Ort, ordnen sie und setzen sie in Beziehung zueinander. Sie sind im Ergebnis mehr als die Summe ihrer Rezepte – auch deshalb, weil sie sich in den wenigsten Fällen auf das Sammeln derselben beschränken: Vorworte, ernährungswissenschaftliche Passagen, Einkaufsratgeber, Menüfolgen und Illustrationen in unterschiedlicher Funktion ergänzen die Rezepte. Dadurch verschwimmen oft die Grenzen zu anderen Quellenarten wie Ernährungsratgebern oder Haushaltslehren. Man kann also von Kochbüchern als hybridem Genre sprechen.

9 Simone Beck/Louissette Bertholle/Julia Child, *Mastering the Art of French Cooking*, New York 1964 (zuerst 1961).

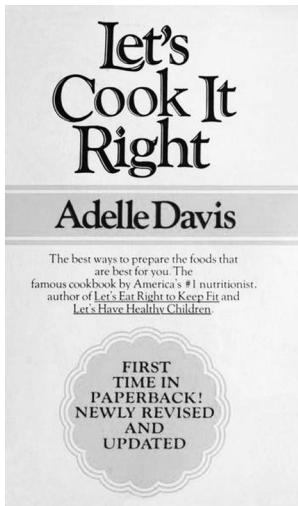
10 Adelle Davis, *Let's Cook It Right*, New York 1970 (zuerst 1947).

11 Der Beitrag entstand im Rahmen des Forschungsverbunds »Ernährung, Gesundheit und soziale Ordnung in der Moderne: USA und Deutschland«, einem Projekt der Förderinitiative »Schlüsselthemen für Wissenschaft und Gesellschaft«. Unser Dank geht an die VolkswagenStiftung sowie an alle Kolleginnen und Kollegen im Projekt. Außerdem danken wir der Schlesinger Library am Radcliffe Institute der Harvard University für die Unterstützung bei der Arbeit mit dem Quellen- und Bildmaterial.

12 Vgl. Notaker, *Printed Cookbooks* (Anm. 5), S. 153.

13 Vgl. Wheaton, *Cookbooks as Resources for Social History* (Anm. 5), S. 285.

Betrachtet man formalen Aufbau und inhaltliche Gewichtung bestimmter Aspekte im Zusammenhang, wird die jeweilige Ausrichtung eines Kochbuches deutlich. Konzeptionell könnte der Kontrast zwischen »The New McCall's Cookbook« (im Folgenden: NMC) und »Let's Cook It Right« (im Folgenden: LCR) nicht größer ausfallen: Bei



»Let's Cook It Right« (1970)
von Adelle Davis,
»America's # 1 nutritionist«,
Titelseite

NMC waren die einleitenden Worte knapp gehalten; sie umfassten lediglich den Klappentext sowie kürzere Einschübe zu den jeweiligen Kapitelanfängen. Ihre Funktion beschränkte sich darauf, die jeweils folgende Sektion grob zu charakterisieren oder den Genuss an den Rezepten und deren Zubereitung zu unterstreichen. Auf ernährungswissenschaftliche Passagen wurde zwar nicht verzichtet, sie rutschten aber in das 24. und letzte Kapitel des Buches.

In LCR erfuhr die Diskussion von Ernährung und Ernährungswissen eine viel höhere Gewichtung, die sich im gesamten Buch widerspiegelt. Auch optisch und sprachlich wurde dies deutlich – und die angesprochene Hybridität des Genres beinahe auf die Spitze getrieben. Die Autorin Adelle Davis hatte seit den 1940er-Jahren mehrere weit verbreitete Ernährungsratgeber verfasst und wurde 1972 vom »Time Magazine« als Teil einer in den US-Medien erstmals sichtbar werdenden »Food-Szene« zur »high-priestess of nutrition« ausgerufen.¹⁴ Mit der Neuauflage ihres Buches knüpfte sie einerseits an die vergangenen Jahrzehnte an, schrieb sich im Rahmen

der zunehmenden Ernährungsunsicherheit und der verstärkten Gesundheitsdebatten der ausgehenden 1960er-Jahre aber auch in neue Kontexte ein. Wie sie im Vorwort festhielt, habe sie auf die zahlreichen Nachfragen zu Ernährungsdetails reagieren müssen.¹⁵ Sie verknüpfte die dargebotenen Rezepte mit ihren Ansichten zum Nexus von Gesundheit, Ernährung und fiten Körpern.¹⁶ Davis' Kritik richtete sich gegen die Fehler der als »amerikanisch« ausgemachten Ernährungsweise – zum Beispiel die Dominanz industriell hergestellter (Fertig-)Nahrung – und kann im Zeichen der krisenhaften Auseinandersetzung mit den Risiken von Ernährung im Untersuchungszeitraum gelesen werden. Die komplette Struktur des Kochbuches bekräftigte die primäre Ausrichtung auf Ernährungs(um)erziehung und das Erlernen »richtigen« Kochens und Essens.

14 The High-Priestess of Nutrition, in: *Time Magazine*, 18.12.1972. Das Titelthema der Ausgabe lautete: »Eating May Not Be Good For You«.

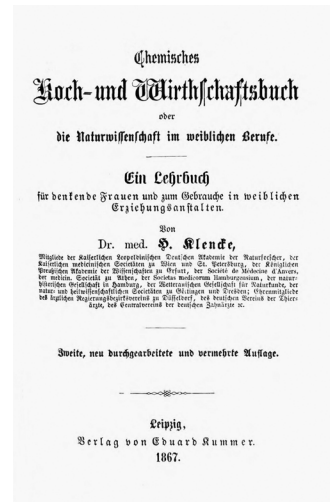
15 Davis, *Let's Cook It Right* (Anm. 10), S. 14.

16 Vgl. Catherine Carstairs, »Our Sickness Record is a National Disgrace«. Adelle Davis, Nutritional Determinism, and the Anxious 1970s, in: *Journal of the History of Medicine and Allied Sciences* 69 (2014), S. 461-491, und Elias, *Food on the Page* (Anm. 4), S. 145f.

Davis schloss damit an eine Kochbuchtradition an, die im Kontext der zunehmenden Verwissenschaftlichung der Ernährung in Europa um die Mitte des 19. Jahrhunderts populär wurde. Ein Blick über den Atlantik hinweg nach Deutschland zeigt, dass dort bereits in den 1860er-Jahren Kochbücher erschienen waren, die sich der Ernährungs(um)erziehung unter Rückgriff auf wissenschaftliche Erkenntnisse verpflichtet hatten. Ein prägnantes Beispiel ist Hermann Klenckes »Chemisches Koch- und Wirthschaftsbuch« von 1867: Die ersten 150 Seiten waren Erklärungen zur Geschichte und Bedeutung der Küche, zu Stoffwechsel und Nährstoffen sowie chemischen Prozessen beim Kochen gewidmet. Erst danach folgten die praktischen Anleitungen, die das Kochbuchgenre verspricht.¹⁷

Davis' Kochbuch (in der Ausgabe von 1970) war zeitgemäß deutlich knapper gehalten, wies aber eine ähnliche Gliederung auf: In einer gut zehnsseitigen, essayartigen Einführung erläuterte die Autorin nicht nur die ihrer Ansicht nach optimale Herangehensweise an das Kochen und die fundierte Unterweisung der modernen Köchin. Sie prangerte ebenso Missstände im amerikanischen Lebensmittelsystem an, stellte einen großen Bedarf an geeigneteren Rezeptangeboten fest und beschloss so ihr erstes Kapitel – ohne ein einziges Rezept. Budgetmanagement war ebenso relevant, und Davis diskutierte mittels ihres Expertinnenwissens als gelernte Ernährungswissenschaftlerin und Biochemikerin ausführlich die Zusammensetzung, Herkunft und optimale Verarbeitungsweise von Lebensmitteln. LCR lässt sich somit – ähnlich wie Klenckes gut 100 Jahre früher erschienenes Werk – an der Schnittstelle zwischen Kochbuch, Ernährungsratgeber und Haushaltslehre verorten.

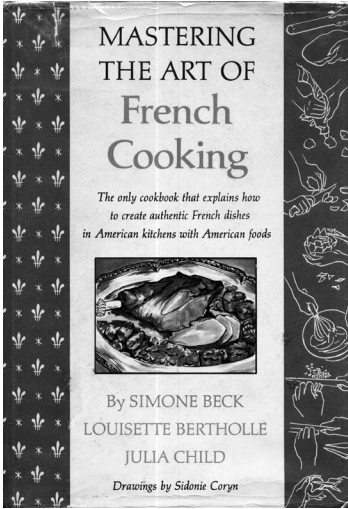
Dass die Rezeptsammlungen in Kochbüchern mehr sind als die Summe ihrer Teile, zeigt sich besonders gut an »Mastering the Art of French Cooking« (im Folgenden: MAFC). Das Buch widmete sich einem essentiellen Bestandteil des damaligen »guten Geschmacks« – der französischen Küche, die im System der kulinarischen Hierarchien weit oben stand, aber gleichzeitig als besonders schwierig galt. Die Autorinnen Simone Beck, Louisette Bertholle und Julia Child hatten den Anspruch, zwischen gehobener Küche, praktikablen und lokal verfügbaren Zutaten sowie der richtigen Erläuterung für die Leser_innen zu vermitteln.



Die Verwissenschaftlichung des Kochens: Hermann Klenckes »Chemisches Koch- und Wirthschaftsbuch« (1867)

17 Hermann Klencke, *Chemisches Koch- und Wirthschaftsbuch oder die Naturwissenschaft im weiblichen Berufe. Ein Lehrbuch für denkende Frauen und zum Gebrauche in weiblichen Erziehungsanstalten*, 2., neu durchgearbeitete und vermehrte Aufl. Leipzig 1867.

Auch darin lag eine Kritik an der zunehmend auf *Fast Food* und Fertignahrung fixierten US-amerikanischen Esskultur, allerdings aus einer anderen Richtung als bei Adelle Davis. Strategien zur Vermittlung von Handwerkszeug und Wissen für das »richtige« Kochen beeinflussten in MAFC die Auswahl, die Staffelung und auch die



»The only cookbook that explains how to create authentic French dishes in American kitchens with American foods«: Cover von »Mastering the Art of French Cooking« (1964)

formale sowie grafisch-textliche Aufbereitung der Rezepte. Die drei Autorinnen erklärten nicht nur die nach ihrem Dafürhalten wichtigen Hilfsmittel, Fachbegriffe und Techniken. Um den Leser_innen zu verdeutlichen, wie sich die französische Küche als größerer Zusammenhang denken ließ, wurden in MAFC beispielsweise Referenzen zwischen den Kapiteln oder auch textuelle Marker – ein eigenes Zeichen- und Verweissystem – bewusst gesetzt, um einzelne Rezepte oder zeitliche Abläufe gedanklich zu verknüpfen: »Master recipes are headed in large, bold type; a special sign, *, precedes those which are followed by variation. Most of the recipes contain this sign, (*), in the body of the text, indicating up to what point a dish may be prepared in advance.«¹⁸ Die Autorinnen wollten das Verständnis schulen, was zusammengehöre bzw. -passe: »As you enlarge your repertoire, you will find that the seemingly endless babble of recipes begins to fall rather neatly into groups of theme and variations.«¹⁹

2. Vermittlung zwischen Norm und Praxis

Obgleich Kochbücher auch Leitbilder von Ernährung verbreiten, kommen sie nicht an der Praxis des Kochens vorbei; sie erschöpfen sich eben nicht in der Norm.²⁰ Hierin liegt ein Unterscheidungsmerkmal zu reinen Ernährungsratgebern. Eine direkte Aussage darüber, was oder wie tatsächlich gekocht wurde, lassen Kochbücher zwar nicht zu – aber sie geben Hinweise auf unterschiedliche Strategien für den Umgang mit dieser niemals völlig regulierbaren Praxis, die häufig auch von Misserfolgen geprägt ist.

18 Beck/Bertholle/Child, *Mastering the Art of French Cooking* (Anm. 9), S. IX.

19 Ebd., S. VII.

20 Vgl. Thoms, *Kochbücher und Haushaltslehren* (Anm. 6), S. 15.

In NMC deutete bereits der Klappentext eine bestimmte Vermittlungsstrategie an. Die Rezeptausswahl umfasste ein weites Spektrum an Gerichten unterschiedlicher Schwierigkeitsgrade und sollte auch Erfahrenen noch neues Wissen bieten, in erster Linie aber Grundlagen des Kochens präsentieren. Wer die wiederholt als »foolproof« bezeichneten Rezepte möglichst exakt befolge, werde gelungene schmackhafte Gerichte zubereiten können – egal ob als Anfänger_in oder als Expert_in.²¹ Die systematische Hilfestellung enthielt auch den Appell, sich an möglichst optimierte, standardisierte Abläufe zu halten. Erfahrene, im weitesten Sinne professionalisierte Köch_innen nahmen den Leser_innen das Experimentieren ab: »The recipes have been tested and retested for absolute accuracy and dependability«, so der Umschlagtext. Sich stetig wiederholende Formulierungen unterstrichen die Notwendigkeit, Rezepte vorab komplett zu lesen und zu verinnerlichen. Der Unsicherheitsfaktor für das Gelingen, gerade bei jungen Köchinnen, war somit implizit immer als Problem markiert, wurde aber möglichst minimiert. Denn »it is only the experienced cook who can take liberties with or make changes in a recipe«.²² Akkurates Messen, passende Gerätschaften sowie richtige Techniken bis hin zu professionellem Vokabular standen für den Weg zum Erfolg.

Die Positionen dazu waren allerdings durchaus unterschiedlich. Die Haltung von Adelle Davis zu gängigen Kochpraktiken war eindeutig negativ.²³ Hohe Fehlerquoten von unwissenden Köchinnen, in erster Linie Müttern, wurden mit Überschriften wie »You Need Have No Failures in Cooking Meats«²⁴ oder Aussagen wie »Few foods are so sinned against as are tossed salads«²⁵ als gegeben angenommen. Mit seinem Fokus auf das Vermitteln von Ernährungs- und Kochwissen zielte LCR allerdings nicht strikt darauf ab, dass Handlungsanweisungen befolgt wurden. Ein abschließendes Statement zu »Revising and Creating Recipes«²⁶ erklärte die Absicht »[t]o show the homemaker not only how nutrients may be retained but also how she can improve her own pet recipes. Almost every recipe can be made more healthful. [...] The woman who follows recipes blindly, without revision or creation, has not yet discovered the fun of cooking.«²⁷

In LCR wurde dieser Spaß am Kochen nur selten angedeutet, doch gerade die Ermutigungen zu Kreativität und Vergnügen markierten eine andere wichtige Nahtstelle entlang von Norm und Praxis, die in den Beispielen unterschiedlich hervorsticht. Umschreibungen des Kochens als kreative Tätigkeit, wie sie in Kochbüchern der 1960er- und 1970er-Jahre zu finden sind, waren nichts Neues. Seit den 1920er-Jahren verdichteten sich solche Appelle, häufig um das Zubereiten von Mahlzeiten

21 Vgl. Umschlagtext zu Eckley, *The New McCall's Cookbook* (Anm. 8).

22 Eckley, *The New McCall's Cookbook* (Anm. 8), S. 33.

23 Davis, *Let's Cook It Right* (Anm. 10), S. 13f.

24 Ebd., S. 24.

25 Ebd., S. 258.

26 Ebd., S. 515ff.

27 Ebd., S. 515, S. 517.

weniger als tägliche Last erscheinen zu lassen. Bei Davis zeigt sich die Annahme einer alltagsnotwendigen Abwechslung, die primär für die Gesundheit der Familie eingesetzt werden sollte. Der allgemeine Sprachduktus sowie das völlige Fehlen von Bildmaterial deuten auf eine eher einseitige Auffassung von Kochen und vor allem von Genuss hin – obwohl die Neuveröffentlichung von LCR 1970 an den Anfang jener Dekaden fällt, in welchen die eigene Selbstverwirklichung durch genussvollen Konsum und das Ausleben eines individuellen Lebensstils ähnlich bedeutsam wurden wie das ältere Ideal eines gesunden, leistungsfähigen, »fitten« Körpers.²⁸ So verstandenes genussvolles Essen lässt sich in Davis' Balanceakt zwischen »richtiger« Ernährung und einem gesunden Metabolismus allerdings kaum wiederfinden.

Bei den anderen Genrevertretern gehörte diese lebensweltliche Praxis des Genießens hingegen zu den erklärten Zielen. Dabei kam es fast zu einer Überbetonung der individuellen Selbstverwirklichung im Kochen. NMC klang – anders, als es der Rat zum exakten Befolgen von Anweisungen vermuten ließe – beinahe episch, wenn die Autor_innen postulierten: »[C]ooking can and should be something beyond a chore, beyond necessity. It can be one of the truly creative arts, and a deeply satisfying, personal one, since it is done for the pleasure and well-being of those we love.«²⁹ In MAFC schlug eben diese Sicht auf Genuss und Lebensstil noch stärker durch, die sich bis heute in medialen Repräsentationen von Essen wiederfindet und nicht zuletzt Annahmen über Ernährung, Genuss und kulinarische Praktiken als sehr schichtbezogene Distinktionsmerkmale sichtbar werden lässt.³⁰

3. Fähigkeit und Befähigung der Leser_innen

Kochbücher setzen zum einen bestimmte Fähigkeiten bei ihren Leser_innen voraus. Diese tauchen in den Büchern meist nur in Form von Leerstellen auf, weil sie nicht weiter erläutert werden müssen. Zum anderen werden Fähigkeiten vermittelt, die sich nicht auf das Kochen als solches beschränken: Kochbücher können – im Sinne eines »aspirational text«³¹ – etwa zur Einübung schichtspezifischer Kompetenzen auffordern oder Wissen und Techniken darstellen, die es den Leser_innen erlauben, an bestimmten Diskursen zu partizipieren und sich darüber als Subjekte zu definieren.

28 Vgl. Sam Binkley, *Getting Loose. Lifestyle Consumption in the 1970s*, Durham 2007, und Jürgen Martschukat, *The Power of Fitness*, in: *Food, Fatness and Fitness. Critical Perspectives*, 1.3.2017, URL: <<http://foodfatnessfitness.com/2017/03/01/power-of-fitness/>>.

29 Eckley, *The New McCall's Cookbook* (Anm. 8), S. 32.

30 Vgl. S. Margot Finn, *Discriminating Taste. How Class Anxiety Created the American Food Revolution*, New Jersey 2017, S. 1-17.

31 Vgl. Clafin, *Representations of Food Production and Consumption* (Anm. 5), S. 118f.

Die drei Quellenbeispiele sprachen eine ähnliche Zielgruppe an. Es lassen sich zwar kleine Unterschiede ausmachen, was die finanzielle Situation des Adressat_innenkreises angeht: MAFC richtete sich an Köch_innen »who can be unconcerned on occasion with budgets«,³² während LCR ein Kapitel zu »Meat Substitutes and Extenders for Limited Budgets« enthielt.³³ Aber alle hatten – wie ein Großteil der Kochbücher im Untersuchungszeitraum der 1960er- und 1970er-Jahre – vor allem die weiße US-amerikanische Mittelschicht im Blick. Diesen potentiellen Leser_innen wurden ganz unterschiedliche Möglichkeiten geboten, über die Themen Ernährung und Kochen an breitere gesellschaftliche Diskurse anzuschließen.

In LCR wurde besonders intensiv eine praktische Befähigung zur gesunden Ernährung mit einfachen Mitteln verfolgt. Denn »[s]cience has shown that health is not a matter of chance; [...] to a large extent, health must come from the kitchen if it comes at all.«³⁴ Doch es ging der Autorin nicht ausschließlich um Wissensvermittlung. Appellative Textpassagen, die sich mitunter direkt an die Leser_innen richteten, nahmen großen Platz zwischen den Rezepten ein. Unter der Überschrift »Your Reward« widmete Davis den Schlussabschnitt der Eigenverantwortung der Mutter und Hausfrau für die Gesundheit der Familie: »The health of yourself and your family is a mirror which reflects your intelligence, your efficiency, and your cooking methods. [...] To the mother of such a family come pride of accomplishment and deep satisfaction of a job well-done. [...] When she hears her physician praise the beauty of her children, when she sees her husband [...] succeeding because of his energies [...], she will realize that she is largely responsible.«³⁵ Beide Aspekte finden sich ähnlich schon in Klenckes oben erwähntem »Chemischen Koch- und Wirthschaftsbuch« von 1867. Wie Davis wollte Klencke ernährungswissenschaftlich fundierte Kochpraktiken zum Zwecke einer »kräftige[n], gesunde[n] und in nichts verschwenderische[n] Nahrung für die Familie« vermitteln,³⁶ dabei appellierte er ausdrücklich an die Hausfrau und Mutter bzw. – wie es im Untertitel hieß – an »denkende Frauen« im Allgemeinen.

Bereits hier lassen sich die Anfänge eines neuen Gesundheitsverständnisses ausmachen, das im Laufe des 20. Jahrhunderts weiter an Relevanz gewann: Gesundheit wurde zunehmend als etwas begriffen, das sich durch präventives Handeln herstellen und optimieren ließ.³⁷ Zu den individuellen Gesundheitspraktiken gehörte neben körperlichem Fitnesstraining³⁸ auch die verantwortungsbewusste Wahl und

32 Beck/Bertholle/Child, *Mastering the Art of French Cooking* (Anm. 9), S. VI.

33 Davis, *Let's Cook It Right* (Anm. 10), S. IX. Die Darstellung des Fleischkonsums in Kochbüchern (nicht nur unter finanziellen Aspekten) wäre gerade für die Zeitgeschichte eine eigene Untersuchung wert.

34 Ebd., S. 515.

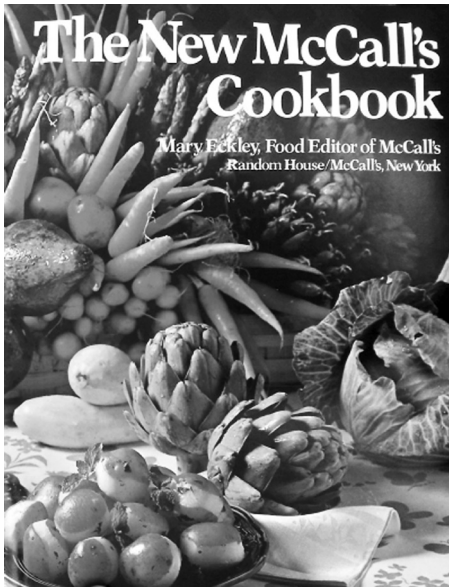
35 Ebd., S. 518.

36 Klencke, *Koch- und Wirthschaftsbuch* (Anm. 17), S. 3.

37 Vgl. Martin Lengwiler, Risikowahrnehmung und Zivilisationskritik. Kulturgeschichtliche Perspektiven auf das Gesundheitswesen der USA, in: *Zeithistorische Forschungen / Studies in Contemporary History* 10 (2013), S. 479-490.

38 Vgl. Shelly McKenzie, *Getting Physical. The Rise of Fitness Culture in America*, Lawrence 2013.

Zubereitung von Lebensmitteln. Letzteres korrelierte mit der Entwicklung der Ernährungslehre als neuem Wissensfeld und einem daran geknüpften, sozialreformerischen Bewusstsein, das in den USA seit der Wende zum 20. Jahrhundert eine praxisorientierte Hauswirtschaftslehre umfasste. So wurden vor allem Hausfrauen immer



Essen als ästhetisches Erlebnis:
Cover von »The New McCall's Cookbook« (1973)

stärker mit der Anforderung konfrontiert, über ein bestimmtes Ernährungswissen zu verfügen und es im Sinne ihrer gesellschaftlichen Verantwortung zu nutzen. Dazu mussten die Leserinnen laut Davis die herkömmlichen Ernährungs- und Kochpraktiken vergessen. Bislang werde kaum auf die passende Kombination von Nährstoffen achtgegeben und das Essen zu lange oder zu heiß zubereitet.³⁹ Nur wenn Köchinnen diese Fehler durch neues Wissen und neue Techniken vermieden, konnten sie sich selbst als gesundheits- und verantwortungsbewusste Hausfrauen und Mütter positionieren.

Im Falle von NMC hingegen ging es um ein möglichst erfolgreiches und exaktes Erlernen eben jener herkömmlichen Praktiken. Die Illustrationen unterstützten dieses Ziel in zweierlei Hinsicht: Zum einen sticht bereits auf dem Titelbild ins Auge,

dass hier nicht nur gesunde Ernährung, sondern auch eine ästhetisch ansprechende Präsentation zu den Vermittlungszielen gehörte. Die Abbildungen sind im zeitgenössischen Kontext einer Ästhetisierung der Essensfotografie zu sehen, die sich seit den 1950er-Jahren in Büchern, Magazinen und Werbung technisch und konzeptionell stark ausdifferenzierte. Neben solchen »stunning, full-color photographs« enthielt NMC zum anderen aber auch zahlreiche bebilderte »step-by-step instructions«:⁴⁰ Dem eigentlichen Rezeptteil war eine exemplarisch gehaltene *Cooking School*-Sektion vorgeschaltet, die grundlegende Abläufe in der Küche visualisierte. Die einzelnen Handlungsschritte wurden sowohl in Worten erläutert als auch auf möglichst detaillierten Fotografien abgebildet. Dieses Konzept suggerierte eine lückenlose Darstellung des Kochvorgangs, aber auch hier wurden bestimmte Handlungsschritte als

39 Davis, *Let's Cook It Right* (Anm. 10), S. 13f.

40 Umschlagtext zu Eckley, *The New McCall's Cookbook* (Anm. 8).

bekannt vorausgesetzt. Nicht notwendig galt zum Beispiel, den Leser_innen in Wort und Bild zu erläutern, wie genau sie die Hühnerbrust für »Chicken Kiev« zu waschen hatten;⁴¹ solches hygienisches Grundwissen wurde der Zielgruppe durchaus zgetraut. Kritik am bestehenden Ernährungssystem gehörte nicht zu den Befähigungszielen von NMC – stattdessen ging es darum, ein solides Basiswissen der bürgerlichen Küche und der zugehörigen ästhetischen Codes zu erwerben.

Die Autorinnen von MAFC verfolgten den viel umfassenderen Anspruch, die gerade in den USA als besonders schwierig eingestufte französische Gourmet-Küche auf ein zu »masterndes« Level zu bringen, und zwar, indem die Leser_innen in die Lage versetzt werden sollten, das System dahinter zu »durchschauen«. Nicht nur die Einübung bestimmter Rezepte und Arbeitsabläufe stand im Vordergrund, sondern die Verinnerlichung eines abstrakten Denkens, das die Leser_innen befähigen sollte, sich die französische Küche quasi als kulinarische Philosophie anzueignen, über die bloße Imitation hinaus. Es sollte nicht nur Technisches erlernt, sondern die Haute Cuisine als Ganzes erfahrbar und reproduzierbar gemacht werden. Wie in NMC ging es auch hier um Machbarkeit – aber sie wurde deutlich weniger visuell kommuniziert und mit anderen Ansprüchen verknüpft. Diese unterschiedlichen Befähigungsziele – Verantwortung und Kritik in LCR, Einübung bestimmter Normen und Codes in NMC sowie umfassende Aneignung eines kulinarischen Systems in MAFC – sind bei genauer Lektüre auch auf der Ebene einzelner Rezepte zu identifizieren. Ein Beispiel ist die Zubereitung von »Sauce Hollandaise«, die in den drei Büchern höchst unterschiedlich verhandelt wird: In NMC suggerierten Form und Inhalt der Darstellung, dass es eine schwierige Technik sei, die man nur durch genaues Befolgen der Anleitung erlernen könne.⁴² Die anderen beiden Bücher hingegen zielten auf die einfache Machbarkeit ab, aber mit unterschiedlichen Mitteln:

Chicken Kiev



1. To make Herb Butter: In a small bowl, with rubber scraper, thoroughly mix butter, parsley, tarragon, garlic, salt, and pepper. On a sheet of foil, shape into 6-inch square. Freeze until firm—about



2. 40 minutes. Meanwhile, wash chicken; dry well on paper towels. Using a small sharp knife, carefully remove skin. Cut each breast in half. To flatten chicken, place each half, smooth side down, on



3. sheet of waxed paper; cover with second sheet. Using a mallet or side of saucer, pound chicken to about 1/4-inch thickness, being careful not to break the meat. Cut frozen butter into 12 pats.



4. Place a pat of the herb butter in center of each piece of chicken. Bring the long sides of the chicken over butter; fold ends over, making sure that no butter is showing; fasten each piece with



5. toothpicks. This is very important to keep the herb butter inside during frying. Roll each chicken piece in the flour on a sheet of waxed paper. Dip each in beaten eggs and roll in crumbs,



6. coating evenly. Then shape each piece, with palms of hands, into triangles (see Picture 7, below). Refrigerate, covered, until chilled for about 1 hour. In a Dutch oven or large, heavy



7. saucepan, slowly heat salad oil or shortening (3 inches deep) to 360F on deep-frying thermometer. Add the chicken pieces, 3 at a time. Fry, turning with tongs, until browned—5



8. minutes. Drain. (Do not pierce coating.) Keep warm in 200F oven 15 minutes (no more) in a large pan lined with paper towels. Makes 8 servings.

Ein Beispiel für die *Cooking Schools* aus »The New McCall's Cookbook«: Zubereitung von »Chicken Kiev« in Wort und Bild

41 Ebd., S. 11.

42 Vgl. Eckley, *The New McCall's Cookbook* (Anm. 8), S. 23.

In LCR stand die Erklärung der ernährungswissenschaftlichen Hintergründe im Fokus, in MAFC hingegen die Funktion und Stellung des Rezepts im System der französischen Küche.⁴³

4. Intermedialität und Kooperation

Nicht zuletzt gehört es zu den quellenspezifischen Merkmalen von Kochbüchern, dass sie in hohem Maße als intermediale und kooperative Veröffentlichungsform funktionieren.⁴⁴ Das kommt zum einen in institutionellen und personellen Verbindungen mit Lebensmittelfirmen oder Zeitschriften bzw. Zeitungskolumnen zum Ausdruck. Auch Reaktionen der Leser_innen werden häufig einbezogen, etwa wenn es in der Neuauflage von LCR hieß: »In this revision I have tried to answer all the questions [...] which have reached me since this book was first written [...]. Any part which a user found confusing has been rewritten and clarified.«⁴⁵ Darin deutet sich bereits an, dass Kochbücher selten das Werk einer einzelnen Person sind: Neben den Autor_innen, Herausgeber_innen und Verleger_innen sind zumindest mittelbar noch weitere Personen beteiligt, die sich die Rezepte ursprünglich ausgedacht oder ihr Wissen an die Autor_innen weitergegeben haben. Diese Spuren lassen sich nicht immer zurückverfolgen. Aber das heterogene Entstehungsumfeld der Kochbücher lenkt den analytischen Blick auf die Praktiken hinter solchen Veröffentlichungen: Nach welchen Kriterien wurden die Rezepte ausgewählt? Welche Rolle weisen sich die Autor_innen selbst zu – präsentieren sie sich eher als Erfinder_innen oder Sammler_innen? Auf welches (erlernte) Wissen oder welche kulinarischen Traditionen beziehen sie sich? Welche dieser Spuren und Verbindungslinien werden sichtbar gemacht, welche verwischt?

NMC ist ein Beispiel für ein in der kommerziellen Medienlandschaft verankertes Buch, das von der großen Reichweite des namensgebenden Frauenmagazins und dessen Beschäftigung mit den Themen Ernährung und Kochen profitierte. Die große Beliebtheit bestimmter Rezepte aus dem Magazin und der dort bereits als Rubrik etablierten *Cooking Schools* trug dazu bei, den Bedarf für ein separat veröffentlichtes Kochbuch zu generieren. Des Weiteren spielte die an das Magazin angelehnte Testküche⁴⁶ eine wichtige Rolle für die Entwicklung und Aufbereitung der Rezepte.⁴⁷

43 Vgl. Davis, *Let's Cook It Right* (Anm. 10), S. 143f., und Beck/Bertholle/Child, *Mastering the Art of French Cooking* (Anm. 9), S. 54f., S. 79-82.

44 Vgl. Notaker, *Printed Cookbooks* (Anm. 5), S. 140-143, und Wheaton, *Cookbooks as Resources for Social History* (Anm. 5), S. 282, S. 285.

45 Davis, *Let's Cook It Right* (Anm. 10), S. 14.

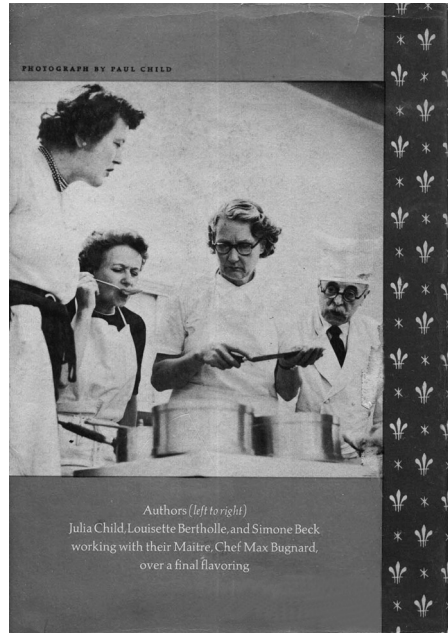
46 Eine solche Institution wie im Falle von *McCall's* schloss häufig an große Magazine dieser Art an und widmete sich vielfältigen Aspekten der Konsumentinnen-Erziehung und Aufklärung.

47 Eckley, *The New McCall's Cookbook* (Anm. 8), Umschlagtext und S. 32.

Das Frauenmagazin und das Kochbuch halfen somit gemeinsam, ein als professionell markiertes Wissen zu perpetuieren, das sich auf die normative Kraft der Publikationen auswirkte. Vor allem aber sollte es Vertrauen bei den Leser_innen schaffen. Die Herausgeberin Mary Eckley zeigte sich dabei eben nicht als Urheberin der Rezepte, sondern als diejenige, die all diese Erfahrungen im Kochbuchformat bündelte.

Auf ein ähnliches Repertoire von bewährtem Wissen, das in ihr Kochbuch einfluss, griffen die Autorinnen von MAFC zurück – medial wirksam bereits auf dem hinteren Bucheinband inszeniert. Ein Foto von Child, Bertholle und Beck mit ihrem »Maître«, Chef Max Bugnard, unterstrich die Expertise der an Pariser Kochschulen ausgebildeten Autorinnen und die Authentizität der Rezepte. In der Danksagung wurden ebenfalls zahlreiche kulinarische Weggefährten_innen namentlich erwähnt.⁴⁸ Hier verbanden sich normative Essens- und Kochdiskurse mit detaillierten Hinweisen auf das vielfältige Umfeld der Wissensproduktion – in diesem Fall die Szene der Pariser *Haute Cuisine*, die über den Atlantik hinweg anwendbar gemacht werden sollte.

Auch NMC enthielt ein Kapitel zu »International Cooking«, in dem kulinarische Einflüsse jedoch ganz anders verhandelt wurden. Ausgangspunkte waren nicht die kulinarische Szene oder das Kochsystem des jeweiligen Landes, sondern das touristische Interesse und die Neugier auf Exotik der US-amerikanischen Leser_innen: »In the past few years, Americans have become world travellers. [...] What better way to re-create memories of a great trip [...] than to serve the traditional national dishes?«⁴⁹ Die Auswahl der Rezepte orientierte sich dementsprechend nicht primär an ihrer Bedeutung für die jeweilige nationale Küche, sondern an den »favorite recipes with our readers«.⁵⁰



Der hintere Einband von »Mastering the Art of French Cooking«: Die Autorinnen Child, Bertholle und Beck mit »Maître« Bugnard

48 Beck/Bertholle/Child, *Mastering the Art of French Cooking* (Anm. 9), S. XI.

49 Eckley, *The New McCall's Cookbook* (Anm. 8), S. 264.

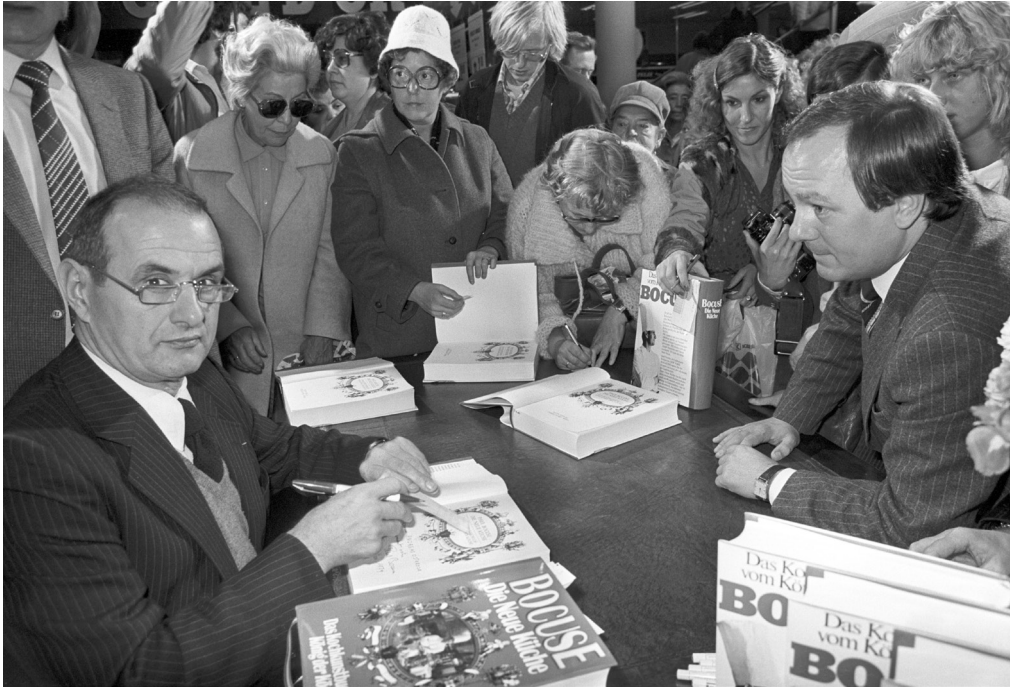
50 Ebd.

Solche favorisierten Gerichte formten einen Blick auf »das Andere«, der in der amerikanischen Gesellschaft nicht selten über das Essen funktionierte. Internationale Trends wie italienische oder asiatische Küche integrierten sich schon vor dem Boom von Fernreisen über Einwanderung in das kulinarische Spektrum der USA. Sie gingen mit Aushandlungs- und Amerikanisierungsprozessen einher, die in der Diskussion unter Amerikaner_innen vor allem »Authentizität« zum wichtigen Schlagwort machten. In Kochbüchern spiegelt sich dieser Wunsch nach »Authentischem« häufig in detaillierten Einführungen zu den fremden Küchen und Zutaten wider. In NMC stand zum Beispiel der Sektion zu chinesischer Küche eine Tabelle voran, die wichtige asiatische Zutaten und deren Verfügbarkeit in den USA erläuterte. Konkrete Hinweise auf Personen – seien es Urheber_innen der folgenden Rezepte oder dortige Wissensvermittler_innen – fehlten hingegen völlig. Die vermeintliche Authentizität erwuchs also nicht aus der Kooperation mit Spezialist_innen aus den jeweiligen Ländern, sondern berief sich primär auf die Expertinnenrolle der Herausgeberin.

5. Fazit

Kochbücher als Quellen der Zeitgeschichte offenbaren heterogene Vermittlungsstrategien von Norm und Praxis, von Wissen und Befähigung, von Genuss und Philosophien des Kochens. Der inhaltliche Aufbau ebenso wie Strategien der Authentisierung und ästhetische Kompositionen können diesbezüglich eingeordnet und auf ihre Funktionen im Buchkontext hin befragt werden. Darüber hinaus bringt all das die zeithistorische Forschung aber auch auf die Spur von Praktiken und Diskursen, die über die Themen Kochen und Ernährung weit hinausgehen und zeitgenössische Verschiebungen oder Umbrüche sozialer Ordnungen offenbaren. Das hier vorgeschlagene Analyseraster kann in Verschränkung mit anderen Kategorien wie *Race*, *Class*, *Gender*, Alter oder Regionalität und Themenbereichen wie Gesundheit, Erziehung, Immigration oder Feminismus erweitert und spezifiziert werden.

Im Hinblick auf die sozialen Ordnungen der USA während der 1960er- und 1970er-Jahre ermöglichen Kochbücher mittels Vorstellungen von Essen und Ernährung die Spurensuche nach subjektivierenden Praktiken. Die Analyse der drei Quellenbeispiele zeigt, wie divers das Genre im Untersuchungszeitraum war: Die vorgestellten Bücher richteten sich an ein ähnliches Zielpublikum, boten ihren Leser_innen aber ganz unterschiedliche Möglichkeiten, sich zum Thema Ernährung und dadurch zur Gesellschaft in Beziehung zu setzen. Zum einen wurden Prozesse, die im 19. Jahrhundert begonnen hatten, fortgesetzt und intensiviert – etwa die Verwissenschaftlichung von Ernährung und die Responsibilisierung des Individuums, insbesondere der Hausfrau. Zum anderen lassen sich auch Verschiebungen feststellen: Die Kochbücher der 1960er- und 1970er-Jahre sollten zwar weiterhin einen Kanon der wichtigsten Gerichte und Küchentechniken vermitteln, gleichzeitig gewannen aber Kreativität und Improvisation an Bedeutung. Darin kam nicht nur ein anderes Verständnis



Der Star-Koch: Paul Bocuse (1926–2018), sowohl in der Bundesrepublik als auch in den USA populär, signiert 1979 in Frankfurt am Main sein Buch »Die neue Küche« (auf Deutsch erstmals 1977 erschienen). Das Standardwerk zum stolzen Preis von 98 DM wurde im Rahmen einer Sonderaktion für 34 DM angeboten.

(picture alliance/Martin Athenstädt)

vom Kochen zum Ausdruck, sondern es zeigten sich auch neue Erwartungen an die Köch_innen. Ernährung und Kochen dienten einerseits weiterhin dem Sattwerden, der Gesundheit und der sozialen Repräsentation, andererseits wurden sie immer mehr zu Mitteln der individuellen Selbstverwirklichung stilisiert.

Wie gezeigt, handelt es sich bei Kochbüchern in mehrfacher Hinsicht um ein »hybrides« Genre. *Das Kochbuch* gab und gibt es nicht; es lässt sich zumindest seit der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts literarisch keiner eindeutigen Sparte zuordnen. So sind die Kochbücher der 1960er- und 1970er-Jahre (nicht nur die US-amerikanischen) auch als Unterhaltungsmedien zu verstehen – mit einer Leserschaft, die ein Nachkochen vielleicht gar nicht im Sinn hatte. Die Überführung des Kochbuches und des Kochenlernens in die visuell-performativen Räume des Fernsehens ließe sich an unsere Betrachtungen ebenfalls anschließen. Julia Child (1912–2004) wurde nach ihrem Kochbuche Erfolg ab 1963 mit der Sendung »The French Chef« eine Pionierin

des Fernsehkochens und nicht zuletzt aufgrund ihrer pragmatischen Herangehensweise sehr populär. Selbst das Scheitern hatte bei ihr den nötigen Raum, wie eines der bekanntesten Missgeschicke in ihrer Fernsehshow zeigte: Als Teile eines gewendeten Kartoffelpuffers neben der Pfanne landeten, überspielte sie dies mit dem Satz »You can always pick it up when you're alone in the kitchen« – und legte die Reste wieder hinein.

Stefanie Büttner

Universität Erfurt | Historisches Seminar
Postfach 900211 | D-99105 Erfurt
E-Mail: stefanie.buettner@uni-erfurt.de

Laura-Elena Keck

Universität Leipzig | Institut für Kulturwissenschaften
Beethovenstr. 15 | D-04107 Leipzig
E-Mail: laura.keck@uni-leipzig.de