**Koch- und Sachbücher**

*Entwicklung vom Altertum bis in die Neuzeit und Moderne*

**Abstract**

Der nachfolgende Text soll dem Leser die geschichtliche Entwicklung des Sachbuches und insbesondere die des Kochbuches aufzeigen. Angefangen von den ersten Erwähnungen in der Antike über das Mittelalter bis hin zur Moderne und Neuzeit. Dem Leser soll vor allem die inhaltliche Entwicklung der beiden Buchgattungen vermittelt werden, diese Entwicklung umfasst die Änderungen in Bezug auf die Formulierung der Inhalte und deren gesellschaftliche und kulturelle Einordnung. Ebenso die Veränderung im Bezug auf die Leserschaft: zuerst dem Adel und Klerus über die besser betuchten Schichten der Gesellschaft bis hin zum Bürgertum und den einfacheren sozialen Schichten. Hauptaugenmerk liegt hierbei auf der Entwicklung im europäischen Umfeld.

**Generelle Grundlagen und Begrifflichkeiten**

Das Sachbuch stellt das Gegenstück zur Belletristik in der Literatur dar. Es ist neben dem Lehrbuch und Fachbuch ein wichtiger Bestandteil der nicht-belletristischen Literatur. Im Gegensatz zum Lehrbuch hat es keinen grundsätzlich didaktischen Anspruch. Ebenso ist der Inhalt des Sachbuches gegenüber der Fachliteratur ohne spezielle Vorkenntnisse auch von Laien zu verstehen und bedarf keiner fachspezifischen Bildung (bspw. handwerklich oder akademisch).

Sachbücher lassen sich prinzipiell in die folgenden Kategorien einsortiert werden, die dann wiederrum feiner unterteilt werden:

* Medizin und Psychologie
* Technik und Naturwissenschaften
* Sozial- und Geisteswissenschaften
* Kunst, Musik, Film und Literatur
* Reisebücher, Natur, Tiere, Pflanzen, (Land-)Karten
* Lexika und Nachschlagewerke
* Biografien
* Essen und Trinken

Innerhalb der Sachbücher stellt das Kochbuch einen Teilbereich eben dieser dar. Das Kochbuch wird in den Sachbuchbereich „Essen und Trinken“ eingeordnet. Einzige Ausnahme sind hierbei spezielle Lehrbücher für angehende Berufsköche, die den Lehrbüchern zugeordnet werden können.

Kochbücher können grundlegend in die folgenden drei Kategorien eingeteilt werden:

* Illustrierte Kochbücher mit ausführlichen Anleitungen zur Zubereitung, häufig ergänzt durch Anmerkungen zur Herkunft des Rezepts oder dessen Zutaten
* Sammlung von Rezepten (oftmals Grundlagenrezepte) zur Vermittlung von Wissen an Lehrlinge in der Ausbildung zum Berufskoch
* Rezeptsammlungen (normalerweise ohne detaillierte Anleitung) für Berufsköche, die bereits weitergehende Kenntnisse der Speisenzubereitung haben

**Geschichtliche Entwicklung des Sachbuches**

Das Sachbuch hat in der heutigen Form erstmalig im Spätmittelalter seinen Ursprung. Damals wurde es vor allem zur Weitergabe von Wissen an weitere Personen verwendet, die bereits selbst Erfahrungen oder eine Ausbildung auf diesem Gebiet hatten. Dabei lag das Hauptaugenmerk darauf das erlangte Wissen nicht der breiten Masse zur Verfügung zu stellen, sondern als geheimes Wissen in geschriebener Form an eine sehr stark eingeschränkte Leserschaft zu vermitteln. Vor dem Sachbuch war es allgemein üblich erlangtes Wissen fast ausschließlich mündlich an die zu unterweisende Personen weiterzugeben.

Auch war das Sachbuch zum damaligen Zeitpunkt noch sehr beschränkt in der Streuung der Fachrichtungen. So waren die vermutlich ersten Sachbücher von der Art eines Almanaches oder Nachschlagewerkes. Diese Kategorien wurden dann erweitert durch Bücher und Texte zu einzelnen Gebieten der Medizin, Technik und der Naturwissenschaften.

Erst im 17. und 18. Jahrhundert wurde das Sachbuch durch eine Reihe weiterer Kategorien ergänzt. So etwa durch Reiseberichte, philosophische Texte, Bücher zur Natur und deren Flora und Fauna. Dies ging gleichzeitig einher mit einer stärkeren Verbreitung des Buches als Informationsquelle für immer mehr Menschen, da das Buch als Informationsmedium nun nichtmehr fast ausschließlich den Reichen und Mächtigen zur Verfügung stand, sondern mittlerweile auch dem wohlhabenderen Bürgertum.

Mit Beginn des 19. Jahrhunderts kam die Verfassung von Biografien und historischen Texten in Mode. Dies hatte zur Folge, dass eine Reihe von Sachbüchern zu historisch bedeutenden Persönlichkeiten und Ereignissen publiziert wurden. Anfangs nur zu politischen und adligen Personen, aber schon recht bald auch zu Persönlichkeiten von gesellschaftlicher oder wirtschaftlicher Bedeutung. Auch entstanden nun vermehrt Sachbücher zu gesellschaftlich wichtigen Themen wie der Kunst und Literatur. Diese Entwicklung setzte sich bis in die erste Hälfte des 20. Jahrhunderts fort.

Mit dem Beginn des 20. Jahrhunderts gewann beispielsweise die autobiografische Erzählweise immer mehr an Bedeutung, so etwa durch Veröffentlichungen von Tagebüchern (z.B. Das Tagebuch der Anne Frank) oder vom Autor selbst über sich verfasste Texte. Als weiterer bedeutender Zweig der Sachbücher gewannen die Sachbücher mit ratgeberischem Charakter immer mehr an Bedeutung. Diese wurden und werden auch heute noch in immer größerer Zahl zu einem stetig wachsenden Themengebiet verfasst und publiziert.

**Geschichtliche Entwicklung des Kochbuches**

Bereits in den Erzählungen der Antike fanden sich erste Anleitungen zu Essenzubereitung, so etwa in der Odyssee des Homer, in der vom Schweinhirten Eumaios die Rede ist, der zu Ehren der Rückkehr von Homer ein Ferkel am Spieß mit weißem Mehl bestreut und zu diesem honigsüßen Wein reicht. [1] Aber auch im Alten Testament finden Essen Erwähnung, die einer speziellen Kenntnis der Zubereitung bedürfen: ungesäuerte Fladen oder Kuchen (3. Mose 7,12), Honigwaffeln (2. Mose 16, 31) oder Gemüse, hauptsächlich Bohnen und Linsen, aus denen Suppe gekocht wird (1. Mose 25, 34). [2]

Es gab auch zu den Zeiten der alten Römer und Griechen ab dem 5. Jahrhundert v. Chr. schriftliche Ausarbeitungen zur Esskultur und Zubereitungsarten, wobei hierzu nur indirekte Erwähnungen erhalten sind, jedoch kaum direkte Schriftstücke. So z.B. bildliche Darstellungen von Essen und Trinken oder Preise von Lebensmitteln zu der damaligen Zeit. Zu den wenigen erhaltenen Schriften zählen bspw. Cena Trimalchionis vom römischen Dichter Petronius, der in seinem Text eine satirische und überspitzte Darstellung der Essgewohnheiten von Mitgliedern der römischen Oberschicht vornimmt. Als eines der wenigen vollständig überlieferten Kochbücher aus dieser Epoche gilt das aus zehn Einzelbüchern bestehende Kochbuch De re coquinaria vom Autor Apicius (Autorenschaft nicht eindeutig belegt). [2]

Die nächste größere Entwicklung bei den Kochbüchern fand im 13. und 14. Jahrhundert statt. Durch den zunehmenden Einfluss der islamischen Welt und Kultur auf das christliche Abendland, vor allem durch den Handel mit Gewürzen und weiteren bis dahin in Europa unbekannten Zutaten. Diese Kochbücher stammen vor allem aus Frankreich, Italien, den Niederlanden und aus Dänemark.

Das erste deutschsprachige Kochbuch erschien um das Jahr 1345 unter dem Titel buch von guter spise von Eberhard von Landshut. Es sind jedoch nur Überlieferungen aus der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts vorhanden. Die meisten der bekannten Kochbücher sind Sammlungen von handschriftlichen Einzelrezepten verschiedener Verfasser. Diese Kochbücher sind jedoch keine Kochbücher im heutigen Sinne, sondern vielmehr eine sehr grobe Anleitung zum Zubereiten von Speisen. Außerdem sind die meisten der Anleitungen zur Speisenzubereitung aus der adligen oder gehobenen Schicht, sodass in den Sammlungen kaum bis keine bürgerlichen Rezepte enthalten sind. Es war des Weiteren üblich in diesen Textsammlungen neben den Anleitungen für Speisezubereitungen auch Anleitungen und Hilfestellungen in Bezug auf Haushaltsführung, Benehmen bei Tisch oder Medizin miteinzufügen. [2]

Im 17. und 18. Jahrhundert fand das Kochbuch immer mehr Verwendung in den gut-bürgerlichen Schichten der Gesellschaft. Dadurch wurden auch immer mehr einfache Rezepte Teil der niedergeschriebenen Rezepte. In den gut-bürgerlichen Schichten kam es in Mode sich eine Art Familienrezeptbuch zuzulegen, das nicht einmalig verfasst und gebunden wurde, sondern ständig durch neue Rezepte ergänzt wurde. [3]

Mit Beginn des 19. Jahrhunderts wurde es auch üblich neben den für den professionellen Gebrauch verfassten Kochbüchern nun auch die Rezepte so zu formulieren und aufzubauen, dass diese auch durch Laien mit geringen Koch-Kenntnissen zubereitet werden können. Ebenso wurde nun eine klare Struktur in den Texten üblich: eine Zutatenliste und schrittweise Anweisungen zur Zubereitung. [3]

Diese Entwicklung setzte sich auch im 20. Jahrhundert bis in die Neuzeit fort. Heutzutage gibt es eine Fülle von Kochbüchern, die neben klassischen Standardrezepten alle erdenklichen Kulturen und Herkunftsländer bzw. -regionen abdecken. Es ist auch in Kochbüchern durchaus üblich neben der reinen Zubereitung eine Art Hintergrundgeschichte oder kulturelle Einordnung zum Rezept mitabzudrucken. Einzige Ausnahme bilden hier Lehrbücher für angehende Berufsköche. Diese Kochbücher sind weiterhin nüchtern für den rein professionellen Koch konzipiert. Das gedruckte Kochbuch wird mittlerweile ergänzt durch Kochsendungen und Internetportale mit Rezept-Datenbanken, die es dem Leser nun noch einfacher machen, an eine breite Vielfalt von Rezepten zu kommen. [3]