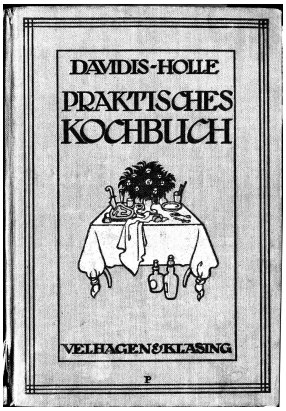
Einladung zu: **Kochen und Kultur**

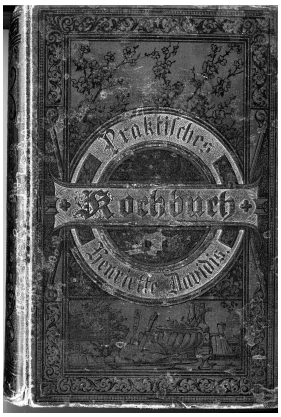
Henriette Davidis (1801-1876) in ihrer Zeit

Die aus Westfalen stammende Lehrerin einer Mädchenschule und Autorin wurde zu einem regionalen Begriff. Ihr „*Praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche“* wurde das bedeutendste Bildungs- und Lehrbuch für die Haushaltsführung der bürgerlichen Kleinfamilie des 19./20. Jahrhunderts, dessen Bildungsziele sich dem heutigen Leser am ehesten im gesellschaftlichen Kontext des Biedermeiers erschließen.
Henriette Davidis' Erziehungsprogramm für junge Mädchen und Frauen hat zum Ziel:

„*Dem Hause würdig vorzustehen, dasselbe nach Möglichkeit zum angenehmsten Aufenthalt des Mannes zu machen, nur ihm gefallen zu wollen, auf alle seine Wünsche, insofern sie zum wahren häuslichen Glücke dienen, die größte Rücksicht zu nehmen, möglichst zu vermeiden suchen, was Sorgen nach sich ziehen könnte, nie zu vergessen, daß der Mann der Versorger der Familie ist – das sei und bleibe die schönste Aufgabe des weiblichen Berufs“* (In: Die Hausfrau, 1861).



Die Entwicklung der Kleinfamilie machte die Einweisung aller Frauen in die Haushaltsführung notwendig, die „bürgerliche Küche“ wird zum Begriff.
Am heutigen Abend werfen wir einen Blick zurück auf Henriette und ihr uns heute befremdlich anmutendes Lehr- und Kochbuch, das die zu ihrer Zeit übliche, heute aber weitgehend verdrängte aggressive Seite des Essens versprachlicht, wie in einem ihrer Kalbskopf-Rezepte:



Man wässert den ganz frischen Kopf von einem ...Kalbe, putzt ihn rein, schneidet die Oberlefzen, Ohren und Augen aus, bricht die unteren Kinnbacken ab, nimmt die Zunge heraus, ... wäscht den Kopf, spaltet ihn und bindet ihn wieder fest zusammen. ... (Nach dem Kochen) legt man ihn auf eine Schüssel, löst den Bindfaden ab, biegt den Kopf auseinander, legt auf das Gehirn geriebenes, in Butter braun gebratenes Weißbrot, die gespaltene Zunge zu beiden Seiten, und gibt etwas von der dazu gehörigen holländischen Sauce darüber.

Trotz aller küchentechnischen und sensorischen Veränderungen, die uns von Henriette trennen, finden sich in den jüngeren Auflagen ihres Buches immer noch Rezepte, die auch uns Heutigen noch schmecken. Eine Auswahl davon wollen wir an diesem Abend nachkochen, darunter zwei der wenigen westfälischen Gerichte, die sie uns anbietet. Es muß ja nicht immer Pfefferpotthast sein!

Teilnahmebeitrag: 40,- €

Dozentin: Evelyn Wilke, MA

Der Erlös wird wieder dem Uganda-Projekt von Pastor Boensmann zur Verfügung gestellt.

Veranstalter: RUHR-KULTOUREN® - Prof. Frank u. Evelyn Wilke - Fasanenweg 65 - 44269 Dortmund
www.ruhr-kultouren.de - Tel. 0231-94197181 - info@ruhr-kultouren.de