

Sendung am 05.01.14, 12.05 - 13.00 Uhr, BR-KLASSIK

Xaver Frühbeis

**MITTAGSMUSIK EXTRA: Deutsche Volkslieder**

Rezept von Maister Hannsen – Backe backe Kuchen

*MUSIK:*

*Volkswaise: Backe backe Kuchen*

*Fun Kids*

Eines der bekanntesten deutschen Kinderlieder überhaupt, es ist unser heutiges Volkslied in "Mittagsmusik extra". Komponist: unbekannt, höchstwahrscheinlich gibt's auch gar keinen, ist bei der einfachen Melodie auch nicht notwendig. Und zum Problem, woher der raffinierte Text stammt, kommen wir gleich noch.

Ich hab mich ja bei dem Lied immer schon über ein paar Sachen gewundert. Sachen, die mir im Text nicht klar geworden sind, bei denen ich immer schon gerne wissen wollte, was da dahintersteckt. Und das ist jetzt eine gute Gelegenheit.

*MUSIK:*

*Volkswaise: Backe backe Kuchen*

*Ruth Herell, Gesang*

Der Schluss ist anders, als ich ihn kenne. "Schieb schieb in Ofen rein": **so** kenn ich das. Aber darum geht's jetzt gar nicht. Es geht um den Anfang: "Backe backe Kuchen, der Bäcker hat gerufen, wer will guten Kuchen backen", so geht der Anfang, und ich hab mich immer gefragt, wieso eigentlich, wenn der Bäcker ruft, der Kuchen erst noch gebacken werden muss. Und zwar offenbar von irgendjemand anderem. Denn: **Wenn** jemand Kuchen backt, dann doch wohl der Bäcker. Eigentlich sollte der Text doch heißen: "Der Bäcker hat gerufen, der gute Kuchen ist fertig gebacken, bitte alle kommen und ihn abholen." Stattdessen ruft der Bäcker und liefert uns dann eine Anleitung zum Selberbacken. Wenn das keine mysteriöse Angelegenheit ist ...

Aber: es **gibt** natürlich eine Lösung, und die geht so. Früher hat das Brotbacken in einem großen steinernen Backofen stattgefunden. Der musste mit einer Unmenge Holz vorgeheizt werden. Anderthalb Stunden lang ist in dem Backofen eine kräftige Glut am Arbeiten gewesen, dann hat der Bäcker die Glut rausgeholt, hat den Ofenboden saubergewischt, und dann konnte

das Backgut reingeschoben werden. Die aufgeheizten Backofenwände haben die gespeicherte Wärme dann in den Backraum abgegeben. Um Brot zu backen, hat man die größte und längste Hitze gebraucht, vorher und hinterher ging kein Brot mehr, aber für Kuchen hat die Hitze gereicht. Und so ruft hier in unserem kleinen Lied der Bäcker vor oder auch nach dem Brotbacken die Frauen des Dorfes, damit die herbeieilen und ihre vorbereiteten Kuchen in den Backofen schieben können.

*MUSIK:*

*Volkswaise: Backe backe Kuchen*

*Ruth Herell, Gesang*

Frage Nummer zwei: wieso eigentlich macht Safran den Kuchen "**gehl**", und nicht "gelb". Okay, man kann sagen: das ist ein etwas verunglückter Reim. Wenn "gelb" sich nicht auf "Mehl" reimt, muss es halt **so** gehen. Aber: so ganz stimmt das nicht. "Gel" ist ein ganz normales Wort der deutschen Sprache. Bloß nicht der unseren, sondern der Mittelhochdeutschen. In der Zeit zwischen tausend und 1300 nach Christus hat man in Deutschland so gesprochen. "Gel" ist das mittelhochdeutsche Wort für "gelb", man hat gesagt, der Kuchen sei "gel", also: ein "gehlwer" Kuchen, aus diesem "gehlwer" ist dann mit der Zeit "gelber" geworden, mit einem "B", und das hat auf das Grundwort "gel" zurückgefärbt. In bestimmten Nachnamen haben wir das heute noch. Wer zum Beispiel "Geelhaar" heißt, bei dem ist mal ein Blondschoopf in der Ahnenreihe gewesen.

Es steckt also offenbar in unserem kleinen Kinderliedtext ein tausend Jahre altes Wort aus dem Mittelhochdeutschen. Und da fragen wir uns jetzt natürlich, wie das da reinkommt und was das da drin zu suchen hat. Und wenn man versucht, **das** zu beantworten, dann stößt man auf einen ganz erstaunlichen Sachverhalt.

*MUSIK:*

*Volkswaise: Backe backe Kuchen*

*Ruth Herell, Gesang*

Ungefähr um das Jahr 1850 ist in Basel die Bibliothek der Universität umgezogen. Und bei der Gelegenheit hat man ein zuvor unbekanntes Buch gefunden. Ein Kochbuch, von Hand geschrieben, und mit Datum und Name des Verfassers, was beides sehr selten ist. Das Buch heißt "Maister Hannsen des von Wirtemberg Koch Kochbuch", was sprachlich ein sehr cooler Titel ist, denn wir haben hier zwei vorangestellte und ineinander verschachtelte Genitive auf engstem Raum. "Maister Hannsen" ist ein Genitiv, er gehört zum Kochbuch, und "des von

Wirtemberg Koch" ist auch einer. Wir würden heute sagen: "Das Kochbuch des Meister Hans, Koch am Hof von Württemberg". Damals aber hieß das, viel schöner: "Maister Hannsen des von Wirtemberg Koch Kochbuch".

Über 500 handgeschriebene Rezepte sind in dem Buch, das ist die umfangreichste deutschsprachige Rezeptsammlung des Spätmittelalters, und ganz hinten steht eine Jahreszahl: "1460". Dieser "Meister Hans" war höchstwahrscheinlich Koch beim württembergischen Grafen Ulrich V., genannt "der Vielgeliebte". In dem Buch stehen viele **aufwändige** Rezepte, die Herrschaften haben ja schon damals gern opulent gespeist, und es ist interessant, was die damals, vor 500 Jahren, gekannt und gegessen haben, und was nicht. Zucker beispielsweise ist noch rar. Meister Hans schreibt: wenn du keinen Zucker hast, nimm Honig. Des Weiteren schreibt er von Mandelmus und Feigengelee, er verrät, wie man Mohnkäse und Kalbfleischknödel macht, und, sehr raffiniert: ein Rezept für einen großen Fisch, im Ganzen gleichzeitig auf dreierlei unterschiedliche Arten zubereitet. Das vordere Drittel des Fisches wird gebacken, das mittlere gekocht, und das hintere gebraten. Mitten unter den Kochrezepten finden sich erstaunlicherweise auch Methoden zur Herstellung von Lebensmittelfarben. Das hat nämlich **auch** dazu gehört zu einer prächtigen Hoftafel: bunte Speisen in allen möglichen Farben. Man hat damals offenbar ziemlich viele Lebensmittel als Brei zubereitet, und den hat man dann mit natürlichen Mitteln gefärbt: blau mit Kornblumen, grün mit Petersilie, oder braun mit Kirschen, und eben: gelb mit Safran.

Und wenn man jetzt dieses Buch aus dem Jahr 1460 in die Hand nimmt und die erste Seite aufschlägt, das allererste Rezept, ganz zu Anfang, ist ein gereimtes Rezept, in kurzen Versen. Gewissermaßen ein humorvolles kleines Motto für das Ganze. Und da lesen wir Folgendes:

*"Wer ein guet mues wil haben  
das mach von sibennler sachen,  
du muest haben milich salz und schmalz  
zugker ayer und mel  
safran darzue  
so wirt es gell."*

*MUSIK:  
Volksweise: Backe backe Kuchen  
Ruth Herell, Gesang*

Wenn das nicht erstaunlich ist. Unser kleines Kinderlied steht nahezu Wort für Wort in einem 550 Jahre alten Kochbuch. Die Zutaten sind dieselben, auch dass es sieben sein müssen, die etwas holperigen Reime sind da, nur macht Meister Hans da keinen Kuchen draus, sondern ein "Mus". Aber: die Kochbuchhistoriker haben herausgefunden, dass man damals derart viele Dinge in Brei- oder Musform gegessen hat, dass das Wort "Mus" mehr oder weniger gleichbedeutend war mit ganz allgemein "Essen, Speise, was immer zu einer Mahlzeit auf den Tisch kam".

Hat unser Meister Hans jetzt dieses Verslein selber gedichtet? Auch das kann sein, muss aber nicht. Vielleicht war das ja schon zu seiner Zeit ein Kindervers, den alle gekannt haben und den er spaßeshalber an den Anfang seiner hochadeligen Rezeptsammlung gesetzt hat. Zum Amüsement für seine Leser. Man weiß es nicht. Erstaunlich aber ist auf alle Fälle, dass dieser kleine Vers sich über 550 Jahre lang in einem Kinderlied gehalten hat. Das dürfte der absolut älteste Volksliedtext sein, den ich kenne. Und das ausgerechnet - in "Backe backe Kuchen".

*MUSIK:*  
*Volkswaise: Backe backe Kuchen*  
*Ein Kinderchor*

\* \* \*