

Der Gugelhupf

Annäherung an ein barockes Kuchenrezept

Margarete Meggle-Freund

Gleich zwei Gugelhupfformen stehen griffbereit im Schüsselrahm über dem Herd des Bauernhauses aus Herrnberechthaim im Fränkischen Freilandmuseum. Auch in vielen anderen Häusern des Fränkischen Freilandmuseums sind Gugelhupfformen ausgestellt, war doch der Gugelhupf der traditionelle Festtagskuchen schlechthin. Vor kurzem hat das Freilandmuseum ein handgeschriebenes Kochbuch aus dem 18. Jahrhundert ankaufen können. In diesem „Kochbuch der Maria Riesin“ aus dem Jahr 1755 sind zahlreiche Gugelhupfrezepte notiert. Das soll der Anlass sein, der Geschichte und symbolischen Bedeutung dieses Gebäcks einmal nachzugehen und das historische Rezept zu testen. Wie kommt dieser Kuchen zu seinem schönen Namen? Was hat es mit der dekorativen Backform auf sich? Welche Rezepte finden sich in historischen Kochbüchern und wie haben sie sich entwickelt? Aus welchem sozialen Umfeld kommt der Gugelhupf und zu welchen Gelegenheiten wurde er angeboten?



In der Küche im Bauernhaus aus Herrnberechthaim stehen zwei irdene Napfkuchenformen im Schüsselrahm über dem Herd. (Foto: Margarete Meggle-Freund)



In der Küche im Schulhaus aus Pfaffenhofen hängt eine Gugelhupfform an der Wand. (Foto: Margarete Meggle-Freund)

Zur Erbauungszeit des Herrnberchtheimer Hofes im 18. Jahrhundert wird es auf dem Land auch in einem relativ wohlhabenden Anwesen wohl noch keinen Gugelhupf gegeben haben. Nur in höfischen und bürgerlichen Kochbüchern sind aus dieser Zeit Gugelhupfrezepte überliefert. Erst im 19. Jahrhundert ist der Gugelhupf als Festtagskuchen auch auf dem Land vereinzelt belegt.

Gugelhupf, Kugel-Hopf, Napfkuchen, Reindling – gebacken im Topf

Gugelhupf ist ein Kuchen, der in der charakteristischen runden, hohen Kranzform mit senkrecht oder schräg verlaufenden Rippen gebacken wird. Die kaminartige Öffnung in der Mitte und die Rippen der Backform leiten die Wärme und ermöglichen ein gleichmäßiges Durchbacken des Teigs. Manche kleinere Formen verzichten auf den Kamin. Der zugehörige Kuchen ist unter verschiedenen Namen bekannt, die sich auf seine besondere Form beziehen. Im Grimmschen Wörterbuch¹ wird auf die regional unterschiedlichen Bezeichnungen hingewiesen: Die Gugelhupf-Tradition ist vornehmlich oberdeutsch und reicht nur wenig in mitteldeutsche Gebiete hinein. Dem Gugelhupf entsprechen im Nieder- und Mitteldeutschen der Topf-, Napf-, Asch- oder Formkuchen.

Die ‚Gugel‘ ist eine mittelalterliche kapuzenartige Kopfbedeckung. Stülpt man das spitze Ende der Kapuze nach innen, so entsteht eine Form, die ähnlich wie eine Gugelhupfbackform mit ihrem Kamin aussieht. Der „zweite (Wort-)bestandteil dürfte zum verb hüpfen gehören und bezieht sich auf die infolge der hefe sich wie eine gugel hebende obere fläche des kuchens“, erklärt Grimm. In den historischen Kochbüchern finden sich dafür ganz unterschiedliche Schreibweisen, wie z. B. „Kugelopfen oder Kugelopf“ (Riesin, 1755)², „Kugel-Höpflein“ oder „Kugel-Hopf“ (Schellhammer 1697)³, oder auch „Gogelhopf oder Gogelhopfen“ (Fränkisches Kochbuch 1839)⁴. Dialektal sprach man in Bad Windsheim dann vom ‚Gulupf‘, wobei damit dann auch jeder Rühr- oder Hefeteigkuchen bezeichnet werden kann. Auch die mehr im Norden verbreiteten Namen wie ‚Napfkuchen‘, ‚Topfkuchen‘ und ‚Formkuchen‘ beschreiben die besondere Erscheinung eines in der Form gebackenen Kuchens. ‚Asch‘ und ‚Reine‘ meinen Gefäße, nach denen der Kuchen auch ‚Aschkuchen‘ oder kärntnerisch ‚Reindling‘ heißt. Auch die nürnbergische Bezeichnung ‚Schatt‘ meint ursprünglich die eiserne Backform⁵.

Eines der ältesten überlieferten Rezepte eines Gugelhupfs findet sich im „New(en) Kochbuch“ des Hofkochs Max Rumpolt von 1581. In Rezept Nr. 43 empfiehlt er, Teig in einem neuen Krug zu backen und diesen hinterher zu zerschlagen: „so sihet es wie ein Krug“⁶ aus. Hier zeigt sich die Freude der Hofköche an der Täuschung und Überraschung. Sie wollten ihre Gäste in Staunen verset-

zen – mit Speisen, die in ihrer Erscheinung anders aussahen als sie von der Substanz her waren, wie beispielsweise einer gefüllten Pastete mit Federn, die einem Pfau gleicht, oder einem Kuchen, der wie ein Topf aussieht.

Schöne Formen für den Kuchen mit dem Kamin

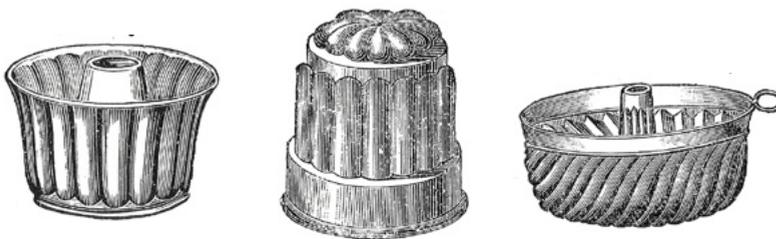
Schon im ältesten ausdrücklich als „Gogelhopffen“ bezeichneten Rezept von 1682 empfiehlt Johann Christoph Thiemen in seinem „Haus-, Feld-, Arznei-, Koch-, Kunst- und Wunder-Buch“¹⁷ ein „Kupffern Becken“ zum Backen. Von diesem universalen Ratgeberwerk für Gutsbesitzer mit Kochbuch hat das Fränkische Freilandmuseum ein Exemplar in seinem Bestand. Auch in der 1697 erschienenen Sammlung „Die wol unterwiesene Köchinn“¹⁸ von Maria Sophia Schellhammer findet sich die Abbildung einer kranzförmigen Gugelhopfform. Loofts schreibt 1786, man backe den Gugelhopfen in einer „mit geriebener Semmel bestreute Forme mit einer Röhre, oder wohl in eine Melonenform“¹⁹. Eine Melonenform hat eine ovale Grundfläche und längliche Rillen, so dass der Kuchen die Form einer halben gerippten Melone erhält. Derart gebacken waren die teuren exotischen Melonen in vorgetäuschter Weise das ganze Jahr gegenwärtig. Oft ist in den Rezepten auch nur von „Dorten-Model“, „Becken“ oder „Geschirr“ die Rede.



Frühe Abbildung einer Gugelhopfform mit Kamin in „Die wol unterwiesene Köchinn“, Braunschweig 1697. (Liste der historischen Gugelhopfrezeppte im Anhang des Beitrags)



Dekorative Backform aus Weißblech, hergestellt 1932. (Foto: Margarete Meggle-Freund)



Backformen in Mathilde Ehrhardts "Grossem illustriertem Kochbuch für den einfachen bürgerlichen und den feineren Tisch", Berlin 1904.

Backformen aus Kupfer waren Luxusausführungen, die gerne auch die Wände zierten – zumindest in prächtigen Puppenküchen. Die Kücheninszenierungen der älteren Volkskunstmuseen mit offenem Herd und zahlreichen glänzenden Kupferformen an der Wand stellen eher ein ‚Heile Welt‘-Wunschbild dar als historische Realität. Im alltäglichen Gebrauch waren häufig einfachere Keramikformen zu finden. Im 19. Jahrhundert wird Emaille als Glasbeschichtung auf Metallgefäßen erfunden. Gerade die Hygienebewegung schätzte dieses gut zu reinigende Material sehr. Einfacher und billiger waren Backformen aus Blech, die allerdings rosten konnten. 1968 dokumentierte der Hausforscher Konrad Bedal in einem



Eine einfache Gugelhupfform aus Blech hängt in der altertümlichen Küche mit Sesselofen in Fischern, Haus Nr. 9 (Lkr. Wunsiedel), 1968. (Foto: Konrad Bedal; Bildarchiv Fränkisches Freilandmuseum)

Bauernhaus in Fischern im Landkreis Wunsiedel einen damals schon sehr altertümlichen Sesselofen. Griffbereit hängt in der Stube einfacher Leute an der Wand hinter dem Ofen eine Gugelhupfform aus Blech über dem Herd. Heute gibt es Gugelhupfformen in allen erdenklichen Materialien: von pralinenklein bis zum Riesengugelhupf, auch in Silikon oder antihafbeschichtetem Blech.

Rezeptentwicklung: Der Hefeteig aus dem feinen Mehl

Das älteste bekannte Gugelhupfrezept¹⁰ findet sich im 1682 erschienenen „Wunder-Buch“.¹¹ Hier werden für den „guten

Gogelhopffen“ sechs bis acht Eier und zu gleichen Teilen Milch und Schmalz eine Stunde lang gerührt; dann wird „das Meel darein[gegeben], das beste und schönste, so man haben kan“. Nach heutiger Begrifflichkeit ist das ein Rührteig. Am Ende des Rezepts bemerkt der Herausgeber: „Dis ist ein alt-Teutsches Essen“. Damit grenzt er es wohl von französischen Rezepten ab, die in der barocken Zeit für die gehobene Küche tonangebend waren. Jedenfalls ist der Gugelhupf Ende des 17. Jahrhunderts offenbar schon lange etabliert.

Bereits in den zeitlich kurz darauf gedruckten Kochbüchern ist der Gugelhupf in zahlreichen Varianten zu finden. Nun ist es fast immer aufgegangener Hefeteig, der dem Kuchen aus der Form seinen typischen runden ‚Fuß‘ gibt. Zedler gibt in seinem Universal-Lexicon von 1732–1754 statt einer Definition eines Napfkuchens einfach ein Rezept für einen Hefeteigkuchen an. Für ihn war Napfkuchen gleichbedeutend mit einem Hefekuchen. Die dafür verwendete Hefe war ein Nebenprodukt der obergärigen Bierherstellung. Die flüssige Bierhefe ist in den Rezepten in Hohlmaßen wie „Seidl“ oder paar „Löffel voll abgewässerte weisse Hefen“¹² bemessen. Für den Transport der Bierhefe gab es sogenannte Hefekännchen aus Zinn mit Deckel. Ende des 18. Jahrhunderts wurde die spezielle Backhefe erfunden, die sich im Lauf des 19. Jahrhunderts immer mehr in der Kuchenbäckerei durchsetzte. Aus der Übergangszeit, als sowohl Bierhefe als auch so bezeichnete Kunst-, Trocken- oder Presshefe verwendet wurden, gibt es genauere Hinweise zum Umgang mit den verschiedenen Hefearten. Marie Schandri rät in ihrem „Regensburger Kochbuch für die bürgerliche Küche“ von 1867, einem Universalkochbuch, das bis ins 20. Jahrhundert viele Auflagen erlebte:

„[D]ie Hefe muß, wenn es frische Bierhefe ist, mit frischem Wasser verrührt werden und durch ein Haarsieb oder Tuch gegossen werden, damit alles Unreine zurückbleibt. Hat sich die Hefe zu Boden gesetzt, wird das alte Wasser abgegossen und frisches daran gegeben. Dieses Verfahren muß zwei- bis dreimal wiederholt werden. Dadurch verliert die Hefe den bitteren Geschmack. ... trockene Hefe muß mit lauwarmer Milch und etwas gestoßenem Zucker flüssig gemacht werden.“¹³

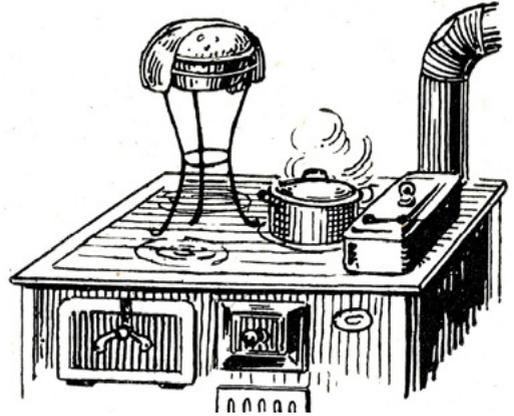
Der Umgang mit der Backhefe war einfacher und zuverlässiger als der mit Bierhefe. Und trotzdem geben auch die Rezeptautoren im 19. Jahrhundert noch Ratschläge zum Gelingen der Teiglockerung mit der empfindlichen Hefe. Der wichtigste Ratsschlag ist schon bei den frühen Rezepten, dass alle Zutaten warm sein sollten. Dazu werden manchmal die Eier in lauwarmes Wasser gelegt.

Damit konnte gleichzeitig ihre Frische geprüft werden. Das Fett soll so weich sein, dass es sich gut schaumig schlagen lässt und mit den Eiern verbindet. Hyazintha Lamprecht rät in ihrem Kochbuch für kleinere Haushaltungen von 1895 von zu viel Hefe ab, die den Teig „großlöchrig“¹⁴ mache, und empfiehlt, ihn lieber länger gehen zu lassen. Für den Vorteig, das sogenannte „Hefestück“ oder „Dämpfl“, empfiehlt die Kochbuchautorin Mary Hahn 1912 eine eigene Konstruktion, die sie sogar mit einer Abbildung anschaulich macht:

„Bei dem Hefebackwerk ist das gute aufgehen des Teiges die Hauptsache. Hat man keine sehr warme Küche, so hilft man sich gut auf folgende Weise: Man stellt einen eisernen Ständer in Höhe eines Stuhlsitzes oder einen eisernen Gartenstuhl auf den warmen Herd, stellt die Schüssel mit dem Teig darauf, bedeckt sie mit einem Tuche und man wird mit Freude sehen, wie der Teig von allen Seiten gleichmäßig in die Höhe geht.“¹⁵

Beim Gehen wird auch immer wieder geraten, darauf zu achten, dass der Teig keinem kalten Luftzug ausgesetzt wird. Jüngere Rezepte empfehlen deshalb, ihn ins handwarme Backrohr zu stellen. Auch ein Schuss Arak oder Rum soll in manchen Rezepten der Hefe helfen. Der Rum, in dem Rosinen oder Korinthen gerne eingeweicht werden, dient nicht nur dem guten Geschmack, sondern trägt auch zur Teiglockerung bei.

Ein Charakteristikum der Gugelhupfrezepte bleibt bis ins 19. Jahrhundert die Betonung des ‚feinen Mehls‘, das neben der Verwendung von Eiern und Schmalz den Gugelhupf zum Feingebäck – zum Kuchen macht. Eine österreichi-



Mary Hahn empfiehlt 1912 in ihrem „Illustrierten Kochbuch für die einfache und feine Küche“ den Hefeteig zum Gehen auf einen Gartenstuhl auf den warmen Herd zu stellen.

sche Mühle ziert ihre Mehlverpackungen heute mit der Darstellung einer Frau, die einen Gugelhupf unter dem Schriftzug „Backtradition“ hält. Das Mehl gibt vor, so gut zu sein, dass man daraus Gugelhupf backen kann. In den historischen Rezepten ist von „schönem“ Mehl oder „feinem“ Mehl die Rede. Damit wird fein gemahlenes Auszugsmehl bezeichnet. Traditionell verwendete man Dinkelmehl für feine Backwaren. Dinkelmehl bindet mehr Feuchtigkeit als Weizenmehl und hält Gebäcke so länger frisch. Manchmal ist auch von „schön Mundmehl“ die Rede – feinstem Weizenmehl.



Gugelhupf auf der Verpackung für österreichisches Mehl. (Foto: Margarete Meggle-Freund)

Gut wird der Hefeteig in den historischen Rezepten auch durch reichlich Fett und Eier. Johann Albrecht Grunauer führt in seinem 1733 in Nürnberg erschienenen vollständigen Kochbuch gar „Ein schlechten Gogelhopffen“¹⁶ auf. Dieser unterscheidet sich nicht wesentlich von den anderen Gugelhupfrezepten, aber enthält nur sechs Eidotter. Schlecht bedeutet hier wohl so viel wie einfach. In den meisten der historischen Gugelhupfrezpte fällt die große Menge der Eier im Teig auf, so etwa in einem Rezept im Kochbuch der Maria Riesin von 1755, in welchem 20 Eier auf ein Pfund Mehl gefordert werden. Das ist viel, aber durchaus nicht ungewöhnlich. Allerdings waren die Eier kleiner als heute. Eier waren in der historischen europäischen Küche das Mittel der Wahl zum Binden und Lockern aller Art von Teigen. „Gut“ machte den Teig auch reichlich Fett. Das konnte Butter sein, die entweder frisch war, oder wohl häufiger ausgelassen, als Butterschmalz haltbar und transportfähig

Schmalztöpfe und Eierständer in der Vorratskammer. (Foto: Margarete Meggle-Freund)



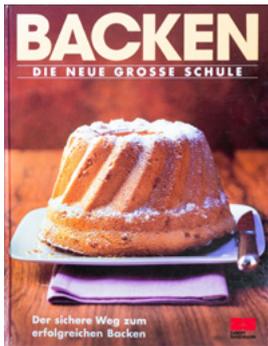
gemacht. Üblich waren auch tierische Fette zum Backen wie Schweineschmalz oder auch Gänseschmalz.¹⁷ Noch bis in die Nachkriegszeit, den 1940er Jahren, erzählte der Bad Windsheimer Metzgermeister Ernst Seemann¹⁸, war Schweineschmalz zum Kochen und Backen sehr gefragt. Deswegen wurden Schweine besonders fett gezüchtet. In diesem Punkt haben sich die Gugelhupfrezpte verändert: Im 20. Jahrhundert¹⁹ ist die Zahl der Eier geringer geworden und die Menge der tierischen Fette weniger. Schmalz wird fast nicht mehr verwendet. Die Tendenz geht dahin, Teige vermehrt durch Backpulver zu lockern. Beim Gugelhupf macht allerdings die Hefe den typischen Geschmack aus.

Was uns heute selbstverständlich erscheint, jeden Kuchen mit reichlich Zucker zu süßen, kommt erst in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts auf. Auch Honig findet sich in den historischen Gugelhupfrezepten nicht. Bis dahin war Zucker ein Luxusgut, der als Rohrzucker eingeführt werden musste und den feinen Leuten vorbehalten war. Er war so kostbar, dass manche edle Zuckerdose im 18. Jahrhundert verschließbar war. Der Anthropologe Sidney Mintz bringt es auf den Punkt: Zucker war „1650 eine Rarität, 1750 ein Luxusgut, [dann] wurde aus dem Zucker nach 1850 ein schlichter Bedarfsartikel.“²⁰ Die Voraussetzung dafür war, dass seit der Kontinentalsperre aus einheimischen Rüben in größerem Umfang und billig Zucker gewonnen werden konnte. Diese Entwicklung spiegelt sich in den Gugelhupfrezepten: In den älteren Backanweisungen in der adeligen Küche wird der Zucker als Gewürz verwendet, für das keine genaue Maßangabe erforderlich ist. So heißt es z. B. im „Nürnbergischen Koch-Buch“ von 1691 nur in zwei der aufgeführten Rezepte, dass der Gugelhupf nach dem Erkalten mit Zucker bestreut wird.²¹ Oder Elisabetha Versoivoin schreibt 1769 in ihren von der französischen Küche beeinflussten Rezepten vom Hefeteig mit „ein wenig Zucker“.²² Erst in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts geben dann Christine Riedl in ihrem weit verbreiteten Lindauer Kochbuch und Marie Schandri im ebenso gebräuchlichen Regensburger Kochbuch genaue Mengenangaben für Zucker in den Gugelhupfrezepten an.²³ Immer noch ist auch nur von „etwas Zucker“ im Hefeteig die Rede. Die zeitgleichen Biskuitgugelhupfrezpte dagegen enthalten reichlich Zucker und reichlich Eier.²⁴ Einen Höhepunkt in der Verwendung des damals billigen Nahrungsmittels Zucker stellt bei Marie Schandri ein Rezept für einen „Englischen Kughelupf“²⁵ dar, in dem Mehl, Butter und Zucker im Verhältnis eins zu eins verwendet werden. Riedl gibt in der Reihe ihrer Gugelhupfrezpte am Ende (Nr. 1518) noch ein Rezept für „Babas“.²⁶ Hier wird ein Hefeteig mit extrem viel Eigelb in kleineren Gugelhupfförmchen gebacken. Als Brioche sind solche Babas heute in Frankreich beliebt. Mit Rum und Sirup getränkt gelten diese heute als Spezialität der italienischen Küche in Neapel oder auch als arabische Süßspeise.²⁷

Variiert und veredelt werden die Gugelhupfrezpte durch Zugabe weiterer schwerer Zutaten wie Rosinen, Korinthen, Mandeln (ganzen oder gemahlten), abgeriebener Zitronenschale, Zitronat und Orangeat und durch verschiedene Füllungen, wie Mandeln oder Nüsse mit Wein getränkt – und in neuerer Zeit auch fruchtige Füllungen. Doch im Wesentlichen ist das Rezept eines mittelschweren, nur leicht gesüßten Hefeteigs seit dem 17. Jahrhundert unverändert.

Gugelhupf als Emblem der Bäckerei

Der dekorative Gugelhupfkuchen steht als Emblem für das Backen schlechthin. Ein Gugelhupfklassiker ziert das Titelbild des Lehrbuchs „Backen. Die neue grosse Schule“ von 2005.²⁸ Bereits auf dem Buchrücken des Lindauer Kochbu-



Ein Gugelhupf ziert das Titelbild des Lehrbuchs „Backen. Die neue grosse Schule“ München 2005.

ches von 1894 steht ganz obenauf der Gugelhupf für die Bäckerei, neben abgehängtem Hasen, Fisch und einer Köchin am Herd mit dampfendem Suppentopf für die Fleisch- und Gemüseküche. Natürlich sind wir uns ganz sicher: Auch Rotkäppchen trägt einen Gugelhupf in seinem Korb zur Großmutter, obwohl im Märchen nur vom Kuchen die Rede ist. Auch das Kinderlied „Backe, backe Kuchen“ wird häufig mit einem Gugelhupf illustriert.

Die gereimte Aufzählung der Zutaten findet sich schon um 1450 in „Maister Hannsen des von Wirtenberg Koch Kochbuch“:

*„Wer ein guot muos wil haben
das mach von sibennler sachen
du muost haben milch, saltz und schmaltz,
zugker, ayer und mel
saffran dar zu
So wirt es gell.“²⁹*

Hier geht es um die Zubereitung eines „Muos“. Ein Mus ist eigentlich ein Brei. Aber das Mus ist zu dieser Zeit auch – ganz elementar – einfach eine gekochte Speise. In der neueren Form des Kindertanzliedes kommt noch der Vorgang des Backens dazu:

*„Backe, backe Kuchen,
der Bäcker hat gerufen.
Wer will guten Kuchen backen,
der muß haben sieben Sachen.
Eier und Schmalz,
Butter und Salz,
Milch und Mehl,
Safran macht den Kuchen gell.“*



Kinderbuch „Backe backe Kuchen“ mit Illustrationen von Else Wenz-Viëtor o. J. Erstauflage 1934, hier von 1946.

Damit ist die Gepflogenheit beschrieben, dass die Bäcker nach dem Backen des Brotes mit einem Horn „riefen“, um den Frauen der Nachbarschaft zu signalisieren, dass sie in der Restwärme des Ofens nun Kuchen backen konnten.³⁰ Ob in Franken die Bäcker auch bliesen, wissen wir nicht. Aber die Nachwärme beim Brotbacken auszunützen, war üblich. Gerade in Unterfranken, mit geschlossenen Siedlungen, war das Backen oft gemeindlich organisiert. In der Fotosammlung Otto Beck im Bildarchiv des Fränkischen Freilandmuseums, in der er das traditionelle Leben in Mainfranken dokumentierte, finden sich dazu einige Bildbelege: Neben den Bro-



Brote in Backkörben und Gugelhupfkuchen in Blechformen stehen zum Aufgehen am warmen Ofen, beim Schäfer Heinz Dornheim, 1970. (Foto: Otto Beck; Bildarchiv Fränkisches Freilandmuseum)



‚Weißbacken‘ von süßen Gebäcken in der Gemeinde Possenheim, 1967. (Foto: Otto Beck; Bildarchiv Fränkisches Freilandmuseum)

ten im Körbchen stehen Gugelhupfkuchen in Blechformen zum Aufgehen am warmen Ofen. Die Kuchen aus Hefeteig wurden in der Nachwärme des Brotbackofens gebacken. In der Gemeinde Possenheim dokumentierte Beck das ‚Weißbacken‘³¹ im gemeindlichen Backofen im Rathaus. Man sieht hier neben den Brotteigen in Körbchen Reinen wohl für Rohrnudeln, eine Springform, flachen Plotz und zwei Gugelhupfformen mit Teig bereit zum Backen. ‚Weißbacken‘ bezeichnet einerseits das Backen von Gebäck aus weißem Auszugsmehl Dinkel oder Weizen – im Gegensatz zum dunklen Roggenmehl für Brot –, andererseits meint der Begriff das Backrecht von weißen Backwaren. Hier ist damit das Backen von hellen Backwaren der einzelnen Haushalte im gemeindlichen Backofen gemeint.

Gugelhupf als Hochzeits- und Kirchweihkuchen

Die Rezepte für Gugelhupf in den adeligen und bürgerlichen Kochbüchern sind zahlreich. Im 19. Jahrhundert avancierte er zu dem bürgerlichen Kaffeekuchen schlechthin. Aber war er auch auf dem Land und bei einfacheren Leuten verbreitet? Dafür gibt es keine durchgängigen Quellen, nur vereinzelte Hinweise. In den Physikatsberichten³², in denen die beamteten Gerichtsärzte Mitte des 19. Jahrhunderts an die Regierung über den Gesundheitszustand und die Ernährung der Untertanen berichteten, ist für Unterfranken ein einziges Mal ein Gugelhupf erwähnt. Im Bericht zur Ernährungsweise aus dem Landgericht Würzburg links des Mains ist zu lesen: „Der Hefenteig in Bundform heißt ‚Gokeshopf‘ (Kugelhupf).“³³ In einem Ratgeber zur Führung eines Gutshofes vom Ende des 18. Jahrhunderts wird der „Hausmutter“ geraten, streng auf die soziale Unterscheidung zu achten, wem es wann zusteht einen Gugelhupf zu essen:



Gruppenbild mit Kuchen zum Abschluss eines Backkurses, den eine Ordensschwester öfter in Aub hielt, ca. 1953. (Foto: Adam Menth; Bildarchiv Fränkisches Freilandmuseum)



Erstkommunionfeier mit Gugelhupf und Torten, Aub, späte 1940er Jahre. (Foto: Adam Menth; Bildarchiv Fränkisches Freilandmuseum)

„Dieser Napfkuchen ist zwar ein breitsamer Kuchen, er kömmt aber in guten Ländern mehrentheils nur bey Ausrichtungen, als Hochzeiten oder Kindtaufen, auf den Tisch der Bauern. Wo Aerndschmäuse gegeben werden, da ist er aber auch die Zierde des Gesindetisches.“³⁴

In Befragungen zur Sonntagskultur im evangelischen Franken zu Beginn des 20. Jahrhunderts erzählte eine Bauerntochter aus einem kleinen Ort in der Nähe von Pappenheim: „die Gugelhupf, wie man früher g’sagt hat, die hat man bloß an der Kirchweih backen oder am Erntfest [Erntedank]“. ³⁵ Sonst berichteten die Gesprächspartner von einfachem Hefeteig, Blechkuchen, Hefeklößen und bestenfalls einem Gesundheitskuchen zum sonntäglichen Kaffeetrinken. Eine andere Gewährsfrau, die aus einem Gutshof bei Langenzenn stammte, erzählte, es sei üblich gewesen, den Kuchen in den Kaffee einzutunken, deshalb habe das Kaffeesevice ihrer Mutter noch keine Kuchenteller gehabt. ³⁶ Zum Eintunken eignet sich ein Hefegugelhupf ganz hervorragend. Dabei spielt es auch keine Rolle, ob er vielleicht nach einigen Tagen schon ein bisschen trocken geworden ist.

Für die 1940er und 1950er Jahre finden sich im Bildarchiv des Fränkischen Freilandmuseums einige schöne Belege für Gugelhupf als Festtagskuchen in der Kleinstadt Aub. Der Fotograf Adam Menth dokumentiert das Leben seines Ortes. ³⁷ Eine ganz Reihe von Gruppenbildern zeigt Teilnehmerinnen eines Backkurses, den über Jahre immer wieder eine Ordensschwester leitete. Jede Teilnehmerin in schwarzem Kleid mit weißer Servierschürze bekleidet hält einen Kuchen ins Bild. Dabei ist immer mindestens ein Gugelhupf neben der Mehrzahl der aufwendig verzierten Torten zu sehen. Die Ordensschwester vermittelte den



Gruppenbild einer Hochzeitsgesellschaft in Aub, Mitte der 1950er Jahre. (Foto: Adam Menth; Bildarchiv Fränkisches Freilandmuseum)

Frauen in den Kursen bürgerliche Backkunst. Dementsprechend finden sich dann auch zahlreiche Fotos von Familienfesten in Aub, bei denen die Kuchen im Festtagsfoto ins Bild gebracht werden, wie z. B. bei einer Erstkommunionfeier. Bei Hochzeitsgruppenbildern nahm der Fotograf Adam Menth gerne traditionelle Festspeisen mit aufs Bild, die von

den an den Schürzen kenntlichen Köchinnen präsentiert wurden: Hier sind es ein Gugelhupf, Schmalzgebäck und die Suppenschüssel für die Hochzeitssuppe. Manchmal sind zudem noch ein Bierkrug und Würste mit auf dem Hochzeitsgruppenbild. So war der Gugelhupf auch auf dem Land in Franken ein traditioneller Festtagskuchen.

Kuchenpropaganda

Andere Regionen beanspruchen den Gugelhupf gar für sich. Für Kaiser Franz Joseph I. von Österreich (1830–1916) soll seine Freundin, die Hofschauspielerin Katharina Schratt, jeden Morgen einen Gugelhupf gebacken haben. Auch dank dieser Geschichte steht der Kaiser-Gugelhupf für die Wiener Küche. Die Stadt Ribeauville im Elsass feiert am zweiten Sonntag im Juni ihr „Kougelhopf“- oder „Kouglof“- Fest. Dort wird die Ursprungsgeschichte erzählt, die Heiligen Drei Könige hätten auf ihrem Rückweg von Bethlehem an der Elsässischen Weinstraße Station gemacht und seien zum Dank mit einem Kuchen in Form eines Turbans beschenkt worden.³⁸ Unter dem Namen „Ein guter Türkischer Bund“ gibt Elisabetha Versoivoin, die in Zweibrücken im französischen Einflussbereich lebte, in ihrem handgeschriebenen Kochbuch von 1769 ein Rezept für einen Gugelhupf. So ist ‚Bundkuchen‘³⁹ wegen der Ähnlichkeit zu einem Turban noch ein weiterer Name für den kranzförmigen Gugelhupf. Der Bielefelder Nährmittelhersteller Dr. Oetker wirbt in den Fünfzigerjahren auf einem losen Werberezeptblatt unter einem „Gugelhupf (Napfkuchen)“-Rezept mit dem Spruch „Auch in Bayern bäckt man mit Backin“ und schreibt damit den Gugelhupf den

Bayern zu. Die schönen Geschichten machen den dekorativen Kuchen zum regionalen Schmankerl. Wer erzählt die Geschichte zum fränkischen Gugelhupf? Ein ganz neues Buch von Yvonne Bauer „Gugelhupf. Backen für die Seele“, erschienen 2021, erklärt den Gugelhupf gar zum „Soulfood“, zum Essen, das glücklich macht.⁴⁰ Der traditionelle europaweit verbreitete Kuchen bietet sich an für nostalgische Implikationen aller Art.

Gugelhupfrezept im barocken Kochbuch der Maria Riesin

Gleich 16 Gugelhupfrezpte und ein Rezept für eine Füllung für einen Gugelhupf finden sich im handgeschriebenen Kochbuch der Maria Riesin von 1755, welches das Fränkische Freilandmuseum vor kurzem erworben hat. Wie fast alle derartigen Kochbücher dieser Zeit kommt es den Rezepten und Zutaten nach zu schließen aus einem gehobenen wohlhabenden Umfeld.

Dreizehn der Gugelhupfrezpte sind Hefeteige; drei Rezepte führen keine Hefe auf – nur Eier und Butter – sind also wohl Rührteige. Die Standardzutaten des Hefeteigs sind Butter oder Schmalz, Kren, Eier, schönes Mehl und Bierhefe. Als besondere Zutaten kommen dazu: Salz in nur zwei Rezepten (S. 60 und S. 67), Brandwein (S. 61), „Weinbern“ (S. 62), Rosenwasser (S. 63), Krebs-Butter (S. 64), nur dreimal Zucker (S. 62, S. 65 und S. 66) und dreimal Zimt (S. 65, S. 67 und S. 66), „ander Gewürz“ (S. 65), klein gehackte Mandeln mit Wein als Fülle (S. 67) und „ein gut Theil abgeriebene Citrone“ (S. 66). Krebsbutter ist die zerstoßene Schale von Süßwasserkrebsen in Butter ausgekocht. Sie färbt stark rot. Bis Anfang des 20. Jahrhunderts war Krebsbutter eine übliche Zutat auch für Süßspeisen und Gebäcke. Seit dem Aussterben der Süßwasserkrebse kam sie aus der Mode. Heute erhält man Krebsbutter nur gesalzen, aus Meereskrebse produziert als französische Spezialität. Bei den historischen Backformen aus Kupfer findet sich immer wie-



Backform aus Kupfer mit Krebs, Ende des 19. Jahrhunderts. (Foto: Margarete Meggle-Freund)

der einmal eine solche mit Krebsen. Vielleicht waren diese figürlichen Backformen ja für Krebs-Gugelhupf gedacht. Der „Krebs-Kugelopf“ ist auch schon der konkreteste Rezepttitel. Sonst heißt es recht ungenau in variierender Schreibweise „Kugelopfen“, „ein anderer“ und „noch ein anderer“; oder die Überschrift „einen gefüllten Kugelopfen von Fr. Pfr. Spörlin“ verweist auf die Rezeptvermittlerin. Noch nicht alle Rezepte haben einen klaren Namen. Auch die Backform benennt Maria Riesin wenig eindeutig. Sie füllt den Teig in: „das Bek“, „das Bekn“, „den Model“, „in ein Geschirr“ oder in „den Schart“. Auch die Zubereitungsanweisungen sind meist eher vage oder fehlen manchmal ganz. Nur die Rührzeiten betont Maria Riesin gern einmal, so empfiehlt sie z. B. im ersten Rezept (S. 59) „rühr solches 5 Viertel Stund ab“. Das Nachbacken der Rezepte setzt so einiges Wissen über die Üblichkeiten voraus und lässt Freiheiten. Das Kochbuch wendet sich an die erfahrene Bäckerin und Köchin.

„Abgerührten Kugelopf mit Zucker“ nach einem Rezept von 1755

Hier stelle ich eines der eher konkreteren Rezepte vor – auch wenn die Angabe der Mehlmenge völlig fehlt. Es ist eines der wenigen Rezepte mit Zucker, der auch das Charakteristikum in der Überschrift ergibt. Rosenwasser ist eine Luxuszutat. Offenbar war bei den Eiern besondere Kontrolle angesagt, wenn Maria Riesin empfiehlt, „5 ganze Eyer, die Vögelein darvon gethan“. Es konnte wohl schon einmal ein Ei angebrütet sein. Die Bierhefe ist hier durch moderne Backhefe und Bier ersetzt. Rätsel gibt der „Kren“ auf: Alle gängigen Wörterbücher verstehen darunter Meerrettich. In einigen Kochbüchern des 18. und 19. Jahrhunderts⁴¹ meint „Krem“ oder „Kren“ oder „Crem“ das französische Crème und kann alles von cremeartiger Konsistenz wie Gelees, Schotto oder auch Sahne bedeuten. In der heutigen Bäcker-Begrifflichkeit ist der „abgerührte“ Kugelopf mit Zucker ein mittelschwerer Hefeteig mit Fett und recht vielen Eiern. Typisch für das historische Rezept ist die Verwendung von tierischem Fett, der leichte Biergeschmack und vor allem die lange Zubereitungszeit. Das langsame Rühren und lange Gehenlassen ergibt einen sehr elastischen Teig. Nimmt man weniger Hefe und lässt dem Teig dafür längere Zeit zum Gehen, wird dieser bekömmlicher.

Im Foto sind um den Kuchen verschiedenste Backformen gruppiert: eine einfache Hafnerware aus Keramik, wie sie auch im 18. Jahrhundert schon üblich war, eine hygienische Emailform und einige prächtige Kupferformen. Sehr dekorativ macht sich der kleine Gugelhupf auf der Kuchenplatte mit Stiel aus Pressglass aus den 1930er Jahren.

„Abgerührter Kugelopf mit Zucker.

Man nimmt ¼ Pfund Schmalz, u. so viel Butter, rührt solches ½ Stund ab, als-



Gugelhupf und Gugelhupfbackformen aus Kupfer, grau gewölkter Emaille und glasierter Keramik, Kuchenplatte mit Stiel aus Pressglas. (Foto: Margarete Meggle-Freund)

dann nimmt man 5 Eyer Dotter, u. 5 ganze Eyer, die Vögelein darvon gethan, u. eines nach dem andern hinein gerühret, dann 1? Achtelein Kren, und 1 Sechtelein? dicke Hefen, auf die lezt 4 Lot klar gesiebten Zucker, 4 Löffel Rosen Wasser; in allen 1 ½ Stund gerührt, den Schart wol mit Butter geschmiert, nur halb gefüllt an dem Ofen gehen lassen, bis es voll ist, in ein recht heisses Öfelein gethan, alsdann das ferner hinweg, 1 Stund bachen lassen. Wann es aus dem Ofen gethan wird, muß man ihn ein wenig stehen lassen, dann er setzt sich sonst gern nieder“⁴²

Originale Mengen: 140 g Schweineschmalz, 140 g Butter, 2 Esslöffel Fett für die Formen, 5 Eigelb, 5 ganze Eier, 133,5 ml Schlagsahne, 42 g (= 1 Würfel) Backhefe und 178 ml helles Bier (oder 150 ml bis 200 ml Bierhefe)⁴³, Bier, 70 g Rohrohrzucker, 3 Löffel Rosenwasser, 1100 g Dinkelauszugsmehl. Diese Menge ergab den großen, mittleren und kleinen Kuchen auf dem Bild.

Für eine Gugelhupfform der Höhe 12 cm und mit Durchmesser 24 cm, wie die hellgraue im Bild: 70 ml Schlagsahne, 30 g Backhefe, 35 g (nach modernen Gewohnheiten eher 60 g) Vollrohrrohrzucker, 70 g Schweineschmalz, 70 g Butter, 3 Eigelb, 2 ganze Eier, 90 ml helles Bier, 1,5 Esslöffel Rosenwasser, ca. 550 g Dinkelauszugsmehl (Type 630), 1 Esslöffel Fett für die Form und 2 Esslöffel Semmelbrösel. Alle Zutaten – besonders Fett und Eier – sollten gut zimmerwarm sein, wie in einem im Winter geheizten Wohnraum.

Zuerst einen Vorteig (= Dämpfl) ansetzen: Dazu den Vollrohrzucker vorab mahlen, damit er sich dann gleichmäßig im Teig mit den anderen Zutaten verbindet. Sahne mit zerbröselter Hefe und Zucker und 2 Esslöffeln vom Mehl verrühren und gehen lassen.

Fette mit dem Rührbesen in der Küchenmaschine schaumig schlagen. Bei kleiner Umdrehung nach und nach langsam die Eier, Bier und Rosenwasser einrühren, bis eine gleichmäßige Masse entstanden ist. Das kann 20 Minuten dauern. Dann den inzwischen etwas aufgegangenen Vorteig unterarbeiten. Nun wiederum langsam mit den Knethaken das Mehl unterkneten, bis sich der Teig leicht von der Schüssel löst. Wenn er zu fest ist, noch etwas Flüssigkeit zugeben, oder wenn er zu flüssig ist, etwas Mehl.

Die Gugelhupfform dick und gründlich einfetten und mit Semmelbröseln bestreuen, damit sich der fertige Kuchen später gut aus der Form löst. Mit dem Teigschaber den Teig in die gefettete Backform halb voll einfüllen und mit vorgewärmtem Geschirrtuch abdecken. An einem leicht warmen Ort ohne Zugluft ca. 45 bis zu 60 Minuten gehen lassen, bis der Kuchen sein Volumen etwa verdoppelt hat. Mit Backrohr bei Umluft ca. 45 Minuten bei ca. 150 Grad backen. Abkühlen lassen und dann aus der Form stürzen.

Varianten durch Zugabe weiterer Geschmackszutaten: Schale einer ungespritzten Zitrone mit der Zestenreibe fein gerieben, zusätzlich in 4 Esslöffel Rum eingeweichte Rosinen oder Korinthen, einen Esslöffel kleingehacktes Zitronat und Orangeat, 4 Esslöffel Honig, 1 halbes Fläschchen Bittermandelöl, einen Teil des Mehls durch gemahlene Mandeln ersetzen. In die Form ganze Mandeln oder Mandelblättchen streuen; den noch lauwarmen Kuchen mit gewärmtem Aprikosengelee bestreichen.

Servieren: mit Marmelade oder gekochtem Schinken mit Sahnemeerrettich, oder als Dessert in einem Spiegel aus Marmelade, mit dazu passendem Obstler oder Likör und etwas Fruchtsaft, z. B. Pflaumenmarmelade mit Pflaumenschnaps aus dem Freilandmuseum oder Zitronenmarmelade mit Limoncello und Orangensaft, zuletzt mit Beeren garnieren.

Der Kuchen hält sich etwa zwei Tage und ist auch danach noch gut. Die historischen Kochbücher empfehlen immer wieder übrigen Gugelhupf im Schmalz auszubacken, also als Schmalzgebäck weiterzuverwerten.

Anhang: Auswahl von historischen Gugelhupf- und Napfkuchenrezepten

Für diesen Beitrag wurde eine repräsentative Auswahl von 19 Kochbüchern und 1 Nachschlagewerk mit Schwerpunkt auf Franken und Süddeutschland ausgewertet, die 41 Gugelhupf- oder Napfkuchenrezepte enthalten. Dazu kommen 16 Gugelhupfrezepte im Kochbuch der Anna Maria Riesin von 1755 und einige weitere handschriftliche Kochbücher des 19. und 20. Jahrhunderts.

Kurztitel	Bezeichnung	Bibliografische Angabe
Rumpolt 1581	„Kuchen im Krug“	Max Rumpolt: Ein New Kochbuch. Frankfurt 1581, Nr. 43.
Thiemen 1682	„Gogelhopffen“	Johann Christoph Thiemen: Haus- Feld- Arzney-Koch- Kunst- und Wunder-Buch. Nürnberg/ Neustadt an der Aysch 1687 [Erstauflage 1682], S. 1023.
Endter 1691	„Gogelhopffen“	Susanna Maria Endter: Vollständiges Nürnbergisches Koch-Buch. der Löbl. Koch-Kunst beflissenen Frauen zu Nürnberg/ ... so wol gemeine/ als rare Speisen ... zu zubereiten und zu kochen; ... Nürnberg 1691, Nr. 191–195.
Schellhammer 1697	„Kugel-Hopff“	Maria Sophia Schellhammer: Die wol unterwiesene Köchinn, ... Braunschweig 1697 [Erstauflage 1692], Nr. 130, 131; ab 1723: das Brandenburgische Koch-Buch.
Granatapfel 1699	„Kugel-Hopff“	Eleonora, Maria, Rosalia: Freywillig-auffgesprungener Granat-Appfel, Deß Christlichen Samaritans : Oder: Auß Christlicher Lieb deß Nächsten eröffnete Gehaimbnuß, Viler vortrefflichen, sonders bewährten Mitteln und Wunder-haylsamen Artzneyen, wider unterschiedliche Zustand und Ubel deß Menschlichen Leibs, und Lebens... / Von Der Durchleuchtigen Hertzogin, Hochgebohrnen Fürstin, und Frauen, Frauen Eleonora, Maria, Rosalia, Hertzogin zu Troppau, und Jägerndorff ... Zusammen getragen. Wienn in Oesterreich 1699, Nr. 293.
Curieuse Köchin 1706	„Gugelhopffen“	[N. N.]: Die Curieuse [...] Köchin. Nürnberg, 1706, S. 383. URL: https://www.deutschestextarchiv.de/book/show/oa_koechin_1706 [03.11.2022].
Zedler 1731	„Napfkuchen“ aus Hefeteig	Johann Heinrich Zedler: Universal-Lexikon. 1731–1754, Band 23, Spalte 608. URL: https://www.zedler-lexikon.de/ [03.11.2022].

Grunauer 1733	„Gogelhopffen“	Johann Albrecht Grunauer: Das vollständige und vermehrte auf die neueste Art eingerichtete Kochbuch. Nürnberg 1733, Nr. 20–22.
Riesin 1755	„Kugelopf“, „Kugelöpflein“	Sophia Maria Riesin: [handgeschriebenes Kochbuch] Leinburg 1755, in der Sammlung des Fränkischen Freilandmuseums, S. 59, 60 o, 60 m, 60 u, 61 o, 61 u, 62 o, 62 m, 62 u, 63, 64 o, 64 u, 65 o, 65 u, 66 und 67.
Versoivoin 1769	„Ein guter Türkischer-Bund“, „Kugel Hopf“	Gerd Steuer (Hg.): Elisabethas Kochgeheimnisse. Barocke Tafelfreuden heute. Originalrezepte des 18. Jahrhunderts aus dem Herzogtum Pfalz-Zweibrücken (= handschriftliches Kochbuch der Juliana Elisabetha Versoivoin, 1769). Karlsruhe 2002, S. 115.
Crailsheim 1784	„Gogelhopfen-Pasteten“, „Bittere Mandel-Gogelhopfen“	Albrecht Ernst Friedrich von Crailsheim: Wohleingerichtetes Koch-Buch für alle Liebhaber der Kocherey. Hall in Schwaben Jahr 1784, S. 60, 62.
Loofts 1786	„Kugelhopfen auf französischer Manier“	Marcus Loofts: Zweytes Niedersächsisches Kochbuch. Göttingen 1786, Regel 422.
Ledererin 1789	„Abgerührter Gogelkopf“	Erich Zimmermann, Fremdenverkehrs- und Heimatverein Münchsteinach (Hg.): Koch Buch von Demoiselle Carolina Maria Ledererin in Münchsteinach Anno 1789 (= Schriften zur Münchsteinacher Geschichte, Band 3). Münchsteinach 2022, o. S.
Rümelin 1807	„Gugelhupfen“	Edith Schulz (Hg.): Oma's Kochbuch (= handschriftliches Kochbuch der Johanna Karoline Rümelin, 1807). Heidelberg 1984, S. 99.
Mössel um 1800	„Geriehrte Kugel-Hopplein“, „Abgeriebener Kugel-Hoppen“	Lothar Platzek, Gundolf Keil, Reinhard Platzek (Hg.): Das Aschaffener Kochbuch der Gertrudis Mössel aus der Zeit um 1800. Aschaffenburg 2007, Nr. 382.

Endnoten

- 1 Deutsches Wörterbuch von Jacob und Wilhelm Grimm. Lfg. 7 (1933), Band IV, I, 6 (1935), Sp. 1050 f., Z. 57.
- 2 Sophia Maria Riesin: Handgeschriebenes Kochbuch. Leinburg 1755; Sammlung Fränkisches Freilandmuseum.
- 3 Maria Sophia Schellhammer: Die wol unterwiesene Köchinn ... Braunschweig 1697 [Erstauflage 1692], Nr. 130, 131; ab 1723: das Brandenburgische Koch-Buch, S. 315 ff.
- 4 M. D. Funk: Neues Fränkisches Kochbuch oder Anweisung Speisen, Saucen und Gebäckenes schmackhaft zuzurichten, Früchte einzumachen und Kräuteressige zu verfertigen nebst mehreren zur Koch- und Haushaltungskunst nützlichen Vorschriften. Ansbach 1813, hier verwendet Ausgabe Erlangen 1839, S. 464 ff.
- 5 Fränkisches Wörterbuch, Stichwort „Schatt“. URL: <https://www.frankenfernsehen.tv/mediathek/video/fraenkisches-woerterbuch-schatt/> [Sendung vom 08.03.2019].
- 6 Max Rumpolt: Ein New Kochbuch. Frankfurt 1581, Nr. 43.
- 7 Johann Christoph Thiemen: Haus- Feld- Arznei- Koch- Kunst- und Wunder-Buch. Nürnberg/Neustadt an der Aysch 1687 [Erstauflage 1682], S. 1023.
- 8 Schellhammer: Die wol unterwiesene Köchinn ... (1697 [Erstauflage 1692]), Nr. 14.
- 9 Marcus Loofts: Zweytes Niedersächsisches Kochbuch. Göttingen 1786, Regel 422, S. 320 f..
- 10 Siehe Tabelle im Anhang dieses Beitrags.
- 11 Thiemen: Haus- Feld- Arznei- Koch- Kunst- und Wunder-Buch (1687 [Erstauflage 1682]), S. 1023.
- 12 Johann Albrecht Grunauer: Das vollständige und vermehrte auf die neueste Art eingerichtete Kochbuch. Nürnberg 1733, S. 416.
- 13 Marie Schandri: Regensburger Kochbuch für die bürgerliche Küche. Regensburg (1867) 1906, S. 399.
- 14 Hyazintha Lamprecht: Kochbuch für drei und mehr Personen. Eine Anleitung gut, aber auch sparsam für kleinere Haushaltungen zu kochen. Besonders für junge Frauen. München 1912 [Erstauflage 1895], S. 220.
- 15 Mary Hahn: Illustriertes Kochbuch für die einfache und feine Küche. Frankfurt am Main/Leipzig 1912, S. 496.
- 16 Grunauer: Das vollständige und vermehrte auf die neueste Art eingerichtete Kochbuch (1733), Nr. 22.
- 17 C. G. Gerike: Die Hausmutter in all ihren Geschäften. Hannover 1809–1812 [4. Auflage in 4 Bänden]. In „Die Hausmutter“, zweiter Band von 1811, wird das Schweineschmalz zum Kuchenbacken empfohlen, der Nierentalg dagegen weniger geschätzt: „Es sind einige Kuchenarten, die mit Schmalz bereitet oder darin gahr gebacken werden. Dieses Schmalz ist Schweine- oder Gänse-schmalz. Denn der so genannte Nierentalg, als der geschmeidigste des Rindfettes, wird nur unter die Gesindekuchen genommen.“ (S. 7).
- 18 Interview mit Ernst Seemann vom 21.01.2021 zum Metzgerhandwerk.
- 19 Beispielsweise in folgenden Standardwerken, die im 20. Jahrhundert weit verbreitet waren: Schandri: Regensburger Kochbuch für die bürgerliche Küche (1906); Hahn: Illustriertes Kochbuch für die einfache und feine Küche (1912); Verein für Wirtschaftliche Frauenschulen auf dem Land (Hg.): Kochbuch des Bayerischen Vereins für Wirtschaftliche Frauenschulen auf dem Lande. Zur Benutzung in den Wanderkursen. München 1916; Vorläufer des „Bayerischen Kochbuchs“, des Standardwerks zur bürgerlichen Küche in Bayern: Maria Hoffmann: Bayerisches Kochbuch. München 1964 und 1998; Versuchsküche der Firma Dr. August Oetker GmbH Nahrungsmittelfabrik Bielefeld: Backen macht Freude. Ein Handbuch der Hausbäckerei. Bielefeld o. J. [1951]; Hedwig Maria Stuber: Ich helf dir kochen – was allen schmeckt. München 1955 [1. Auflage], 2021 [50. Auflage].
- 20 Sidney W. Mintz: Die süße Macht. Kulturgeschichte des Zuckers. Frankfurt am Main/ New York 1992, S. 179.
- 21 Susanna Maria Endter: Vollständiges Nürnbergisches Koch-Buch. der Löbl. Koch-Kunst beflissenen Frauen zu Nürnberg/ ...

- so wol gemeine/ als rare Speisen ... zu zubereiten und zu kochen; Nürnberg 1691, Nr. 191 und Nr. 194.
- 22 Gerd Steuer (Hg): Elisabethas Kochgeheimnisse. Barocke Tafelfreuden heute. Originalrezepte des 18. Jahrhunderts aus dem Herzogtum Pfalz-Zweibrücken (= handschriftliches Kochbuch der Juliana Elisabetha Ver-soivoin, 1769). Karlsruhe 2002, S. 115.
 - 23 Schandri: Regensburger Kochbuch für die bürgerliche Küche (1906), S. 399, 400, 422, 448, 700; Christine Charlotte Riedl: Lindauer Kochbuch für guten bürgerlichen und feineren Tisch eingerichtet. Lindau 1894 [Erstauflage 1852], Nr. 1508–1518 auf S. 502–506.
 - 24 Zum Beispiel Rezepte für Biskuitgugelhupf: Riedl: Lindauer Kochbuch für guten bürgerlichen und feineren Tisch eingerichtet (1894), Nr. 1511, S. 504 f.; oder Schandri: Regensburger Kochbuch für die bürgerliche Küche (1906), S. 702; Nadia Pantel: Der Kuchen geht auf. Wie ein Konditor einmal 20 000 D-Mark für die Zutatenliste (nicht das Rezept) eines Gugelhupfs bezahlte – und es bis heute nicht bereut. In: SZ-Magazin 2021; URL: <http://sz-magazin.sueddeutsche.de/essen-and-trinken/der-kuchen-geht-auf-80077> [02.09.2021].
 - 25 Schandri: Regensburger Kochbuch für die bürgerliche Küche (1906), Nr. 25, S. 449.
 - 26 Riedl: Lindauer Kochbuch für guten bürgerlichen und feineren Tisch eingerichtet (1894), Nr. 1518 auf S. 506.
 - 27 Eigene Beobachtungen; zu Neapel z. B. Doris Dempewolf: Babà napoletano: Traditionelles Hefegebäck aus Neapel. 18.04.2021, URL: <https://speedelicious.de/recipe/baba-napolitano-traditionelles-hefegebäck-aus-neapel/> [09.11.2022].
 - 28 Arnold Zabert: Backen. Die neue grosse Schule. München 2005.
 - 29 Zitiert nach: Peter Rose: Kochkunst im Spätmittelalter. Wer ein guot muos wil haben. URL: <https://sauseschritt.net/?p=743> [30.09.2021].
 - 30 Andrea Fadani, Gudrun Graichen u. a.: Museum der Brotkultur gegründet 1955, Ulm. Ulm 2012, S. 56. Das berühmte Gemälde von Job Berckheyde d. Ä. „Der Bäcker“ zeigt einen Bäcker mit dem typischen Requisit des Horns, wie er mit dem Horn „ruft“.
 - 31 Mit der zeitgenössischen Ausdrucksweise „Weißbacken“ hat Otto Beck in seinen Notizheften, die im Archiv des Fränkischen Freilandmuseums liegen, auch sein Foto beschriftet. Dazu auch Gespräch mit Dr. Beate Partheymüller, die Otto Beck befragt und seine Sammlung im Fränkischen Freilandmuseum wissenschaftlich bearbeitet hat.
 - 32 URL: <https://www.bezirk-unterfranken.de/unsere-leistungen/heimatpflege/datenbanken/index.html> [11.11.2022].
 - 33 Inge Weid: Der Landkreis Würzburg um 1860. Amtsärzte berichten aus den Landgerichten Aub, Ochsenfurt und Würzburg (= Veröffentlichungen zur Volkskunde und Kulturgeschichte; ohne Bandzählung). Würzburg 2001. Der Amtsarzt Dr. Friedrich August Vogt schreibt auf S. 189 der Edition zu den Nahrungsgewohnheiten.
 - 34 Gerike: Die Hausmutter in all ihren Geschäften (1812), S. 167.
 - 35 Zitiert nach Andrea K. Thurnwald: Kirchengang, Klöße, Kartenspiel. Traditionelle Sonntagskultur im evangelischen Franken (= Schriften und Kataloge des Fränkischen Freilandmuseums, Band 29). Bad Windsheim 1997, S. 24.
 - 36 Referiert nach ebd., S. 135.
 - 37 Das Archiv des Fotostudios Menth in Aub liegt schon zur Hälfte im Bildarchiv des Fränkischen Freilandmuseums und soll demnächst vollständig übernommen werden.
 - 38 URL: <https://www.elsass-netz.de/174/2009-0104/Gugelhupf-Fest-Ribeauville.html> [07.10.2021].
 - 39 Steuer: Elisabethas Kochgeheimnisse (2002), S. 115.
 - 40 Yvonne Bauer: Gugelhupf. Backen für die Seele. München 2021, Klappentext.
 - 41 Zum Beispiel Beatrice Beatrice Hintermaier (Hg.): Das ländliche Kochbuch der M. W. zu Trautenau (= handschriftliches Kochbuch einer ländlichen Störköchin, ca. 1890). Oberschleißheim 1987, „Krem-Küchlein“ S. 62

und „Gebackene Äpfel mit Krem“ S. 65; Die Nürnbergsche wohl unterwiesene Koechin welche so wohl an Fleisch- als Fast-Tagen, zu geschickter Bereitung wohlschmeckender Speisen deutliche Anweisung giebt. Nürnberg 1752–1753, hier gibt es ein Rezept „Weisses Kraut in Kern oder Raum“, S. 389; M. D. Funk: Neues Fränkisches Kochbuch oder Anweisung Speisen, Saucen und Gebäckenes schmackhaft zuzurichten, Früchte einzumachen und Kräuternessige zu verfer-

tigen nebst mehreren zur Koch- und Haushaltungskunst nützlichen Vorschriften. Ansbach 1813, hier verwendet Ausgabe Erlangen 1839, süße „Krem- oder Rahmtorte“, Nr. 683.

42 Riesin: Handgeschriebenes Kochbuch (1755), S. 63, Sammlung Fränkisches Freilandmuseum.

43 Bierhefenmenge getestet von Benjamin Smolders.