Laufen

DAV plant

Wann fließt der Heimat-Strom?

Stadt Laufen setzt auf Regionalwerk Chiemgau-Rupertiwinkel – 31 Gemeinden aus vier Landkreisen dabei

Von Hannes Höfer

Laufen. „Wann kann ich Strom liefern?", fragte Grünen-Stadtrat Michael Spitzauer. Er hat nach eigener Angabe die zweitälteste Photovoltaik-Anlage der Gemeinde auf seinem Dach. Doch die ursprüngliche Förderung läuft aus wie bei vielen Altanlagen, die aber weiterhin zuverlässig Sonnenlicht in Energie umwandeln. Dieser Strom soll künftig über ein virtuelles „Kraftwerk" Wohnungen

Ein Kochbuch aus dem 18. Jahrhundert

Teil 12 der „Bauerngold"-Serie: Das Werk von Maria Euphrosina Khumpergers ist eine Rarität des Salzburger Barocks

Laufen/Fridolfing. „Nimb ein guettes Mehl..." Mit dieser Anleitung beginnen viele Rezepte im „Koch Buech" der Maria Euphrosina Khumperger zu Lauffen aus dem Jahr 1735.

Das sehr gut erhaltene Manuskript stellt eine Rarität aus dem Salzburger Barock dar. Denn bürgerliche Haushalte, die über eigene handschriftliche Rezeptesammlungen verfügten, waren bis zum Ende des 18. Jahrhunderts selten. Maria Euphrosina Enhuber aus Fridolfing, vom damaligen Unterwirt, der heute noch existiert, heiratete 1708 den Bäcker Simon Khumperger aus Tittmoning. Der hatte ein Jahr zuvor in der Laufener Schiffervorstadt Oberndorf eine Bäckerei erworben und später noch eine Mühle dazu.

Einige Laufener Bäcker betrieben Schiffsmühlen auf der Salzach. Das Foto stammt aus Helga Reindel-Schedls „Historischem Atlas".

Im 17. und 18. Jahrhundert war das Laufener Bäckergewerbe auf elf Handwerksbetriebe beschränkt. Manche Bäcker betrieben zusätzlich eine Schiffmühle. Geregelt war der Verkauf von Brot durch das gemeinsame Angebot im städtischen „Brothaus" neben dem Rathaus, womit sowohl die Gewichts- als auch die Preiskontrolle der Waren gewährleistet werden konnte.

Entsprechend ihrer Herkunft als Wirtstochter dürfte Euphrosina eine tüchtige Geschäftsfrau und ambitionierte Köchin gewesen sein. Sie starb 1756 im Alter von 74 Jahren als „Bäcker und Müllerin in Oberndorf" und wurde neben ihrem Mann im Bäcker- und Lebzeltergewölbe im Laufener Kreuzgang begraben.

Ihre Handschrift enthält Rezepte für eine durchaus gehobene bürgerliche Küche. Der Großteil von Euphrosinas Rezepten stammt nicht aus der adeligen oder klerikalen Küche, sondern aus der Kochkultur des ländlichen und städtischen Bürgertums. Das „guette Mehl" spielte eine wichtige Rolle in der Alltagsernährung: Von den 285 im Kochbuch enthaltenen Rezepten sind ca. 100 Mehlspeisen, die zum Teil heute noch geschätzt werden.

Für die Biskuitvariation „Biscottendorten" soll man beispielsweise die Schaummasse aus Eiern und Zucker „schier eine Stundt" in eine Richtung rühren, andere Köstlichkeiten sind die Linzer Dorten, die Schisßeldorten (Mürbteigkuchen) oder die Muschgatten Dorden (Muskatkuchen).

Ein „schenes Mehl" benötigt, wer die Aniskekse der Eurphrosina Khumperger ausprobieren möchte: „Nim 9 loth (Anm. d. Red.: 1 Loth = 4,375 Gramm) zuckher, 3 löfl voll rosen / wasßer, rihrs ab, schlag ain ayr drein, rihrs / ein viertl Stundt, nimb ein aneiß, und 5 / loth schenes mehl, rihrs darunter, Streihe es / auf die oblath, aber dünn, bachs in offen oder in / rohr, in der dorten pfann oben, und unten gluet,/ aber oben heißer alß unten, ist guet."

– kmz

„BAUERNGOLD"

Die Serie „Bauerngold" weist auf alte Getreidesorten hin, die früher in der Region weit verbreitet waren und heute eine Renaissance in der Forschung, auf den Feldern und in Backstuben erleben. Fotos sind dem Monatskalender „Bauerngold" und dem gleichnamigen Buch entnommen, die Artikel beruhen auf dem Kalender. Mit freundlicher Genehmigung der Autoren Margarita Kwich und Rainer Georg Zehentner (bauerngold.com), die den Verein „Getreidelandsorten neu beleben e.V." gründeten.