

# Zweitveröffentlichung



Knoll-Jung, Sebastian

## Zwischen Gebrauchsanweisung und grauer Literatur : Kochbücher als Mittel der Technikeinführung und als technik- und wirtschaftsgeschichtliche Quelle

Datum der Zweitveröffentlichung: 13.11.2025

Verlagsversion (Version of Record), Konferenzveröffentlichung

Persistenter Identifikator: urn:nbn:de:bvb:473-irb-111157x

### Erstveröffentlichung

Knoll-Jung, Sebastian (2025): Zwischen Gebrauchsanweisung und grauer Literatur : Kochbücher als Mittel der Technikeinführung und als technik- und wirtschaftsgeschichtliche Quelle, in: Barbara Denicolò und Magdalena Eriksröd-Burger (Hrsg.), Vom Keil zum Buch zum Blog : Das Kochbuch : Form und Funktion einer Textgattung, Eggenburg: Verein KochKulturMuseum, S. 157–169, doi: 10.25366/2025.143.

### Rechtehinweis

Dieses Werk ist durch das Urheberrecht und/oder die Angabe einer Lizenz geschützt. Es steht Ihnen frei, dieses Werk auf jede Art und Weise zu nutzen, die durch die für Sie geltende Gesetzgebung zum Urheberrecht und/oder durch die Lizenz erlaubt ist. Für andere Verwendungszwecke müssen Sie die Erlaubnis der Rechteinhaberinnen und Rechteinhaber einholen.

Für dieses Dokument gilt eine Creative-Commons-Lizenz.



Die Lizenzinformationen sind online verfügbar:

<https://creativecommons.org/licenses/by-nd/4.0/legalcode>

## Zwischen Gebrauchsanweisung und *grauer Literatur*

### KOCHBÜCHER ALS MITTEL DER TECHNIKEINFÜHRUNG UND ALS TECHNIK- UND WIRTSCHAFTSGESCHICHTLICHE QUELLE

Sebastian Knoll-Jung

*Otto-Friedrich-Universität Bamberg*

Kochbücher haben verschiedene Bezugspunkte, wie bestimmte Regionen, Zutaten, Personengruppen, oder sie zielen auf spezielle Mahlzeiten oder Anlässe ab. Die in diesem Beitrag vorgestellten Kochbücher sind eher zweckgebundene Publikationen mit sehr vielfältigen Funktionen. In diesem Beitrag soll das Subgenre technikbegleitender Kochbücher ausgeleuchtet werden, also solche Hefte und Bücher, die als Beilage zu Küchengeräten meist kostenfrei mitgeliefert wurden – vom Weck-Glas bis zum Thermomix. Der Name *technikbegleitende Kochbücher* spielt darauf an, dass es sich um Beigaben zu Produkten handelt. Er beschreibt die Gattung in ihrer Intention und Funktion am deutlichsten.

Mit der Industrialisierung änderten sich sowohl die Anwendungsbedürfnisse als auch die Produktpalette der Küchentechnik rapide. Daher kam diesen Druckerzeugnissen, neben vielen anderen Funktionen, eine besondere Aufgabe in der Technikeinführung und -verbreitung zu. Dies macht sie zu einer besonderen Quelle für verschiedene technik- wie wirtschafts-, sozial- oder konsumgeschichtliche Forschungsansätze. Inhaltlich geht es in diesem Beitrag darum, die Chancen und Potentiale dieser Gattung für unterschiedliche Forschungsrichtungen und Themen vorzustellen.

Es handelt sich um Hefte und Bücher, die als Beigabe zu Küchengeräten mitgeliefert wurden, und um eine besondere Form der Anleitung, die nicht nur die Anwendung erklärt, sondern zugleich eine Fülle von Rezepten mitliefert. Im Unterschied zur reinen Gebrauchsanweisung sind sie aufwendiger gestaltet und beinhalten meist viele Darstellungen. Im Format ähnelt ihr Erscheinungsbild häufig Werbebroschüren; sie können mitunter recht umfangreich ausfallen, im Umfang von 100 bis 200 Seiten. Im Gegensatz zu *ordentlichen* Kochbüchern werden sie in der Regel nicht über den Buchmarkt vertrieben. Auch neuere Exemplare kommen meist ohne ISBN aus, weshalb sie als Quellentyp auch der sog. *grauen Literatur* zuzuordnen sind. Insgesamt fallen sie unter den Oberbegriff der Gebrauchsliteratur. Anders als dies bei Anleitungen oder Werbebroschüren der Fall ist, werden die technikbegleitenden Kochbücher nicht mit dem Austausch des Geräts obsolet. Wegen der beinhalteten Rezepte werden sie häufig über dessen Nutzung hinaus aufgehoben. Sie sind daher noch heute erhalten, häufig antiquarisch erhältlich und stehen so der Forschung zur Verfügung.

Was die Zugänglichkeit der Quellen betrifft, hat die Badische Landesbibliothek im Zuge einer Ausstellung zu Kochbüchern im Jahr 2016 Broschüren badischer Hersteller wie der Firma Weck digitalisiert. Auch in anderen digitalisierten Sammlungen finden sich vereinzelt Exemplare.<sup>1</sup> Leider gibt es bisher keine Beispiele von Unternehmen, die ihre alten Werbemittel digitalisiert und öffentlich zugänglich gemacht haben. Das Zurverfügungstellen alter Werbekochbücher ließe sich etwa im Sinne von *History Marketing* nutzen.

## Gattungsspezifische Einordnung technikbegleitender Kochbücher

Die zur Gebrauchsliteratur gehörende Gattung des Kochbuchs lässt sich weiter auffächern: Die hier behandelten Druckerzeugnisse gehören als Obergruppe zu den Reklamekochbüchern. Darunter fallen einige andere *verwandte* Formen, wie etwa energiebezogene Kochbücher. Sie wurden von Elektrizitäts- oder Gaswerken herausgegeben, um für die Verwendung der jeweiligen Energieform zu werben. Auf Beispiele wird im Folgenden noch genauer eingegangen. Eine weitere hier einzuordnende Kochbuchform sind die produktbezogenen oder produktbegleitenden Kochbücher, also Werbekochbücher und Rezeptbroschüren, die für die Verwendung verschiedener Produkte und Zutaten warben und als Beigabe kostenlos verteilt wurden. Am prominentesten sind hier wohl die Bücher von Liebig's Fleisch-Extract,<sup>2</sup> Dr. Oetker, Maggi, Palmin,<sup>3</sup> Maizena Speisestärke<sup>4</sup> oder auch Kochbüchlein zur Fischküche.<sup>5</sup> Diese Reklamekochbücher setzten weniger auf die Anleitungsfunktion als auf eine Werbefunktion, bei der die Produkte in die Rezepte eingebunden sind. Eine Gemeinsamkeit zu den technikbegleitenden Büchern bestand darin, dass solche Hefte häufig zur Einführung neuer Produkte genutzt wurden. Es gab aber auch Gratiskochbücher ohne direkten Produktbezug, die sich meist über lokale Anzeigen im Heft finanzierten, die als weitere Untergattung zu nennen wären.<sup>6</sup> Hierzu lassen sich im weiteren Sinne auch heutige Gratiszeitschriften etwa von Supermarktketten einordnen. Die Nähe zur Werbung sorgt dafür, dass diese Kochbücher genau wie die technikbegleitenden, in der Regel bunter gestaltet waren und viele Bilder hatten. Bei Druck und Grafik wurde auf die Expertise und Methoden von Werbeabteilungen zurückgegriffen. Eine zu prüfende These wäre hier, ob dies auch die Entwicklung der klassischen Kochbücher hin zu mehr Abbildungen vorantrieb.

Einen weiteren, etwas entfernten und nicht ganz offensichtlichen Verwandten stellen die Bücher für Babynahrung dar. Sie wurden von Unternehmen herausgegeben, die Babyernährungsprodukte, Fläschchen, Sterilisationsapparate oder Ähnliches herstellten. Das Zubereiten von Babynahrung ist sehr anleitungsfixiertes Kochen, weil hier sichere und saubere Verarbeitung im Vordergrund stehen. Es handelt sich daher um sehr technik- und produktbezogene Kochbücher mit

<sup>1</sup> Hingewiesen sei hier beispielsweise auf die Sammlung *Bibliotheca Gastronomica* der Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden, mit folgendem Beispiel: <https://digital.slub-dresden.de/werkansicht/df/732848/1> (26.06.2025).

<sup>2</sup> Henriette Davidis: *Liebig Company's Fleisch-Extract in der bürgerlichen Küche*. o.O. [ca. 1875]. Online unter <https://digital.slub-dresden.de/werkansicht/df/10806/1> (26.06.2025).

<sup>3</sup> Elise Hanneman: *Koch-Rezepte zur Verwendung von Palmin*. Berlin [ca. 1905]. Online unter <https://digital.blb-karlsruhe.de/id/3122895> (26.06.2025).

<sup>4</sup> Maizena-Gesellschaft: *Maizena-Kochbüchlein. Der werten Hausfrau gewidmet*. Hamburg [ca. 1930]. Online unter <https://digital.blb-karlsruhe.de/id/4952334> (26.06.2025).

<sup>5</sup> Siehe exemplarisch den Beitrag von Judith Beneker in diesem Band.

<sup>6</sup> M. Alex Roth: *Gratis-Kochbuch*. Pforzheim 1907. Online unter <https://digital.blb-karlsruhe.de/id/4952278> (26.06.2025).

großem Anleitungscharakter. Darüber hinaus hatten die Bücher aber auch Funktionen der Werbung und Kundenbindung: Es ging darum, Vertrauen in die Produkte herzustellen. Dies geschah auch dadurch, den Anschein eines wissenschaftlichen Stands der Forschung zu erzeugen, etwa indem die Produkte und Rezepte in allgemeine Ratgeberform verpackt wurden. Diese besondere Gattung stellt sicher auch einen spannenden und bisher noch wenig erforschten Untersuchungsgegenstand dar. Zwischen diesen Textsorten gibt es viele Überschneidungen und ähnliche Funktionen bzw. Eigenschaften. In ihrer Hybridität verdeutlicht diese Quellenart so auch die Vielfalt des Mediums Kochbuch und zeigt, wie sich dieses Genre in der Breite auffächern lässt.

## Funktionen der technikbegleitenden Kochbücher

Die Reklamekochbücher und insbesondere die technikbegleitenden Kochbücher gehen in ihrer Funktion weit über einfache Rezeptsammlungen hinaus. Grundsätzlich dienten sie als Werkzeug von Technikimplementierung. Es ging darum, den Gebrauch von neuen Küchentechniken darzulegen – mit möglichst vielen Rezepten als Anwendungsbeispiele. Als Dokumente zur Einführung neuer Technologien in der Küche vermitteln sie technisches Wissen. Der Wissenstransfer wird gerade bei der Einführung von küchentechnischen Innovationen relevant, die praktisches Anwendungswissen vermittelten. Dieses wurde mit zunehmender Technisierung der Küche immer wichtiger.

Eine besondere Eigenheit weist das *Herzstück der Küche*, der Herd, auf. Denn hier bestand nicht nur eine Konkurrenzsituation zu anderen Herstellern, sondern auch eine Energiekonkurrenz, vom Holz- oder kohlebefeuernden Herd zum Gas- und Elektroherd. So widmeten sich insbesondere die Kochbücher für die Gasküche intensiv technischen Hinweisen zum Gerät. Dazu zählte vor allem der sichere Umgang mit der Gaszufuhr und den Leitungen.

Die beiden Bilder aus einem Kochbuch für Gasherde der Firma Junker & Ruh zeigt und benennt die Funktionen zusammengefasst als Anleitung zur Bedienung, Reinigung und Instandhaltung (Abb. 1). Das Buch spart dazu auch nicht an technischen Details zu den Stellungen des Gasahns (Abb. 2). Denn neben praktischen Anwendungshinweisen ist auch gerade bei Umgang mit Hitze und Elektrizität die Vermittlung einer sicheren Handhabung, also der präventive Charakter, eine wichtige Aufgabe der Kochbücher. Den Hausfrauen als Zielgruppe wurden technische Schilderungen zugemutet. So enthalten Kochbücher für Gasherde neben Abbildungen zum Aufbau des Gerätes, zur Reinigung und der sicheren Anwendung auch komplexe Daten zum Verbrauch.<sup>7</sup> Im Unterschied zu manchen anderen Werbeformen, die gerne ein Weiblichkeitsbild von Technikferne oder Angst vor Technik zeichneten bzw. lediglich die Anwendung nicht aber das technische Funktionswissen bewarben, deutet in den Kochbüchern nichts darauf hin, dass es diesbezüglich Berührungängste gab.<sup>8</sup>

---

<sup>7</sup> Vgl. E. Ehrensberger: *Die Gasküche. Eine Anleitung zum praktischen Gebrauch mit besonderer Berücksichtigung der Junker & Ruh Gaskocher und Gasherde*. Karlsruhe [ca. 1915], S. 5. Online unter <https://digital.blb-karlsruhe.de/kochbuecher/content/titleinfo/3183519> (26.06.2025).

<sup>8</sup> Vgl. Martina Heßler: „Mrs. Modern Woman“. *Zur Sozial- und Kulturgeschichte der Haushaltstechnisierung*. Frankfurt am Main 2001, S. 165–190; Martina Heßler: „Do Companies Know What Women Want?“. *The Introduction of Electrical Domestic Appliances During the Weimar Republic*. In: *michigan feminist studies* 13, 1998–1999, S. 19–39.





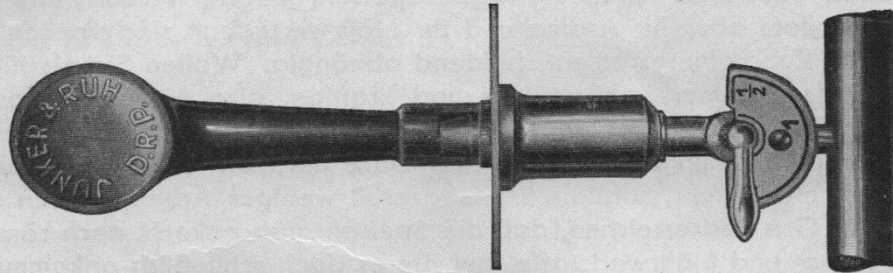

# Koch- Buch

für den  
**JUNKER u. RUH**  
Gasherde

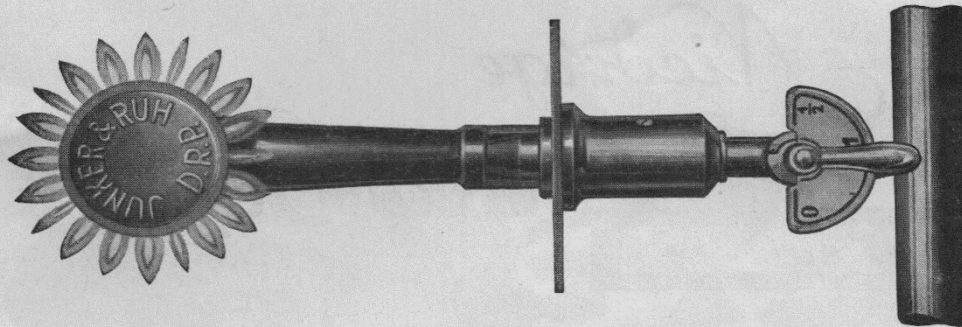
**Allgemein-verständliche Anleitung für die Bedienung,  
Reinigung und Instandhaltung der Junker & Ruh-Gasherde**

Abb. 1. Koch-Buch für den *Junker u. Ruh*, Titelbild.

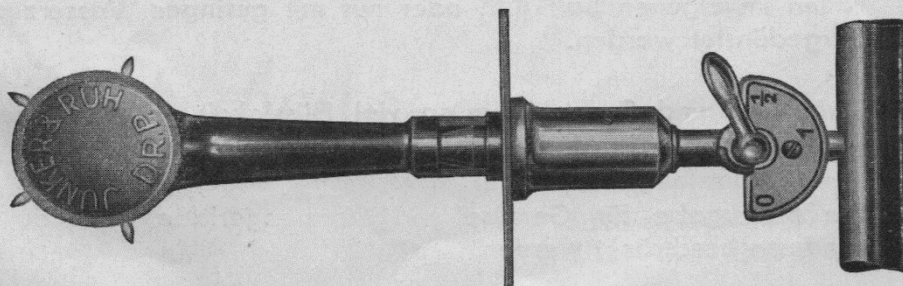
## Die Hahnstellungen am Junker & Ruh-Doppelsparbrenner mit **offener** Hahngalerie



**1. Geschlossener Hahn.** Der Hahnflügel steht auf „0“.



**2. Vollbrand-Flamme** (Stundenverbrauch 0,4—0,47 cbm Gas).  
Der Hahnflügel steht auf „1“.



**3. Sparflamme** (Stundenverbrauch 0,055—0,07 cbm Gas).  
Der Hahnflügel wird bis zum Anschlag gedreht.

Abb. 2. Koch-Buch für den *Junker u Ruh*, S. 5.

Über die technischen Anwendungshinweise hinausgehend, dienten die Kochbücher auch als wichtiges Werkzeug zu einer allgemeineren Förderung der Technikakzeptanz und damit der Verbreitung der Geräte. Sie hatten wirtschaftliche Funktionen wie Markteinführung, Absatzsteigerung und Kundenbindung. Die Bücher und Broschüren versuchten also eine möglichst effektive Ansprache der meist weiblichen Zielgruppe der Küchentechnik zu erreichen. Benutzerfreundlichkeit sowie auf Werbeeffect zielender Bilderreichtum waren gefragt, was einen gewissen Aufwand bei der Erstellung bedeutete. Als Quelle spiegeln sie so nicht nur Aspekte der Technisierung, sondern auch der Kommerzialisierung der Küche wider.

Zuletzt ist die kulinarische Funktion der technikbegleitenden Kochbücher festzuhalten: Die Küchentechnik wurde mit den technikbegleitenden Kochbüchern auch immer mit dem neusten Stand und aktuellen Moden der Kochkunst in Verbindung gesetzt. Gerade die Funktionsvielfalt macht diese Form des Kochbuchs zu einem sehr interessanten Untersuchungsgegenstand, nicht nur für die Technikgeschichte, in der Haushaltstechnik bis in die 1980er-Jahre kaum thematisiert wurde. Mittlerweile gibt es jedoch einige fundierte Untersuchungen.<sup>9</sup>

Auch für sozial- und wirtschaftsgeschichtliche Fragestellungen sowie die Konsum- und Wissensgeschichte lassen sie sich heranziehen. Aus geschlechterspezifischer Perspektive bieten sich die Kochbücher an, weil die Herausgeber sich in erster Linie nicht an die vermeintlich technikversierten Männer richteten, sondern ganz explizit an eine weibliche Zielgruppe der Hausfrauen. Auch aus unternehmensgeschichtlicher Perspektive können etwa die bildlichen Präsentationen von Produkt und Hersteller interessante Erkenntnisse bieten. Jede Textform lässt zudem Untersuchungen der sprachlichen Veränderungen zu. Untersuchungsperspektiven und mögliche Fragestellungen, die an technikbegleitende Kochbücher herangetragen werden können, sind demnach sehr vielfältig.

## Entwicklung der technikbegleitenden Kochbücher

Einige konkrete Beispiele für den besonderen Quellenwert technikbegleitender Kochbücher werden im Folgenden anhand eines kurzen Abrisses der Entwicklung des Mediums geben. Die Beispiele stammen hierbei nur aus dem deutschen Kontext, wenn auch ein internationaler Vergleich eine interessante und offene Forschungsfrage böte.<sup>10</sup>

Die beigelegten Hefte und Bücher stellen wichtige Zeugnisse von Technisierungsprozessen dar; (Küchen-)technikkonjunkturen lassen sich an ihnen hinsichtlich der praktischen Anwendung betrachten. Bei der Technisierung des Haushalts und besonders der Küche handelte es sich um langwierige Prozesse: von ersten mechanischen Geräten bis zur Durchdringung mit elektrischen Hilfen vergingen Jahrzehnte.<sup>11</sup> Diese Prozesse verliefen zudem regional unterschiedlich etwa im Vergleich von Stadt zu Land oder auch von Region zu Region. Sie begannen in den USA früher als etwa in Deutschland, was sich etwa an Patentanmeldungen festmachen lässt.<sup>12</sup> Die Einführung

<sup>9</sup> Vgl. Heßler 1998–1999; Heßler 2001; Sophie Gerber: *Küche, Kühlschrank, Kilowatt. Zur Geschichte des privaten Energiekonsums in Deutschland, 1945–1990*. Bielefeld 2015.

<sup>10</sup> Folgendes Überblickswerk widmet sich zwar in einem Kapitel Aspekten von Nationalismus, vergleichende Betrachtungen finden sich allerdings nur wenige. Vgl. Henry Notaker: *A History of Cookbooks. From Kitchen to Page Over Seven Centuries*. Oakland 2017, S. 245–263.

<sup>11</sup> Vgl. Iris Duchêne: *Technisierungsprozesse der Hausarbeit. Ihre Bedeutung für die Belastungsstruktur der Frau*. Pfaffenweiler 1994, S. 23–36.

<sup>12</sup> Vgl. Martina Heßler: *Kulturgeschichte der Technik*. Frankfurt am Main 2012.

von neuen Küchentechniken geschah meist nicht eruptiv, sondern überlappend, das heißt es gab ein Nebeneinander von Techniken und die Wandlungsprozesse verliefen mit unterschiedlicher Geschwindigkeit. Das lässt sich gut an der zeitgleichen Nutzung von Kohle-, Gas- und Stromherden zeigen.

Den Beginn dieses Überblicks von technikbezogenen Kochbüchern bildet zunächst eine andere frühe und weitverbreitete Küchentechnik: das Einmachen. Häufig ist es im deutschsprachigen Raum synonym mit der Firma Weck verbunden. Diese Firma mit Sitz in Öflingen in Baden, 1900 gegründet und mit dem Patent zum Einkochverfahren in Gläsern ausgestattet, begann früh, mit eigenen Kochbüchern ihre Produkte, in diesem Fall die Gläser und Einmachapparate, zu bewerben und deren Verwendung zu verbreiten. Herausgegeben wurden dazu Bücher in unzähligen Auflagen mit Rezepten aus der zugehörigen Lehr- und Versuchsküche.<sup>13</sup> Weck gründete dazu sogar einen eigenen Verlag, der heute noch existiert und seit 1901 auch die Zeitschrift *Frischhaltung* herausgab. Mit zahlreichen Spezialveröffentlichungen zu Diätküche, Säften und weiteren Themen ist die Firma Weck vor allem in ihrem quantitativen Ausmaß ein frühes Paradebeispiel für die Nutzung von technikbegleitenden Publikationen. Da die *Einweckprodukte* in größerer Zahl und wiederkehrend angeschafft wurden, stellten hier gerade die Kochbücher ein wichtiges Kaufargument und Mittel der Kundenbindung dar.

Anders sah dies beim Herd aus, dessen Anschaffung eher selten notwendig war, dafür aber wohlüberlegt sein musste, weil häufig auch ein Wechsel des Energieträgers und damit eventuell die Einrichtung einer Leitungsversorgung verbunden war. Die Ablösung des traditionellen kohle- oder holzbeheizten Herdes bildete zunächst der Gasherd. Er zeichnete sich durch gezielten Energieeinsatz aus und dadurch, dass Zuführung von Brennmaterial, Rauch- und Rußbildung obsolet wurden. Erstmals vorgestellt wurde der Gasherd bereit 1851 auf der Weltausstellung in London. Ab den 1880er Jahren begann er sich mit der Verfügbarkeit von Stadtgas auch in Deutschland durchzusetzen. Große Verbreitung fand er aber erst in den 1920er-Jahren, v.a. in den neuentstehenden Arbeitssiedlungen.<sup>14</sup>

Ein frühes Kochbuch der Karlsruher Firma Jung und Ruh, das kurz nach der Jahrhundertwende erschien, behandelt in fünf Seiten die *Gebrauchs-Anleitung* und enthält darüber hinaus 46 Seiten mit Rezepten und schließlich 16 Seiten Werbung, hauptsächlich für die eigene Produktpalette.<sup>15</sup> Es zeigt sich hier, dass von Anfang an der Rezeptteil in dem Medium überwog. Der erste Elektroherd wurde 1893 bei der Weltausstellung in Chicago vorgestellt. Auch er setzte sich erst ab den 1920er-Jahren mit der Verbreitung des Stromnetzes durch und blieb noch lange ein Luxusgut.<sup>16</sup>

Ein wichtiger Aspekt der Kochbücher zu den verschiedenen Herden war nicht nur die technischen Besonderheiten zu erklären, sondern aufgrund der Energiekonkurrenz auch von den Vorzügen von Gas oder Elektrizität zu werben. Ein zentrales Argument dazu war die Betonung der

---

<sup>13</sup> Vgl. J. Weck GmbH: *Koche auf Vorrat! Handbuch für die Frischhaltung aller Nahrungsmittel mit den „Weck'schen Einrichtungen“ 1*. Öflingen [1904]. Online unter <https://digital.blb-karlsruhe.de/id/3183606> (26.06.2025).

<sup>14</sup> Vgl. Badische Landesbibliothek (Hrsg.): *Das Kochbuch in Baden 1770–1950*. Karlsruhe 2016. Online unter [https://regionalia.blb-karlsruhe.de/frontdoor/deliver/index/docId/21148/file/BLB\\_Hiller\\_von\\_Kochbuch\\_Baden\\_1770\\_1950.pdf](https://regionalia.blb-karlsruhe.de/frontdoor/deliver/index/docId/21148/file/BLB_Hiller_von_Kochbuch_Baden_1770_1950.pdf) (26.06.2025), S. 34.

<sup>15</sup> Lydia Fäsch-Kußmaul: *Kochbuch für die Gasküche mit besonderer Berücks. der Gaskoch-Apparate der Firma Junker & Ruh*. Karlsruhe 1901. Online unter <https://digital.blb-karlsruhe.de/id/3162206> (26.06.2025).

<sup>16</sup> Vgl. Margret Tränkle: *Zur Geschichte des Herdes*. In: Michael Andritzky (Hrsg.): *Oikos – von der Feuerstelle zur Mikrowelle*. Ausst.-Kat. Gießen 1992, S. 37–53, hier S. 48.

Sparsamkeit. Teilweise findet sich dieses Anliegen schon in Titeln, wie etwa „Sparherd“.<sup>17</sup> Darüber hinaus geschah dies etwa auch mittels Nutzungshinweisen und Praktiken wie dem Turmkochen (Abb. 3).

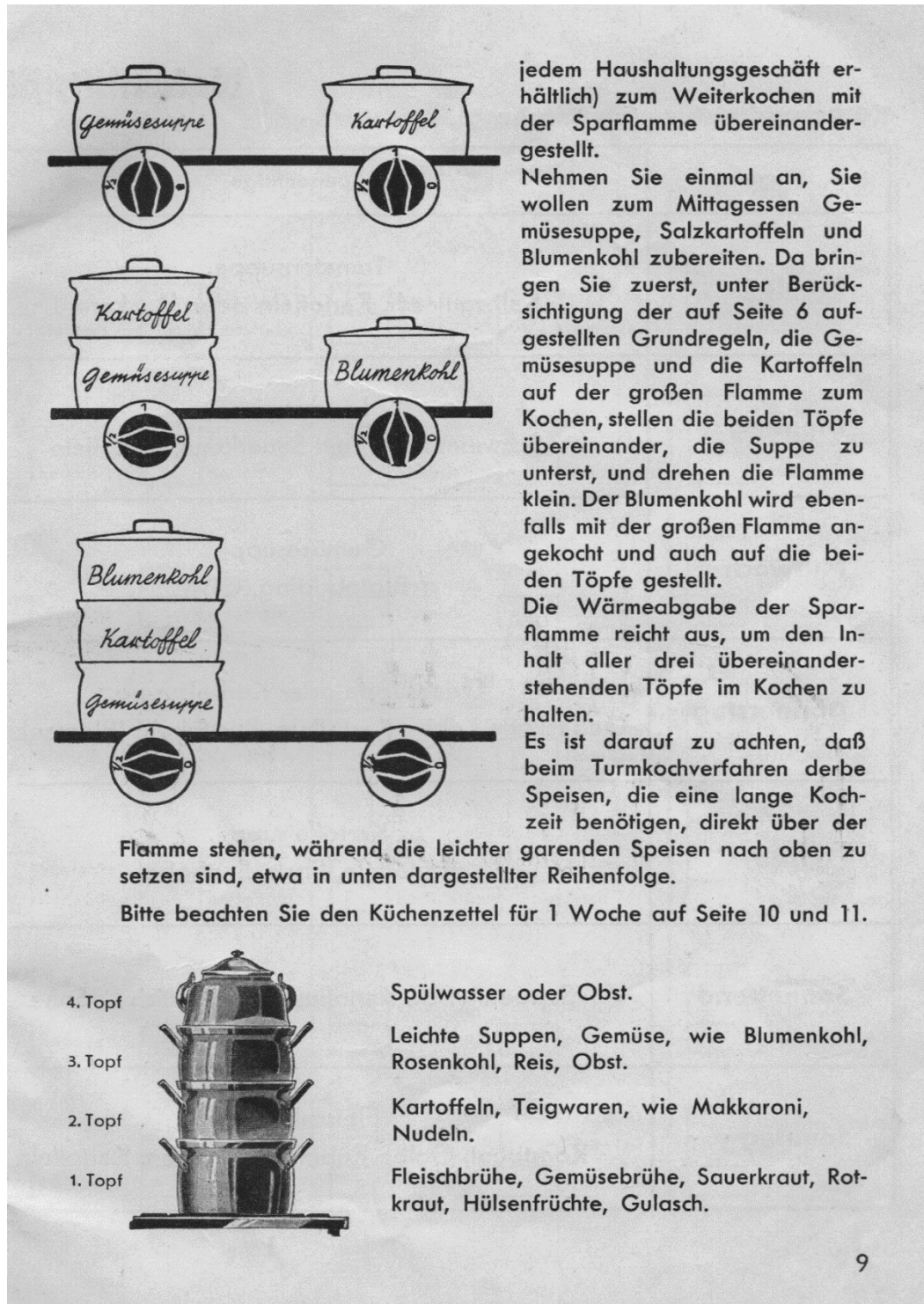


Abb. 3. Koch-Buch für den *Junker u Rub*, S. 9.

<sup>17</sup> Gebr. Hoffmann: *Die neuzeitliche Gasküche. Ein ausführlicher Ratgeber für das Kochen, Braten, Backen, Grillen, Sterilisieren und Bügeln bei fachgemäßer Handhabung der Hoffmann-Gas-Sparherde verbunden mit einer Auswahl in der Gasküche erprobter Rezepte.* Pforzheim [ca. 1920]. Online unter <https://digital.blb-karlsruhe.de/id/4954845> (26.06.2025), S. 34.

Sparsamkeit stellte insgesamt für die küchentechnischen Produkte einen zentralen Aspekt für die Nutzer:innen dar. So gab es zahlreiche technische Vorrichtungen, die dem energiesparenden Kochen dienen sollten, etwa eine gedämmte Kochkiste, die schon um die Jahrhundertwende etwa vom badischen Frauenverein propagiert wurde.<sup>18</sup> Neben Rezepten und Hinweisen zur Anwendung fanden sich in den Kochbüchern zu Kochkisten meist auch Bauanleitungen. Ein schon dem Namen her als sparsam titulierter Kochapparat war auch der *Elektro-Ökonom*, der zeigt, dass es auch gerade abseits des Herdes küchentechnische Innovationen gab, die sich allerdings kaum durchsetzten.<sup>19</sup> Es gab auch Kochbücher zu speziellen Töpfen, auch bei diesen ging es meist um zeit- und energiesparende Zubereitungsformen, wie der *Lesurka* 1936.<sup>20</sup>

Nicht zufällig hatten Sparsamkeitspraktiken in der Zeit des Nationalsozialismus eine gewisse Konjunktur. Anschlussfähig zeigten sich Energiesparen, Haltbarmachung und Anlegen von Vorräten an die Ideologie und Ziele etwa der Kriegswirtschaft. Auch hier bilden insbesondere die technikbegleitenden Kochbücher eine wertvolle Quelle für tiefer gehende Untersuchungen.

Dementgegen fiel in die Zeit des Nationalsozialismus auch eine besondere technikbezogene Kochbuchform, das energiebezogene Kochbuch. 1936 gab die städtische Berliner Kraft- und Licht-Aktiengesellschaft (Bewag) erstmals ein Kochbuch mit dem Titel *Das elektrische Kochen* heraus.<sup>21</sup> Dieser „Werbesonderdruck der Elektrizitätswerke“ sollte bis 2015 in unzähligen Auflagen erscheinen und in der Bundesrepublik sogar als offizielles Schulkochbuch anerkannt werden.<sup>22</sup> Da hier kein Hersteller, sondern ein Energieanbieter als Herausgeber fungierte, stand der sparsame Energieeinsatz hier nicht im Vordergrund. Ähnliche Kochbücher gab es auch von den Wiener Gaswerken.<sup>23</sup> In die 1930er-Jahre fielen zudem frühe Kochbücher, die zu Kühlschränken mitgeliefert wurden.<sup>24</sup> Diese lassen sich als erste Signale für ein Auflösen der bisher dominanten Energiespardoktrin verstehen.

Die 1950er-Jahre waren geprägt von einer stark zunehmenden Haushaltselektrifizierung. Das Zeitalter des Wirtschaftswunders und des Massenkonsums betraf auch elektrische Haushaltsgeräte. Waschmaschine, Elektroherd und Kühlschrank verbreiteten sich sehr schnell und standen Synonym für die Konsumgesellschaft. Auch wenn die *Weißer Ware* zunächst häufig noch eine soziale Trennlinie darstellte, wurde sie zum Wohlstandsindikator der Konsumbürger:innen. Konsumgeschichtlich ist diese Phase gut erforscht.<sup>25</sup>

Die technikbegleitenden Kochbücher aus dieser Zeit sind Ausdruck einer neuen (Haushalts-) technikbegeisterung und spiegeln gesellschaftliche Entwicklungen auch inhaltlich wider: Exotische Rezepte aus dem Kühlschrank wie *Ananas-Rahmreis nach Hausberrnart* oder *Eisbombe Granada* durften

<sup>18</sup> Badischer Frauenverein: *Kochbüchlein für die Benützung der Kochkiste*. Karlsruhe 1903. Online unter <https://digital.blb-karlsruhe.de/id/3106638> (26.06.2025); Ida Bock: *Die Kochkiste. Selbstanfertigung, Behandlung, Rezepte*. Wien, Leipzig 1918. Online unter <https://www.digital.wienbibliothek.at/wbrobv/content/titleinfo/441170> (26.06.2025).

<sup>19</sup> Henrich, Spezialfabrik für Oekonom-Apparate: *Der „Elektro-Oekonom“ – seine Verwendung zum Kochen, Braten, Backen und Sterilisieren*. Freiburg [ca. 1930]. Online unter <https://digital.blb-karlsruhe.de/id/4954858> (26.06.2025).

<sup>20</sup> Friederike Fischer / Friedrich Fischer: *Lesurka – die gesunde und frohe Küche der fortschrittlichen Hausfrau*. Heidelberg 1936. Online unter <https://digital.blb-karlsruhe.de/id/5487510> (26.06.2025).

<sup>21</sup> Vgl. Sonja Petersen: *Das elektrische Kochen – Die vollelektrische Küche als Leitbild moderner Haushaltsführung*. In: *Food & History* 11, 2013, Heft 1, S. 75–106.

<sup>22</sup> Vgl. Elisabeth Meyer-Haagen: *Das elektrische Kochen. 750 Rezepte für die Elektro-Küche*. Berlin 1936.

<sup>23</sup> Vgl. Gaswerke, Wien: *Praktisches Kochbuch für die Gasküche*. [Wien] [1936].

<sup>24</sup> Brown, Boveri und Cie AG: *Kalte Küche. Kühle Speisen und Getränke im elektrisch-vollautomatischen Sigma-Kühlschrank*. Mannheim [1939]. Online unter <https://digital.blb-karlsruhe.de/id/3182280> (26.06.2025).

<sup>25</sup> Vgl. Gerber 2015.

nicht fehlen, ebenso wie Pikantes aus dem Kühlschrank, wie *Käse-Creme San Francisco*.<sup>26</sup> Anleitungen für den Elektroherd aus dieser Zeit zeigen nun üppige Braten oder Hinweise zum Grillen.<sup>27</sup> So lassen sich die Kochbücher auch als kulinarischer Beleg der westdeutschen Wohlstandsgesellschaft auslegen. Was nun indes fast vollkommen verschwand, waren die Hinweise zum Energiesparen. Es war nun höchstens noch vom wirtschaftlichen oder rationalen Kochen die Rede. Wichtiger wurde es, mit Zeitersparnis zu werben, womit die Werbeprodukte so auch zum Indiz für eine Verschiebung hin zur Freizeitgesellschaft werden.

Nachdem die Durchdringung mit Kühlschränken und Herden weit vorangeschritten war, ging die Entwicklung der Technisierung hin zu neuen Küchenkleingeräten. Die kleinen Helfer versprachen häufig mehr Bequemlichkeit und Arbeitserleichterung. Auch sie wurden mit eigenen Rezeptsammlungen ausgestattet. Dazu zählten Küchenmaschinen, Mixer, Handrührgeräte, sogenannte *Zauberstäbe* zum Zerkleinern oder auch mit Hitze betriebene Klappgrills oder Fritteusen.

Eine Sonderform, eine Mischung aus Zerkleinern und Erwärmen, stellte der Thermomix der Firma Vorwerk dar, der in den 1980er-Jahren auf den deutschen Markt kam. Dieses funktionsverbindende Produkt geht dem Trend der vielen einzelnen Spezialgeräte entgegen und das Kochbuch stellte hier ein wichtiges Verbreitungs- und Anwendungsmedium dar. Im damals schon sehr stolzen Preis waren auch umfangreiche Kochbücher enthalten, die sich auf die geräteeigenen Stufen und Temperatureinstellungen bezogen. Später entstanden hier auch viele Kochbücher, die nicht von Vorwerk herausgegeben wurden.

Eine wirkliche Innovation bildete die Mikrowelle. Zu dieser neuen Form des Erhitzens gab es zwar auch technikbegleitende Kochbücher, aber durch die völlig neue Anwendung und Zubereitungsart gab es einen neuen und großen Markt. So entstanden von verschiedenen Herausgebern unzählige Kochbücher zu dieser Technik. Dies fiel in eine Zeit des generellen Booms des Kochbuchs, in die 1980er-Jahre.

Induktionsherde, als weitere küchentechnische Neuerung, die sich in der Breite ab den 2000er-Jahren durchsetzten, kamen anders als ihre Vorgänger weitgehend ohne eigene Kochbücher aus. Wichtiger waren hier die technischen Informationen zur Verwendung der richtigen Töpfe, die elektrische Kochweise hat sich hingegen nicht so stark geändert, als dass neue eigene Rezeptbücher notwendig gewesen wären.

Insgesamt ist festzustellen, dass auch in jüngster Zeit der Trend zu vielen neuen Spezialgeräten ungebrochen weitergeht: vom Reiskocher bis zur Gummibärchenmaschine. Sie erscheinen wieder eher in Begleitung technischer Anleitungen und weniger von Kochbüchern. Dies ist sicher auch vor dem Hintergrund der medialen Verschiebung von Rezepten ins Internet zu verstehen. In der hochtechnisierten Küche und für vernetzte Küchengeräte des *Smart Homes* bleiben Effekte der Werbung und Kundenbindung durch Rezepte dennoch wichtig, auch wenn sie nun in Apps zur Verfügung gestellt werden.

---

<sup>26</sup> Vgl. G. Bauknecht GmbH: *Kühle Tips für heiße Tage. Rezepte für Bauknecht-Kühlschränke*. Stuttgart 1959.

<sup>27</sup> Vgl. NEFF-Werke Carl Neff GmbH: *Die große Grillfibel*. Bretten [ca. 1960]. Online unter <https://digital.blb-karlsruhe.de/id/4952385> (26.06.2025).

## Energiesparen als Untersuchungsgegenstand

Neben Technikkonjunkturen und Konsumtrends zeigen sich die technikbegleitenden Kochbücher insbesondere geeignet, um Entwicklungen des Energiesparens zu untersuchen. Aus der Betrachtung der langfristigen Entwicklung geht deutlich hervor, dass sich die Küche seit den 1950er-Jahren vom Ort des Energiesparens in das Gegenteil, einen Raum für extensiven Energiekonsum gewandelt hat. Energiesparpraktiken sind trotz der Ölpreiskrise der 1970er-Jahre verloren gegangen. Zwar werden die Geräte mit Energielabels ausgezeichnet, die mehr oder weniger wahrgenommen werden. Ein aktiver Hinweis zum Energie- und Ressourcensparen in der Anwendung der Küchentechnik sucht man aber meist vergebens. Genau hier wäre aber ein Ansatzpunkt, an welchem technikbegleitende Medien heute zur nachhaltigen Anwendung beitragen könnten, indem entsprechende Anwendungsformen und Rezepte mit vermittelt werden.

Angesichts aktueller Herausforderungen der Energiewende können auch historische Beispiele dazu beitragen, das Selbstverständnis des extensiven Energiekonsums aufzubrechen. Wie dies funktionieren kann, zeigt etwa ein Revival der Kochkiste, mit zahlreichen Bauanleitungen im Internet und neuen Kochbüchern.<sup>28</sup> Um von diesem großen Thema zu dem kleinen Schriftgut zurückzukommen, soll an dieser Stelle noch einmal der hohe Quellenwert der technikbegleitenden Kochbücher als Speicher technischen Anwendungswissens und für viele andere Forschungsbereiche hervorgehoben werden. In diesem Sinn soll dieser Beitrag auch als ein Plädoyer für eine Beachtung und Anerkennung dieser häufig abschätzig als „Graue Literatur“ bezeichnete Textgattung verstanden werden.

## LITERATURVERZEICHNIS

- Badischer Frauenverein: *Kochbüchlein für die Benützung der Kochkiste*. Karlsruhe 1903. Online unter <https://digital.blb-karlsruhe.de/id/3106638> (26.6.2025).
- Badische Landesbibliothek (Hrsg.): *Das Kochbuch in Baden 1770–1950*. Karlsruhe 2016. Online unter [https://regionalia.blb-karlsruhe.de/frontdoor/deliver/index/docId/21148/file/BLB\\_Hiller\\_von\\_Kochbuch\\_Baden\\_1770\\_1950.pdf](https://regionalia.blb-karlsruhe.de/frontdoor/deliver/index/docId/21148/file/BLB_Hiller_von_Kochbuch_Baden_1770_1950.pdf) (26.6.2025).
- Bock, Ida: *Die Kochkiste. Selbstanfertigung, Behandlung, Rezepte*. Wien, Leipzig 1918. Online unter <https://www.digital.wienbibliothek.at/wbrobv/content/titleinfo/441170> (26.6.2025).
- Brown, Boveri und Cie AG: *Kalte Küche. Kühle Speisen und Getränke im elektrisch-vollautomatischen Sigma-Kühlschrank*. Mannheim [1939]. Online unter <https://digital.blb-karlsruhe.de/id/3182280> (26.6.2025).
- Davidis, Henriette: *Liebig Company's Fleisch-Extract in der bürgerlichen Küche*. o. O. [ca.1875]. Online unter <https://digital.slub-dresden.de/werkansicht/dlf/10806/1> (26.6.2025).
- Duchêne, Iris: *Technisierungsprozesse der Hausarbeit. Ihre Bedeutung für die Belastungsstruktur der Frau*. Pfaffenweiler 1994.

<sup>28</sup> Margot Fischer: *Kochen in der Kiste. Der energiesparende und entspannte Weg zu köstlichen Gerichten*. Wien, Berlin 2023.

- Fäsch-Kußmaul, Lydia: *Kochbuch für die Gasküche mit besonderer Berücks. der Gaskoch-Apparate der Firma Junker & Ruh*. Karlsruhe 1901. Online unter <https://digital.blb-karlsruhe.de/id/3162206> (26.6.2025).
- Fischer, Friederike / Fischer, Friedrich: *Lesukera – die gesunde und frohe Küche der fortschrittlichen Hausfrau*. Heidelberg 1936. Online unter <https://digital.blb-karlsruhe.de/id/5487510> (26.6.2025).
- Fischer, Margot: *Kochen in der Kiste. Der energiesparende und entspannte Weg zu köstlichen Gerichten*. Wien, Berlin 2023.
- G. Bauknecht GmbH: *Kühle Tips für heiße Tage. Rezepte für Bauknecht-Kühlschränke*. Stuttgart 1959.
- Gaswerke, Wien: *Praktisches Kochbuch für die Gasküche*. [Wien] [1936].
- Gebr. Hoffmann: *Die neuzeitliche Gasküche. Ein ausführlicher Ratgeber für das Kochen, Braten, Backen, Grillen, Sterilisieren und Bügeln bei fachgemäßer Handhabung der Hoffmann-Gas-Sparherde verbunden mit einer Auswahl in der Gasküche erprobter Rezepte*. Pforzheim [ca. 1920]. Online unter <https://digital.blb-karlsruhe.de/id/4954845> (26.6.2025).
- Gerber, Sophie: *Küche, Kühlschrank, Kilowatt. Zur Geschichte des privaten Energiekonsums in Deutschland, 1945–1990*. Bielefeld 2015.
- Hannemann, Elise: *Koch-Rezepte zur Verwendung von Palmin*. Berlin [ca.1905]. Online unter <https://digital.blb-karlsruhe.de/id/3122895> (26.6.2025).
- Henrich, Spezialfabrik für Oekonom-Apparate: *Der „Elektro-Oekonom“ – seine Verwendung zum Kochen, Braten, Backen und Sterilisieren*. Freiburg Freiburg [ca. 1930]. Online unter <https://digital.blb-karlsruhe.de/id/4954858> (26.6.2025).
- Heßler, Martina: *“Do Companies Know What Women Want?”. The Introduction of Electrical Domestic Appliances During the Weimar Republic*. In: *michigan feminist studies* 13, 1998–1999, S. 19–39.
- Heßler, Martina: *Kulturgeschichte der Technik*. Frankfurt am Main 2012.
- Heßler, Martina: *“Mrs. Modern Woman”. Zur Sozial- und Kulturgeschichte der Haushaltstechnisierung*. Frankfurt am Main 2001.
- J. Weck und Co.: *Weck – Koche auf Vorrat. Anleitungen für das Einkochen von Nahrungsmitteln mit den Frischhaltungsgeräten Marke Weck. Bd. 1*. Öflingen [1941]. Online unter <https://digital.blb-karlsruhe.de/id/3294518> (26.6.2025).
- J. Weck GmbH: *Koche auf Vorrat! Handbuch für die Frischhaltung aller Nahrungsmittel mit den „Weck’schen Einrichtungen“ 1*. Öflingen [1904]. Online unter <https://digital.blb-karlsruhe.de/id/3183606> (26.6.2025).
- Maizena-Gesellschaft: *Maizena-Kochbüchlein. Der werten Hausfrau gewidmet*. Hamburg [ca. 1930]. Online unter <https://digital.blb-karlsruhe.de/id/4952334> (26.6.2025).
- Meyer-Haagen, Elisabeth: *Das elektrische Kochen. 750 Rezepte für die Elektro-Küche*. Berlin 1936.
- NEFF-Werken Carl Neff GmbH: *Die große Grillfibel. Bretten* [ca. 1960]. Online unter <https://digital.blb-karlsruhe.de/id/4952385> (26.6.2025).
- Notaker, Henry: *A History of Cookbooks. From Kitchen to Page Over Seven Centuries*. Oakland 2017.
- Petersen, Sonja: *Das elektrische Kochen – Die vollelektrische Küche als Leitbild moderner Haushaltsführung*. In: *Food & History* 11, 2013, Heft 1, S. 75–106.
- Roth, M. Alex: *Gratis-Kochbuch*. Pforzheim 1907. Online unter <https://digital.blb-karlsruhe.de/id/4952278> (26.6.2025).

Tränkle, Margret: *Zur Geschichte des Herdes*. In: Michael Andritzky (Hrsg.): *Oikos – von der Feuerstelle zur Mikrowelle*. Ausst.-Kat. Gießen 1992, S. 37–53.

## ABBILDUNGSVERZEICHNIS

- Abb. 1. Junker & Ruh AG: Koch-Buch für den Junker u Ruh. Karlsruhe [ca. 1936] S. 1.  
Badische Landesbibliothek CC-BY-SA-Lizenz (4.0)
- Abb. 2. Junker & Ruh AG: Koch-Buch für den Junker u Ruh. Karlsruhe [ca. 1936] S. 5.  
Badische Landesbibliothek CC-BY-SA-Lizenz (4.0)
- Abb. 3. Junker & Ruh AG: Koch-Buch für den Junker u Ruh. Karlsruhe [ca. 1936] S. 9.  
Badische Landesbibliothek CC-BY-SA-Lizenz (4.0)