Kochbücher (USA, Kanada, Mexiko, Paraguay)

1. Mehr als Rezepte

Mennonitische Kochbücher sind mehr als bloße Ansammlungen von Rezepten. Sie sind Geschichtsquellen, Ausdruck ethnisch-religöser Identität sowie deren Entwicklung im Zug von Modernisierung und kultureller Anpassung. Sie sind Zeugnisse der Zeit, in der sie entstanden sind, sie haben eine lange und fortdauernde Funktion als philanthropisches Werkzeug (fundraisers) und können sozialpolitische Agenten sein. Sie vermitteln Werte und sind Glaubenszeugen. Marlene Epp hat gezeigt, dass Kochbücher mit historischen und theologischen Büchern hinsichtlich ihrer Fähigkeit, einem breiten Publikum zu erschlüsseln, wer →Mennoniten sind, rivalisieren können.

Der folgende Űberblick beruht auf der umfangreichen Kochbuchsammlung der Mennonite Library and Archives am Bethel College, North Newton, Kansas. Von den etwa 170 Bänden sind 110 Bände als *Mennonitische Kochbücher*, 60 als *Amische Kochbücher* und 5 als Kochbücher der Hutterer katalogisiert.

2. Amische Kochbücher

Ab 1946 erscheinen Rezepte aus der Küche der →Amischen in Pennsylvanien unter dem Sammelnamen „Pennsylvania Dutch", der - fälschlicherweise – alle deutschsprachigen Gemeinschaften in Pennsylvanien einschließt. Das Volkskunde Center in Bethel (Pennsylvanien) gab die kleine Rezeptsammlung *Dutch Cookbook* heraus (1953), die auch Rezepte der Amischen enthält. Es sind dann Restaurants wie „The Dutchman Restaurant" in Danville, Ohio (1960er Jahre) und „Das Dutchman Essenhaus" in Middlebury, Indiana (ab 1971), die die vom Publikum beliebtesten amischen Rezepte ihrer Küche veröffentlichen. Das Wort „Amisch" erscheint nun zum ersten Mal im Titel ihrer Kochbücher, wie Bob und Sue Millers 4-bändige Serie *Amish-country cookbook: favorite recipes gathered by Das Dutchman Essenhaus*. Die Seiten sind mit kleinen Zeichnungen aus dem Leben der Amischen geschmückt, und für die Nahrung der Seele sorgen Bibelzitate, Sprüche und Volksweisheiten in Bezug auf Gastfreundschaft und Nächstenliebe.

1995 gab es das erste amische Kochbuch in Form eines Videos, und das jüngste amische Rezeptbuch erschien 2017. Drei von insgesamt 19 der von Phyllis Pellman Good herausgegebenen Kochbücher (1982-1999) beziehen sich ausschließlich auf die Küche der Amischen, darunter eines für Kinder im Alter von sechs bis zwölf Jahren. Zwölf Kochbücher sind Sammlungen sowohl amischer als auch mennonitischer Rezepte, jeweils für eine bestimmte Speisenart: zum Beispiel Brote, Fleischgerichte, Gemüse, Salate, Süßigkeiten. Weitere drei Kochbücher beziehen sich auf die Küche einer bestimmten Region, zum Beispiel Virginia, oder auf das Kochen für Festlichkeiten der vier Jahreszeiten.

3. Hutterische und mennonitische Kochbücher

Hutterische Gemeinschaften (→Hutterische Bruderhöfe) haben zwischen 1984 bis 2014 fünf Kochbücher veröffentlicht. Letzteres heißt *Secrets of a Hutterite kitchen: unveiling the rituals, traditions, and food of the Hutterite culture* (Geheimnisse der hutterischen Küche: Enthüllung der Rituale, Traditionen und des Essens in der Kultur der Hutterer.) Die Autorin, Mary-Ann Kirkby, wuchs in Manitoba in einer hutterischen Gemeinschaft auf. Ihr Buch wurde mit dem „Goldenen Preis" für kulinarische Literatur in Kanada ausgezeichnet.

Das erste ausschließlich als "mennonitisch" bezeichnete Kochbuch wurde 1931 von der "Young Ladies Class" (Sonntagsschulklasse Junger Frauen) der North Danvers Gemeinde in Illinois herausgegeben.

1950 erschien das enorm erfolgreiche *Mennonite Community Cookbook* (Kochbuch mennonitischer Gemeinschaften) von Mary Emma Schowalter (1910-2001), Professorin für Haushaltswissenschaften am Eastern Mennonite College (jetzt Eastern Mennonite University.). Das Ziel der Autorin war es, die beliebtesten handgeschriebenen Rezepte der vorhergehenden Generationen zu sammeln, vor ihrem Verlorengehen zu retten, sie als Zeugnis der Geschichte mennonitischer Esskultur an nachfolgende Generationen weiterzugeben, aber auch moderne Rezepte einzuschliessen. Ein bemerkenswertes Originalrezept schickte eine Frau Esau in Kansas von mennonitischen Flüchtlingen aus dem Russland des Zweiten Weltkriegs für einen "Geburtstagskuchen und Kaffee" ein. Es spricht daraus die Nahrungsnot. Die Zutaten sind 6 Scheiben hausgebackenes Weissbrot, 6 Scheiben dunkles, schweres Roggenbrot (dies um eine Schokoladenschicht zu simulieren), 2 Tassen Hüttenkäse, 2 Tassen Magermilch, ½ Tasse Zucker, ½ Tasse Haferflocken. Für den Kaffee werden Roggenbrotscheiben getoastet bis sie fast Schwarz sind, dann pulverisiert. Dieses Pulver giesst man für Kaffee mit kochendem Wasser auf. Neben 1100 Rezepten, ausgewählt von insgesamt 5000 Einsendungen aus fast allen mennonitischen Gemeinschaften in den Vereinigten Staaten und in Kanada, enthält das mit Zeichnungen und Farbfotografien ausgestattete Buch auch praktische Haushaltshinweise sowie ein sehr hilfreiches Register (Sachverzeichnis). Dieses erste von einem Verlag gedruckte mennonitische Kochbuch erfuhr bis 2015 drei weitere Neuauflagen. Es werden weiterhin jährlich um die 4000 Exemplare verkauft. Ein vergleichbar großes Kochbuch-Projekt wurde 1960 von einem Frauenausschuss in Manitoba unternommen, das mit dem Titel *Mennonite Treasury of Recipes* (Mennonitischer Rezeptschatz) in Kanada als mennonitisches Buch ein Bestseller wurde und bis heute in immer wieder neuen Auflagen erscheint. Die Einkünfte vom Verkauf dieses Kochbuchs sind für die lokale, regionale und internationale Wohlfahrts- und Missionssarbeit der Kirche bestimmt.

In der mennonitischen Kolonie Fernheim in Paraguay schrieb Myrtle Unruh in hochdeutscher Sprache ein Kochbuch mit "Rezepten für den Chaco" und dem Titel *Mit Manna gespeist*. Es wurde 1962 in Filadelphia in Paraguay gedruckt, und wegen starker Nachfrage erfuhr es weitere Neuauflagen in Bloomfield, Montana. Die Autorin widmet jeder Woche im Jahr je eine Seite mit zwei bis vier Rezepten, während die gegenüberliegende Seite mit Bibelzitaten, einem Lied und einem Gebet der „Speise für die Seele" gewidmet ist.

Zu einer ganzen Reihe von Kochbüchern, die einzelne Gemeinschaften aus Anlass ihres hundertjährigen und hundertfünfzigjährigen Bestehens in Nordamerika veröffentlicht haben, gehört als herausragendstes Beispiel das *Melting Pot of Mennonite Cookery 1874-1974* (Schmelztiegel der mennonitischen Küche), zusammengestellt von Edna Ramseyer Kaufman und 1974 von der Frauenvereinigung des 1888 gegründeten Bethel College herausgegeben. Es ist den mennonitischen Pionierfrauen gewidmet sowie der Siedlungsgeschichte von zehn kulturell verschiedenen, aus Europa und Russland kommenden mennonitischen Gemeinschaften in Kansas und benachbarten Staaten. Rezepte der Mennoniten aus den Niederlanden, Westpreußen, Polen, Russland, der Hutterer, der Schweizer Mennoniten, Schweizer aus Volhynien, Schweizer aus Galizien, aus Süddeutschland und der Pennsylvanien-Deutschen (sogenannte „Pennsylvania Dutch") werden jeweils mit einem kurzen Űberblick ihrer Geschichte eingeleitet. Landkarten zeigen die Ausbreitung der Schweizer Mennoniten und der Niederländer in ihrer europäischen Diaspora. Da Deutsch die gemeinsame Sprache aller dieser Gruppen war, beginnt der Text mit deutschen Tischgebeten. Edna Ramseyer Kaufman (1910-2001) war wie Mary Emma Schowalter in Hauswirtschaftswissenschaft ausgebildet und lehrte diesen Fach als Professorin am Bluffton College (jetzt Bluffton University) und Bethel College.

Frauen der konservativen Gemeinden der Church of God in Christ, Mennonite, besser bekannt als die „Holdeman" Mennoniten, schrieben das Kochbuch *Christian Home Cook Book, Favorite recipes Contributed by Various Persons from Canada, United States and Mexico* (Kochbuch für das Christliche Heim, Lieblingsrezepte aus Kanada, den Vereinigten Staaten und Mexiko), das 1966 zum ersten Mal im Druck erschien, gefolgt von weiteren Auflagen. Wie viele andere mennonitische Kochbücher beginnt auch dieses mit einem Gebet.

Norma Jost Voths zweibändiges Werk *Mennonite Foods and Folkways from South Russia* (Mennonitische Ess- und Volkskultur in Südrussland) kann als Höhepunkt des Zelebrierens ethnisch-mennonitischer Esskultur angesehen werden. Es erschien 1990 und 1992 im mennonitischen Verlag Good Books. Beide Bände zeichnen sich durch akribische Forschungsarbeit zur Geschichte der

Süd-Russländischen Mennoniten sowie ihrer vielfältigen Ess-und Wohnkulturgeschichte aus, die um 1530 in den Niederlanden beginnt und sich seit dem späten 19. Jahrhundert in Nord- und Südamerika fortsetzte. Soweit bekannt, tragen die insgesamt über 400 Rezepte ihre ursprünglichen Namen im sogenannten „Mennonitenplatt" und werden bereichernden Tischgebeten, Liedern, Sprichwörtern, Reimen, Erinnerungen und kurzen Geschichten begleitet.

Ein Beispiel wachsender multikultureller mennonitischer Identität des späten 20. und des 21. Jahrhunderts ist das in Mexiko in spanischer Sprache gedruckte Kochbuch *Recetario mennonita de Chihuahua* (Mennonitische Rezepte aus Chihuahua), Teil einer Serie über die vielfältigen Esskulturen Mexikos. Hier in Nordmexiko ist mennonitische Küche eine Verschmelzung niederländischer, russischer und mexikanischer Esskulturen. Die plattdeutschen Namen der aus Russland via Kanada überlieferten Rezepte folgen in Klammern ihren spanischen Übersetzungen.

4. Kochbücher „für soziale Gerechtigkeit"

Beginnend im letzten Viertel des 20. Jahrhunderts bis heute erschienen eine Reihe mennonitischer Kochbücher, die Marlene Epp als „Kochbücher für soziale Gerechtigkeit" bezeichnet. Angesichts der weltweiten Ernährungs- und Hungerkrise in den Jahren 1972-73 beauftragte das →Mennonite Central Committee (MCC) Doris Janzen Longacre mit der Herausgabe eines solchen Kochbuchs. Das MCC gab die Originalausgabe in Zusammenarbeit mit der Aktion Brot für die Welt heraus. Das Ziel war, "Nordamerikaner herauszufordern, weniger zu konsumieren, so dass andere Menschen genug zu essen haben," zum Beispiel durch weniger Fleischverbrauch, um dadurch den Anbau von Getreide für Viehzüchtung zu verringern und stattdessen mehr Hülsenfrüchte, Getreide, Gemüse anzubauen. Dieses Kochbuch erschien 1976 nicht mit dem Adjektiv "mennonitisch" im Titel, sondern mit dem Aufruf: "Weniger ist Mehr: ein Kochbuch für die Weltgemeinschaft" (*More with Less: a World Community Cookbook)*. So setzte sich das MCC für eine für die Umwelt tragbare, nachhaltige Lebensführung ein. Es geht um gesünderes Essen, um Vollwertkost, die gleichzeitig weniger der begrenzten Nahrungsresourcen der Welt verbraucht. Die Rezepte kommen aus all den Ländern der Welt, in denen das MCC zu dieser Zeit tätig war.

More with Less wurde schnell zum Bestseller. Es fand weit über die mennonitische Welt hinaus so großen Anklang, sodass innerhalb der folgenden vierzig Jahre drei Neuauflagen erschienen, ebenso eine Audlage in deutscher und englischer Sprache. Es ist auch als e-book zugänglich. Bis heute wurden um die eine Million Exemplare verkauft. Der Ertrag geht an das MCC. Menno →Simons´ Aufruf, den Armen und Notleidenden unserer Welt zu helfen, steht dem Buch voran: „(...) wir sind vor Gott und den Menschen bereit, unsere eigenen Güter, unser Gold, Haus, Hof und alles was wir haben, wie wenig es auch sei, dazu unseren sauren Schweiß und unsere Arbeit, den rechten Armen zu ihrer Notdurft von ganzem Herzen mizutheilen, wie solches des Herrn Geist und Wort und die wahre, brüderliche Liebe uns lehren" (*Die vollständigen Werke Menno Simons, Elkhart, Indiana,* 1876, S. 121). Doris Janzen Longacre (1940-1979) hatte Hauswirtschafts - und Ernährungswissenschaft sowie Theologie studiert, arbeitete für das MCC in Vietnam und in Indonesien und setzte sich für die Hungernden der Welt ein. Die Theologin Melinda Berry sagt, dass die Überzeugungskraft des *More-with-Less*- Kochbuches sowie weiterer MCC Kochbücher darin liegt, dass sie „eine organische täuferische Theologie verkörpern, vielleicht besser als Theologiebücher."

Ebenfalls vom MCC beauftragte Weltgemeinschafts-Kochbücher, im Konzept und in der Tradition dem *More-with-less*-Kochbuch folgend, sind *Extending the Table* (Vergrößern des Tisches), Rezepte aus 96 Ländern in fünf Kontinenten, und *Simply in Season* (Einfach je Jahreszeit), letzteres auch in einer Fassung für Kinder. Der Schwerpunkt liegt auf frischen, saisongerechten und lokal bezogenen Lebensmitteln. Im Vorwort des *Extending the Table* schreibt Paul Longacre, dass dieses Buch uns die Gelegenheit gibt, „am Leben anderer Menschen rund um die Welt teilzuhaben (...). Solange es uns gelingt anderen Menschen und Traditionen mit Respekt und Einfühlsamkeit zu begegnen, so werden auch wir uns ändern." Fotos aus aller Welt zeigen Menschen bei der Ernte, auf dem Markt, beim Kochen. Sprichwörter, Gebete und kurze Geschichten zur Kultur, aus der das jeweilige Rezept stammt, laden zum weiteren Kennenlernen des Anderen ein. Gemeinsam ist diesen drei Kochbüchern, dass sie

mehr als das sind. Sie sind Wegführer für eine einfachere, eine für unsere Mitmenschen und Umwelt verantwortliche und gesunde Lebensweise. Sie fördern Engagement in internationalen Beziehungen und globalem Weltverständnis.

5. Am häufigsten zubereitete "mennonitische" Speisen heute

Das allgemeinste Kennzeichen mennonitischer Küche, sozusagen ikonisch für sie in Nordamerika, ist Zwieback, ein weiches Doppeldeckerbrötchen aus Weißmehlhefeteig. Traditionell gehört dieses "mennonitische" Brötchen zum Sonntagnachmittag- Kaffee oder *Faspa*, zum Empfang besonderer Gäste, zu Hochzeiten, zu Trauerfeiern. Der Ursprung dieses Zwiebacks kann bis zu den Niederlanden des 16. Jahrhunderts zurückverfolgt werden. Zu Weihnachten dürfen kleine krosse Gewürzplätzchen, Pfeffernüsse genannt, nicht fehlen, und zum Neujahrstag gehören *Portselkje* (auch *Portselkie*), in heissem Ől gebackene und in Zucker gewälzte oder glasierte "Krapfen" aus Rosinenteig. Zu Ostern wird in vielen Haushalten noch das Russische Osterbrot *Pashka* zubereitet. Im Sommer gehört zum Genuss von Wassermelonen knuspriger, in Fett gebackener, leicht salziger Rollkuchen, besser als *Crullers* oder auch *Rollkoakje* bekannt. Für die jährlichen großen zweitägigen Benefizveranstaltungen des MCC in fast jedem Bundesstaat der USA, die sogenannten *MCC Sales,* kochen und backen hunderte Freiwillige mennonitischer und amischer Gemeinden traditionelle mennonitische Gerichte zum Verkauf. In Kansas zum Beispiel sind es: *Varenike*, Borscht, Zwieback, *Plume Moos* (eine kalte, mit Milch und Mehl angedickte Fruchtsuppe, mit getrockneten Pflaumen oder frischem Obst, wie Sauerkirschen), *Portselkje* (um die 50.000 werden jährlich gekauft), auch "russische Pfannkuchen" (*Flinsen* oder *Plinzen*) und Pfeffernüsse. Dazu aus der Tradition der Schweiz-Volhynia Mennoniten *Bohne Beroggi* und vor allem Kuchen mit Mohnsamenfüllung (*Mach-Kuchen,* auf Englisch "poppy seed roll"), teuer weil aufwendig in der Zubereitung. Bei dem MCC Sale in Lancaster-Harrisburg (Pennsylvanien) allerdings setzt die "Pennsylvania Dutch" Küche andere Schwerpunkte: hausgemachte Schweinswurst, "Scrapple", in süß-saurer Rote-Beete-Saft marinierte hartgekochte Eier, alle erdenklichen "pies", besonders "shoo fly pie."

Das jährliche (seit 1959) viertägige "Schmeckfest" in Freeman, South Dakota, bietet Lieblingsspeisen dreier ethnischer mennonitischer Gruppen an: die der aus der Ukraine um 1870-1880 eingewanderten Mennoniten, die der sogenannten "Schweizer-Volynien" Mennoniten und die der Hutterer. Das Angebot für 2018 war auf Deutsch ausgeschrieben: Nudelsuppe, Grüne Schauble Suppe, Dämpffleisch, Bratwurst, Sauerkraut, Bratkartoffeln, Käse mit Knöpfle, Zwieback, Pluma Moos, *Mach-Kuchen* (Mohnkuchen) und Kaffee. Es kommen jedes Jahr um die 4000-5000 Besucher. Der finanzielle Ertrag gilt der Unterstützung der mennonitischen Privatschule in Freeman.

Bibliografie (Auswahl)

Matthew Bailey-Dick, The Kitchenhood of All Believers: A Journey, into the Discourse of Mennonite Cookbooks, in: Mennonite Quarterly Review 79, 2005, 153-163. - Melinda Berry, The Gifts of an Extended Theological Table: MCC's Community Cookbooks as Organic Theology, in: A Table of Sharing: Mennonite Central Committee and the Expanding Networks of Mennonite Identity, hg. von Alain Epp Weaver, Telford, PA, 284-306. - Church of God in Christ, Mennonite (Holdeman), Hg., Christian Home Cook Book, Favorite Recipes Contributed by Various Persons from Canada, United States & Mexico, Hillsboro KS, 1991. - Marlene Epp, More than 'just' Recipes: Mennonite Cookbooks in Mid-twentieth-Century North America," in: Franca Iacovetti, Valerie Korinek und Marlene Epp, Hg., Edible Histories, Cultural Politics: Towards a Canadian Food Culture, Toronto 2012, 173-188. - Marlene Epp, The Semiotics of Zwieback, Sauerkraut and Spring Rolls: Mennonites and Foodways, 61. Menno Simons Lectures, North Newton, KS, Tonbandaufnahmen der Mennonite Library and Archives. - Edna Eby Heller, Dutch Cookbook, Bd. 1, Kutztown, PA, 1953. - Edna Ramseyer Kaufman, Melting Pot of Mennonite Cookery 1874-1974, North Newton, KS, 1974. - Mary-Ann Kirkby, Secrets of a Hutterite Kitchen: unveiling the rituals, traditions, and food of the Hutterite culture, Penguin, Kanada, 2014. - Mary Beth Lind, Simply in Season, Recipes that celerate fresh, local foods in the spirit of

More-with-Less, Scottdale, PA, 2005. - Doris Janzen Longacre, More with Less: a world community cookbook, Scottdale, PA, 1976, 2000, 2011, 2016. - Doris Janze Longrace, Weniger ist Mehr, 6. Aufl., Neuhausen-Stuttgart 1989. - Doris Janzen Longacre und Berthold Burkhardt, Weniger ist Mehr - Gesünder leben und nicht verschwenden, Neuhausen-Stuttgart 1983. - Doris Janzen Longacre und Berthold Burkhardt, Weniger ist mehr: einfach günstig kochen, Witten 2011. - Bob Miller und Sue Miller, Amish-country cookbook: favorite recipes gathered by Das Deutsche Essenhaus, Rev. Aufl., Elkhart, Ind., 1979. - Willard Roth, Mennonite Men Can Cook, Too, Celebrating Hospitality with 170 Delicious Recipes, New York, NY, 2015. - Joetta Handrich Schlabach, Extending the Table. A World Community Cookbook, Scottdale, PA, und Waterloo, Ont., 1991. - Joetta Handrich Schlabach und Barbara Büchner, Weniger ist mehr. Űber 70 Kochalternativen aus aller Welt, verantwortungsvoll, abwechslungsreich, exotisch uns schmackhaft, Neuhausen-Stuttgart 1992. - Mary Emma Schowalter, Mennonite Community Cookbook, favorite family recipes, The Mennonite Community Association, Scottdale, PA, 1950, 1957, 1978, 2015. - Steinbach Committee, Peter Rosenfeld, D. D. Warkentin, Jac. H. Peters, Hg., Mennonite Treasury of Recipe, Steinbach, Manitoba, 1961. - Rebekah Trollinger, Mennonite Cookbooks and the Pleasure of Habit, in: Mennonite Quarterly Review 81, 2007, 531-547. - Myrtle Unruh, Mit Manna gespeist, 1. Aufl., Filadelphia, Paraguay, 1962, 2. Aufl. Bloomfield, Montana, USA, 1966; weitere Auflagen: Juli 1966, Juli 1975, Februar 1981, USA. - Norma Jost Voth, Mennonite foods and folkways from South Russia, Vol. 1, Intercourse, PA, 1990. - Dies., Mennonite foods and folkways from South Russia, Vol. 2, Intercourse, PA, 1991.

Reinhild Kauenhoven Janzen