

Inhalt	
Einführung.....	7
It's nice to be a Preiss – but it's higher to be a Bayer	9
Brezeln	4
Ein Volk aus dem Nichts – die Findelkinder der Völkerwanderung	16
Krustenbraten mit Zwiebelconfit	21
Mit Gamsbart zum Schuhplattler – die bayerischen Trachten	23
Semmelknödel mit Schwammerln	28
O'zapft is – das Oktoberfest	30
Schweinshaxe mit Bayrisch Kraut	36
Von der Sommerfrische zum Führersperrgebiet – Obersalzberg	38
Bayerische Creme	45
Goethe und die Raubritter – die Romantik der Luisenburg	46
Bänkstiezel – ein Rezept aus dem Fichtelgebirge	51
Die Perle am Bodensee – Lindau.....	52
Lindauer Butschellen	58
Faschingsnotstand mit Folgen – die Münchner Weißwurst.....	59
Münchner Weißwurst mit süßem Senf.....	63
Wie Jim Knopf auf einer Insel mit zwei Bergen landete – die Augsburger Puppenkiste.....	64
Buabaspitzle – Schlupfnudeln aus Augsburg	70
On Tour mit Ziegenbock – der Bocksbeutel.....	71
Fränkisches Hochzeitessen	75
An Deutschlands Zenit – die Zugspitze.....	76
Leberknödel.....	83
Grießnockerl	84
Dichter, Räuber und ein Wasserschloss – das Wirtshaus im Spessart	85
Fränkischer Karpfen	89
Bayerischer Kartoffelsalat.....	89
Watzmann, Watzmann, Schicksalsberg – sagenhafte Alpenwelt	91
Berchtesgadener Bratäpfel	95
Erfahren, was dahintersteckt – das Deutsche Museum	96
Obatzda.....	101
Selbstverwirklichung um jeden Preis – Ludwig II. und Richard Wagner.....	102
Fasan im Speckmantel	108
Wildes Grenzland – der Bayerische Wald	110
Pichelsteiner Eintopf – ein Rezept aus dem Bayerischen Wald	116
Vom Kochtopf zum Luxusauto – die Bayerischen Motoren Werke	118
Apfelkrapfen mit Vanillecreme.....	123
Von Streit, Macht und weiblicher List – die bayerischen Farben ...	125
Blaue Zipfel.....	128
Bayerischer Krautsalat.....	129
Rettung durch Weinkrug und Käseglocke – Rothenburg ob der Tauber.....	130
Rothenburger Schneeballen	134
Hopfen und Malz, Gott erhalt's – das flüssige Brot.....	136
Arme Ritter mit Himbeeren und Dunkelbier.....	142
Bayerns Küche – vom Bauernschmaus zu Alfons Schuhbeck	143
Bayerische Kartoffelknödel.....	147
Von Schein und Sein – Rudolph Moshhammer.....	148
Prinzregententorte.....	153
Als Kaspar Hauser das Christkind traf – Geschichten aus Nürnberg.....	155
Muskazine – ein Weihnachtsgebäck aus Nürnberg	161
Nürnberger Lebkuchen.....	162
Eine Existenz aus Holz – Mittenwald.....	163
Kalbsvögerl-Rouladen mit Blaukraut.....	167
Exkurs in den Fußball-Olymp – Besuch beim 1. FC Bayern München	169
Bratwürste mit Sauerkraut	174

Vom Prinzesschen zur Naturforscherin – Therese von Bayern.....	175
Dampfnudeln	179
Das Allgäu im Aufruhr – der Bauernaufstand.....	180
Allgäuer Kässpätzchen	184
Salz – das Weiße Gold der Berge	186
Kronfleisch.....	192
In Schönheit schwelgen – Land der Seen	193
Hollerkiachal – ausgebackene Holunderblüten.....	197
Das letzte Wort	198
Danksagung	199

Schuhplattler und Dirndlkleid, ein Maßkrug voll Bier und das Oktoberfest – keine regionale Bevölkerungsgruppe Deutschlands kann auf so ein erfolgreiches Marketing verweisen wie die Bayern. Wer an Bayern denkt, hat sogleich eine Vielzahl von Bildern vor Augen, gerahmt von hohen Bergen im Sonnenschein. Vom Hofbräuhaus mit trinkfesten Mannsbildern und Bierkrüge stemmenden Kellnerinnen bis zur Alpenwiese mit den typischen beige-braunen Rindern, deren Kuhglocken das Landschaftsbild mit stetigem Läuten untermalen: Bayern erscheint wie ein farbenprächtiges, barockes Sittengemälde des idealisierten Landlebens. Es fasziniert Betrachter im In- und Ausland.

Zu den romantisch verklärten Klischeebildern gesellt sich bei manchen Nichtbayern auch ein kritisches Stirnrunzeln, wenn sie an die kernigen Stammtischparolen diverser baye-rischer Politiker denken. So manches Nordlicht möchte sich da kopfschüttelnd abwenden. Doch dann wiederum zieht die lebenswerte Bodenständigkeit, die alles Bayerische so selbst-verständlich verströmt, wohl jeden in den Bann. Die freund-lichen Menschen mit ihrem für Nichtbayern so erheiternd klingenden Idiom, die deftige, schmackhafte Küche, deren Spezialitäten bis weit in den Norden Einzug in deutsche Koch-töpfe gehalten haben. Und natürlich die idyllische Landschaft, in die sich auch noch überirdisch schöne Märchenschlösser schmiegen.

Respektvoll müssen die übrigen Deutschen anerkennen, dass die Wirtschaft in Bayern so erfolgreich floriert wie nirgends sonst in unserem Land. Bayerische Technik setzt Maßstäbe, die Schulbildung ist vorbildlich, und Fußball spielen können die Bayern auch.

Kein Wunder, dass im Ausland Bayern oft mit Deutschland gleichgesetzt wird. Weiß-blaue Rautenmuster, Sauerkraut und Blasmusik, dralle Mädels im Dirndlkleid und kernige Burschen in kurzer Lederhose gelten dort vielfach als das typisch Deutsche schlechthin.

Dieses Buch erzählt von Bayern und seinen Besonderheiten, es wirft aus nicht-bayerischer Sicht einen Blick auf Land und Leute, sowohl auf allgemeine Themen als auch auf ein paar ganz spezifische Besonderheiten. All das verbindet sich zu einem bunten Bilderbogen bayerischer Impressionen. Ergänzende Eindrücke erhalten Sie im Fotoalbum auf www.almutirmscher.de. Und schließlich wird der kleine Ausflug ins Bayernland mit typischen Rezepten abgerundet – von Brezen bis Haxen, von Bayerischer Creme bis Obatzda.

Willkommen im Land südlich des Weißwurstäquators –
Servus in Bayern!

It's nice to be a Preiss – but it's higher to be a Bayer

Vielleicht ist es vermessen, ein Buch über Bayern zu schreiben, wo ich selbst doch gar keine Bayerin bin. Und schlimmer noch, ich bin nicht nur keine Bayerin, ich bin sogar Preußin!

Was genau ein Preuße eigentlich ist, bleibt dabei zunächst etwas nebelhaft. In Bayern werden mit diesem – oft abwertend gemeinten – Begriff für gewöhnlich alle Deutschen bezeichnet, die aus dem Norden oder dem Osten der Republik kommen. Die also jenseits einer gedachten Linie geboren wurden, die landläufig als »Weißwurstäquator« beschrieben wird. Dieser wiederum stellt definitionsgemäß die Kulturgrenze dar, die Bayern von den Teilen Deutschlands trennt, in denen die Münchner Weißwurst keine Verbreitung mehr findet.

Strittig ist der genaue Verlauf der erwähnten Markierungslinie. Hardliner ziehen sie entlang der Donau, was aber bedeutet, dass auch einige Regionen ausgegrenzt werden, die politisch zu Bayern gehören. Das betrifft Franken, Niederbayern, die Oberpfalz und sogar Teile Oberbayerns. Die Bewohner dieser Regionen mögen jedoch durchaus mit wenig Begeisterung darauf reagieren, wenn sie als Preußen bezeichnet werden.

Der von noch strengeren Puristen angedachte Hundert-Kilometer-Radius rund um München ist aus dem gleichen Grund völlig indiskutabel.

Großzügigere Kulturgeografen denken sich den Weißwurstäquator deshalb auch eher auf Höhe der Mainlinie. Ob das bedeutet, dass Bewohner der südlichen Frankfurter Stadtgebiete wie Oberrad oder Sachsenhausen als Bayern zu bezeichnen sind, weiß ich nicht. Zumal die Ortsbezeichnung »Sachsenhausen« das Bayerische ja im Grunde schon kategorisch ausschließt, denn die Sachsen sind bekanntlich keine Bayern. Sachsen liegt nordöstlich von Bayern, und die einzige Gemeinsamkeit der beiden Bundesländer liegt darin, dass es sich um Freistaaten handelt. Ein gemeinsames Idiom gibt es nicht, Sachsen und Bayern begegnen sich allenfalls in der hochdeutschen Schriftsprache. Die reibungslose mündliche Verständigung eines sächsischen Mundartsprechers mit einem Dialekt sprechenden Bayern kann wohl so gut wie ausgeschlossen werden.

Andererseits entspricht der geografische Verlauf der Mainlinie der alten Hegemoniegrenze Preußens gegenüber Bayern. Was allerdings auch bedeuten würde, dass Baden-Württemberg zumindest südlich des Weißwurstäquators liegt. Deshalb ist es aber noch lange nicht bayerisch.

Doch sind heute all diese gedachten Linien allein deshalb Makulatur, weil die Weißwurst zusammen mit der Brezen bis hoch in Deutschlands Norden Verbreitung gefunden und sogar schon lange in die Sortimente der einschlägigen Discounter Einzug gehalten hat. Was also verstehen die Bayern unter einem Preußen, oder besser, um es mit ihrer Bezeichnung zu sagen, einem »Preißn«? Dazu müssen wir erst einmal einen genaueren Blick auf Bayern werfen.

Bayern besteht aus sieben Regierungsbezirken: Unterfranken, Oberfranken, Mittelfranken, Oberpfalz, Schwaben, Niederbayern und Oberbayern. Sie bilden eine politische Gemeinschaft. Das kulturelle Herz Bayerns ist aber das soge-

nannte Altbayern. Das wiederum ist das Gebiet, in dem der mittelalterliche Stamm der Bajuwaren lebte und umfasst die drei Landesteile Oberbayern, Niederbayern und Oberpfalz. Von den Bajuwaren stammt die Bairische Mundart, damit lässt sich also feststellen, dass sich da, wo so richtig bairisch gesprochen wird, das Kernland Bayerns befindet.

Bedeutet das gleichzeitig, dass ein Deutscher, der nicht als Muttersprache Bairisch spricht, als Preuße zu bezeichnen ist, auch wenn er auf bayerischem Territorium geboren wurde?

Tatsächlich wird der Begriff »Preiß« von den Urbayern in diesem Sinne angewendet. So werden Franken als »Lebkuaachpreißn« und bayerische Schwaben als »Schwobn« bezeichnet. Münchner, die Hochdeutsch sprechen, heißen »Isarpreißn«.

Manche Bewohner Altbayerns gehen mitunter sogar so weit, gleich jeden Nicht-Urbayern als »Preißn« zu bezeichnen, sodass die abwertende Bezeichnung »Saupreiß« sogar auf Besucher und Einwanderer ganz anderer Herkunft Anwendung findet, seien diese Japaner, Russen oder gar dunkelhäutige Afrikaner. Womit die Urbayern, zumindest in ethnologischer Hinsicht, vielleicht ein bisschen über das Ziel hinausschießen.

Die Bayern lehnen die Preußen nicht ab, weil sie Preußen sind, sondern weil sie keine Bayern sind. Das habe ich zumindest einmal irgendwo gelesen. Muss das denn nicht in der logischen Fortführung des Gedankens heißen, dass der Bayer jeden ablehnt, der kein Bayer ist?

Teilt sich damit die Welt in Urbayern und Preußen? Bei der Bewohnerzahl der drei urbayerischen Bezirke von insgesamt annähernd 6,75 Millionen Menschen bedeutet das, dass diesen etwa sieben Milliarden und 960 Millionen Preußen gegenüberstehen, Tendenz steigend. Wobei von den 6,75 Millionen Bewohnern Urbayerns bestimmt nicht alle tatsächlich echte Ureinwohner sind.

Auf jeden Fall sind wir Preußen in der deutlichen Überzahl, auch wenn wir uns mit der Bezeichnung »Preiß« jetzt wieder auf die Nord- und Ostdeutschen beschränken wollen. Wie aber kommt es, dass die Bayern den Preußen so ablehnend gegenüberstehen?

Die Wurzeln des gespaltenen Verhältnisses der Bayern zu den Nord- und Ostdeutschen sind noch gar nicht alt. Denn eigentlich haben Norddeutsche, Ostdeutsche und Bayern in den vergangenen Jahrhunderten ganz gut miteinander koexistiert. Ihre Herrschaftshäuser besaßen durch Eheschließungen enge Verbindungen untereinander, militärisch unterstützten sie sich gegenseitig.

Erst in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts keimten ernsthafte Aversionen auf. Das militärisch überlegene Preußen besiegte Österreich im Deutschen Krieg von 1866. Damit stieg es zur Großmacht auf und dominierte fortan den Deutschen Bund. Bayern fühlte sich gegängelt. Dort wurden die Preußen als hochnäsiger und besserwisserischer empfunden. Karikaturen aus dieser Zeit stellen dem von sich selbst überzeugten, arroganten Preußen gerne hinterwäldlerische bayerische Bauerntölpel gegenüber. In der historischen Satirezeitschrift »Simplicissimus« wird 1898 ein Gespräch zweier Berliner während eines Besuchs in München wiedergegeben: »Ich hatte nicht jedacht, dass man in den Straßen dieser Stadt doch so viele gebildet aussehende Leute treffen würde.« – »Janz einfach zu erklären: Drei Ferien-Sonderzüge aus Berlin heute ankommen.«

Unter Kaiser Wilhelm II. spitzte sich die Situation weiter zu. Berlin wurde zum Maß aller Dinge und zur blühenden kulturellen und politischen Hauptstadt verklärt. Berlins höhergestellte Schichten hielten sich für die Elite der modernen Zeit und betrachteten das stark bäurisch geprägte Bayern mit

mildem Spott. In Reaktion darauf wuchs der Ärger der Bayern auf die Preußen. Wir Preußen haben die Situation also selbst zu verantworten. Wobei ich anmerken möchte, dass nicht alle als »Preiß« bezeichneten Deutschen aus Berlin kommen und mir persönlich München zumindest geografisch näher liegt als Berlin.

Die Bayern kultivierten im Gegenzug zur preußischen Häme nun erst recht ihre landestypischen Besonderheiten und die alten Traditionen des mittelalterlichen Volksstamms der Bajuwaren. Doch was charakterisierte die Menschen dieser Ethnie eigentlich, und woher kamen sie ursprünglich?

Bevor wir uns damit näher befassen, noch eine kurze sprachliche Erläuterung. Vor lauter Bajuwaren, Bairisch und Bayern schwirren uns ja schon die Buchstaben vor den Augen. »Bairisch« bezeichnet allein den im Südosten des deutschen Sprachraums gesprochenen Dialekt. Zu diesem Sprachraum gehören übrigens weite Teile Österreichs, auch wenn die Österreicher bestimmt nicht gerne hören wollen, dass sie »Bairisch« sprechen.

Bis zum 20. Oktober 1825 hieß das Land offiziell »Baiern«. An diesem Tag unterschrieb König Ludwig I. ein Dekret, mit dem das römische »i« durch ein griechisches »y« ersetzt wurde, denn alles Altgriechische galt damals als hochmodern und besonders schick.

Bayerisch ist alles, was im politischen Sinne zu Bayern gehört. Vereinfacht wird das Wort auch schlicht »bayrisch« geschrieben.

Und zu den Bajuwaren werden wir gleich nach unserem ersten kleinen Rezept kommen.



Brezen

Zutaten für 18 Stück

500 g Mehl	3 El Natron
300 ml Milch	1 Tl Salz
25 g Hefe	1 Tl Zucker
2 El grobes Meersalz	Mehl für die Arbeitsplatte
50 g Schmalz	Fett für das Backblech

Zubereitung

Die Hefe in einer Tasse mit dem Zucker vermischen und so lange rühren, bis sie flüssig geworden ist. Das Mehl in eine Schüssel geben und mit Milch, Schmalz, 1 Tl Salz und der flüssigen Hefe zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Danach mindestens 5 Minuten lang kräftig weiterkneten. Anschließend mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort 30 Minuten lang gehen lassen. Das Volumen sollte sich dabei verdoppeln.

Nun die Arbeitsplatte mit Mehl bestäuben und den Teig darauf noch einmal fünf Minuten lang kräftig durchkneten. Im Anschluss daran eine Wurst daraus rollen und diese in 18 gleiche Teile aufteilen. Aus jedem dieser Teile eine etwa 30 cm lange Wurst formen, die in der Mitte dicker ist und an den Rändern spitz zuläuft. Aus diesen Würsten Brezen formen, auf ein gut eingefettetes Backblech legen und nochmals 20 Minuten lang unter einem Tuch abgedeckt gehen lassen. Dann für 1 Stunde ohne Tuch in den Kühlschrank stellen.

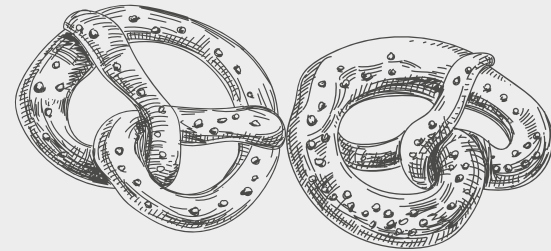
Nach Ablauf der Zeit 1 l Wasser in einem Topf mit dem Natron vermischen und aufkochen lassen. Die Brezen nun einzeln jeweils für ½ Minute in das siedende Wasser geben. Sie schwimmen dabei oben. Mit einem Schaumlöffel heraus

nehmen, gut abtropfen lassen, zurück auf das Backblech legen und mit grobem Meersalz bestreuen.

Anschließend das Backblech in den kalten Backofen schieben und den Backofen auf 220°C aufheizen. Nach ca. 30 Minuten sollten die Brezen goldbraun sein, dann herausnehmen und abkühlen lassen.

Mit Butter genießen oder zur Weißwurst reichen.

Bei der Zubereitung darf übrigens kein Backpapier verwendet werden, denn durch die Mischung von Wasser und Natron entsteht eine Lauge, die das Backpapier zerstört.



Goethe und die Raubritter – die Romantik der Luitsenburg

Es gab einmal eine Zeit, in der alle Gipfel des Fichtelgebirges stolze Ritterburgen trugen. Finstere Gesellen hausten in diesen Gemäuern, sie lebten davon, Reisende zu überfallen und auszurauben. So fristeten sie ihr Dasein als ruchlose Verbrecherbanden.

Auf einem hohen Felsen am östlichen Rand des Fichtelgebirges lag die Lugsburg, in der besonders ungestüme Raubritter herrschten. Unten im Tal führte die Straße nach Eger vorbei, einer freien Reichsstadt in Böhmen, die wichtige Handelsbeziehungen zu anderen Städten pflegte. Die Route wurde deshalb gut frequentiert, hier gab es für die Räuber immer etwas zu holen. Mit den Jahren trugen sie einen Schatz zusammen, den sie unter einer Stufe im dunklen Kellergewölbe ihrer Burg verbargen: einen Kupferkessel voller Goldgulden sowie eine kostbare Krone aus Gold, Edelsteinen und Perlen.

Doch eines Tages rüstete sich die Stadt Eger und griff das Räubernest an. Mit List verschafften die Egerer sich Einlass, und als die Burg in Flammen aufging, stürzte sich eine Burgdame von den Zinnen der Festung in den Tod. Seither irrt sie als Geist durch die Wälder der Umgebung, und die Burg selbst existiert nicht mehr.

Nur ein paar Überreste von Mauern erzählen noch von der einstigen Bedrohung. Und mit der Lugsburg ging auch

der Schatz der Raubritter verloren. Unzählige Glücksjäger haben den Untergrund der Ruinen durchwühlt, doch keiner wurde fündig. Eine Sage behauptet nämlich, nur mithilfe eines zwergenhaften Mönchs, einäugig, hinkend und mit schwarzer Kutte bekleidet, könnten Schatz und Goldkrone dereinst gehoben werden. Allerdings nur am Dreikönigstag, und zwar einzig und allein von einem Sonntagskind. Denn keinem anderen wird sich das Mönchlein zeigen.

Diese romantische alte Sage hat Ludwig Bechstein, ein Schriftsteller aus Sachsen-Meiningen, im 19. Jahrhundert aufgeschrieben und überliefert. Die Lugsburg gab es tatsächlich, sie lag auf einer Anhöhe oberhalb der oberfränkischen Stadt Wunsiedel im Nordosten Bayerns.

Bereits im 18. Jahrhundert entdeckte ein Heimatkundler ihre bescheidenen Reste. Er konnte oben auf dem Berg zwar nur wenige Spuren der alten Burganlage ausmachen, doch als weitaus beeindruckender erwiesen sich die mächtigen Felsen, die er dort überall auffand. Es wirkte geradezu, als hätten Riesen sich mit Steinbrocken beworfen. Die Bürger von Wunsiedel gerieten in Hochstimmung und machten sich daran, das Felsgebiet freizulegen, um es in einen Landschaftsgarten zu verwandeln.

Zehn Jahre benötigten sie, um Wege zwischen den Felsgiganten anzulegen. Nach Fertigstellung im Jahr 1800 luden sie Besucher ein, das Naturwunder zu bestaunen. Damals herrschte eine sehnsuchtsvolle Naturbegeisterung, und so erschienen zahlreiche Adelige. Um den wildromantischen Stiegen mit ihren steilen Treppen, engen Spalten und niedrigen Felsdurchgängen folgen zu können, mussten sie sich bücken, mitunter sogar kriechen – eine ungewohnte Körperhaltung für die vornehme Gesellschaft. Doch das versetzte die Gäste umso mehr in Entzücken.

Dann, im Jahre 1805, kam schließlich die preußische Königin Luise mit ihrem Ehemann zu Besuch. Sie verfiel in grenzenlose Schwärmerei und sorgte dafür, dass das fantastische Felsenmeer auf dem Berg der Lugsburg schon bald in aller Munde war. Dies wiederum gab den Anstoß zum weiteren Ausbau des Landschaftsgartens und trug ihm zudem seinen Namen ein. Denn nach der preußischen Königin heißt er bis zum heutigen Tag »Luisenburg«.

Schon viele Jahre zuvor entdeckten Wunsiedler Lateinschüler eine Felsplatte zu Füßen der Luisenburg. Hier bot sich eine gute natürliche Akustik, die sie sich zu Nutze machten, um selbstverfasste Stücke aufzuführen. Weil sie dabei aber recht derbe Zoten und Possen zum Besten gaben, schritt eines Tages die Schulleitung ein und untersagte ihre Veranstaltungen. Anstelle der Schüler erschienen nun Wunsiedler Honoratioren und führten Singspiele auf. Just in dieser Zeit wurde auch der Felsengarten ausgebaut und die Gelegenheit ergriffen, ein Festspielgelände um die Felsplatte herum anzulegen. Alljährlich im Sommer fanden hier nun Aufführungen statt, es gab Operetten, Lustspiel und Gesang.

Das Naturwunder von Wunsiedel zog die Prominenz jener Zeit in seinen Bann. So ist es nicht verwunderlich, dass auch der naturwissenschaftlich interessierte Goethe sich eines Tages auf den Weg nach Wunsiedel machte. Er studierte eingehend die zahllosen Felsbrocken und sinnierte über den Ursprung des Naturwunders. Es müsse sich um eine gewaltige Katastrophe gehandelt haben, so vermuteten die Einheimischen. Ein fürchterliches Erdbeben, vielleicht begleitet von Sturm, Wolkenbrüchen und Sturzfluten, was einst zum Einsturz des Bergs geführt habe.

Goethe zeigte durchaus Verständnis für diese Vorstellungen, jedoch erkannte er mit dem geschulten Blick des Gelehr-

ten, dass es eine andere Ursache geben musste. Heute wird das Phänomen »Wollsackverwitterung« genannt. Sie ist gekennzeichnet durch aufeinandergetürmte Felsblöcke, die an prall gefüllte Säcke erinnern, so wie sie früher als Matratze oder zum Transport von Wolle dienten.

Bei der Wollsackverwitterung sickert zunächst Wasser in den Untergrund. Bei Frost gefriert es zu Eis, wodurch sich kleine Risse im Gestein bilden. Durch ständige Wiederholung dieses Prozesses werden die Spalte vergrößert und setzen sich durch den gesamten Felsen fort. Gleichzeitig wird er durch Erosion des Untergrunds allmählich freigelegt und gelangt an die Oberfläche. Besteht nämlich der Untergrund aus verschiedenen Gesteinsschichten, so werden die weicheren zuerst abgetragen. Härteres Gestein wie der Granit der Luisenburg ragt schließlich aus dem Boden hervor. Die Risskanten des Granits sind in der Folgezeit der Verwitterung besonders stark ausgesetzt. Chemische Prozesse lösen an diesen Stellen Minerale, was zur Abrundung der Ecken führt. So entstand im Lauf von Jahrmillionen das natürliche Felsenlabyrinth der Luisenburg, allein geschaffen von der beharrlich wirkenden Kraft des Wetters.

Noch heute ist die Luisenburg ein beliebtes Ausflugsziel und hat von ihrem wildromantischen Charme nichts eingebüßt. Sie trägt das offizielle Siegel »Bayerns schönste Geotope«. Besucher sollten aber gut zu Fuß sein und vor allem geeignetes Schuhwerk tragen. Ich selbst habe ehrlich gesagt beim Klettern und Kriechen ganz schön gestöhnt.

Und auch die Festspiele finden nach wie vor alljährlich statt, mit einem bunten Aufgebot von Musicals, Opern, Operetten, Konzerten, Theater, Volks- und Kinderstücken sowie Kabarett. Sie ziehen viele Besucher in das strukturschwache Gebiet, das zumindest in wirtschaftlicher Hinsicht schon bes-

sere Zeiten erlebte. Denn ab dem frühen Mittelalter florierte im Fichtelgebirge der Bergbau. Hier wurden Gold, Zinn, Eisen, Marmor, Speckstein, Granit und Ton abgebaut. Auch Wunsiedel ist deshalb eine alte Bergbaustadt. Doch in der Zeit des Dreißigjährigen Kriegs erschöpften sich die Bodenschätze.

Nun hieß es, neue Ideen zu entwickeln. Im benachbarten Selb wurden die Vorzüge der Porzellanmanufaktur entdeckt, dort machten sich Firmen wie Rosenthal und Hutschenreuther einen renommierten Namen. Im Porzellanikon, einem Museumskomplex, der sich dem Thema widmet, kommen Freunde des Weißen Goldes auf ihre Kosten. Es ist das größte derartige Museum in Europa.

Die Stadt Wunsiedel fokussierte sich hingegen auf Festspiele und Felsengärten. Etliche weitere Gemeinden setzen schon seit den 1920er Jahren ebenfalls auf den Tourismus. Denn auch Wandern und Wintersportlern hat diese Gegend allerhand zu bieten.

Allerdings sollten Sie beim Wandern im Fichtelgebirge gut auf der Hut sein. Vielleicht begegnet Ihnen nämlich im einsamen Wald die unglückselige Burgdame der Lugsburg, die ja dort noch immer als Gespenst umgeht. Und sie ist nicht die Einzige. Eine Nonne, deren heimlicher Geliebter auf der Lugsburg lebte, fand gleichfalls keine Ruhe nach dem Tod. Sie hatte nämlich ihr Kind im Moor ertränkt. Geplagt von Schuld soll auch sie bis heute durch die Wälder geistern. Ob die beiden Spukgestalten dabei jemals dem geheimnisvollen Mönch über den Weg gelaufen sind?

Bänkstiezel – ein Rezept aus dem Fichtelgebirge



Zutaten

600 g Mehl	1 Würfel Hefe
6 große Kartoffeln	1 El Speiseöl
250 ml Milch	1 El Zucker
100 g saure Sahne	Anis, Salz, reichlich Butter
2 Eier	zum Einfetten

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen. Vier davon in kaltes Wasser legen, die anderen beiden weich kochen und gut zerstampfen. Die Hefe mit dem Zucker in einer Tasse mit der Gabel zerdrücken, bis sie flüssig geworden ist. Das Mehl in eine Schüssel geben, Milch und Hefe dazugießen und gut verkneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Abgedeckt an einem warmen Ort 45 Minuten lang gehen lassen. Die rohen Kartoffeln aus dem Wasser nehmen, trocknen und reiben. Die Masse gut ausdrücken und abtropfen lassen. Nach dem Ende der Gehenzeit die rohe Kartoffelmasse, die gestampften Kartoffeln, 1 El Speiseöl, die saure Sahne, die Eier, etwas Anis und etwas Salz zu dem Hefeteig geben und alles einige Minuten lang gut durchkneten.

Ein hohes Backblech gut mit Butter einfetten und den Teig darauf auswalzen. Abdecken und nochmals 30 Minuten lang gehen lassen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen und den Teig 50 Minuten lang darin backen. Dann aus dem Ofen nehmen und die Oberfläche dick mit Butter bestreichen.

Passt zu Fleisch, Gemüse und Salat. Als süße Variante mit Zucker überstreuen und mit Kompott zum Kaffee servieren.

Erfahren, was dahintersteckt – das Deutsche Museum

In meiner Kindheit habe ich mit meinen Eltern zum ersten Mal München besucht. Ich erinnere mich noch gut an den Biergarten, wo meine Eltern mit Freunden in heiterer Runde zusammensaßen. Das Beisammensein entwickelte sich tatsächlich immer heiterer, wofür mir jedwedes Verständnis abging. Von der stimmungsaufhellenden Wirkung, die dem Bier innewohnt, wusste ich damals noch nichts. Ich habe mich sehr gelangweilt und mich am Ende sogar für die Erwachsenen geschämt.

Die zweite Erinnerung an München blieb mir deutlich positiver im Gedächtnis: Wir gingen ins Deutsche Museum. Die Starkstromvorführung mit den extrem laut knallenden Spannungsentladungen und ihren grellen Blitzen hat mich am meisten fasziniert. Besonders der Museumsangestellte, der mit stoischer Miene den Faraday'schen Käfig bestieg und es willig ertrug, dass rings um ihn herum der Starkstrom Amok lief. Danach zog der Mann genauso ungerührt wieder ab. Für ihn reine Routine, für mich hingegen eine kolossale Demonstration physikalischer Kraft.

Elektrischer Strom gab auch den Anstoß zur Gründung des Deutschen Museums in München. Denn dessen Initiator Oskar von Miller, der sich damit einen Traum erfüllte, galt als Experte für Elektrizität. Als erstem Ingenieur gelang es ihm

im Jahr 1882, während einer elektrotechnischen Ausstellung in München den Strom über eine Strecke von 60 Kilometern zu übertragen. Eine Sensation!

Zwei Jahre später baute er Deutschlands erstes Elektrizitätswerk, ebenfalls in München. All sein Wissen hatte er sich autodidaktisch angeeignet, denn offizielle Stellen nahmen ihn zunächst nicht ernst. Das spornte den Pionier erst recht an. Er konstruierte weitere Elektrizitätswerke, verhalf dem Wechselstrom zum Durchbruch und sorgte 1892 in Fürstenfeldbruck für eine der ersten elektrischen Straßenbeleuchtungen Bayerns. In Schwandorf zeichnete er 1895 für den ersten Großversuch im elektrischen Kochen verantwortlich, unterstützt von couragierten bayerischen Hausfrauen. Er veranlasste außerdem den Aufbau des gesamtbayerischen Stromversorgungsnetzes. Sein Wasserkraftwerk in Schöngeising ist bis heute in Betrieb.

Von Miller kann also als wahrer Gründervater gelten. Doch seine Technologiebegeisterung zog noch weitreichendere Folgen nach sich. Es lag ihm am Herzen, seinen Mitmenschen die Leistungen der modernen Technik zu veranschaulichen und die zugrundeliegenden naturwissenschaftlichen Gesetze zu erklären.

Schon seit der Renaissance wurden technische Errungenschaften gesammelt und der Öffentlichkeit in Ausstellungen vorgestellt. Zunächst handelte es sich noch um Panoptiken, die nichts anderes bezweckten, als die Besucher zu ehrfürchtigem Staunen zu bringen. Mit der Zeit entwickelten sich daraus industrietechnische Ausstellungen, die positive Auswirkungen des technischen Fortschritts auf das Alltags- und Berufsleben verdeutlichen sollten. Weltausstellungen präsentierten die jeweils neusten technischen Errungenschaften.

Doch von Miller schwebte noch etwas anderes vor. Er wollte ja nicht nur Technik zeigen, sondern dem Publikum

möglichst anschaulich erklären, wie das Ganze funktioniert. Die Demonstration sollte Spaß machen und Wissenschaft zum Anfassen bieten. Eine Verbindung von Bildung mit Unterhaltung stellte seinerzeit eine vollkommen innovative Idee dar.

Weil von Miller große berufliche Erfolge verzeichnete, besaß er die nötigen Kontakte, um Unterstützung für sein ehrgeiziges Projekt zu finden. Prinzregent Luitpold von Bayern lehnte zwar eine Finanzierung des Baus einer Zahnradbahn auf die Zugspitze ab, erklärte sich aber dazu bereit, die Schirmherrschaft über das geplante Museum zu übernehmen. Im Zuge dessen floss auch ein hübsches Sümmchen von staatlichen Fördermitteln.

Führende Köpfe der Wissenschaft ließen sich durch von Millers Enthusiasmus anstecken. Der Quantenphysiker Max Planck, der Strahlenforscher Wilhelm Conrad Röntgen, der Flugzeugbauer Hugo Junkers und der AEG-Gründer Emil Rathenau halfen beim Aufbau der verschiedenen Abteilungen des Museums. Carl von Linde, Pionier der Kühltechnik, trat dem Museumsvorstand bei.

Im Jahr 1906 ging es endlich los. Kaiser Wilhelm II. legte persönlich den Grundstein auf der Münchener Museumsinsel. Das Baumaterial wurde größtenteils gespendet. In den kommenden Jahren halfen regelmäßige Veranstaltungen, neue Sponsoren zu akquirieren und die allgemeine Aufmerksamkeit auf das Museumsprojekt zu lenken. Endgültig fertig wurde der mächtige Komplex erst 1925, von Miller hatte inzwischen ein Alter von 70 Jahren erreicht. Das Museum entwickelte sich zu einem immensen Publikumserfolg und geriet zum Vorbild für ähnliche Projekte im Ausland, zum Beispiel die Technikmuseen in Stockholm und in Chicago.

Doch nicht alles entwickelte sich zu von Millers Wohlgefallen. Der Industriemagnat Paul Reusch, der sich auch poli-

tisch engagierte und die Etablierung eines autoritären Staates befürwortete, verehrte den früheren Reichskanzler Otto von Bismarck mit Begeisterung. Er betätigte sich aber auch im Vorstand des Deutschen Museums, und so schlug er eines Tages vor, eine Bismarckstatue in den Räumlichkeiten aufzustellen. Das wiederum missfiel von Miller. Nach seiner Ansicht hatte Bismarck nichts für den technischen Fortschritt getan und daher auch nichts in seinem Museum verloren. Außerdem repräsentierte Bismarck so etwas wie das Sinnbild des typischen Preußen, für die Bayern galt er deshalb nicht unbedingt als Sympathieträger.

Von Millers ablehnende Haltung verärgerte jedoch die NSDAP. Denn die Nationalsozialisten instrumentalisierten den »Eisernen Kanzler« als Wegbereiter des deutsch-nationalen Mythos für ihre eigenen Zwecke. Von Miller warfen sie mangelnden Patriotismus vor. Es kam zum Eklat. Zwar konnte von Miller durchsetzen, dass die Statue zumindest in den Außenbereich des Museums verbannt wurde. Doch die Nazis vergaßen seinen Protest nicht. Nach ihrer Machtergreifung musste er als Museumsleiter abdanken.

Gegen Ende des Zweiten Weltkriegs erlitt das Deutsche Museum bei mehreren Bombenangriffen starke Beschädigungen. Trotzdem wurde es bereits 1948 wiedereröffnet, danach ausgebaut und erweitert. Heute beherbergt es auf 55.000 Quadratmetern etwa 28.000 Exponate, zieht jährlich anderthalb Millionen Besucher an und wird inzwischen auch modernisiert. Seit 1995 existiert eine Zweigstelle in Bonn.

Die Münchener Ausstellung deckt mittlerweile ein enormes Themenspektrum ab. Sie schickt ihre Besucher auf Exkurse durch Astronomie und Chemie, durch Maschinenbau, Luft- und Raumfahrt, durch Physik und Elektrotechnik, Pharmazie, Brücken-, Berg- und Tunnelbau. Über DNA-Forschung,

Foto-, Film- sowie Textiltechnik, Musikinstrumente, Glas-, Keramik- und Papierherstellung geht es bis hin zu Kraftmaschinen, Schifffahrt, Zeitmessung und Umweltschutz. Es gibt wohl keinen Bereich moderner Technik, zu dem das Deutsche Museum nichts erzählt. Und wem das alles zu prosaisch wird, der lässt sich vom hauseigenen Planetarium auf eine fantastische Sternenreise entführen. Hauptsache, von Millers Leitmotiv wird eingehalten, ein Sinnspruch, der im Eingangsbereich des Museums verewigt ist: »In diesem Haus darf jeder machen, was ich will.«

Die kriegsbedingte Zerstörung seines Lebenswerks hat von Miller so wenig miterlebt wie den erfolgreichen Wiederaufbau in der Nachkriegszeit. Er starb 1934 im Alter von fast 79 Jahren in seinem geliebten Museum an den Folgen eines Herzinfarkts.

Die Ausstellung zur Starkstromtechnik besteht seit 1953, und die Vorführungen in der Hochspannungsanlage gehören nach wie vor zu den Hauptattraktionen des Deutschen Museums. Der Innenraum des Faraday'schen Käfigs ist durch eine geschlossene Hülle aus leitfähigem Metall von der rund 270.000 Volt starken Stromspannung abgeschirmt. Deshalb verlässt ihn der Angestellte, der sich als Versuchskaninchen dort hineinsetzen muss, noch immer völlig unbeschadet.

Obatzda



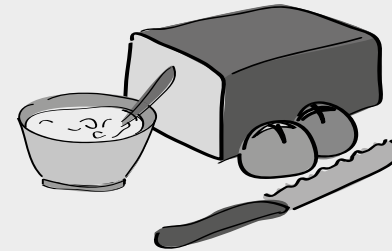
Zutaten für 4 Personen

250 g reifer Camembert	Kümmel
1 kleine Zwiebel	Paprika
30 ml Bier	Pfeffer
25 g weiche Butter	Salz

Zubereitung

Die Zwiebel schälen und sehr fein würfeln. Den Camembert in Stücke schneiden, in einer Schüssel zerdrücken und mit der Butter, dem Bier und der Zwiebel vermischen. Kräftig mit Kümmel, Paprika, Salz und Pfeffer würzen.

Auf Bauernbrot oder mit Brezen genießen.



Selbstverwirklichung um jeden Preis – Ludwig II. und Richard Wagner

Zu unserem nächsten Thema sind unzählige Abhandlungen geschrieben worden, es gibt filmische Aufarbeitungen, Theaterstücke und vieles mehr. Die Geschichte ist aber auch zu schön: Ein exzentrischer König und ein selbstverliebter Komponist, Märchenschlösser und Pathos bis zum Abwinken: Das ist ganz große Oper.

Ludwig II. war ein Träumer. Er wünschte sich sehnlichst eine bessere Welt, mit edelmütigen Menschen und allgegenwärtiger Schönheit. Zu profan schien ihm das irdische Leben mit all seinen banalen Problemen. Hätte Ludwig heutzutage gelebt, wäre er zum Modemacher prädestiniert gewesen. Vielleicht auch zu einem zweiten Walt Disney oder einem anderen gefeierten Visionär. Er wäre zum Popstar aufgestiegen, und hätte seine eigene Epoche diesen Begriff schon gekannt, zudem mehr Verständnis für seine exaltierte Persönlichkeit gezeigt, dann wäre vielleicht alles ganz anders gekommen. Aber Ludwig II. passte nicht in seine von preußischem Pragmatismus geprägte Zeit, auch wenn er gar kein Preuße, sondern ein waschechter Bayer war.

Seine Illusion von Großartigkeit erwies sich deshalb als Seifenblase, die der nüchternen Realität nicht dauerhaft standhalten konnte. Zu seiner Märchenwelt gehörten natürlich die passenden Traumschlösser, deren Realisierung sich allerdings

als Herkulesaufgabe erwies. Wenn Ludwig die Augen schloss und alles finster wurde, gab es jemanden, der die Traumschlösser allein mit Klängen heraufzubeschwören wusste: Richard Wagner. Keiner wagte es je zuvor, musikalische Übertreibungen so ungeniert einzusetzen wie er. Und dennoch schuf er dabei ein Klangepos, dessen Grandiosität geradezu überwältigend ist. Wagners Musik versetzte Ludwig in beraushtes Entzücken.

Deshalb begegnete der junge König dem Komponisten beim ersten Zusammentreffen mit unverhohlener Begeisterung. Ludwigs Vater war kürzlich gestorben, gerade hatte Ludwig, erst 18 Jahre alt, dessen Nachfolge als König angetreten. In diesem Alter stellt die Entdeckung der Musik einen ganz wesentlichen Teil der eigenen Identitätsfindung dar. Jugendliche aller Generationen haben ihre Gefühle in Musik wiederentdeckt, über die Lieder der Wandervögel bis zu Elvis Presley, über Beatles und Rolling Stones bis zu David Guetta, AC/DC und BTS. Und Ludwigs Kultmusik stammte von Richard Wagner.

Die beiden trafen sich im Mai 1864, und Wagner, ein weltgewandter Mann von 51 Jahren, mag dem schüchternen jungen Bürschlein mit einiger Skepsis gegenübergetreten sein. Er führte – ganz wie es sich für einen Opernfürsten gehört – ein Leben im Überfluss. Vernarrt in verschwenderischen Luxus, den die großen Erfolge seiner Opern ihm auch privat ermöglichten, ließ er auf den Schwingen orchestraler Klänge eine mystische Sagenwelt auf geradezu bombastische Weise lebendig werden. Die pathetischen Sphären seiner Märchenwelt beseelten Wagner mit dem Bestreben, deren Ideale auch in der realen Welt umzusetzen. Doch diese Versuche schlugen fehl. Nach Beteiligung an der Märzrevolution von 1848, die auf den Ideen der Französischen Revolution fußte, und einem

Aufstand in Dresden wurde er dort steckbrieflich gesucht. Seine Stellung als Dresdner Hofkapellmeister musste er aufgeben. Es folgten Jahre auf der Flucht, die ihn zwar zu einigen der schönsten Orte Europas führten, andererseits aber auch in den Bankrott. Als Wagner und Ludwig sich zum ersten Mal begegneten, stand Wagner am Abgrund.

So lauerte vielleicht ein eigennütziges Kalkül im Hintergrund, als Wagner sich äußerst angetan von dem jungen Regenten zeigte. Denn schnell erkannte der Meister, welche Begeisterung Ludwig seiner Musik entgegenbrachte. Darin sah Wagner seine große Chance, die er nur zu gern ergriff. Ludwig erklärte sich bereitwillig zu seinem Mäzen, besser konnte es für Wagner kaum kommen. Überschwänglich schrieb er Cosima, seiner späteren Frau, über jene erste Begegnung: »Er ist so schön und geistvoll, seelenvoll und herrlich, dass ich fürchte, sein Leben müsse wie ein flüchtiger Göttertraum in dieser gemeinen Welt zerrinnen«, und weiter: »Er will mir Alles geben, alle Noth soll von mir genommen sein, ich soll haben was ich brauche – nur bei ihm soll ich bleiben. Was sagen Sie dazu? Ist es nicht unerhört? Kann das anderes als ein Traum sein?«

So begann eine Beziehung, durch die Europas Kulturschichte nachhaltig geprägt werden sollte. Ludwig beglich mit einem Streich sämtliche Schulden Wagners, mietete seinem neuen Freund eine angemessene Villa in München und unterstützte nach Kräften dessen Pläne für ein Festspielhaus in Bayreuth. Frei von finanziellen Sorgen machte sich Wagner wieder ans Komponieren und vollendete in den folgenden Jahren den »Ring des Nibelungen«, »Tristan und Isolde« sowie »Parsifal«.

König Ludwig fantasierte sich derweil in die opulente Sagenwelt hinein, die Wagner mit seiner Musik heraufbeschwor. Von seiner Verlobten Sophie ließ Ludwig sich mit »Parsifal« anre-

den. Er träumte davon, sein ganzes Volk mithilfe der Musik in höhere, edlere Sphären aufsteigen zu lassen. Je stärker sich Ludwig in diese Traumwelt verstrickte, desto mehr wurde er von Wagner insgeheim belächelt. Doch geschickt inszenierte sich der Charismatiker als Berater und väterlicher Freund des menschenscheuen Monarchen und nahm maßgeblichen Einfluss auf die politischen Entscheidungen Ludwigs. An Wagners Seite entstand Ludwigs Selbstbild als ein absolutistischer Herrscher. Ganz im Stil des »Sonnenkönigs« Ludwigs XIV. schwebte ihm ein Leben in barocker Pracht vor, von allem Irdischen weit abgehoben.

Allerdings erregte die Selbstinszenierung der beiden Ego-manen schnell das Missfallen der bayerischen Bevölkerung und insbesondere auch das der Regierung. Sie warf Ludwig Verschwendungssucht vor. Denn um all die Herrlichkeit zu finanzieren, häufte Ludwig ohne Bedenken eine Last von Millionen-schulden an. Wagner setzte sich vorsichtshalber in die Schweiz ab.

Ludwig zeigte sich ob Wagners Verschwinden am Boden zerstört. Er folgte seinem Idol in die Schweiz, fest entschlossen, als König abzudanken, wenn er nur bei Wagner bleiben könnte. Doch diesem gelang es, ihm sein Vorhaben auszureden. Abgeschnitten von der Quelle seiner Macht und seines Reichtums wäre Ludwig natürlich auch keine Hilfe mehr gewesen.

Ludwig kehrte enttäuscht nach Bayern zurück. Als er gegen Wagners entschiedenen Willen die Ring-Opern »Rheingold« und »Walküre« in München uraufführen ließ, kam es zu ersten ernsteren Unstimmigkeiten zwischen den beiden. Denn Wagner beabsichtigte, seinen Ring nur als vollständiges Werk komplett mit allen vier Teilen auf die Bühne zu bringen. Das, so sein Plan, sollte auf dem Grünen Hügel in der Bayreuther Villa Wahnfried geschehen.

Der Bruch zwischen den beiden sollte nie mehr ganz heilen. Zwar rettete Ludwig den Bau des Festspielhauses in Bayreuth mit einer finanziellen Spritze, als Wagners Mittel und die gesammelten Spenden versiegt. Doch konnte er sich dazu erst nach längerem Zögern durchringen. Die Differenzen zwischen beiden vertieften sich, weil Ludwig nichts von Wagners ausgeprägtem Antisemitismus hielt und sich beharrlich gegen dessen ständige Überzeugungsversuche zur Wehr setzte.

Im August 1876 fanden die ersten Bayreuther Festspiele statt. Ludwig erschien zwar zur Generalprobe, doch befand er sich nicht unter den Gästen der Festspiele selbst. Stattdessen reiste Kaiser Wilhelm I. an.

Wagner galt nun endgültig als Star der Musikszene seiner Zeit. Er begab sich nach Sorrent und traf dort Friedrich Nietzsche, in London empfing ihn Königin Victoria. Doch gefiel es ihm in Italien wegen des Klimas deutlich besser, deshalb reiste er über Venedig, Siena und Neapel nach Ravello und schließlich Palermo, wo er den »Parsifal« vollendete. Dessen Ouvertüre ließ er 1882 vor Ludwig im Rahmen eines Privatkonzerts in München vortragen. Es sollte die letzte Begegnung der beiden sein. Wagner starb im darauffolgenden Winter in Venedig.

Dem unglückseligen Ludwig blieben selbst nur noch knappe dreieinhalb Jahre. Sein Verhalten entwickelte sich immer exzentrischer. Nach dem Besuch der Bayreuther Generalprobe im Sommer 1876 zog er sich zunehmend aus der Öffentlichkeit zurück. Er tauchte ab in die Einsamkeit von Berghütten und Schlössern, fantasierte sich immer tiefer in seine Traumwelten hinein. Schon seit 1869 befand sich sein Märchenschloss Neuschwanstein in Bau, Schloss Linderhof in Ettal hingegen, eine Art Versailles für die Westentasche, wurde 1878 fertiggestellt. Auf dem Schachen im Wettersteingebirge

besaß Ludwig ein alpines Holzhaus, von außen schlicht, innen im orientalischen Stil herausgeputzt. Außerdem ließ er auf der Herreninsel im Chiemsee ein weiteres Prachtschloss errichten.

Nicht genug für König Ludwig II. Er plante noch einen chinesischen und einen byzantinischen Palast, allein, die Mittel fehlten. In seiner Kasse klaffte mittlerweile ein gigantisches Loch. Als schließlich der Staatsbankrott drohte, wusste die Regierung keinen anderen Rat und ließ Ludwig entmündigen. Kurz darauf, am 13. Juni 1886, ertrank er unter nie abschließend geklärten Umständen im Starnberger See und hinterließ damit viel Raum für die wildesten Spekulationen.

Darüber hinaus verblieben die drei von Ludwig konzipierten Königsschlösser Neuschwanstein, Linderhof und Herrenchiemsee, die heute Bayerns größte Publikumsmagneten sind. Ohne ihn gäbe es keine Bayreuther Festspiele, und ob Richard Wagner seine letzten Opern ohne Ludwigs Unterstützung vollendet hätte, darf zumindest bezweifelt werden.

Vermutlich war Ludwig ein unglücklicher Mensch, von diffusen Ängsten und von unterdrückter Homosexualität gequält. Vielleicht litt er wirklich an Persönlichkeitsveränderungen, die eine neurodegenerative Erkrankung verursachte. Und doch ist er auch als Glücksfall für die Kulturgeschichte zu werten. Eine Lichtgestalt, die bis heute nichts von ihrer Faszination verloren hat.

Runden wir dieses Kapitel mit einem der Lieblingsrezepte König Ludwigs ab!



Fasan im Speckmantel

Zutaten für 4 Personen

1 küchenfertiger Fasan	4 Frühlingszwiebeln
200 g magerer Speck in dünnen Scheiben	¼ Sellerie
100 g Mett	4 Möhren
12 Dörrpflaumen	1 unbehandelte Zitrone
500 ml Rotwein	5 Lorbeerblätter
50 ml Portwein	Speiseöl
20 ml Essig	Zimt, Muskatnuss, Salz, Pfeffer
2 Zwiebeln	

Zubereitung

Die Hälfte der Dörrpflaumen entsteinen und klein hacken. Die Zitrone waschen, trocken tupfen und den gelben Anteil der Schale abreiben. Beides zusammen mit dem Mett in eine Schüssel geben, mit Zimt, Pfeffer sowie Muskat würzen und gut vermischen.

Den Fasan waschen, trocken tupfen und innen sowie außen mit Salz und Pfeffer würzen. Dann die Mettmasse hineinfüllen und die Öffnung zunähen. Anschließend den gesamten Fasan mit den Speckscheiben einwickeln und das Ganze mit Küchengarn fixieren.

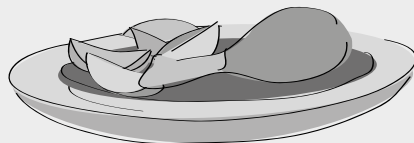
Die Zwiebeln schälen und würfeln. In einem Bräter etwas Öl erhitzen und die Zwiebeln mit den Lorbeerblättern darin anschwitzen. Nun den Fasan hinzugeben und rundum gut anbraten. Mit dem Rotwein und dem Essig ablöschen, mit etwas Zimt würzen. Den Bräter mit dem Deckel verschließen und den Fasan bei geringer Hitze 1 Stunde schmoren lassen.

Sellerie, Möhren und Frühlingszwiebeln putzen und in kleine Stücke schneiden. In einem Topf etwas Öl erhitzen und

das Gemüse darin gut anbraten. Die restlichen Dörrpflaumen entsteinen und grob zerhacken.

Nach Ende der Schmorzeit den Fasan aus dem Bräter nehmen und nach Entfernen des Küchengarns warm stellen. Den Bratfond aufkochen, das Gemüse, die Dörrpflaumen und den Portwein dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. 10 Minuten kochen lassen. Dann den Fasan im Speck tranchieren. Zusammen mit der Füllung auf einer Platte anrichten und mit der Sauce servieren.

Dazu passen Kartoffelklöße.



Den Rotkohl putzen, den Strunk entfernen und den Kohl in feine Streifen schneiden. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel klein schneiden. Die Zwiebel schälen und würfeln. Die Butter in einem Topf schmelzen und den Zucker darin hellbraun karamellisieren. Zwiebel und Äpfel kurz anrösten, dann den Rotkohl und den Essig zugeben. Mit dem Wein ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen und 45 Minuten lang köcheln lassen. Zum Schluss die Preiselbeeren unterrühren.

Blaukraut, Kalbsvögerl-Rouladen und die Sauce zusammen mit Bandnudeln, Spätzle oder bayerischen Kartoffelknödeln (Rezept Seite 147) servieren.

Exkurs in den Fußball-Olymp – Besuch beim 1. FC Bayern München

Ich bin im Mönchengladbach der Siebzigerjahre aufgewachsen. Wir wohnten am Bökelberg, ganz in der Nähe des damaligen Fußballstadions, aber auch ohne das hätte ich mich hier der Faszination des Fußballs in jener Zeit kaum entziehen können. Denn Mönchengladbachs Borussia erlebte ihre legendäre Dekade, ganze fünfmal gewann die Elf den deutschen Meistertitel. Nichts schien den Siegeszug der Borussia aufhalten zu können, außer einem einzigen Team: dem Angstgegner Bayern München.

Es entwickelte sich eine Rivalität zwischen den beiden Mannschaften, die fast schon epochale Ausmaße annahm. Auf der einen Seite standen die Gladbacher »Fohlen« Berti Vogts, Günter Netzer, Herbert Wimmer sowie Torschützenkönig Jupp Heynckes, auf der anderen Spieler wie Paul Breitner, Sepp Maier, Uli Hoeneß, Franz Beckenbauer, der blutjunge Karl-Heinz Rummenigge und »Bomber der Nation« Gerd Müller. Die Mannschaften lieferten sich mit schöner Regelmäßigkeit packende Kopf-an-Kopf-Rennen um die Spitzenposition der Bundesliga und bescherten den Fans so manche Zitterpartie. Eine märchenhafte Fußballdekade, die ganz im Zeichen von Borussia Mönchengladbach und Bayern München stand.

Doch dann kam alles anders. Während Mönchengladbach seit den Achtzigerjahren immer wieder mit dem Abstieg zu

kämpfen hatte, entwickelte sich Bayern München vom Kometen zum Dauerbrenner an Deutschlands Fußballhimmel. Keine andere Mannschaft holte so oft den Deutschen Meistertitel und erzielte dazu noch Siege im Wettstreit um den DFB-Pokal, in der Champions League, im UEFA Super Cup und in der FIFA-Klub-Weltmeisterschaft. Der im Februar 1900 gegründete Klub ist Deutschlands erfolgreichster Fußballverein. Seit 1964 spielen die Bayern ununterbrochen in der Bundesliga, die überhaupt erst seit 1963 existiert.

Damals war der Fußball in Deutschland noch weit davon entfernt, ein Publikumsmagnet zu sein. Die ersten Jahre der Liga überschatteten unerfreuliche Ereignisse. Angefangen mit Lizenzentzug wegen überhöhter Spielerhonorare – die allerdings aus heutiger Sicht geradezu lächerlich erscheinen – zog sich der Ärger über politisches Geschacher um die Teilnahme eines spielschwachen Vereins aus Berlin bis hin zum Bundesliga-Skandal von 1971. Damals kam ans Licht, dass ganze 18 Bundesligaspiele nachweislich durch Bestechung manipuliert worden waren. Alle Glaubwürdigkeit ging verloren, die Zuschauer fühlten sich betrogen, ihr Interesse schwand. Die Zahl der Besucher sank auf ein historisches Tief von nur knapp fünf Millionen in der Saison 1972/1973. Erst die WM von 1974 ließ die Aufmerksamkeit der Zuschauer langsam wieder steigen. Doch nachhaltigen Anschub erhielt die Fußballbegeisterung erst durch den fortwährenden Fußballkrimi zwischen Borussia Mönchengladbach und Bayern München. Ab 1969 gewann in neun aufeinanderfolgenden Spielzeiten jeweils eine der beiden Mannschaften den Titel, einen vergleichbaren Wettkampf hat es seit jenen Jahren im deutschen Fußball nie mehr gegeben. Erst der 1. FC Köln schaffte es 1978, die Magie zu brechen.

Die Bayern genossen gegenüber Mönchengladbach ab 1972 einen großen Vorteil, der letztendlich dazu führte, dass

Mönchengladbach ins Abseits geriet. Denn sie zogen nach den Olympischen Spielen von 1972 ins neue Olympiastadion um und verfügten damit über eine hochmoderne Spielstätte mit riesiger Zuschauerkapazität. Die Erlöse für den Eintritt spülten entsprechende Summen in die Kasse der Bayern. Mönchengladbach musste sich hingegen weiterhin mit dem relativ kleinen und vor allem für Zuschauer unkomfortablen Bökelbergstadion begnügen. Die daraus resultierende Finanzschwäche führte dazu, dass Gladbachs beste Spieler ins Ausland verkauft werden mussten. Ende der Siebzigerjahre erwies sich die Borussia als nicht mehr konkurrenzfähig, während Bayern München dank günstiger Finanzlage seine Dominanz weiter ausbauen konnte.

Zwar wanderten durchaus auch manche Bayern-Spieler ab. Besonders spektakulär geriet der Wechsel von Karl-Heinz Rummenigge zu Inter Mailand im Jahr 1984, denn dabei floss erstmals eine Summe von mehr als zehn Millionen D-Mark für den Transfer. Doch alles in allem verkräftete Bayern München diese Abgänge durch Aufbau und Ankauf neuer Spieler gut und konnte seine Führungsposition innerhalb der Bundesliga weiterhin halten, auch wenn die Achtzigerjahre für den Fußball in Deutschland insgesamt wieder eine schwächere Dekade wurden.

Mit der Erstarkung der kommerziellen Fernsehsender und deren gezielter Vermarktung von Bundesligaspielen änderte sich die Bedeutung des Fußballs in Deutschland in den Neunzigerjahren allmählich wieder. In dieser Zeit hielt die Kommerzialisierung Einzug in den Sport und immer höhere Summen kamen ins Spiel. Dank geschickten Managements blieb München während dieser Periode einer der wichtigsten Vereine des Landes, während andere erfolgsverwöhnte Traditionsvereine wie Borussia Mönchengladbach und der 1. FC

Köln den Abstieg in die 2. Liga verkraften mussten. Wieder andere hingegen wussten die neue Marktsituation schlauer für sich zu nutzen, so zum Beispiel die Borussen aus Dortmund. Deren Verein verwendete seine Einnahmen, um herausragende Spieler einzukaufen, und stieg so zu einem der Hauptkonkurrenten der Bayern auf.

Die Allgegenwart des Fußballs in den Medien, die Erfolge der deutschen Nationalmannschaft, die Austragung der Weltmeisterschaft 2006 in deutschen Stadien und nicht zuletzt das Charisma einzelner Spieler haben dem Fußball seit der Jahrtausendwende zu einem Spitzenrang unter den gesellschaftlichen Ereignissen der Gegenwart verholfen.

Die besonders beachteten Spielerpersönlichkeiten treten auffallend oft für den gleichen Bundesligaverein an. Ganze sieben Fußballer aus Joachim Löws Weltmeisterkader von 2014 kamen von Bayern München: Manuel Neuer, Philipp Lahm, Jerome Boateng, Bastian Schweinsteiger, Thomas Müller, Toni Kroos und Mario Götze. Und weitere sieben Bayernspieler traten mit ihren jeweiligen Landesmannschaften an. Damit kamen 14 Weltklasespieler allein aus Bayerns Mannschaft. Wen wundert es noch, dass Bayern München unschlagbar zu sein scheint?

Tatsächlich ist Bayern München kaum noch zu stoppen. Es scheint fast, dass die Mannschaft ein Abonnement auf den Meistertitel abgeschlossen hat und nur ab und zu aus Höflichkeit anderen den Vortritt lässt. Sonst könnte es am Ende vielleicht auch allzu langweilig werden, die Fans der gegnerischen Mannschaften würden sich frustriert abwenden.

Die großen Erfolge rufen natürlich auch Neider auf den Plan. Der »Bayern-Dusel« wurde zum geflügelten Wort für einen unverdienten Sieg, weil den Bayern unterstellt wird, bei knappem Spielstand und starken Gegnern oft unverhofftes

Glück zu haben. Mit dieser Behauptung konfrontiert zeigen sich Bayern-Spieler meist dünnhäutig. Der Erfolg sei nicht auf günstiges Geschick, sondern vielmehr auf gute Nerven zurückzuführen, monierte Oliver Kahn nach einem in letzter Minute erzielten Sieg über Hannover 96. Auf den sprichwörtlichen Dusel angesprochen riet Uli Hoeneß dem betreffenden Journalisten gar patzig, sich einen anderen Job zu suchen.

Die Steuerhinterziehungsaffäre des ehemaligen Außenstürmers und Bayern-Funktionärs Hoeneß konnte auch nicht gerade dazu beitragen, das Feindbild bei Bayerns Gegnern abzumildern. Es gibt etliche Schmählieder gegen den Bayernverein, mit denen sich seine Kontrahenten abreagieren können. Und doch müssen auch sie letztlich die Erfolge der Mannschaft anerkennen.

Die Heimspiele der Bayern werden vor bis zu 71.137 Zuschauern ausgetragen, so viele passen maximal in die opulente Allianz Arena im Norden der Landeshauptstadt, die 2005 das Olympiastadion als Austragungsort ablöste. Am Tiefpunkt des deutschen Fußballs in der Saison 1972/1973 besuchten im Durchschnitt bloß 16.372 Fans ein Bundesligaspiel.

Der 1. FC Bayern München liegt unangefochten auf Platz eins der ewigen Tabelle der deutschen Fußballbundesliga. Er gehört zu den fünf erfolgreichsten Mannschaften Europas. Außerdem ist Bayern München einer der wirtschaftlich erfolgreichsten Fußballklubs der Welt. 2021 belegte er auf einer Liste des Forbes Magazins hinter dem FC Barcelona und Real Madrid den dritten Rang der wertvollsten Vereine. Er ist zudem weltweit einer der Klubs mit den meisten Mitgliedern.

Die legendären Fußballschlachten, die in den Siebzigerjahren gegen die »Fohlen« aus Mönchengladbach ausgetragen wurden, dienten als wichtiger Meilenstein auf Bayerns Weg an die Spitze.



Bratwürste mit Sauerkraut

Zutaten für vier Personen

8 Schweinsbratwürste	1 Lorbeerblatt
800 g Sauerkraut	6 Wacholderbeeren
1 Zwiebel	1 Tl Kümmel
30 g Butter	30 g Bratfett
200 ml Gemüsebrühe	gemahlener weißer Pfeffer
30 g Speisestärke	

Zubereitung

Die Zwiebel schälen und würfeln. Die Butter in einem Topf schmelzen lassen und die Zwiebeln darin glasig andünsten. Das Sauerkraut gut abtropfen und hinzugeben. 3 Minuten lang anschmoren, dann mit 150 ml der Brühe ablöschen. Aufkochen, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren und Kümmel hinzugeben, mit etwas Pfeffer würzen und bei reduzierter Hitze 1 Stunde lang köcheln lassen.

In einer Pfanne das Bratfett erhitzen und die Würste 15 Minuten lang bei mittlerer Hitze darin braten. Mehrfach wenden, bis sie ringsum schön braun sind.

Gegen Ende der Garzeit des Krauts die Speisestärke in der restlichen Gemüsebrühe gut auflösen und zum Kraut gießen. Gut unterrühren und noch einmal kurz aufkochen lassen.

Zusammen mit den Bratwürsten und ein paar Scheiben Roggenbrot servieren.

Vom Prinzesschen zur Naturforscherin – Therese von Bayern

Immer wieder ist in diesem Buch der Name des Prinzregenten Luitpold gefallen. Er genießt in Bayern hohes Ansehen, die Jahre seiner Regentschaft zwischen Juni 1886 und Dezember 1912 gelten nämlich vielen Bayern noch heute als goldenes Zeitalter. Die Epoche kennzeichneten Frieden, kulturelle Blüte und wirtschaftlicher Wohlstand.

Luitpold übernahm zunächst vorübergehend die Regierungsgeschäfte für seinen Neffen Ludwig II., als dieser unmündig wurde. Nach Ludwigs Tod wäre eigentlich dessen Bruder Otto an der Reihe gewesen, König von Bayern zu werden, doch der erwies sich aufgrund einer geistigen Erkrankung als regierungsunfähig. So behielt denn Onkel Luitpold weiterhin das Amt und wurde zum Reichsverweser. Weil er als fünftes Kind Ludwigs I. als natürlicher Thronerbe nicht infrage kam, bestand er darauf, lediglich Prinzregent zu bleiben und Ottos königliche Würde keinesfalls durch Aneignung des Titels anzutasten.

Luitpold erwies sich als Schöngest, der die Malerei liebte und förderte. Er fasste sein Amt als Regent eher im präsidialen und repräsentativen Sinne auf, kam dem aber mit großem Pflichtbewusstsein nach. Das lästige Regieren überließ er hingegen überwiegend seinen Ministern und hielt sich bei politischen Entscheidungen zurück. Durch den Eintritt Bayerns in

das Deutsche Reich im Jahre 1871 war der Handlungsspielraum des bayerischen Monarchen ohnehin stark eingeschränkt worden. Das schwächte die Bedeutung des bayerischen Königtums, und Luitpolds Haltung ebnete den Weg zur parlamentarischen Demokratie noch weiter. So endete das Königreich Bayern schließlich nach dem Ersten Weltkrieg im Jahr 1918 ganz unspektakulär und ohne jeden Widerstand, sechs Jahre nachdem Luitpold im Alter von 91 Jahren gestorben war.

Mit seinem volkstümlichen Gemüt, seiner Bescheidenheit und seiner unprätentiösen Leutseligkeit eroberte Luitpold die Herzen seiner bayerischen Landsleute. Noch heute tragen zahlreiche Denkmäler dieser großen Verehrung Rechnung. Überall in Bayern finden sich Prinzregenten- oder Luitpoldstraßen, es gibt ein Prinzregententheater, einen Luitpoldpark, einen Luitpoldhafen, diverse Luitpoldhöhen, Luitpold-Schulen und in der Antarktis sogar eine Region namens Prinzregent-Luitpold-Land. Nicht zu vergessen natürlich Münchens delikate Kalorienbombe, die Prinzregententorte.

Kaum erstaunlich, dass auch die Kinder dieses außergewöhnlichen Mannes zu besonderen Persönlichkeiten heranwuchsen. Neben drei Söhnen gab es eine Tochter, Therese Prinzessin von Bayern, die 1850 in München zur Welt kam. Schon als Kind interessierte sie sich in außergewöhnlichem Maß für Biologie und Ethnologie. Als sie erwachsen wurde, verliebte sie sich in erwähnten Otto, den Bruder Königs Ludwig II. Einen durchaus sympathischen Mann, der sich aber leider zunehmend merkwürdig benahm. 1872 attestierten die Ärzte ihm endgültig eine geistige Störung, er wurde aus der Öffentlichkeit entfernt und weggeschlossen. Damit war es um den Liebestraum der jungen Therese geschehen.

Sie zog ihre Konsequenzen aus der unglückseligen Erfahrung und blieb unverheiratet. Stattdessen schulte sie ihren

wissbegierigen Geist und stählte ihr Selbstbewusstsein. Denn sie strebte ein selbstbestimmtes Leben an, befreit von allen gesellschaftlichen und höfischen Zwängen.

Autodidaktisch eignete sie sich eine umfassende Bildung in Zoologie, Botanik, Geologie und Völkerkunde an und erlernte dank ihrer außerordentlichen Sprachbegabung zwölf verschiedene Sprachen. Ein Universitätsstudium blieb der intelligenten Prinzessin jedoch verwehrt, denn zur damaligen Zeit wurden Frauen weder an höheren Lehranstalten noch an Universitäten zugelassen.

Doch Therese setzte sich über alle Konventionen hinweg und begab sich kurz entschlossen auf abenteuerliche Forschungsexpeditionen, um die Welt zu erkunden. Sie bereiste Europa und Nordafrika, stets inkognito und lediglich von drei Dienern begleitet. Um möglichst wenig Aufsehen zu erregen, stieg sie nur in bescheidenen Gasthäusern ab und beschränkte sich auf kleines Gepäck. Das Reisen gefiel ihr sehr und kam auch ihrem Wissensdurst zupass, deshalb dehnte sie ihre Touren immer weiter aus. Sie fuhr schließlich durch die Karibik, nach Mexiko und weiter nach Südamerika, überquerte die Anden und durchkreuzte Peru, Ecuador und Argentinien.

Auf diesen Exkursionen sammelte sie alle möglichen naturwissenschaftlichen Fundstücke, die ihr interessant erschienen. Allein unter den Fischen, die sie aus Südamerika mitbrachte, wurden neun neue Arten entdeckt. Sie sammelte Pflanzen und Artefakte der fremden Völker, die sie auf ihren Reisen kennenlernte, und legte ihre Beobachtungen in umfangreichen Aufzeichnungen und Reisedokumentationen nieder.

So kam es, dass auch die damalige Männergesellschaft allmählich Respekt vor der eigenwilligen Forscherin bekam. Sie wurde schließlich zum Ehrenmitglied der Geographischen Gesellschaft sowie der Akademie der Wissenschaften

und – eine Sensation – erhielt 1897 gar die Ehrendoktorwürde der Universität München. Beeindruckt vom außergewöhnlichen Werdegang seiner Tochter führte Prinzregent Luitpold schließlich im Jahr 1903 das Frauenstudium in Bayern ein. Seine Regierungszeit brachte allerdings ohnehin große gesellschaftliche Umbrüche mit sich, getragen von den rasanten Entwicklungen in Technik, Wissenschaft, Politik, Wirtschaft und Kultur.

Nachdem ihr Vater im Winter 1912 gestorben war, stellte Therese das Reisen ein und zog sich in die Familienvilla an der »Bayerischen Riviera« von Lindau zurück. Hier starb sie 1925 im Alter von 74 Jahren. In ihren letzten Jahren hatte sie sich für die Verbesserung der Bildungsmöglichkeiten von Frauen und Mädchen engagiert.

Die noch erhaltenen Sammlungen Thereses werden heute im Münchner Museum Fünf Kontinente gezeigt. Ihre Leistungen stellen sie auf eine Ebene mit Alexander von Humboldt, sie ist so etwas wie sein weibliches Pendant. Im Jahr 2009 fand die Büste der mutigen Pionierin auch endlich Platz in der Münchner Ruhmeshalle nahe der Theresienwiese, die den bedeutenden Bayern gewidmet ist.

Dampfnudeln



Zutaten für 4 Personen

500 g Mehl	1 Pck. Vanillezucker
250 ml Milch	1 Ei
1 Würfel Hefe	50 g weiche Butter
125 ml Sahne	Salz
100 g Zucker	Butter zum Einfetten

Zubereitung

Die Milch lauwarm erhitzen und in eine Schüssel füllen. 80 g Zucker und den Vanillezucker hinzugeben, auflösen und danach die Hefe hineinbröckeln. Das Mehl, die Butter, das Ei und 1 Prise Salz hinzugeben und alles mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. Weiterkneten, bis sich der Teig vom Rand der Schüssel löst. Sollte er zu fest oder zu klebrig sein, noch etwas Milch bzw. Mehl zugeben. Dann mit einem Geschirrtuch abdecken und 45 Minuten lang an einem warmen Ort gehen lassen.

Anschließend noch einmal gut durchkneten und 12 Kugeln aus dem Teig formen. Eine hohe Pfanne gut mit Butter auffetten. Die Sahne mit dem restlichen Zucker vermischen und hineingießen. Nun die Teigkugeln hineinlegen und die Pfanne mit dem Deckel fest verschließen. Aufkochen lassen und anschließend bei geringer Hitze ca. 15 Minuten lang ziehen lassen.

Die Dampfnudeln sind fertig, wenn die Flüssigkeit komplett verdampft ist. Erst dann darf der Deckel entfernt werden, sonst würden sie zusammenfallen.

Mit Vanillesoße, Erdbeersoße oder Apfelkompott servieren.

Das Allgäu im Aufruhr – der Bauernaufstand

Im Jahr 1525 kamen in Memmingen 50 Männer zusammen. Teilweise mussten sie dazu eine weite Anreise in Kauf nehmen, doch sie folgten einer Mission. Die Bauersleute der oberschwäbischen Regionen, aus denen die Männer stammten, hatten sie jeweils zu ihren Vertretern gewählt. Und als Delegierte trafen sie sich nun in Memmingen, um die Forderungen der Bauern zu formulieren.

Höchste Zeit, denn es brodelte im Land. In der Bauernschaft kochte die Wut. Die bessere Gesellschaft, also Adel, höhere Beamte, Fürsten und Geistliche, lebte von der Arbeitskraft der Landbevölkerung. Während die Feudalherren ihre Hände in den Schoß legten und sich allen Komfort gönnten, schufteten die Bauern auf ihrer Scholle und stöhnten unter der Last von Abgaben, Steuern, Zöllen und Zinsen. Oft mussten sie bei ihren Grundherren auch noch Frondienste ableisten.

Hinzu kam die schon vor einiger Zeit eingeführte »Reilteilung«. Sie mochte zwar zunächst gerecht erscheinen, denn sie bedeutete, dass das elterliche Erbe gleichmäßig unter dem Nachwuchs aufgeteilt wurde und nicht nur der Erstgeborene allein profitierte. Doch der Nachteil dieser Regelung lag auf der Hand: Die Ländereien der einzelnen Gehöfte wurden immer kleiner und konnten die Familien schließlich kaum noch ernähren.

Rücksichtsloser Druck durch die Grundherren und sich häufende Missernten brachten die Bauern schließlich an ihre Grenzen. Zwar wagten sie es anfangs noch nicht, gegenüber den mächtigen Herren aufzubegehren. Doch die etwas besser gestellten Bewohner der Dörfer, die Richter, die Handwerker und ganz besonders die Schultheißen, die im Auftrag der Obrigkeit Forderungen eintrrieben, erkannten die Not und organisierten schließlich einen Protest.

In Memmingen kam es nun zu einer Zusammenkunft der führenden Köpfe dieser »Revolution des kleinen Mannes«. Die Anwesenden formulierten ihre Forderungen in zwölf Artikeln, die im Wesentlichen Menschenrechte und Grundrechte beinhalteten, die das Überleben der Bauern absichern sollten.

Die ehemalige Freie Reichsstadt Memmingen liegt im Norden einer Landschaft, die als Allgäu bezeichnet wird. Dessen genaue Grenzen sind nicht fest umrissen, vom bayerischen Regierungsbezirk Schwaben reicht es bis in den Südosten Baden-Württembergs und über die Allgäuer Alpen bis nach Österreich. Seine grüne Wiesenlandschaft haben die letzten Eiszeiten geprägt. Deren große Gletscher formten nicht nur die sanften Hügel, sie hinterließen auch zahlreiche kleine und größere Seen und Weiher. Im Hintergrund gerahmt von den Gebirgszügen der Alpen, gibt das Allgäu ein besonders reizvolles Bild ab, das Idealbild einer bayerischen Idylle.

So liegt es auf der Hand, dass sich das Allgäu zu einer der beliebtesten Ferienregionen Deutschlands entwickelt hat. Neben seiner Schönheit kann das Land auch noch die Region Füssen mit ihren Märchenschlössern vorweisen. Die angrenzenden hochalpinen Gebiete sind durch zahlreiche Bergbahnen erschlossen, das Allgäu ist Deutschlands größtes Zentrum des Wintersports. Der Tourismus stieg folglich für die Region zu einem wichtigen Wirtschaftsfaktor auf.

Aber noch immer steht die Landwirtschaft im Zentrum des Lebensunterhalts. War es bis vor 200 Jahren in erster Linie der Flachsanzbau, der das Gesicht des Allgäus prägte und ihm durch seine blau blühenden Felder den Beinamen »blaues Allgäu« eintrug, so begannen die Landwirte sich nach dem Siegeszug der Baumwolle auf die Milchwirtschaft zu fokussieren. Die friedlich grasenden braunen Rinder der regionaltypischen Rasse Braunvieh gehören heute ganz maßgeblich zum Landschaftsbild.

Die Allgäuer Milchbauern organisierten sich 1921 in einer Butter- und Käse-Börse, aus der die heutige Süddeutsche Butter- und Käse-Börse in Kempten hervorging. Hier werden wöchentlich die Marktpreise der Milchprodukte repräsentativ erhoben und den Bauern zur Verbesserung ihrer Geschäftskalkulation mitgeteilt. Denn seit 1525 hat sich einiges geändert.

Viele der bäuerlichen Forderungen, die damals in den zwölf Artikeln von Memmingen formuliert wurden, ließen sich allerdings nicht oder zumindest nicht sofort umsetzen. Die aufgebrachtten Bauern formierten sich zu sogenannten »Haufen«, um sich gemeinsam gegen die Obrigkeit stark zu machen. Sie versuchten zunächst noch, in Verhandlungen mit dem Schwäbischen Bund zu treten, dem Verband der mächtigen Herren aus den Reichsständen, und legten dort ihre zwölf Artikel vor. Doch die Haufen konnten sich untereinander nicht einigen, es kam zu tätlichen Übergriffen und Plünderungen. Die Situation eskalierte, schließlich gab es überall gewalttätige Ausschreitungen.

Die Bauernaufstände im Allgäu, die sich über das ganze Schwabenland und Franken bis ins Elsass, nach Thüringen, Sachsen und Tirol hin ausweiteten, wurden in den Jahren 1525 und 1526 blutig niedergeschlagen. Etwa 70.000 Menschen verloren ihr Leben, geächtete Bauern wurden brutal bestraft, hin-

gerichtet oder für vogelfrei und damit vollständig entrechtet erklärt. Die davon Betroffenen verbündeten sich miteinander und lebten noch jahrzehntelang als Räuberbanden in den Wäldern.

Doch auch die Feudalherren mussten Schäden verkraften. Zahlreiche Burgen und Klöster wurden innerhalb kürzester Zeit von den Bauern zerstört, und viele davon konnten nie mehr aufgebaut werden. Die große Zeit der mittelalterlichen Burgen fand ihr endgültiges Ende.

Die zwölf Artikel von Memmingen blieben Diskussionsgrundlage für viele zukünftige Verhandlungen. Parallelen zu den Forderungen der oberschwäbischen Bauernvertreter finden sich sowohl in der Amerikanischen Unabhängigkeitserklärung als auch in den Postulaten der Französischen Revolution. Doch in Deutschland begehrten die Bauern für die Dauer von 300 Jahren nicht wieder auf. Bis nach der Märzrevolution von 1848 endlich auch hier wesentliche Ziele der zwölf Artikel von Memmingen umgesetzt wurden.

Mit dem ersten Artikel verlangten die Bauernvertreter von 1525 das Recht, ihren Pfarrer selbst zu wählen. Außerdem sollte der das Evangelium auf verständliche Weise predigen. Zumindest diesen letzten Teil ihres Begehrs erfüllte schließlich auch der Vatikan, als er die »leicht zu vollziehende Teilnahme der Gläubigen« bei einer Liturgiereform festschrieb und sich von der bisher bei den Gottesdiensten vorherrschenden lateinischen Sprache verabschiedete. Das geschah im Jahr 1965, 440 Jahre nach dem Bauernaufstand. Manche Dinge brauchen eben ihre Zeit.



Allgäuer Kässpätzlen

Zutaten für 4 Personen

500 g Mehl	3 Zwiebeln
5 Eier	50 g Butter
150 g Allgäuer Emmentaler	Salz
100 g Allgäuer Bergkäse	Butter zum Einfetten
100 g Allgäuer Weißacker	

Zubereitung

Das Mehl in einer Schüssel mit den Eiern, etwas Salz und 125 ml Wasser vermengen, bis der Teig Blasen schlägt. Abdecken und 30 Minuten lang ruhen lassen. Eine Auflaufform mit Butter einfetten und bei 80°C in den Backofen stellen. In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Den gesamten Käse reiben und in einer Schüssel gut vermischen.

Nun den Teig in vier Portionen aufteilen und jeweils portionsweise mit dem Spätzlehobel in das siedende Wasser hobeln. Wer keinen Spätzlehobel hat, kann sie auch mit etwas Geschick und einem Messer direkt vom Holzbrett in den Topf schaben oder alternativ durch ein groblöchriges Sieb pressen.

Wenn die Spätzle aufsteigen, noch eine halbe Minute lang ziehen lassen, dann mit dem Schaumlöffel herausnehmen, gut abtropfen und in die warme Auflaufform geben. Darüber ein Viertel der Käsemischung verteilen und die Form zurück in den Backofen stellen. Nun die nächste Portion Spätzle zubereiten und so weiterverfahren, bis alles verbraucht ist und die oberste Schicht aus Käse besteht. Die Backtemperatur auf 180°C erhöhen und die Kässpätzlen 10 Minuten backen, bis sie zuoberst leicht bräunen.

Die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelringe darin braten, bis sie goldbraun sind. Vor dem Servieren auf den Kässpätzlen verteilen.

Weißacker Käse stammt aus Wertach im Oberallgäu und soll angeblich der erste urheberrechtlich geschützte Käse der Welt sein. Er ist sehr pikant und salzig, da er während des Reifungsprozesses regelmäßig mit Salz behandelt wird. Heute kommt er aus Sonthofen.

Allgäuer Bergkäse ist nach traditioneller Methode aus Rohmilch von Kühen hergestellt, die ohne Silage ernährt werden. Er kommt ausschließlich aus Kleinbetrieben, die Ursprungsbezeichnung ist geschützt.

Allgäuer Emmentaler ist milder und nussiger als sein Schweizer Pendant. Seine Herstellungsmethode wurde 1821 von einem Schweizer Senn ins Allgäu gebracht.

Allgäuer Emmentaler und Allgäuer Bergkäse werden vom Projekt »Weltgenusserbe Bayern« gefördert. Aus Geldmitteln der EU finanziert, soll es bei der Verbreitung bayerischer Spezialitäten über die Landesgrenzen hinaus helfen.

Das letzte Wort

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

ich hoffe, Ihnen hat unser Streifzug durch Bayern gefallen. Versäumen Sie nicht die zahlreichen Fotos aus Bayern auf www.almutirmscher.de, um Ihre Eindrücke abzurunden.

Natürlich freue ich mich über Ihre Tipps, Hinweise oder Anregungen und beantworte auch gern Ihre Fragen. Schreiben Sie mir einfach an kontakt@almutirmscher.de.

Vielen Dank und:

Pfiat euch! Auf Wiederschauen in Bayern!

Ihre

Almut Irmischer

Danksagung

Ich danke allen, die mich mit Tipps und Anregungen unterstützt haben.

Ganz besonders danke ich meinem Mann Ulrich Otto, ohne seinen Rat, seine Korrekturen, seine Aufmunterungen und seine ständige Bereitschaft, mir alle Hindernisse aus dem Weg zu räumen, wäre meine Arbeit nicht möglich gewesen.

Mein herzlicher Dank geht an Rosi Seidl, die die Fotoalben auf meiner Seite www.almutirmscher.de mit ihren schönen Bildern bereichert.

Besonderer Dank gebührt auch meiner Freundin Gunhild Hexamer, die mich nicht nur durch die Jahrzehnte des Lebens begleitet hat, sondern auch die Entstehung meiner Bücher jedes Mal aufs Neue unermüdlich und engagiert mit ihren Hinweisen, Korrekturen und Anregungen begleitet. Sie ist es auch gewesen, die mir überhaupt erst den Anstoß zum Schreiben gegeben hat. Ohne Gunhild gäbe es meine Bücher nicht. Gunhild ist selbst Autorin, wenn Sie sich für Nordamerika interessieren, dann empfehle ich Ihnen ihre Bücher, die Sie auf ihrer Website www.ghexamer.de finden.



Ramsau bei Berchtesgaden



Marienplatz in München



Der Watzmann



Luisenburg



Schloss Neuschwanstein



Am Gipfelkreuz der Zugspitze



Hintersee im Berchtesgadener Land



Rothenburg ob der Tauber



Lindau am Bodensee



Sankt Bartholomä am Königssee