

# Ein kleines Museum mit Küchen und mehr als 700 Kochbüchern

geschrieben von Hans Hermann Pöpsel | 12. März 2017

Draußen sieht und riecht man den Frühling – Zeit für den Garten oder für einen Ausflug. Schöne Ziele gibt es im Ruhrgebiet, zum Beispiel das kleine Henriette-Davidis-Museum in Weters Ortsteil Wengern – dort, wo die berühmte Köchin am 1. März 1801 geboren wurde. Gestorben ist sie übrigens am 14. April 1876 in Dortmund, und auf dem dortigen Ostfriedhof findet man auch noch ihr Grab.



Kochbücher sind auch in Zeiten von [chefkoch.de](http://chefkoch.de) noch sehr nützlich. (Foto Pöpsel)

Davidis war eine Pfarrerstochter, die im Elternhaus in Wengern und in verschiedenen fremden Haushalten das Kochen gelernt hatte und ihr Wissen in Buchform weitergeben wollte. Es gab zwar in der Mitte des 19. Jahrhunderts bereits neben privaten, mit der Hand geschriebenen Koch-Tagebüchern auch gedruckte Kochbücher, doch keines war im deutschsprachigen Raum so folgenreich wie Davidis' „Praktisches Kochbuch für die

gewöhnliche und feinere Küche“. Insgesamt kam es auf 21 Auflagen, es wurde in vielen Familien über Generationen hinweg weitergegeben, und der von Davidis geprägte Satzanfang „Man nehme...“ ist auch heutigen Köchen noch geläufig. Manche Rezepte allerdings kann man heute kaum noch benutzen, zum Beispiel die Anleitung, wie man einen Kapaun zubereitet.

Neben diesem Kochbuch schrieb Henriette auch ein Buch für die kleine Puppenköchin sowie Anleitungen zur Erziehung junger Mädchen. In einem kleinen Fachwerkhaus in Wengern, dem ehemaligen Mühlenhäuschen, gibt es seit 1994 das Henriette Davidis gewidmete Museum. Es geht zurück auf und wird heute noch geleitet von dem evangelischen Pfarrer Walter Methler.

Neben Küchen- und Haushaltsgeräten findet man in dem Haus auch etwa 700 verschiedene Ausgaben und Auflagen der Davidis-Werke, unter anderem eine in den USA erschienene Fassung, die für die dortigen deutschsprachigen Einwanderer gedruckt worden war.

***Henriette-Davidis-Museum, Elbescheweg 1 in 58300 Wetter, Tel. 02335-61116. Geöffnet jeweils am 1. Sonntag im Monat von 15 bis 17 Uhr. Führungen zu anderer Zeit nach Absprache.***

---

*Das Wirken von Henriette Davidis stand bzw. steht auch im Mittelpunkt des [Deutschen Kochbuchmuseums](#) in Dortmund, das allerdings zur Zeit wegen Umzugs und Erarbeitung eines neuen Konzepts geschlossen ist.*

---

**Dortmund:                    Kochen                    wird**

# museumsreif

geschrieben von Bernd Berke | 12. März 2017

Von Bernd Berke

**Mit dem „Deutschen Kochbuchmuseum“, das im Frühjahr 1988 im Westfalenpark eröffnet werden soll, will Dortmund einen bundesweit einzigartigen Leckerbissen bieten.**

Auf einer vorerst bescheidenen Fläche von 8 mal 40 Metern entsteht, nach einem 3-Millionen-Umbau, im Obergeschoß des ehemaligen Ausflugsrestaurants „Buschmühle“ das neue Museum. Für die Einrichtung stehen 250.000 DM bereit, der Ankaufsetat soll – je nach Marktlage – „flexibel“ gehandhabt werden.

Das Konzept wird von Mitarbeitern des Dortmunder Museums für Kunst und Kulturgeschichte entwickelt und stellt das 19. Jahrhundert sowie die kulturgeschichtlichen statt der kulinarischen Aspekte in den Vordergrund. In den Umkreis gehört z. B. auch das Themen Tischsitten. Und es lassen sich an Koch- und Eßgewohnheiten auch ganz generell „Klassenverhältnisse“ ablesen.

Im Mittelpunkt der ersten Ausstellung wird mit schöner Selbstverständlichkeit Henriette Davidis (1801-1876) stehen, die Dortmunder Koch-„Päpstin“. Ihre Rezeptsammlungen wirkten normbildend auf weite Teile des Bürgertums, und zwar auch in – wie man damals wohl sagte „volkserzieherischer“ Hinsicht. Um welche eiserne Rollenverteilung es damals ging, läßt etwa der Davidis-Buchtitel „Der Beruf der Jungfrau“ ahnen. Kürzlich stieß man in Dortmund sogar auf eine US-Ausgabe der Davidis, die eigens für Deutsche in Amerika umgeschrieben worden war. In dieser Version lernte man u. a. Feinheiten bei der Zubereitung von Bärenfleisch.

Einen ersten Vorgeschmack aufs künftige Museum im Park bietet derzeit eine kleine Ausstellung im Studio des Museums für Kunst und Kulturgeschichte (Hansastraße). Schon hier zeigt

sich, daß keine bloße Aneinanderreihung von Koch-Buchrücken (über 600 Verschiedene Bände sind schon vorhanden) beabsichtigt ist. Alle erdenklichen Gegenstände, die mit Kochen. Essen und Trinken zu tun haben, kommen in Betracht – von der Tischdecke bis zum Herd, von der Puppenküche bis zum Besteck. Wer solche historischen Stücke besitzt, kann sie unter 0231 / 542-25525 dem Museum anbieten.