

Das Andere **-Kochbuch.
Die edlen Produkte von Ziege und Schaf. Tierhaltung, Landschaftspflege und Genuss.**

Idee, Konzept und Koordination: Georg Adam und Winfried Bauer. Verlag Senner Druck, Nürtingen 2001. 216 Seiten mit zahlreichen meist farbigen Abbildungen. Fester Einband € 9,95. ISBN 3-922849-19-9

Kochbuch, Tierhaltung und Landschaftspflege? Man ist geneigt zu fragen, wie das zusammenpasst. Das vorliegende Kochbuch ist in seiner Themenzusammenstellung ein nicht alltägliches Werk. In erster Linie ist es ein Kochbuch, das sich mit der Zubereitung von Speisen aus Produkten heimischer Ziegen und Schafsrassen befasst. Es widmet sich aber auch der Kulturgeschichte der beiden Haustierrassen Schaf und Ziege, greift Fragen der Ernährungsphysiologie auf und geht auf die Zucht und Haltung von Ziegen und Schafen ein. Insofern ist es auch ein Fachbuch.

Die Idee zu diesem Buch gaben Georg Adam und Winfried Bauer. Sie haben sich von der Wanderausstellung «Heiden-Felsen-Steinriegel» der damaligen Bezirksstelle für Naturschutz und Landschaftspflege in Stuttgart zu diesem Buchprojekt inspirieren lassen. Das Buch ist zwar schon 2001 erschienen, die Anliegen des Buches sind aber damals wie heute die gleichen. Insofern hat das Werk nichts an Aktualität eingebüßt. Ein wichtiges Anliegen des Buches ist es, auf die Bedeutung der beiden Haustierrassen Schafe und Ziege für das Erscheinungsbild der Landschaft hinzuweisen. Die Autoren zeigen aber auch die Schwierigkeiten auf, mit denen Ziegen- und Schafhalter zu tun haben, die Haltung der Tiere und die Vermarktung ihrer Erzeugnisse rentabel zu gestalten. Dem Leser wird so vor Augen geführt, dass schöne Landschaftsbilder, wie wir Sie etwa mit den Wacholderheiden auf der Schwäbischen Alb kennen, nicht zum Nulltarif zu haben sind.

Die Ziegen- und Schafhaltung ist nur dann ökonomisch zu gestalten, wenn die hieraus entstandenen Produkte vom Verbraucher gekauft werden. Anreize zum Kauf von Ziegen-

und Schafprodukten liefern die Beiträge von Nicolai Worm über die ernährungsphysiologische Bedeutung von Schaf- und Ziegenprodukten, aber vor allem der Beitrag der bekannten Schriftstellerin Katrin Rüegg. Sie stellt insgesamt 43 äußerst schmackhafte Kochrezepte von Schaf und Ziege vor. Darunter sind sehr viele Rezepte, die nicht in jedem Kochbuch zu finden sind, aber auch sehr ausgefallene wie z.B. »Lammcurry mit Bananen«. Sehr hilfreich ist auch die Auflistung von selbstvermarktenden Ziegen- und Schafzuchtbetrieben in Baden-Württemberg. Auf diese Weise kann der Leser seinen räumlich nächsten Ziegen- oder Schafhalter ausfindig machen. Im Gespräch mit den Betriebsleitern bietet sich so die Gelegenheit, die beiden lange Zeit vernachlässigten Nutztierarten näher kennenzulernen.

Ein wichtiges Produkt der beiden Nutztierarten ist Käse. Aber Käse ist nicht gleich Käse. Eine Einführung in die Herstellung von Käse geben Ulrike und Hartmut Binder, zwei Ziegenhalter mit eigener Hofkäserei. Sie lüften auch das Geheimnis, unter welchen Bedingungen Ziegenmilch bzw. Ziegenkäse «bockelt» und unter welchen nicht. Der letzte Beitrag von Jürgen Schedler würdigt die wertvollen Dienste von Ziegen und Schafen in der Landschaftspflege und beim Naturschutz.

Man kann dem Buch eine breite Leserschaft wünschen. Es vermittelt anschaulich und verständlich die Zusammenhänge zwischen individuellem Konsumverhalten und der Verantwortung für Natur und Umwelt. Die Botschaft ist einfach: Iss Ziegen- und Schafprodukte und du tust etwas für den Naturschutz und die Landschaftspflege. Das Werk leistet somit einen wesentlichen Beitrag im Hinblick auf die Förderung regionaler Wirtschaftskreisläufe und die Inwertsetzung von Landschaft. *Siegfried Roth*

Annegret Kotzurek / Rainer Redies

**Stuttgart von Tag zu Tag.
Die Königszeit 1806 bis 1918.**

Thorbecke Verlag Ostfildern 2006. 256 Seiten, 124 s/w-Abbildungen. Gebunden € 24,90. ISBN: 978-3-7995-0176-7.



Der Titel irritiert zunächst ein wenig. Man könnte meinen, dahinter verberge sich die Schilderung des Stuttgarter Alltags im Königreich Württemberg.

Doch vielmehr handelt es sich um eine recht umfangreiche Chronik der Stadt- und Landesgeschichte, die sich streng am Kalender orientiert. Die meisten Begebenheiten werden mit dem Tag ihres Eintretens markiert, gelegentlich mit dem Monat oder auch dem Jahr – doch alles wie an der kalendarischen Schnur, nahezu ohne eine redaktionelle Verklammerung.

Aus zwei Gründen scheint uns diese Form gut gewählt. Zum einen gibt es wahrlich genügend Überblickswerke. Zum zweiten besteht der Reiz dieser geschichtlichen Aneinanderreihung gerade darin, dass Dinge nicht in einem thematischen, sondern in einem chronologischen Zusammenhang gesehen werden. So versteht man schnell, welche Ereignisse die Menschen damals in einem bestimmten Zeitraum beschäftigten und deshalb in einem Atemzug genannt gehören, was bei sachbestimmten Betrachtungen in der Regel unter den Tisch fällt. Vermeintlich Banales steht nun neben weltgeschichtlich Bedeutsamem, und jeder Leser darf – je nach Interesse und Kenntnis – den Dingen mehr oder weniger Wichtigkeit zumessen.

Wie die beiden Autoren in mühevoller Detailarbeit Chroniken und Tageszeitungen ausgewertet und in welcher spannenden Form sie es gebracht haben, ist aller Ehren wert. In welcher allgemein zugänglichen Publikation durfte man bisher erfahren, dass Stuttgart im Jahr 1841 bereits fünf Kaffeehäuser besaß, dass am 7. Juni 1862 die Polizei anstelle des Nachtwächters die Nachtwachen in der Stadt übernahm, dass am 10. Mai 1872 Buchhändler Wild die Erlaubnis erhielt, die ersten rund 30 Litfaßsäulen aufzustellen oder dass am 1. Juli 1906 in der Tübinger Straße der Kinetematograph Edison das erste Stutt-