

des – in Schwäbisch Hall-Wackershofen, Beuren, Gutach, Neuhausen ob Eck, Bad Schussenried-Kürnbach, Wolfegg – und im Deutschen Landwirtschaftsmuseum Stuttgart-Hohenheim Begleitausstellungen statt, ebenso gibt es themenbezogene Veranstaltungen im Stuttgarter «Treffpunkt Rotebühlplatz».

Die zahlreichen Texte sind kurzweilig geschrieben und geben verschiedenste Einblicke in eine scheinbar idyllische, sich im Umbruch befindende Lebenswelt. Die Autoren haben diese Zeit vielfach noch selbst miterlebt, und so ist das Buch ein wichtiges Zeugnis für den Strukturwandel des ländlichen Raums in Baden-Württemberg. Der Band lebt mitunter auch von seinen zahlreichen Abbildungen, oft aus privaten Familienalben, gepaart mit Abbildungen aus offiziellen Werbeprospekten der Zeit, die immer wieder zum Schmunzeln Anlass geben. *Timo John*

Josef Thaller

Schmeck den Süden. Baden-Württemberg. Ein kulinarisches Landschaftsbild. DRW-Verlag

Leinfelden-Echterdingen 2001.

208 Seiten mit 197 Farbfotos von Roland Bauer. Fester Einband mit Schutzumschlag. € 34,80. ISBN 3-87181-457-1

Küche braucht Heimat, und Heimat definiert sich unter anderem durch das, was man zum ersten Mal geschmeckt hat. *Der deutsche Südwesten ist mit Sicherheit eine Heimstatt des guten Schmeckens*, so Josef Thaller in seinem Vorwort. Doch nicht nur der Geschmack ist wichtig, sondern auch die Herkunft und die Zubereitung des Essens. Und da kann man sich – insbesondere vor dem Hintergrund der jüngsten Lebensmittel-skandale – in manchen Gaststätten hinsichtlich der Qualität des Servierten nicht immer sicher sein.

Um Bedenken solcher Art entgegenzutreten, haben sich mehr als 70 engagierte Gastwirte in Baden-Württemberg unter dem Signum *Schmeck den Süden. Baden-Württemberg* zusammengetan, um guter bodenständiger Gastronomie und Küche zu neuem Leben und Ansehen zu verhelfen. Sie

verwenden in ihrer Küche vorwiegend Produkte aus kontrolliertem und ökologisch verantwortbarem Anbau sowie aus kontrollierter, artgerechter Aufzucht aus der jeweiligen Region. 28 dieser Betriebe werden gemeinsam mit einigen ihrer Lieferanten in diesem Buch vorgestellt. Dabei finden Betriebe aus allen Regionen des Landes Berücksichtigung. Von Weinheim, Ladenburg über Weinsberg, die Schwäbische Alb bis zur Insel Reichenau stellt der Autor eine Küche vor, wie sie in ihrer spezifischen Ausprägung nur in der jeweiligen Gegend zu finden ist.

Neben einem Porträt von Restaurant, Inhabern und Zulieferern steht ein kurzer historischer Abriss über die Region und deren Besonderheiten. Nach dem Einführungskapitel gewähren die Köche Einblick in ihr Allerheiligstes und lüften das Geheimnis mancher ihrer Spezialitäten. Sechs bis acht Rezepte werden von jedem Gastronomen präsentiert, besonders verlockend durch ganzseitige Fotografien der Endprodukte. Neben den Gastronomiebetrieben porträtiert der Autor die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, die sich der Zucht des schwäbisch-hällischen Landschweins widmet, sowie den Ziegenhof und die Holzofen-Bäckerei in Zwiefalten, wo man Brot und Käse auf natürliche Weise und alte handwerkliche Art herstellt.

Landeskundliches und Kulinarisches will der vorgestellte Band vereinen, allerdings wird dem Kulinarischen eindeutig der Vorzug gegeben. Denn trotz einiger historischer Bemerkungen dienen die Präsentationsseiten der Gastronomiebetriebe im Wesentlichen der Werbung in eigener Sache. Allerdings lohnt es sich wegen der zahlreichen Rezepte, das Buch zu lesen. Verständlich beschrieben und ohne ausgefallene Zutaten kann man die vorgeschlagenen Gerichte problemlos nachkochen. Lust aufs Essen machen auch die qualitativ hochwertigen Fotografien, die dem Leser buchstäblich das Wasser im Munde zusammenlaufen lassen. Insofern erreicht das Buch sein Ziel, dem Leser den Süden «schmackhaft» zu machen. *Kerstin Arnold*

Beate Iländer

Verfassung und Verwaltung der Reichsstadt Schwäbisch Hall vom Ende des Dreißigjährigen Krieges bis zum Ende der Reichsstadtzeit (1648–1806).

Veröffentlichungen des Stadtarchivs Schwäbisch Hall, Heft 15

Schwäbisch Hall 2001.

334 Seiten mit 26 Abbildungen.

Broschiert. € 14,-. ISBN 3-932146-15-8

Im Zeitalter der Globalisierung von Verkehr, Wirtschaft und Fremdenverkehr erscheint unsere heutige Verwaltungsgliederung nach Gemeinden, Landkreisen, Regionen und Bundesländern manchem manchmal etwas «kleinkariert». Deshalb ist die Verwaltungsstruktur ja auch immer mal wieder – so auch zur Zeit – in Diskussion und in durchschnittlichen Abständen von etwa drei Jahrzehnten Strukturformen unterworfen. So, wie in ein paar Jahrzehnten der heutige Verwaltungsaufbau wahrscheinlich fremdartig erscheinen und in Einzeldingen Kopfschütteln hervorrufen mag, so ist uns die Verwaltungsstruktur samt Steuersystem vergangener Jahrhunderte fremd, ja oft geradezu undurchschaubar und vor allem, solange man sich nicht intensiv damit beschäftigt, furchtbar kompliziert und unzweckmäßig. Begriffe wie Zunft, Untergänger, Geschworener, Feuerrüger, Kornbeschauer, Konsistorium, Bauegenschreiber, Oberstadtungelder, Sanitätsdeputation oder Unschlittvisitator und viele andere mehr wirken auf uns heute mehr oder weniger amüsant, sagen uns aber nichts mehr. Wer – aus welchen Gründen auch immer, zum Beispiel bei der Erstellung eines privaten Stammbaums – in Archiven alte Dokumente wälzt, stößt immer wieder auf Befremdliches früherer Verwaltungsstrukturen, kann es aber nicht einordnen, deuten und nicht verstehen.

Beate Iländer hat im Rahmen ihrer jetzt publizierten juristischen Dissertation die Verfassung, d.h. das Öffentliche Recht, wie wir heute sagen, und die Verwaltung der Reichsstadt Schwäbisch Hall zwischen 1648 und 1806 gründlich erforscht, analysiert und in klarer Form ausführlich