

Ulmer Museum (Hrsg.): Michel Erhart & Jörg Syrlin. Spätgotik in Ulm, Stuttgart (Theiss) 2002, 387 S., zahlr. Abb.

Bereits im Jahr 1997 hatte das Ulmer Museum mit seiner Werkschau des spätgotischen Bildhauers Hans Multscher über die Grenzen der Stadt hinaus für Aufsehen gesorgt. Auch die im Herbst 2002 gezeigte Ausstellung mit Werken des Bildhauers Michel Erhart und seines Zeitgenossen und Partners Jörg Syrlin d. Ä. wurde sowohl von der Kritik als auch vom Publikum positiv aufgenommen. Der dazu erschienene Begleitband versteht sich in erster Linie als Beitrag zur kunstgeschichtlichen Forschung, dessen erklärtes Ziel es ist, die seit Jahrzehnten mehr oder weniger brachliegende Auseinandersetzung mit dem Werk der beiden Künstler auf den neuesten Stand zu bringen.

Michel Erhart, seit 1469 in Ulm nachweisbar, hinterließ der Nachwelt ein Problem, nämlich seine zahlreichen nicht signierten Kunstwerke. Lediglich das großartige Kreuzifix in der Haller Michaelskirche trägt neben dem Datum (1494) auch seinen Namen. So gibt es in den Werkzuschreibungen der Kunsthistoriker große Unterschiede und Abweichungen. Nur wenige Werke gelten als eindeutig gesichert, darunter der prächtige Hochaltar des Klosters Blaubeuren oder die Ravensburger Schutzmantelmadonna. Das vielleicht bedeutendste Werk Erharts, der Hochaltar des Ulmer Münsters, ging im Bildersturm des Jahres 1531 verloren.

Jörg Syrlin d. Ä., seines Zeichens Kunstschreiner, beschäftigt die Forschung ebenfalls seit langem. Auf ihn gehen Dreisitz und Chorgestühl des Ulmer Münsters zurück. Zwar weist die Gravur des Gestühls, das zwischen 1469 und 1474 entstand und als sein Hauptwerk gilt, Syrlin als Schöpfer aus, doch sind einige der Büsten derart kunstvoll ausgeführt, dass sie, so die herrschende Lehrmeinung, von anderer Hand stammen müssen. In diesem, auf Stilvergleichen gebauten Reich, in dem die Mutmaßungen regieren, hat auch Michel Erhart seinen Platz. Hier muss der kunstgeschichtlich nicht geschulte Rezensent allerdings gestehen, dass er der vielschichtigen und subtilen Argumentation der Fachleute (etwa im Beitrag von Albrecht Miller) nicht immer lückenlos folgen konnte.

Den knapp zwanzig Aufsätzen folgt der eigentliche Katalogteil mit ausführlicher Beschreibung der rund einhundert Exponate. Der Leser spürt, mit welchem großem Aufwand Ausstellung und Katalog zusammengestellt wurden. Dies wirft die Frage auf, ob es nicht möglich gewesen wäre, die Ausstellung, unter Umständen in verkleinerter Form, auch in anderen Orten Süddeutschlands zu zeigen, an denen Michel Erhart als herausragender Vertreter der süddeutschen Spätgotik Spuren hinterlassen hat. Der großformatige, prachtvoll ausgestattete Band liegt schwer in der Hand. Dass er zu einem verhältnismäßig günstigen Preis (25 Euro) angeboten werden konnte, liegt an der finanziellen Unterstützung zahlreicher Sponsoren, ohne die Ausstellungsprojekte wie dieses heutzutage nicht mehr möglich wären.

*Herbert Kohl*

Gudrun Mangold: Hunger ist der beste Koch. Karge Zeiten auf der rauen Alb – Rezepte und Geschichten, Tübingen 2002, 160 S., 91 Abb.

Das Kochbuch als historische Quelle gilt als eine wichtige schriftliche Hinterlassenschaft der Vergangenheit. Durch die verwendeten Nahrungsmittel und die spezifische Zubereitungsart gelingt es, einen Einblick in die Esskultur und die Lebensweise der Menschen im Allgemeinen und hier der „Äbler“ im Speziellen zu bekommen. Gudrun Mangold hat für ihr Buch einerseits mündlich überlieferte, andererseits auch handgeschriebene Rezepte zusammen getragen. Von der „brennda Griaßsupp“ über „saure Nierla“ bis hin zum „Pfitzauf“ sind typische Gerichte der „Äbler“ dabei. Allesamt dokumentieren diese die Essgewohnheiten der Menschen auf der Schwäbischen Alb zu einer Zeit des Mangels, in der das Essen rar war und die Menschen nicht in solch einem Überfluss lebten, wie sie es heute tun. Der erste Eindruck, dass es sich bei diesem Buch um ein „einfaches“ Kochbuch handele, trügt indessen. Zahlreiche Bilder und Erzählungen schmücken die Rezepte liebevoll aus. In den Geschichten vermittelt die Autorin Eindrücke vom Leben auf der rauen Alb. Dies gelingt ihr wirklich sehr gut. So berichtet sie u.a. vom Markttag in Laichingen, dem Ritual beim Auslösen der Backzeiten und vernachlässigt dabei