

Sprache die Klarheit und Gesetzmäßigkeit eines Kristalls. Immer haben sich bei ihm Bild und Begegnung zum Sinnbild gewandelt, magisch, es gibt kein anderes Wort dafür.

Er glaubte an die Katharsis, an die erschütternde, erhebende, reinigende Kraft der Dichtung und fühlte sich dem unsichtbaren Orden der Humanisten zugehörig. Trotzdem blieb er anfangs taub für das Wörterbuch des Unmenschlichen und erwartete sich das Heil von einem „metaphysisch durchstrahlten Volkstum“. Dafür hat er sich als alter Mann geschämt.

In der Vaterstadt, der er 1926 sein schönstes Buch „Die Reise in die Heimat“ gewidmet hat, galt er von Jugend auf als „Keinnutz“, wurde, von ein paar befreundeten Familien abgesehen, bestenfalls belächelt. Hinzu kamen seine chronischen Geldnöte, seine Dünnhäutigkeit, wenn er sich nicht genügend gewürdigt, verkannt fühlte. Einen Gutteil seiner Illusionen investierte er in Frauenverehrung. Als dem Mergentheimer Stadtrat 1936 Ehrler für die Verleihung des Ehrenbürgerrechts vorgeschlagen wurde, „kam das zunächst nicht in Betracht“. Dabei ist es geblieben.

Ehrler hat zeitlebens, manisch fast, die immer gleichen Themen umkreist: Herkunft, Kindheit, Vaterstadt, Heimattal, Irrungen und Wirrungen der eigenen Jugend, Reinheit, Verzicht und das Sinnbildhafte der Schöpfung im Lichte der Sprache. „Ehrlers primäres ästhetisches Erlebnis ist das Symbol, nicht die Form“, hat sein Freund Hermann Hefele früh erkannt, und der Dichter selbst sein Credo satzknapp so gefaßt: „Alles bedeutet mehr, als es ist“. Dazu paßt, daß ich in einem

antiquarisch erbeuteten Buch von ihm die handschriftliche Widmung fand: „Es ist doch alles Gold, was glänzt.“

Daß er sich beim Schreiben weitgehend aufs autobiographische Element, auf die Erfahrung der engen Eigenwelt verließ, bleibt für das poetische Gewicht seines Schaffens zweitrangig. Sein Roman „Wolfgang“ hat seinerzeit auf die Jugendbewegung eingewirkt, seine Lyrik einen kleinen Stamm treuer Leser gefunden. Das war's schon, wenn von Ruhm die Rede sein soll. Nach dem Tod ist es vollends still um ihn geworden. 1958 war „Die Reise in die Heimat“ nochmals aufgelegt worden. 1972 hat Alois Keck eine Auswahl der Gedichte und den Roman-Erstling vorgelegt, gleichzeitig Willi Habermann eine liebevoll-kritische Hommage „Spiegelungen“ herausgegeben; 1988 hat Ulrich Lempp, leider an entlegener Stelle, eine einfühlsame Studie verfaßt und drei Jahre darauf unter dem Titel „Mergentheimer Lesebuch“ vor allem mit Texten aus dem Nachlaß bekannt gemacht.

Aber alle Bemühungen, Ehrlers Werk zumindest in seiner Taubertäler Heimat lebendig zu erhalten, blieb auf eine kleine Leserschaft eingezirkelt. Das liegt an ihm, das liegt an uns. Wir tun uns schwer mit dem hohen Anspruch des Autors und seinem sprachlichen Duktus. Ältere kennen noch den Ehrlerschen Vierzeiler: „In eine Heimat werden die Menschen geboren./ In eine Heimat sterben sie gläubig hinein./ Und das Dazwischen? Ist es verloren?/ Es ist die Reise vom Schein in das Sein.“

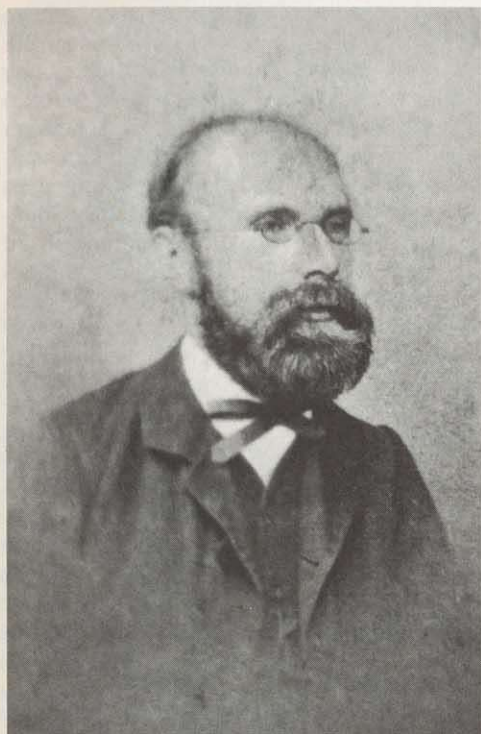
Hans Mödlhammer

Zur Erinnerung an Karl Krackhardt

Eine beachtenswerte Persönlichkeit, deren Werk, Ansehen und Ruhm weit über seine fränkische Heimat hinausgeht, ist der am 23. Oktober 1839 in Wallmersbach (früher LKr. Uffenheim, jetzt LKr. Neustadt/Aisch) als Sohn eines Wundarztes und Accoucheurs

(Geburtshelfer) geborene Konditor Karl Heinrich Krackhardt.

Ihm verdankt das Konditorhandwerk das erste Fach- und Rezept-Buch, oder – wie es auf dem Titelblatt eines seiner Werke heisst – „Ein praktisches Hand- und Nachschlage-



buch für Conditoren, Fein- und Pastetenbäcker, Spezereihändler, Lebküchner, Chokolade- und Liqueurfabrikanten, Köche, Gasthofbesitzer, sowie auch für jede Hausfrau.

Die Absicht, ein solches Buch mit Rezepturen für süßes Backwerk samt dazu passenden Illustrationen herauszubringen, entstand etwa um das Jahr 1869. Damals hatte Krackhardt seine ersten Lehr- und Wanderjahre hinter sich, aber immer noch Kontakt zu einem Bekannten, den er während seiner Ausbildung in Ansbach kennengelernt hatte, nämlich zu dem Buchhändler und späteren Verleger Heinrich Killinger. Beide waren von der Notwendigkeit, ein solches Fachbuch auf den Markt zu bringen, fest überzeugt, Krackhardt bringt seine Gedanken hierzu im Jahr 1890 im Vorwort zur 5. Auflage der Ausgabe A seines Werkes wie folgt zum Ausdruck: „.... Ich kann daher mit gutem Gewissen sagen, dass nicht Eitelkeit und Gewinnsucht ... mir die Feder in die Hand gedrückt haben, sondern die Überzeugung, dass ein die Conditorei in erschöp-

fender Weise behandelndes Werk, nach allen Seiten hin praktisch und verwendbar durchgeführt, in der Literatur vollständig fehlt.“

Wie richtig Krackhardt mit seiner Einschätzung lag, beweist die Tatsache, dass das Buch in 12 Auflagen mit insgesamt 18 Ausgaben zwischen 1872 und 1925 mit immer neuen, auf der Höhe der Zeit liegenden Anleitungen, herausgebracht wurde. Während die 1. Auflage – deren Erscheinen bereits für 1870 geplant war – wegen des deutsch-französischen Krieges von 1870/71 mit einiger Verspätung erst 1872 auf den Markt kam, folgten die nächsten Auflagen bereits kurze Zeit später 1874, 1878 und in den darauffolgenden Jahren. Besonders die 2. Auflage war offenbar sehr gefragt, denn von ihr sollen allein 1200 Exemplare nach Übersee (Nordamerika) gegangen sein. Die Tatsache dieser weiten Verbreitung des Werkes im englisch sprechenden Raum wird gestützt durch den Umstand, dass der Verleger H. Killinger sich im Jahr 1898 auch in englischer Sprache gegen den unerlaubten Nachdruck der Original-Rezepte zur Wehr setzte und den Verbreitern nicht genehmigter Texte strafrechtliche Verfolgung androhte.

Nach dem Tod Krackhardts im Jahr 1906 wurde die Bearbeitung und Ergänzung der neueren Auflagen (8. Aufl. und folgende) von jüngeren Meistern wahrgenommen, so z. B. von dem Münchener Hofkonditor Max Bernhardt (um 1907/08) und um das Jahr 1920 von dem Konditor Adolf Heckmann in Schwenningen am Neckar.

Welche Bedeutung dem Krackhardtschen Werk zukam, ergibt sich aus einem Werbeblatt des Killinger-Verlages aus der Zeit um 1910; dort wird es als das „Neueste und vollständigste Kochbuch der Gegenwart“ bezeichnet und auch im Verlags-Katalog zur 12. Auflage (um 1925) wird es noch das „unbestritten erste Kochbuch“ genannt. Dass daneben der Erwerb des Buches in preisgünstigen Raten angeboten und darauf hingewiesen wird, dass es ein geeignetes Geschenk für das Personal sei, gehört zum Inhalt der damals üblichen, zeitgemässen Werbung. Alle diese Dinge beweisen aber, dass der Zweck des Buches im Krackhardtschen Sinn, nämlich

„dem Fachmann Recepte und Anleitungen zu bieten über alles Das, was in kleineren, mittleren und großen Conditoreien vorkommt“ voll und ganz erfüllt wurde.

Was den Lebensweg Krackhardts anlangt, so ist zu bemerken, dass dieser in der 11. Auflage, Ausgabe B (etwa um 1920/21) durch einen gewissen A. Meier, Detmold, in groben Umrissen geschildert wurde. Adolf Meier war Hofkonditormeister und hat – lt. Information des Stadtarchives in Detmold – bis etwa 1922/23 eine Konditorei in der Stadt am Fuss des Teutoburger Waldes betrieben; danach verliert sich seine Spur. In der Beschreibung durch Meier – der berichtet, dass er selbst erst nach langer Erfolglosigkeit etwa um 1920 etwas über das Leben Krackhardt erfuhr – fehlen leider Hinweise darüber, woher er seine Informationen bezog, sowie genaue zeitliche Angaben über die einzelnen Aufenthalts- und Beschäftigungsorte Krackhardts. Da dessen persönliche Befragung im Jahr 1920 nicht mehr möglich war, müssen dem Verfasser andere Unterlagen, wie Handwerks- oder Gesellenbücher, ev. auch Tagebuchaufzeichnungen o. ä. zur Verfügung gestanden haben, über deren Verbleib allerdings bedauerlicherweise nichts in Erfahrung gebracht werden konnte. Interessant zu wissen wäre in diesem Zusammenhang, um welche „größere Kreishauptstadt Bayerns“ es sich handelte, in welcher Krackhardt zwischen 1865 und 1870 kurzzeitig ein eigenes Geschäft betrieb. Naheliegend ist es, diesen Ort in Ansbach zu sehen, weil er hier an den Ausgangspunkt seiner beruflichen Laufbahn zurückgefunden haben könnte und weil es in der engeren Umgebung seines Geburtsortes liegt. Beweisbar ist diese Vermutung leider nicht, da in Ansbach aus der o. a. Zeit keine amtlichen Einwohnerverzeichnisse existieren und auch an einigen anderen, der angegebenen Aufenthaltsorte die Häuser- und Bürgerlisten keine Angaben über Gesellen von Handwerksbetrieben (auch von Konditoreien) enthalten (z. B. Stadt Donauwörth).

Ein gesichertes Lebensdatum Krackhardts ist, den Aufzeichnungen aus dem Wallersba-

cher Kirchenbuch zufolge – neben seinem Geburtsdatum – die Tatsache, dass ihm am 20. 07.1853 ein Taufzeugnis zur Einschreibung als Konditorlehrling extrahiert (ausgefolgt) wurde. Diese Lehre soll er in der Conditorei Vogel in Ansbach, am unteren Markt, absolviert haben. Dass Krackhardt den Beruf eines Konditors wählte, ist sicher etwas ungewöhnlich, entstammte er doch einer Familie, in der sich seit Mitte des 16. Jhdts. der Beruf eines „Bader-Chirurgen und Wundarztes“ nachweislich von Generation zu Generation weiter vererbte. Es wäre aber reine Spekulation, wenn man Gründe für seine Berufsentscheidung nennen würde.

Gestorben ist Krackhardt am 30. Dezember 1906 im Städt. Krankenhaus München, links der Isar. Der Sterbeurkunde ist zu entnehmen, dass er unverheiratet, also ohne Familie und direkte Nachkommen war. Auch hat ihm seine Arbeit keine besonderen Reichtümer eingebracht, da sein Nachlass lt. Protokoll des Amtsgerichts München vom 15. 01. 1907 mit lediglich 9.000.– Mark angegeben wird.

Wenn die Aufzeichnungen von A. Meier über den Lebensweg Krackhardts zutreffen – woran eigentlich kein Zweifel geäußert werden kann – dann zeigen sie, dass Krackhardt es niemals lange an einem Arbeitsplatz aushielt. Er war offensichtlich stets bestrebt, sich durch öfteren Wechsel seiner Stellen ein möglichst umfassendes praktisches Wissen und Können anzueignen. Auf diese Weise lernte er auf seinen Wanderschaften die Kunst der Konditoren sowohl innerhalb Deutschlands, wie auch in Frankreich und Italien kennen und legte damit den Grundstock für die Vielfalt der in seinen Büchern beschriebenen Rezepturen. Dieser Wandertrieb hatte auch zur Folge, dass Krackhardt niemals die Zeit fand, einen Meister-Titel zu erwerben. Ihm lag es wohl weniger am Herzen, in der Lehrlingsausbildung tätig zu sein, als darin, seine Rezept- und Anleitungssammlung immer auf der Höhe der Zeit zu halten. Man darf ihn daher – auch wenn entsprechende Urkunden nicht vorliegen – mit Fug und Recht einen wahren Meister seines Faches nennen.