

Benedikt Krüger

Gehobene und exquisite Küche in der Konsumgesellschaft.
Dresden um 1900

LAND KULINARISCHER TRADITION.
ERNÄHRUNGSGESCHICHTE IN SACHSEN.
REIHE C -
HISTORISCHE FORSCHUNGEN ZUR EXQUISITEN KÜCHE

Herausgegeben von Josef Matzerath
Band 2



Ernährungsgeschichte in Sachsen e.V.



Gefördert durch:

STAATSMINISTERIUM
FÜR UMWELT UND
LANDWIRTSCHAFT



Freistaat
SACHSEN

Benedikt Krüger

Gehobene und exquisite Küche in der Konsumgesellschaft

Dresden um 1900



JAN THORBECKE VERLAG

Für die Schwabenverlag AG ist Nachhaltigkeit ein wichtiger Maßstab ihres Handelns. Wir achten daher auf den Einsatz umweltschonender Ressourcen und Materialien.

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.dnb.de> abrufbar.

Alle Rechte vorbehalten

© 2015 Jan Thorbecke Verlag der Schwabenverlag AG, Ostfildern
www.thorbecke.de

Umschlaggestaltung: Finken & Bumiller, Stuttgart

Umschlagabbildung, unten: GOUFFÉ, Jules: Die feine Küche. Enthaltend gründliche Anleitung zur höheren und bürgerlichen Kochkunst, 1. Aufl., Leipzig 1872, S. 814 f.; Aufnahme: SLUB/Dresdner Digitalisierungszentrum. – Oben: Kellner mit Fruchtschale in Sendig's Hotel „Europäischer Hof“, Stadtarchiv Dresden, F2.086.

Satz und Repro: Schwabenverlag AG, Ostfildern

Druck: Memminger MedienCentrum, Memmingen

Hergestellt in Deutschland

ISBN 978-3-7995-0991-6

Inhalt

Abbildungs- und Tabellenverzeichnis	7
Abkürzungsverzeichnis	8
Danksagung	9
1. Einleitung	11
2. Ernährung und Kochkunst im gesellschaftlichen Kontext des wilhelminischen Kaiserreichs	23
2.1 Kochkunst in konsumgeschichtlicher Perspektive	23
2.2 Bevölkerungswachstum, Wirtschaftswachstum und Ernährungswandel	25
2.3 Lebensmittelindustrie und Lebensmittelüberwachung	30
2.4 Industrielle Lebensmittelproduktion und Lebensmittelüberwachung in der Wahrnehmung der Köche	38
2.5 Kulinarische Öffentlichkeit	43
2.6 Entwicklungen in der Tafel- und Speisekultur	50
2.7 Exkurs: Kochkunst zwischen transnationalem Kulturtransfer und nationaler Identitätsstiftung	65
3. Organisationsstrukturen des Kochkunstgewerbes um 1900	77
3.1 Köche-Vereinigungen	78
3.1.1 Entstehung und Organisation von Vereinen und Verbänden der Köche	78
3.1.2 Wohlfahrtseinrichtungen und Dienstleistungen	83
3.1.3 Zentrale Themen der Verbandsarbeit	85
3.2 Vereinsleben am Beispiel des Vereins Dresdner Köche	89
3.3 Fachschulische Ausbildung von Köchen	95
3.4 Kochkunstaustellungen	100
4. Ernährung und Kochkunst im Kontext von Wissenschaft und Lebensreform	111
4.1 Der medizinisch-naturwissenschaftliche Diskurs im 19. Jahrhundert	112
4.1.1 Die Entstehung der Ernährungswissenschaft	112
4.1.2 Kulinarische Positionen der Ernährungswissenschaftler	122
4.1.2.1 Rudolf Virchow	123
4.1.2.2 Carl Voit	131

4.1.2.3 Max Rubner	137
4.1.3 Ernährungswissenschaft und Kulinarik	149
4.2 Lebensreform	151
4.2.1 Vegetarismus	157
4.2.2 Die Naturheilkundebewegung	166
4.2.3 Kulinarische Positionen	174
4.2.3.1 Eduard Baltzer – <i>Vegetarisches Kochbuch</i>	175
4.2.3.2 Elise Starker – <i>Hygieinisches Kochbuch</i>	179
4.3. Ernährungswissenschaft und Lebensreform in der Wahrnehmung der Köche	182
5. Der kulinarisch-gastronomische Diskurs	191
5.1 Ästhetische Konzepte der Mahlzeitengestaltung	191
5.1.1 Gastrosophie	193
5.1.2 Menükunst	195
5.1.2.1 Ernst von Malortie – <i>Das Menu</i>	197
5.1.2.2 Friedrich Tuiskon Baumann – <i>Kunstregeln bei Zusammenstellung von Mahlzeiten</i>	202
5.1.2.3 Die „Affaire Brunfaut“	207
5.1.3 Ästhetik der Kochkunst	210
5.2 Ästhetische Gestaltungsprinzipien am Beispiel Dresdner Kochbücher	220
5.2.1 Johann Friedrich Baumann – <i>Der Dresdener Koch</i>	222
5.2.2 Ernst Max Pötzsch – <i>Vollständige Herrschaftsküche</i>	232
5.2.3 Georg Otto Ferrario – <i>Deutsches Kochbuch für feine und bürgerliche Küche</i>	242
5.2.4 Ernst Lößnitzer – <i>Großes Deutsches Kochbuch der feinen und guten bürgerlichen Küche</i>	252
5.3 Dresdner Kochbücher – Beobachtungen	261
6. Resümee	269
Quellen- und Literaturverzeichnis	277
Publizierte Quellen	277
Archivalia	285
Literatur	286
Abbildungsnachweis	299

Abbildungs- und Tabellenverzeichnis

Abbildung 1: Dressage von Speisen nach Dubois und Bernard.	55
Abbildung 2: Service à la française.	56
Abbildung 3: Service à la russe	57
Abbildung 4: Lehrplan für den Unterricht an der Dresdner Fachschule für Köche.	97
Abbildung 5: Kochkunstausstellung, Dresden 1909.	107
Abbildung 6: Menükarte für den 7. März 1897 in Dresden. Stich aus dem Jahr 1850. Kopfvignette: Vereins- und Hospizhaus der Dresdner Stadtmission.	196
Abbildung 7: Pâtisseriesstücke nach Malortie.	239
Abbildung 8: Tafelaufsatz für kalte Hors d'œuvres. Verfertigt von Stadt- koch Rudolf Zäch aus Stuttgart für die Internationale Kochkunstausstellung in Frankfurt a. M. (1905)	248
Tabelle 1: J. F. Baumann – Anzahl der Fleischgerichte mit einer aus dem Fleischsud gewonnenen Sauce.	230
Tabelle 2: J. F. Baumann – Anzahl der Fleischgerichte, die nicht mit einer aus dem Fleischsud gewonnenen Sauce zubereitet wurden.	231
Tabelle 3: G. O. Ferrario – Anzahl der Fleischgerichte mit einer aus dem Fleischsud gewonnenen Sauce.	251
Tabelle 4: G. O. Ferrario – Anzahl der Fleischgerichte, die nicht mit einer aus dem Fleischsud gewonnenen Sauce zubereitet wurden.	251
Tabelle 5: E. Lößnitzer – Anzahl der Fleischgerichte mit einer aus dem Fleischsud gewonnenen Sauce.	261
Tabelle 6: E. Lößnitzer – Anzahl der Fleischgerichte, die nicht mit einer aus dem Fleischsud gewonnenen Sauce zubereitet wurden. . .	261

Abkürzungsverzeichnis

KOCHKUNST	Kochkunst. Illustrierte Halbmonatsschrift für Hotel-, Restaurant-, Herrschafts- u. bürgerliche Küche; ab 1907 umbenannt in Kochkunst und Tafelwesen (Fachzeitschrift)
KÜCHE	Die Küche. Wochenschrift für moderne Kochkunst und die Interessen des Kochgewerbe (Fachzeitschrift)
HÖFISCHE KÜCHE	Die Höfische und Herrschaftliche Küche. Zeitschrift für die Interessen hoher und höchster Herrschaften sowie für deren Beamte und Angestellte in allen technischen und administrativen Angelegenheiten der Küche (Fachzeitschrift)
IVdK	Internationaler Verband der Köche
VDK	Verband Deutscher Köche
StADD	Stadtarchiv Dresden
SLUB	Sächsische Landes- und Universitätsbibliothek

Danksagung

Die vorliegende Studie wurde im Sommersemester 2015 von der philosophischen Fakultät der Technischen Universität Dresden als Dissertation angenommen. Für das Gelingen meines Promotionsvorhabens, das mit dieser Veröffentlichung am Ziel angelangt ist, möchte ich den Vielen, die dazu beigetragen haben, Danke sagen.

Prof. Dr. Josef Matzerath hat durch eine Betreuung, die diesen Namen verdient, durch seine große Bereitschaft zu fachlicher Diskussion und weiterführender Kritik nicht nur den größten Anteil daran, dass diese Arbeit einen zügigen und guten Abschluss gefunden hat. Gemeinsam mit Georg Schenk hat er darüber hinaus viel geleistet, um das Projekt *Ernährungsgeschichte in Sachsen* und damit auch dieses Buch auf den Weg zu bringen. Dankend erwähnt sei in diesem Zuge auch das Sächsische Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft, das sowohl genanntes Projekt als auch diese Monographie samt Drucklegung großzügig finanziert hat. Mein Dank geht des Weiteren an die Mitglieder der Prüfungskommission Prof. Dr. Thomas Hänseroth, Prof. Dr. Maria Häusl, PD Dr. Manfred Nebelin, Dr. Alexander Kästner sowie besonders an Prof. Dr. Susanne Schötz, die sich trotz vielfältiger Aufgaben im Rahmen des Leipziger Stadtjubiläums bereit erklärt hat, die Erstellung des Zweitgutachtens zu übernehmen.

Für regen Austausch, hilfreiche Anregungen und Ermutigungen sowie für zahlreiche gemeinsame Abende, die uns über das Fachliche hinaus zusammenschweißt haben, danke ich freundschaftlich den Teilnehmern unseres Kolloquiums zur Ernährungsgeschichte: Mario Kliewer, Marco Iwanzeck, Annemarie Niering und Johannes Wolf. Großer Dank gebührt außerdem Dr. Dr. hc. Ulrich Ruh, Sabine Peinelt, Konrad Krause, Elke Kösser, Jonna Franzky, Paula Zscheischler, Edith Schrieffl, Matthias Krüger und Annegret Krellner. Ohne zu zögern haben sie die Mühen des Korrekturlesens auf sich genommen. Georg Jänecke und Claudia Pawlowitsch danke ich herzlich für die wertvollen Ersterkundungen der zeitgenössischen Dresdner Vegetarierszene. Jürgen Weis und Wolfgang Sailer vom Thorbecke Verlag sei für die unkomplizierte Zusammenarbeit bei der Veröffentlichung gedankt.

Bedanken möchte ich mich auch bei den Menschen, deretwegen ich niemals Gefahr lief, das Leben jenseits der Wissenschaft zu vergessen: u. a. meinen Bandmitgliedern, dem cine|divers-Team und allen denjenigen, die sich in Dresden aktiv dafür einsetzen, dass Offenheit für Hilfesuchende und Wertschätzung kultureller Vielfalt keine politischen Floskeln bleiben. Zum Schluss danke ich meinen Eltern und Geschwistern für ihre Zuversicht und den Rückhalt, den sie mir immer gegeben haben. Ihnen sei dieses Buch von ganzem Herzen gewidmet.

Benedikt Krüger, Dresden im Oktober 2015

1. Einleitung

Wer eine Dissertation über die exquisite Küche verfasst, sieht sich neben den Mühen wissenschaftlichen Arbeitens vor eine weitere Herausforderung gestellt: nämlich regelmäßig erläutern zu müssen, wieso man gerade über Kochkunst forscht. Trotz der Flut von Kochsendungen, Kochbüchern und Kochkursen, die auf ein dem Kochen wohlgesonnenes öffentlich-mediales Klima schließen lassen, löst die Erwähnung, Aspekte der Tafel- und Speisekultur historisch erforschen zu wollen, nicht selten ein Stirnrunzeln beim Gesprächspartner aus. Obwohl die Nahrungszubereitung im Alltag vieler Menschen einen offenbar wichtigen Platz einnimmt, ist dem Kochen als einer Form kulturellen Handelns der Beigeschmack des Trivialen eigen. Es wird gerne gekocht. Einer tiefer gehenden historischen und kulturwissenschaftlichen Reflexion wird das Kochen jedoch kaum für wert erachtet.

Diese Beobachtung soll keine Apologie des Kulinarischen einleiten, sondern geradewegs in medias res führen. Denn der Umstand, dass die Speisenzubereitung nicht in einer über das alltagspraktisch-evidente Verständnis hinausgehenden Weise reflektiert wird, wird nicht erst heute von den Verfechtern der kulinarischen Sache bedauert – er ist sozusagen selber historisch. Schon vor etwa 200 Jahren beklagte der Herausgeber des aus der Feder Carl Friedrich von Rumohrs stammenden gastrosophischen Klassikers *Geist der Kochkunst*, dass „die Kochkunst in den letzten Zeiten nur selten in ihrer ganzen Bedeutung und nach ihrem vollen Einfluß auf das körperliche und geistige Wohlbefinden des Menschengeschlechts aufgefaßt worden“ sei.¹

Aus der darin implizit enthaltenen Aufforderung, die Kochkunst in einem größeren Zusammenhang zu betrachten, spricht dieselbe Auffassung, die heute von der kulturhistorischen Forschung bezüglich der kulturellen Symbolkraft menschlicher Artefakte und Praktiken vorgetragen wird. Demnach ist prinzipiell jedes Objekt, auf das sich ein Mensch bezieht und jede daraus resultierende Handlung ein auf andere Dinge, Situationen und Handlungen verweisendes Zeichen. Seine konkrete Bedeutung gewinnt es innerhalb eines kulturellen Ordnungssystems, d. h. innerhalb einer sinnhaften Struktur, die aufgrund der intentionsgeliteten Aneignung von Wirklichkeit seitens des Menschen performativ entsteht.² Am Beispiel: eine unter Zuhilfenahme von Messer und Gabel verzehrte Fleischmahlzeit besagt wesentlich mehr als nur die tautologische Feststellung, dass da gerade jemand Fleisch isst und dazu Messer und Gabel benutzt. Denn offensichtlich ereignet sich eine solche Verzehrssituation unter der normativen Voraussetzung, dass diese Person Fleisch essen kann und darf – ein Umstand, der in manchen Kulturkreisen keineswegs selbstverständlich wäre. Außerdem verweist die Tatsache, dass er Messer und Gabel verwendet, auf einen

1 RUMOHR, Carl Friedrich v.: *Geist der Kochkunst*, Frankfurt a. M./Leipzig 1998, S. 26.

2 Vgl. TSCHOPP, Silvia Serena/WEBER, Wolfgang: *Grundfragen der Kulturgeschichte*, Darmstadt 2007, S. 42f.

„Standard der Esstechnik“, der seinerseits, wie Norbert Elias diesbezüglich geltend machen würde, durch einen „ganz bestimmten Standard der menschlichen [...] Affektgestaltung“³ bedingt ist. Denn für den Gabelesser ist das Essen mit den Händen sehr wahrscheinlich mit einem Gefühl von Ekel und Peinlichkeit verbunden.

In den Augen von Rumohrs stand der symbolische Charakter der Kochpraxis außer Frage. Für ihn war sie schlechthin der Ausweis eines bestimmten kulturellen Entwicklungsniveaus: „die Bildungsstufe eines Volkes“, so Rumohr, „könne an dem Sinn und Verstand erkannt werden, der in der Wahl und Zurichtung seiner üblichen Speisen dem geschichtlichen Blicke sich darlegt.“⁴ Mit seiner These, die Art und Weise der Nahrungszubereitung sei ein Zivilisationsindikator, setzt Rumohr freilich einen unerschwellig stattfindenden oder auch öffentlich ausgetragenen gesellschaftlichen Verständigungsprozess voraus, in dem ausgehandelt wird, wie und warum etwas in einer bestimmten Art und Weise zuzubereiten sei. In diesen Prozess können ganz verschiedene Gesichtspunkte und Argumentationslinien einfließen: gesundheitliche, ökonomische, soziale, aber auch ethische und kulinarisch-ästhetische Aspekte. Betrachtet man das Kochen auf diese Weise, gerät es zu einem historisch aufschlussreichen Phänomen, insofern es sich nun als ein je nach Kontext geformtes Konstrukt darstellt, das seine jeweilige Ausgestaltung einer zeit- und gesellschaftsspezifischen Ausbalancierung unterschiedlichster Interessen und Schwerpunktsetzungen verdankt.

Diese Arbeit will deshalb für einen ausgewählten historischen Ausschnitt die Kochkunst als ein solchermaßen gesellschaftlich und zeitbedingtes diskursives Konstrukt sichtbar machen. Speziell geht es darum, den Status quo im Bereich der gehobenen und vor allem der exquisiten Küche in Deutschland um das Jahr 1900 am Beispiel Dresdens zu erfassen. Die diesen Zustand bedingenden Entwicklungen sollen im Kontext ernährungsbezogener und kulinarischer Sinnsetzungen zur Zeit des wilhelminischen Kaiserreichs nachvollzogen werden.

In der Wissenschafts- und Ideengeschichte ist die Relevanz des Themas ‚Essen und Trinken‘ für das Verständnis sozialer und kultureller Zusammenhänge seit langem bekannt.⁵ Entsprechend heterogen zeigt sich unterdessen die Forschungslandschaft. Der folgende kurze Überblick beansprucht keineswegs Vollständigkeit, sondern will exemplarisch die Vielgestaltigkeit der in der Literatur eingeschlagenen Zugänge zu alimentären Themen vor Augen führen. Er nennt neben diversen einschlägigen Werken vor allem Monographien, die im Hinblick auf die Untersuchung gehobener und exquisiter Kochniveaus von Interesse sind.

Eine dezidiert kulinarische Perspektive, in der es speziell um die Reflexion des kulinarischen Geschmacksurteils geht, nehmen der Gastrokritiker Jürgen

3 ELIAS, Norbert: Über den Prozeß der Zivilisation, Bd. I, Frankfurt a. M. 1997, S. 231.

4 RUMOHR, Geist der Kochkunst, S. 30.

5 Einführend hierzu DÄRMANN, Iris: Die Tischgesellschaft. Zur Einführung, in: Dies./LEMKE, Harald (Hrsg.): Die Tischgesellschaft. Philosophische und kulturwissenschaftliche Annäherungen, Bielefeld, 2007, S. 15–41.

Dollase und der Philosoph Harald Lemke ein. Dollase erarbeitet in seinem Beitrag *Wenn der Kopf zum Magen kommt* ein besonders für den kulinarischen Laien hilfreiches Theoriekonzept, in dem er zum einen die Wahrnehmung für die beim Schmecken von statten gehenden Prozesse schärft. Zum anderen entwirft er ein dem Anspruch nach universell gültiges taxonomisches Schema zur Bewertung der Qualität von Speisen. In modifizierter Form wird dieses in der Arbeit bei der Analyse von zeitgenössischen Kochbüchern Anwendung finden.⁶ Lemke versucht demgegenüber aus philosophischer Perspektive die physiologischen und epistemologischen Grundlagen sowie die Erkenntnisleistungen des Geschmacksvermögens auszuloten.⁷ Zudem widmet er sich in einem historischen Abriss der Frage, in welcher Weise Themen wie Essen, Diät und Kochkunst in der Philosophie thematisiert wurden.⁸ Dass der zeitgenössische philosophische Beitrag zum Ernährungsdiskurs im Kontext dieser Arbeit nicht berücksichtigt wird, hat seine Ursache einerseits darin, dass er nicht dezidiert auf kulinarische Fragestellungen eingeht, andererseits von Seiten der im Zentrum dieser Untersuchung stehenden kulinarischen Akteure auch nicht rezipiert wurde.

Stellvertretend für die große Zahl kulturwissenschaftlicher Untersuchungen sei auf folgende Veröffentlichungen verwiesen: Die beiden von Alois Wierlacher, Gerhard Neumann und Hans Jürgen Teuteberg herausgegebenen Sammelbände *Kulturthema Essen* und *Essen und kulturelle Identität*⁹ bieten wichtige Anhaltspunkte für die theoretische Fundierung sowie für methodische Zugänge einer Kulturwissenschaft des Essens. Zudem werden in einer Reihe von Einzelanalysen Stellenwert und Funktion alimentärer Topoi für soziokulturelle Identitätsbildungsprozesse eruiert.¹⁰ Der Sammelband *Kulinaristik. Forschung – Lehre – Praxis*¹¹ verfolgt das Anliegen, im Rahmen einer als Wissenschaftsdisziplin zu etablierenden Kulinaristik multidisziplinäre Beiträge zu versammeln, die sich inhaltlich in die von Claude Lévi-Strauss begründete „Trias von Kultur, Kommunikation und Küche“¹² einbringen lassen. Auch wenn sich die in den genannten Bänden enthaltenen Beiträge selten direkt auf die exquisite Küche be-

6 DOLLASE, Jürgen: Wenn der Kopf zum Magen kommt. Theoriebildung in der Kochkunst, in: Dell'Agli, Daniele (Hrsg.): Essen als ob nicht. Gastrosophische Modelle, Frankfurt a. M. 2009, S. 67–100. Der Rekurs auf Dollases Theorie-Ansatz wird in den Kapiteln 5.1.2.3 und 5.1.3 näher erläutert.

7 LEMKE, Harald: Die Kunst des Essens. Eine Ästhetik des kulinarischen Geschmacks, Bielefeld 2007.

8 Ders.: Ethik des Essens. Eine Einführung in die Gastrosophie, Berlin 2007.

9 WIERLACHER, Alois/NEUMANN, Gerhard/TEUTEBERG, Hans Jürgen (Hrsg.): Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder, Berlin 1993; TEUTEBERG, Hans Jürgen/NEUMANN, Gerhard/WIERLACHER, Alois (Hrsg.): Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven, Berlin 1997.

10 In diesem Zusammenhang sei auch auf die folgende, jüngst erschienene Publikation verwiesen: CSÁKY, Moritz/LACK, Georg-Christian (Hrsg.): Kulinarik und Kultur. Speisen als kulturelle Codes in Zentraleuropa, Wien/Köln/Weimar 2014.

11 WIERLACHER, Alois/BENDIX, Regina (Hrsg.): Kulinaristik. Forschung – Lehre – Praxis, Berlin 2008.

12 WIERLACHER, Alois: Kulinaristik – Vision und Programm, in ebd., S. 2.

ziehen, liefern sie neben wichtigen Detailinformationen vor allem Anregungen für weiterführende Fragestellungen.

Als Standardwerke, um sich im Bereich der Geschichte der Ernährung und der Esskultur einen Überblick zu verschaffen, empfehlen sich die Einführungen von Jean-Louis Flandrin, Massimo Montanari, Paul Freedman und Gunther Hirschfelder. Flandrin thematisiert in seiner *Histoire d'alimentation*¹³ allerdings fast ausschließlich die Küche in Frankreich. Demgegenüber nimmt Montanari in seiner Studie *Der Hunger und der Überfluss*¹⁴ zwar eine europäische Perspektive ein. Doch bleibt diese, insofern man sich für einen speziellen historischen Ausschnitt und auf einen geografischen Raum spezialisiert, chronisch unscharf, was freilich dem konzeptuellen Rahmen seiner Monographie geschuldet ist. Ähnlich verhält es sich mit Gunther Hirschfelders Buch *Europäische Esskultur. Eine Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute*.¹⁵ Hirschfelder handelt den Abschnitt, der auf die Phase der Industrialisierung zwischen 1850 und 1914 eingeht, am Beispiel Deutschlands ab. Jedoch rückt er die Ernährung der unteren Gesellschaftsformationen ins Zentrum seiner Darstellung und vernachlässigt Aspekte höherer Speiseneiveaus. Weniger überblicksartig, dafür jedoch in chronologischer Sortierung bestimmte Teilaspekte der Esskultur herausgreifend, präsentiert sich Paul Freedmans Sammelband *Essen. Eine Kulturgeschichte des Geschmacks*.¹⁶ In dem darin enthaltenen Beitrag von Elliot Shore, der die Entwicklung des Restaurantwesens schildert, kommt die exquisite Küche zwar zur Sprache, jedoch ohne näher auf die Situation in Deutschland einzugehen.¹⁷

Grundlegende Studien bezüglich der Ernährungssituation in Deutschland im 19. Jahrhundert haben Günter Wiegelmann und Hans Jürgen Teuteberg vorgelegt. Wiegelmann untersucht in seiner Studie Strukturelemente von Mahlzeiten in verschiedenen historischen Zeiträumen der letzten 500 Jahre und beschreibt, wie diese geografisch zu lokalisieren sind. Dabei fragt er im Besonderen nach der Zutatenstruktur von Alltags- und Festtagsspeisen.¹⁸ Wiegelmann hat zudem zusammen mit Teuteberg die Veränderungen von Ernährungsgewohnheiten im Zeitalter der Industrialisierung erforscht. Für diese Untersuchung wurden große Mengen des für diese Zeit bereits vorliegenden statistischen Materials ausgewertet. Auf diesem Wege konnten fundierte Aussagen über die Veränderungen in der Zusammensetzung der im Alltag verzehrten

13 FLANDRIN, Jean-Louis (Hrsg.): *Histoire d'alimentation*, Paris 2001.

14 MONTANARI, Massimo: *Der Hunger und der Überfluss. Eine Kulturgeschichte der Ernährung in Europa*, 2. Aufl., München 1995.

15 HIRSCHFELDER, Gunther: *Europäische Esskultur. Eine Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute*, Frankfurt/New York 2005.

16 FREEDMAN, Paul: *Essen. Eine Kulturgeschichte des Geschmacks*, Darmstadt 2007.

17 SHORE, Elliot: *Auswärts essen. Die Entstehung des Restaurants*, in: Freedman, *Kulturgeschichte*, S. 301–333.

18 WIEGELMANN, Günter: *Alltags- und Festtagsspeisen in Mitteleuropa. Innovationen, Strukturen und Regionen vom späten Mittelalter bis zum 20. Jahrhundert*, 2. erw. Aufl., Münster/New York/Berlin 2006.

Nahrungsmittel getroffen werden.¹⁹ Gleichwohl beziehen sich sowohl Teuteberg als auch Wiegelmann in erster Linie auf die alltäglichen Verzehrkonventionen der durchschnittlichen Bevölkerung, weswegen ihre Forschungen keine spezifischen Aussagen bezüglich gehobener und exquisiter Kochniveaus zulassen.

Wichtige Einzelstudien haben die grundlegenden Arbeiten Teutebergs und Wiegelmanns inzwischen ergänzt und erweitert. So nimmt Peter Lesniczak in seiner Untersuchung gezielt das Mahlzeitemsystem und die Speisekultur auf dem Land während der Industrialisierung in den Blick.²⁰ Ulrike Thoms hingegen beschreibt in ihrer Dissertation am Beispiel der Verpflegung in staatlichen Anstalten Essen und Trinken als Gegenstand von Normierungs- und Disziplinierungspraktiken. Diese Kostnormen wirkten ihrerseits in die Gesellschaft hinein, indem sie als Maßstab für die Formulierung eines Existenzminimums herangezogen wurden.²¹ Zudem hat sich Thoms in Zusammenarbeit mit Uwe Spiekermann und Dirk Reinhardt mit methodologischen Fragen bezüglich der Auswertung von ernährungshistorisch relevanten Quellen wie Kochbüchern, Haushaltsrechnungen, Konsumvereinsberichten und Autobiographien auseinandergesetzt und dabei nicht nur Analyseverfahren dargestellt, sondern auch den Aussagewert dieser Quellengattungen hinsichtlich spezifisch abgrenzbarer historischer Geltungsbereiche reflektiert.²² Einschlägig für das Verständnis von Industrialisierungsprozessen im Bereich der Lebensmittelproduktion und deren Zusammenhang mit Urbanisierungsentwicklungen ist des Weiteren Karl-Peter Ellerbrocks Studie zur *Geschichte der deutschen Nahrungs- und Genussmittelindustrie*.²³ Auf Ellerbrock gehen zudem initiative Untersuchungen zur gesellschaftlichen Debatte um das Thema Lebensmittelqualität zurück, die in den Folgejahren durch weitere Studien von Jutta Grüne und Vera Hierholzer vertieft wurden.²⁴ Diese Untersuchungen sind unerlässlich für das Verständnis der er-

19 TEUTEBERG, Hans Jürgen/WIEGELMANN, Günter: Nahrungsgewohnheiten in der Industrialisierung des 19. Jahrhunderts, 2. Aufl., Münster 2005.

20 LESNICZAK, Peter: Alte Landschaftsküchen im Sog der Modernisierung. Studien zu einer Ernährungsgeographie Deutschlands zwischen 1860 und 1930, Stuttgart/Wiesbaden 2003.

21 THOMS, Ulrike: Anstaltskost im Rationalisierungsprozeß. Die Ernährung in Krankenhäusern und Gefängnissen im 18. und 19. Jahrhundert, Stuttgart 2005.

22 REINHARDT, Dirk/SPIEKERMANN, Uwe/THOMS, Ulrike (Hrsg.): Neue Wege zur Ernährungsgeschichte. Kochbücher, Haushaltsrechnungen, Konsumvereinsberichte und Autobiographien in der Diskussion, Frankfurt a. M. u. a. 1993.

23 ELLERBROCK, Karl-Peter: Geschichte der deutschen Nahrungs- und Genussmittelindustrie 1750–1914, Stuttgart 1993; Ders.: Die Lebensmittelindustrie als Wegbereiter der modernen Marktwirtschaft. Von der Manufaktur des 18. Jahrhunderts zur modernen Aktiengesellschaft um 1900, in: Teuteberg, Hans Jürgen (Hrsg.): Die Revolution am Esstisch. Neue Studien zur Nahrungskultur im 19./20. Jahrhundert, Stuttgart 2004, S. 69–84.

24 ELLERBROCK, Karl-Peter: Lebensmittelqualität vor dem ersten Weltkrieg. Industrielle Produktion und staatliche Gesundheitspolitik, in: Teuteberg, Hans Jürgen (Hrsg.): Durchbruch zum modernen Massenkonsum. Lebensmittelmärkte und Lebensmittelqualität im Städtewachstum des Industriezeitalters, Münster 1987, S. 127–188; GRÜNE, Jutta: Anfänge staatlicher Lebensmittelüberwachung in Deutschland. Der „Vater der Lebensmittelchemie“ Joseph König (1843–1930), Stuttgart 1994; HIERHOLZER, Vera: Nahrung nach Norm. Nahrungsmittelqualität in der Industrialisierung 1871–1914, Göttingen 2010.

nahrungshistorischen Rahmenbedingungen im 19. Jahrhundert. Gleichwohl behandeln sie nicht den Qualitätsdiskurs gehobener und exquisiter Konsumniveaus.

Einen inhaltlich engeren Bezug zum Metier der gehobenen und exquisiten Küche weisen demgegenüber Untersuchungen zur Tafelkultur auf. Es ist ein erklärtes Ziel dieser Arbeit, zu zeigen, dass ein adäquates Verständnis der kulinarischen Ästhetik der zeitgenössischen exquisiten Kochkunst nicht unter Absehung formaler Elemente der Tafelkultur, speziell der Menüregeln, möglich ist. Bezüglich der feinen Tafel als sozial und ästhetisch strukturiertes Phänomen bietet u. a. der von Lothar Kolmer und Christian Rohr herausgegebene Sammelband *Mahl und Repräsentation* weiterführende Informationen.²⁵ Anhand verschiedener Einzelanalysen werden darin Elemente der Tafel- und Tischkultur aus unterschiedlichen historischen Epochen dargestellt und in den kulturellen Kontext eingeordnet. Ähnliches, nur mit einem zeitlich und lokal klar eingegrenzten Rahmen, leistet der von Josef Matzerath und Annemarie Niering publizierte Ausstellungskatalog *Tafelkultur – Dresden um 1900*, der sich insbesondere zahlreichen Details wie beispielsweise dem Druck von Menükarten, der Tafeldekoration und der Tafelmusik zuwendet.²⁶

Stellvertretend für eine Reihe von sozialwissenschaftlichen Untersuchungen, die sich in den letzten Jahrzehnten an Phänomenen der Esskultur abgearbeitet haben, sei Norbert Elias' Klassiker *Über den Prozeß der Zivilisation* erwähnt. Als einer der Ersten hat Elias den Aussagewert von Tischsitten und Essgebräuchen, die er am Beispiel des französischen Adels analysiert hat, als Abbild einer spezifischen Verfasstheit sozialer Gruppen beschrieben und weitergehend die Wanderungsprozesse bestimmter tischsittenbezogener Verhaltensmodelle in andere gesellschaftliche Schichten untersucht.²⁷ Angelehnt an Elias' soziogenetischen Ansatz hat Stephen Mennell in den 80er Jahren seine grundlegende Studie *Die Kultivierung des Appetits* veröffentlicht.²⁸ Mit Blick auf Großbritannien und Frankreich geht er darin nicht nur auf den Wandel und die gesellschaftlichen Diffusionsprozesse bestimmter Ernährungsstile, sondern auch auf die kochkunstspezifischen ästhetischen Standards des 19. Jahrhunderts ein.

Außer der Studie Mennells widmet sich auch Karin Beckers Monographie *Der Gourmand, der Bourgeois und der Romancier* der französischen Esskultur.²⁹ Neben Aspekten der Gastronomie, der Tischsitten und des Mahlzeitengefüges thematisiert sie Entwicklungen innerhalb der französischen Kochkunst. Beckers spezieller Blick richtet sich auf deren Repräsentation in ausgewählten Werken der zeitgenössischen Belletristik. Obwohl auch Beckers Untersuchungen sich

25 KOLMER, Lothar/ROHR, Christian (Hrsg.): *Mahl und Repräsentation*. Der Kult ums Essen. Beiträge des internationalen Symposions in Salzburg 29. April bis 1. Mai 1999, Paderborn u. a. 2000.

26 MATZERATH, Josef/NIERING, Annemarie (Hrsg.): *Tafelkultur – Dresden um 1900*, Ostfildern 2013.

27 Vgl. ELIAS, *Prozeß der Zivilisation*, S. 231–244.

28 MENNELL, Stephen: *Die Kultivierung des Appetits*, Frankfurt a. M. 1988.

29 BECKER, Karin: *Der Gourmand, der Bourgeois und der Romancier*. Die französische Esskultur in Literatur und Gesellschaft des bürgerlichen Zeitalters, Frankfurt a. M. 2000.

ausschließlich auf den französischen Raum konzentrieren, liefern sowohl ihre Problematisierung des Begriffs ‚cuisine bourgeoise‘³⁰ als auch ihre kritische Nachfrage, wodurch das Bild einer internationalen Vorrangstellung der französischen Küche entstanden sei,³¹ anregende Fragestellungen, die sich in dieser Arbeit mit Blick auf die Kochkunst in Deutschland weiterverfolgen ließen. Einen ebenfalls stark literatur- und kulturtheoretisch geprägten Zugriff auf den Essensdiskurs verfolgt Christine Ott in ihrer Studie *Feinschmecker und Bücherfresser*.³² Ausgehend von der Beobachtung einer Bedeutungszunahme bibliophager Metaphorik in der europäischen Kultur- und Geistesgeschichte seit der Renaissance untersucht sie am Beispiel philosophischer, gastrosophischer, diätetischer und belletristischer Texte die Verknüpfung und Durchdringung von Ess- und Buchkultur. Der Bereich des Kulinarischen wird dabei von ihr in erster Linie in seiner literarisch-metaphorischen Repräsentation sowie hinsichtlich seiner poetologischen und epistemologischen Funktionalisierung aufgegriffen, nicht jedoch in seiner Bedeutung als ein ästhetisch gestaltbares Feld sui generis.

Eine für die Beschäftigung mit der Kochkunst des 19. und 20. Jahrhunderts einschlägige Untersuchung liegt mit Eva Barlösius' Dissertation *Eßgenuß als eigenlogisches soziales Gestaltungsprinzip* vor.³³ Barlösius setzt sich gezielt mit der Frage auseinander, in welcher Weise gesellschaftliche Transformationsprozesse die Entwicklung der geschmacklichen Ästhetik der Kochkunst in Frankreich beeinflusst haben. Ausgehend von der theoretischen Grundlage Max Webers argumentiert sie, dass die Veränderungen der kulinarischen Gestaltungsprinzipien in einem ursächlichen Zusammenhang mit gesellschaftlichen Ausdifferenzierungsvorgängen stünden, im Zuge derer Lebensbereiche wie z.B. die Kunst, die bis dahin noch stark von gemeinschaftsbildenden Interessen bestimmter sozialer Gruppen geprägt waren, eine Rationalisierung in Richtung einer eigengesetzlichen, im Falle der Kunst ästhetischen Wertsphäre vollzogen hätten. Demzufolge sei die Kochkunst der aus dem aristokratischen Kontext stammenden haute cuisine noch stark von dem Bestreben gekennzeichnet gewesen, die Speisengestaltung durch dekorative Präsentation in den Dienst von Repräsentationsmechanismen zu stellen. Erst das Restaurant als ein Ort der sozialen Zusammenkunft, in dem das Essen nicht mehr dem Zweck der Repräsentation unterstellt war, ermöglichte eine genussorientierte, nach eigenlogischen Prinzipien verfahrenende Speisengestaltung.³⁴ Signifikante Indikatoren dieser Entwicklung seien, so Barlösius, die im Laufe des 19. Jahrhunderts nachlassende Bedeutung dekorativer Gestaltungsmittel sowie die zunehmende

30 Vgl. ebd., S. 209 f.

31 Vgl. ebd., S. 225–234.

32 OTT, Christine: *Feinschmecker und Bücherfresser*. Esskultur und literarische Einverleibung als Mythen der Moderne, München 2011.

33 BARLÖSIUS, Eva: *Eßgenuß als eigenlogisches soziales Gestaltungsprinzip*. Zur Soziologie des Essens und Trinkens, dargestellt am Beispiel der grande cuisine Frankreichs, Univ.- Diss., Hannover 1988.

34 Vgl. ebd., S. 58–68.

Berücksichtigung des Eigengeschmacks von Zutaten, speziell im Bereich der Saucenzubereitung.³⁵

Die von Barlösius vertretene Auffassung bezüglich der Systematik der kulinarischen Entwicklung im 19. Jahrhundert soll hier aus verschiedenen Gründen nicht vorbehaltlos auf die Situation der exquisiten Küche im wilhelminischen Kaiserreich übertragen werden. Es wird zu diskutieren sein, ob das von Barlösius im Anschluss an Webers Rationalisierungstheorie beschriebene Entwicklungsmodell mit den in dieser Arbeit herangezogenen Quellen kongruent ist. Fraglich ist dabei neben der chronologischen Strukturierung auch die von dem Konzept nahe gelegte Zuweisung der eigengeschmacklich orientierten Speisengestaltung zum Ressort der Restaurantküche. Ferner sollen Gestaltungsmittel, die die optische Präsentation der Speisen betreffen, nicht vorschnell als Instrument einer auf Distinktions- oder Prestigekonsum ausgerichteten Kochpraxis gedeutet werden.

In der vorliegenden Studie wird sich eines überwiegend induktiv vorgehenden, quellenbasierten Zugriffs bedient. Ziel ist die historiografische Rekonstruktion des kulinarisch-gastronomischen Diskurses, so wie er sich aus der Perspektive der Akteure, d. h. der Köche, darstellte. ‚Diskurs‘ meint im hiesigen Rahmen eine intersubjektiv hervorgebrachte, inhaltliche und formale Ordnung eines bestimmten, thematisch eingrenzbaaren Handlungs- und Wissensbereichs. Diese Ordnung generiert, strukturiert und reguliert die Praxis der an ihr beteiligten Personen, die somit durch den Diskurs als Subjekte auch konstituiert werden. Als solche besitzen sie diesem gegenüber gleichwohl Deutungs- und Handlungsfähigkeit, indem sie sich zu den diskursiven Vorgaben positionieren und diese produktiv umdeuten und neu interpretieren.³⁶ Die hier präferierte Frageperspektive, die die historisch Handelnden gegenüber den strukturellen Gegebenheiten stärker in den Vordergrund rückt,³⁷ ergibt sich also aus der grundsätzlichen Annahme, dass eine bestimmte diskursive Praxis wie das Kochen nie einfachhin nur passiv rezipiert und tradiert wird. Sie wird vielmehr immer auch von historisch konkreten Individuen und Kollektiven reflektiert und weiterentwickelt. Dementsprechend werden die Gestaltungsprinzipien der Kochkunst weder vorrangig als Effekt eines von gemeinschaftskonstituierenden Interessen geprägten Repräsentationsstrebens noch als teleologisch prädeteterminiertes Produkt einer ästhetischen Rationalisierung betrachtet, sondern als ein konkretes, Kontinuität und Orientierung ermöglichendes Handlungs- und Wissenssetting, das zugleich aber von den Akteuren des kulinarischen Diskurses je nach Kontext und den damit variierenden Einflussfaktoren modifiziert und

35 Vgl. ebd., S. 155–162.

36 Zu diesem Diskursverständnis vgl. KIEFL, Oliver: Diskursanalyse, in: Bischoff, Christine/Oehme-Jüngling, Karoline/Leimgruber, Walter (Hrsg.): *Methoden der Kulturanthropologie*, Bern 2014, S. 431–443. Zur Verhältnisbestimmung von Diskurs und Subjekt vgl. KELLER, Reiner: *Wissenssoziologische Diskursanalyse. Grundlegung eines neuen Forschungsprogramms*, Wiesbaden 2005, S. 204–219.

37 Mit dieser Ausrichtung weiß sich diese Studie methodisch im Einklang mit den Ansätzen der Neuen Kulturgeschichte. Vgl. hierzu TSCHOPP/WEBER, *Kulturgeschichte*, S. 72 ff.

verändert werden konnte. Damit greift der Ansatz ein Forschungsdesiderat auf. Denn bisher wurde die Rolle der Köche als Personen, die kulturelle Trends „prüfen, aufnehmen und verstärken oder aber auch kritisch begleiten können“³⁸, noch nicht eingehend untersucht.³⁹

Der von den Köchen geführte Diskurs soll einerseits dahingehend befragt werden, welche Gestaltungsmittel zeitgenössisch zum Repertoire der kulinarischen Ästhetik gehörten. Andererseits geht es darum, herauszuarbeiten, welche Faktoren vor dem Hintergrund einer Gesellschaft, die sich gerade zu einer Konsumgesellschaft wandelte, von den Köchen als so prägend wahrgenommen wurden, dass sie Anlass zu Veränderungen gaben. Des Weiteren wird untersucht, wie die Akteure der gehobenen und exquisiten Gastronomie sich und ihre Küche gegenüber anderen Ernährungskonzepten aus dem Bereich der Ernährungswissenschaft und der Lebensreform positionierten und legitimierten.

Für die Analyse des kulinarischen und der angrenzenden Diskurse hat sich folgendes Sample von Texten als aussagekräftiges Quellenmaterial erwiesen: zum einen wurden die einschlägigen Jahrgänge der damals gerade aufkommenden Kochkunst-Periodika konsultiert. Dazu zählen die Zeitschriften *Die Höfische und Herrschaftliche Küche*, *Kochkunst* (später: *Kochkunst und Tafelwesen*) und *Die Küche*.⁴⁰ Hier wurden die kulinarischen Trends zeitnah von anerkannten Fachleuten diskutiert und vor dem Hintergrund der damals aktuellen sozialen, ästhetischen, politischen, wirtschaftlichen und wissenschaftlichen Konventionen erörtert. Die Kochkunstzeitschriften sind somit äußerst ergiebige Quellen bezüglich der Fragen, welche Debatten die Akteure der kulinarischen Szene führten, von welchen Motiven sie geleitet wurden, welche Innovationen und Entwicklungen sie als besonders einflussreich registrierten und wie sie sich dazu positionierten. Da die genannten Zeitschriften gleichzeitig als Publikationsorgane der beiden deutschen Kochverbände, dem *Internationalen Verband der Köche* und dem *Verband deutscher Köche* fungierten, kann davon ausgegangen werden, dass sie über die fachliche Autorität und das Renommee verfügten, um den zeitgenössischen Kochkunstdiskurs in einer meinungsbildenden Weise zu prägen. Relevant für die Untersuchung waren zum anderen zeitgenössische Standardwerke zu Kochkunst, Gastrosophie und Tafelkultur. Ein besonderer Fokus lag auf Kochbüchern, Rezeptsammlungen sowie Archivalien aus dem Dresdner Raum. Des Weiteren wurden Fachpublikationen und populärwissenschaftliche Darstellungen zu den Themenbereichen Diätetik, Ernährungswissenschaft, Medizin, Vegetarismus und Naturheilkunde ausgewertet.

Der oben skizzierte Forschungsstand macht deutlich, dass die bisherigen Forschungen der Ernährungsgeschichte vor allem die Alltags- und Festtagsernährung der unteren Sozialformationen behandeln. Die Forschungspositionen,

38 EHLERT, Trude: Kochbücher von Gastronomen und Köchen als Indikatoren kultureller Entwicklungen, in: Wierlacher/Bendix, *Kulinaristik*, S. 247.

39 Die Vernachlässigung einer Betrachtung des Kochberufs für das Verständnis des Kochens als Kulturpraxis beklagt auch WIERLACHER, Alois: Koch und Köchin als Kulturstifter, in: Wierlacher/Bendix, *Kulinaristik*, S. 359.

40 Weitere Details zu den Fachzeitschriften in Kap. 2.5.

die auf die Belange gehobener und exquisiter Kochniveaus zu sprechen kommen, zielen entweder vorrangig auf den französischen Kontext oder konzentrieren sich auf tafelkulturelle Phänomene. Deswegen widmet sich die Studie der Erforschung des gehobenen und exquisiten Kochniveaus im deutschen Kontext. Der Darstellung dieses Themas im Hauptteil, seien noch einige Bemerkungen zur Begrifflichkeit, zur Strukturierung sowie zum Untersuchungszeitraum und zum lokalen Bezug der Arbeit vorangestellt.

Der zeitgenössische Sprachgebrauch des 19. Jahrhunderts verwendete zur Unterscheidung von Kochniveaus Begriffe wie ‚herrschaftliche‘, ‚bürgerliche‘, ‚feine‘ oder ‚höfische Küche‘. Diese Terminologie soll hier weitestgehend vermieden werden, da die Begriffe insinuierten, es hätten seinerzeit klar voneinander abgrenzbare Kochstile bzw. ein deutlich erkennbarer Zusammenhang zwischen den bezeichneten Sozialformationen und den jeweils praktizierten Kochniveaus existiert. Derlei Zusammenhänge erweisen sich – wie an anderer Stelle näher ausgeführt werden wird – bei näherer Betrachtung als problematisch. Daher werden die hier behandelten Kochniveaus mit den hinsichtlich der sozialen Dimension neutralen Begriffen ‚gehobene‘ und ‚exquisite Küche‘ bezeichnet.⁴¹

Hinsichtlich ihres Aufbaus ist die Arbeit so gegliedert, dass im Anschluss an diesen einleitenden Teil zunächst eine Darstellung historisch relevanter Hintergründe der zeitgenössischen Kochkunst folgt. Hierbei lag es nahe, keine sozialhistorische, sondern eine dezidiert konsumgeschichtliche Perspektive einzunehmen. Der Konsum, in dem Karl Oldenberg seinerzeit schlicht die „Befriedigung eines Bedarfs“ erblickte,⁴² nahm als vieldimensionales und große Teile des alltäglichen Lebens betreffendes Phänomen in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts mehr und mehr eine strukturbestimmende Rolle gesellschaftlicher Wirklichkeit ein.⁴³ Grundlage für den zunehmenden Massenkonsum war die industrielle Güterproduktion. Diese brachte sowohl Veränderungen bezüglich des Nahrungsmittelangebots als auch der Bewertung qualitativer Merkmale von Lebensmitteln mit sich. Zudem kam es infolge lebensweltlicher Umstrukturierungen großer Bevölkerungsteile zu neuen Verzehr- und Konsumgewohnheiten sowohl im privaten als auch im gastronomischen Bereich. Zeitgleich führte das

41 Erläuterungen zu dieser Begrifflichkeit und zu Unterscheidungsmerkmalen erfolgen in Kap. 5.3.

42 Vgl. HAUPT, Heinz-Gerhard/TORP, Claudius: Einleitung. Die vielen Wege in die Konsumgesellschaft, in: Dies. (Hrsg.): Die Konsumgesellschaft in Deutschland 1890–1990. Ein Handbuch, Frankfurt/New York 2009, S. 12. In diesem von Haupt und Torp aufgegriffenen Verständnis von Konsum ist der Bedarf abhängig vom subjektiven Empfinden. Dabei ist es unerheblich, ob es sich um das Bedürfnis nach existenzsichernden Gütern oder nach Luxusartikeln handelt. Etwas konkreter wird der Begriff von Hannes Siegrist bestimmt, der ihn definiert als „das Kaufen, Gebrauchen und Verbrauchen/Verzehren von Waren, eingeschlossen die damit in Zusammenhang stehenden Diskurse, Emotionen, Beziehungen, Rituale und Formen der Geselligkeit und Vergesellschaftung.“ SIEGRIST, Hannes: Konsum, Kultur und Gesellschaft im modernen Europa, in: Ders./Kaelble, Hartmut/Kocka, Jürgen (Hrsg.): Europäische Konsumgeschichte. Zur Gesellschafts- und Kulturgeschichte des Konsums (18.–20. Jahrhundert), Frankfurt a. M. 1997, S. 16.

43 SCHRAMM, Manuel: Konsumgeschichte, Version: 2.0, in: Docupedia-Zeitgeschichte, 22. 10.2012, URL: http://docupedia.de/zg/Konsumgeschichte_Version_2.0_Manuel_Schramm?oldid=92883, (26.08.2014).

Entstehen des deutschen Nationalstaats zu einer veränderten räumlichen Identifikations- und Stratifikationsstruktur im Bereich der exquisiten Kochkunst. Neben den genannten Aspekten wird auch dargestellt, wie diese Entwicklungen von den Köchen reflektiert und hinsichtlich ihrer Bedeutung für kulinarische Positionen diskutiert wurden.

Der fachinterne Austausch darüber wurde durch das Aufkommen von Kochkunstzeitschriften erheblich vorangetrieben. Die Zeitschriften, die mithin auch als Verbandsorgane fungierten, waren das Ergebnis von Organisationsprozessen innerhalb des Kochkunstgewerbes, die im dritten Teil dieser Arbeit erläutert werden. Sie ermöglichten nicht nur neue Formen der Vernetzung und der Interessenvertretung, sondern auch eine übergreifende Verständigung hinsichtlich des Berufsbilds und der Ausbildungsbedingungen der Köche sowie neue Wege, die Kochkunst in der Öffentlichkeit zu präsentieren. Nicht zuletzt setzte man sich in den publizistischen Beiträgen mit anderen Ernährungsdiskursen auseinander.

Auf solche geht der vierte Teil der Studie ein. Wesentliche Impulse kamen aus der Ernährungswissenschaft, die sich zu dieser Zeit als akademisches Fach gerade etabliert hatte, sowie von reformorientierten Strömungen, die sich bald unter dem Begriff ‚Lebensreform‘ versammelten. Beide Akteure vertraten sehr konkrete Vorstellungen davon, wie eine ‚gute Ernährung‘ beschaffen sein müsse. Die sich daraus ergebenden Ernährungskonzepte gingen ihrerseits mit spezifischen kulinarischen Positionen einher, die hier vorgestellt und hinsichtlich ihrer Rezeption durch die Köche befragt werden sollen.

Der fünfte Teil wendet sich schließlich der damaligen kulinarischen Ästhetik zu. Diese bezog sich nicht nur auf die Zubereitung der Speisen, sondern auch auf das Erstellen von Menüfolgen. Die ästhetischen Dispositionen aufgreifend, werden ausgewählte Kochbücher aus dem Raum Dresden hinsichtlich ihrer Verortung gegenüber ernährungsbezogenen und kulinarischen Sinnsetzungen analysiert. Dabei wird konkret nach den in diesen Kochbüchern zum Tragen kommenden Prinzipien der Materialauswahl, der Materialverarbeitung und der Aromatisierung gefragt. Auf der Grundlage dieser Analyse sollen zudem Unterscheidungskriterien zwischen den Niveaus der gehobenen und exquisiten Küche herausgearbeitet werden.

Durch den Fokus auf die gehobene und exquisite Küche erhalten die ästhetischen und qualitativen Aspekte des Kochens in dieser Arbeit spezielle Aufmerksamkeit. Denn die genannten Kochniveaus waren in besonderem Maße an einer an ästhetischen Kriterien ausgerichteten Speisengestaltung interessiert. Diese thematische Zentrierung wird sich in zweierlei Weise durch die Arbeit hindurchziehen. Zum einen geht es, wie schon erwähnt, um eine Darstellung der um 1900 gültigen Kriterien kulinarischer Ästhetik. Zum anderen soll an verschiedenen Stellen gefragt werden, wie ästhetische Aspekte innerhalb der gehobenen und exquisiten Kochniveaus gegenüber anderen für die Gestaltung von Speisen relevanten Faktoren positioniert und gewichtet wurden. Davon ausgehend kann im Resümee diskutiert werden, inwieweit etwa der Eigengeschmack von Zutaten tatsächlich zum maßgeblichen Gestaltungsprinzip in der exquisiten Küche avancierte bzw. ob die Köche in ihren ästhetischen Vorstellungen von sich

aus eine auf Vereinfachung ausgerichtete, eigenlogische Mahlzeitengestaltung intendierten.⁴⁴ Des Weiteren werden die Faktoren, die das zeitspezifische Gepräge der exquisiten Küche maßgeblich beeinflussten sowie die erforderlichen Rahmenbedingungen derselben, eruiert. Auf der Basis der untersuchten Quellen erfolgt zudem eine Einschätzung über den kulinarischen Stand der sächsischen Hofküche im Verhältnis zur Restaurantküche.

Da die Vorgaben zur Erstellung dieser Arbeit eine besondere Bezugnahme zur sächsischen Landesgeschichte vorsehen, werden die verschiedenen Ausführungen dieser Arbeit an ausgewählten Beispielen aus Dresden dargestellt, konkretisiert und diskutiert. Die Stadt hat sich in vielerlei Hinsicht als gut geeignetes Anschauungsobjekt erwiesen. Dresden war nicht nur ein wichtiger Standort der Lebensmittelindustrie, sondern auch ein Zentrum der Lebensreformströmungen. Als touristischer Anlaufpunkt verfügte die Stadt zudem über eine gut ausgebaute gastronomische Infrastruktur. Überdies gab es in der königlichen Residenzstadt eine auf hohem Niveau kochende Hofküche. Nicht zuletzt waren die in Dresden ansässigen Köche in dem äußerst engagierten *Verein Dresdner Köche* organisiert, der sich maßgeblich in die überregionale Verbandsarbeit einbrachte.

Bis auf einige bewusst vorgenommene Rückgriffe auf die erste Jahrhunderthälfte konzentriert sich die Untersuchung auf die Zeit zwischen den Jahren 1871 und 1914. Während die Reichsgründung in den Reihen deutscher Köche deutliche Bestrebungen freisetzte, eine der „französischen“ gleichwertige „deutsche Kochkunst“ zu etablieren, führte der Erste Weltkrieg zu einer Veränderung der gesellschaftlichen Versorgungssituation und damit zu einem Bewusstseinswandel, der das gesamte gastronomische Metier mit einem Mal dazu zwang, eine Kochkunst zu praktizieren, die an dem unter Kriegsbedingungen Möglichen orientiert war. Mit der Staatsgründung und dem Beginn des Ersten Weltkriegs liegen daher zwei historische Daten vor, die im Hinblick auf Entwicklungen im Bereich der Gastronomie und der Kochkunst als Zäsuren interpretiert werden können und somit eine sinnvolle Eingrenzung des Untersuchungszeitraums gestatten.

44 Vgl. hierzu BARLÖSIUS, Eßgenuß, S. 148 f.

2. Ernährung und Kochkunst im gesellschaftlichen Kontext des wilhelminischen Kaiserreichs

2.1 Kochkunst in konsumgeschichtlicher Perspektive

„Es ist ganz falsch, denjenigen, welche wir bedienen, unsere Gewohnheiten und Manieren aufdrängen zu wollen; wir müssen uns im Gegenteil mit dem Gedanken befreunden, dass es unsere erste und grösste Pflicht ist, uns ihrem Wunsche zu unterziehen.“⁴⁵ Der Autor des Zitats wies die Leser, vorwiegend Köche, auf die Notwendigkeit hin, bestimmte Zubereitungsformen an das sich wandelnde Konsumverhalten von Restaurant- und Hotelgästen anzupassen. Diese im Dienste eines beschleunigten Service stehenden Veränderungen betrafen in erster Linie Garnitur- und Dekorationselemente, deren Herstellung den Köchen viel Zeit und Geschick abverlangten. Zwar betrafen diese Veränderungen zunächst nur ein spezifisches Spektrum von Verzehrsituationen, nämlich vor allem Mahlzeiten, die tagsüber in Lokalen und Restaurants eingenommen wurden, wohingegen ältere Formen des Anrichtens in anderen Kontexten beibehalten wurden. Dennoch wirkten sich diese Wandlungsprozesse über kurz oder lang auf das gesamte Gebiet der Kochkunst aus.

Das Beispiel soll, ohne es an dieser Stelle zu vertiefen, vor Augen führen, dass sich die Kochkunst um 1900 bereits in einem Spannungsfeld bewegte, innerhalb dessen man sich der „Handlungsmacht der Konsumenten“⁴⁶ und den Bedingungen eines sich wandelnden Konsums nicht entziehen konnte. Eine der zentralen Herausforderungen, vor die sich die Köche zur Zeit der Jahrhundertwende gestellt sahen, war die Vermittlung zeitgenössischer kulinarischer Konzepte mit einer Reihe von Entwicklungen, die sich deutlich bemerkbar auf die Verzehrsgewohnheiten vieler Menschen auswirkten. Diese Entwicklungen lassen sich perspektivisch durch einen dezidiert konsumgeschichtlichen Ansatz gut einfangen und beschreiben. Ein solcher Ansatz geht zunächst, wie Haupt und Torp geltend machen, weder von einem „Primat wirtschaftlicher und politischer Prozesse“ noch von einem Geschichtsmodell aus, das durch die Annahme einer linearen Entwicklung die Diskontinuitäten historischer Prozesse verwischt. Dieser Sachverhalt ist mit Blick auf die Entwicklung von kulinarischen Gestaltungsprinzipien nicht unerheblich. Denn um 1900 existierten in der deutschen Kochkunstszene tradierte und neue Gestaltungselemente durchaus nebeneinander, was nicht allein darin seine Ursache hatte, dass es in den Reihen der Köche, wie überall sonst, progressive und konservative Kräfte gab. Das Ne-

45 „Neue Wege in der Kochkunst“, in: HÖFISCHE KÜCHE, Jg. VII, 1910, S. 42.

46 HAUPT/TORP, Einleitung, S. 13.

beneinander von Altem und Neuem resultierte auch daraus, dass einige Bestandteile der zeitgenössischen Kochkunst, wie die Menügestaltung, noch großen Einfluss auf den kulinarischen Bewertungshorizont besaßen, obwohl sie faktisch durch das zunehmende Speisen à la carte an Bedeutung verloren.

Ein konsumgeschichtlicher Ansatz eignet sich des Weiteren, weil dem Phänomen ‚Konsum‘, wie Haupt und Torp treffend analysieren, verschiedene Dimensionen sozialer Wirklichkeit inhärent sind, die auch mit dem Thema dieser Untersuchung konvergieren. Konsum beruht zunächst auf Produktionsleistungen und damit auf technologischen und wirtschaftlichen Faktoren. Er ist zudem Anlass politischer und weltanschaulicher Auseinandersetzungen sowie Gegenstand wissenschaftlicher Erforschung, wodurch er gleichermaßen zum Ziel kultureller Leitbilder als auch konsumkritischer Infragestellungen wird. Nicht zuletzt erweist er sich als Medium gruppenbezogener Identitätsbildung.⁴⁷ Soll also das Praxisfeld der gehobenen und exquisiten Küche bezüglich seiner Positionierung zu konsumgesellschaftlichen Konstellationen beschrieben werden, lohnt es sich, die genannten, mit dem Phänomen des Konsums zusammenhängenden Dimensionen hinsichtlich ihrer Wechselwirkungen mit dem Feld der Kochkunst in den Blick zu nehmen. Im Anschluss an die Darstellung der Bevölkerungs- und Ernährungssituation im deutschen Kaiserreich, wird im Abschnitt 2.3 durch die Darstellung der Entwicklung industrieller Lebensmittelherstellung den produktionsbezogenen Aspekten dieses konsumgeschichtlichen Zugriffs nachgegangen. Die zunehmend synthetischen Verfahren der industriellen Nahrungsmittelproduktion machten erhebliche Anpassungen in der Lebensmittelgesetzgebung erforderlich. Die dadurch ins Spiel kommende politische Dimension und ihre Wahrnehmung durch die Köche wird in den Abschnitten 2.3 und 2.4 behandelt. Wechselseitige Bezüge zwischen Nahrungskonsum, Politik, Wissenschaft, und konsumkritischen Denkweisen werden zudem auch im vierten Teil der Arbeit thematisiert. Denn die Ergebnisse der in 4.1 beschriebenen Ernährungswissenschaft wurden als Argumente in sozialpolitischen Debatten über Mindestkostsätze in staatlichen Verwahranstalten verwendet. Die Köche wiederum instrumentalisieren ernährungsphysiologische Auffassungen in der Auseinandersetzung mit der in 4.2 dargestellten konsumkritischen Lebensreformbewegung. Das Aufkommen der für einen solchen Konsumdiskurs erforderlichen organisatorischen und medialen Strukturen ist Bestandteil der Ausführungen des Abschnitts 2.5 sowie des dritten Teils dieser Arbeit. Die unmittelbaren Auswirkungen veränderter Konsumgewohnheiten auf die Tafel- und Speisekultur werden im Kapitel 2.6 erörtert. Die Art und Weise wie der kulinarische Konsum von den Köchen als Medium der Identitätsbildung verhandelt wurde, thematisiert Kapitel 2.7. Dort geht es darum, wie Kochkunst seinerzeit sowohl in Prozesse nationaler Exklusion als auch transnationalen Kulturtransfers involviert war. Die Frage, ob man für das ausgehende 19. Jahrhundert bereits von einer Konsumgesellschaft sprechen kann, ist klar mit Ja zu beantworten. Denn eine Vielzahl von Merkmalen und Strukturen, die typi-

47 Vgl. ebd., S. 10.

scherweise eine Konsumgesellschaft als solche charakterisieren, z. B. der Rückgang der Selbstversorgung, ein sich ausbreitender und ausdifferenzierender Einzelhandelssektor, Presse und Werbung als Konsumkatalysatoren oder Einrichtungen zum Schutz der Verbraucher, waren im Deutschen Kaiserreich bereits vorhanden.⁴⁸

2.2 Bevölkerungswachstum, Wirtschaftswachstum und Ernährungswandel

Die ernährungsgeschichtliche Forschung beschreibt das 19. Jahrhundert einheitlich als eine Phase des umfassenden Wandels von Ernährungsgewohnheiten.⁴⁹ Die Sorge, woher man sein „täglich Brot“ beziehen sollte, hatte weite Teile der Gesellschaft bis ins 19. Jahrhundert hinein umgetrieben. Die allgemeine Versorgungslage war geprägt von regelmäßig wiederkehrenden Hungerkrisen, die durch wetterbedingte Ernteausfälle ausgelöst wurden. Ungenügende Verkehrswege, schlechte Konservierungsbedingungen und eine erhebliche soziale Ungleichverteilung von Lebensmitteln trugen ebenso zu einer für Krisen anfälligen Ernährungssituation bei. Dies änderte sich im Laufe des Jahrhunderts durch den stetigen Ausbau der Lebensmittelindustrie. Die steigende Produktion von Nahrungsgütern, der Ausbau von Transportwegen und neue Techniken der Haltbarmachung ermöglichten eine wesentlich höhere Versorgungssicherheit. Diese verbesserte Ernährungslage war u. a. ein Grund für das rasante Wachstum der deutschen Bevölkerung. Allein in den Jahren des wilhelminischen Kaiserreichs stieg die Reichsbevölkerung von 41 Mio. auf knapp 58 Mio. Menschen an. In Sachsen war der Bevölkerungsanstieg von 2 Mio. Einwohner im Jahr 1834 auf 5 Mio. zum Zeitpunkt der Jahrhundertwende⁵⁰ auch auf deutsche Zuwanderer zurückzuführen, die in den sächsischen Industrieregionen Arbeit suchten.⁵¹ Starken Zulauf erfuhren vor allem städtische Industriezentren. In den sächsischen Städten nahmen die Bevölkerung zwischen 1871 und dem I. Weltkrieg um 94 % zu.⁵² Dresdens Bevölkerung zählte mit 550.000 Einwohnern im Jahr 1910 fast fünfeinhalb mal soviel wie noch zur Mitte des vorherigen Jahrhunderts.⁵³

48 Vgl. ebd., S. 11 f.

49 Hierzu grundlegend TEUTEBERG/WIEGELMANN, Nahrungsgewohnheiten in der Industrialisierung. Ebenso ROSSFELD, Roman: Ernährung im Wandel: Lebensmittelproduktion und -konsum zwischen Wirtschaft, Wissenschaft und Kultur, in: Haupt/Torp (Hrsg.), Konsumgesellschaft, S. 27–45.

50 Vgl. GROSS, Reiner: Geschichte Sachsens, Dresden/Leipzig 2012, S. 245.

51 Vgl. ZIEGLER, Dieter: Die industrielle Revolution, 3. Aufl., Darmstadt 2012, S. 137 f.

52 Vgl. KARLSCH, Rainer/SCHÄFER, Michael: Wirtschaftsgeschichte Sachsens im Industriezeitalter, Dresden/Leipzig 2006, S. 124.

53 Neben der Zuwanderung ging das Wachstum der Stadt auf einen allgemeinen Geburtenüberschuss sowie zahlreiche Eingemeindungen zurück. Vgl. STARKE, Holger: Das Werden der Großstadt, in: Ders. (Hrsg.): Geschichte der Stadt Dresden, Bd. III, Von der Reichsgründung bis zur Gegenwart, Stuttgart 2006, S. 33.

Die infolge der Urbanisierung stetig wachsenden und auf immer engerem Raum zusammenlebenden Einwohnermassen stellten die kommunalen Behörden vor große stadtplanerische Herausforderungen. Die unhygienischen Lebensverhältnisse vieler Großstädte förderten die Ausbreitung von Krankheiten, darunter vor allem Magen- und Darminfekte. Die städtischen medizinischen Einrichtungen waren mit der Behandlung dieser epidemisch auftretenden Krankheitserscheinungen oft überfordert, was die Entstehung einer medizinkritischen Öffentlichkeit beförderte.⁵⁴ Zu einer allmählichen Verbesserung der stadthygienischen Verhältnisse führten der seit dem letzten Viertel des Jahrhunderts vorangetriebene Ausbau der Abwasserentsorgung und der kommunalen Trinkwasser- und Gasversorgungssysteme sowie die zarten Anfänge der unter Bismarck angestoßenen staatlichen Sozialgesetzgebung in den 1880er Jahren.⁵⁵

Diese gesellschaftlichen Prozesse gingen einher mit einem rasanten wirtschaftlichen Aufschwung, der wiederum ein Effekt der industriellen Revolution war. Die Textilindustrie nahm in der Entwicklung der modernen industriellen Produktion eine Pionierrolle ein, weil hier als erstes technisch revolutionäre Erfindungen zur wirtschaftlichen Effizienzsteigerung verwendet wurden.⁵⁶ Die von der englischen Textilindustrie ausgehenden Impulse maschineller Fertigung wurden in Sachsen schon recht früh aufgegriffen. In den Jahren um 1800 wurden die ersten Maschinenspinnereien gegründet. Die sächsische Baumwollspinnerei verzeichnete in der ersten Jahrhunderthälfte trotz einiger Rückschläge einen stetigen Aufstieg. In ihrem Gefolge setzte in Sachsen der Maschinenbau ein, der seinerseits die Entstehung neuer Industriezweige begünstigte.⁵⁷ Mit Blick auf die gesamtdeutsche industrielle Entwicklung markieren die 1840er Jahre die „Take Off“-Phase. Als die vier Führungssektoren gelten der Steinkohlebergbau, die Eisen- und Stahlindustrie, der Maschinenbau und die Eisenbahnbranche. Letztere führte zu einer für den Handel wichtigen Revolution des Transportwesens. Hinzu gesellte sich der parallele Aufbau eines leistungsfähigen Geld- und Bankenwesens.⁵⁸ Die auf diese Weise stark aufholende deutsche Wirtschaft erlitt nach den Jahren des Gründerbooms, d. h. in der zweiten Hälfte der 1870er Jahre einen konjunkturellen Abschwung, der sich allerdings vor allem auf die Wachstumsdynamik der vier großen Führungssektoren auswirkte. Daneben kam es jedoch seit den 1880er Jahren zu einem raschen Anwachsen der so genannten „neuen Industrien“, allen voran die Elektro- und Chemie-Industrie.⁵⁹ Die Ausweitung der Chemie-Industrie hing auch mit der zunehmenden Verstädterung zusammen. Denn die durch die Urbanisierung gestiegenen Anforderungen an die private und öffentliche Hygiene erzeugte eine wachsende

54 Hierzu Kap. 4.2.

55 Hierzu ZIEGLER, Industrielle Revolution, S. 116–119; Für Sachsen vgl. KARLSCH/SCHÄFER, Wirtschaftsgeschichte, S. 123–128.

56 Vgl. ZIEGLER, Industrielle Revolution, S. 2 f.

57 Vgl. KARLSCH/SCHÄFER, Wirtschaftsgeschichte, S. 29–35.

58 Vgl. ZIEGLER, Industrielle Revolution, S. 51–84.

59 Vgl. ebd., S. 103 ff und 121 ff.

Nachfrage nach Waschmitteln und Hygieneartikeln. Auch in Dresden und Leipzig hatten diese neuen Industrien Fuß gefasst. In Dresden entwickelte sich neben der feinmechanischen und optischen Industrie die chemische Industrie zu einem prosperierenden Wirtschaftszweig. Nicht nur Arzneimittel und Lingners *Odol* Mundwasser, auch Salicylsäure – in der Lebensmittelbranche sowohl als Desinfektionsmittel als auch als Konservierungsmittel eingesetzt – wurde hier fabriziert. In Leipzig wiederum gewann die industrielle Herstellung von ätherischen Ölen und Gewürzstoffen zunehmend an Bedeutung.⁶⁰ Eine wichtige Rolle nahm überdies die Nahrungs- und Genussmittelindustrie ein. Vor allem im Umfeld boomender Industriezentren gewährleistete sie eine ausreichende Versorgung mit Lebensmitteln.⁶¹

Im Gefolge erhöhter Produktionsleistungen stieg auch der Bedarf an der großflächigen Vermarktung der Erzeugnisse. Sachsen besaß mit Leipzig als Messestadt eine wichtige Drehscheibe für den überregionalen Großhandel. Das in der zweiten Jahrhunderthälfte sich ausbreitende Ausstellungswesen verschaffte vielen Gewerben Gelegenheit, sich einem größeren Publikum zu präsentieren. So fand in Dresden im Jahr 1876 die erste nationale Kochkunstausstellung statt.⁶² Während Messen und mit ihnen auch die für den Warenaustausch über Jahrhunderte hinweg typischen Märkte im Laufe des 19. Jahrhunderts an Bedeutung verloren, wurde der Einzelhandel spätestens seit der Jahrhundertmitte⁶³ zu einem immer wichtigeren Faktor der Warendistribution. Ein Grund war, dass Berufstätige, die industrieller Lohnarbeit nachgingen, nicht mehr die Möglichkeit hatten, Güter des täglichen Bedarfs selber herzustellen. Zudem wagten, nachdem die Einführung der Gewerbefreiheit zu einem Wegfall zunftgebundener Privilegien der Lebensmittelhandwerker geführt hatte, immer mehr Menschen den Einstieg in die selbständige gewerbliche Tätigkeit und gründeten kleine Ladengeschäfte, wobei der Beruf des Lebensmittelhändlers besonders attraktiv war, da er wenig Eigenkapital und Vorkenntnisse voraussetzte.

Die einsetzende industrielle Massenproduktion bewirkte nicht nur eine Verbilligung, sondern auch ein größeres Angebot an Konsumgütern. Infolgedessen nahm die Differenzierung von Geschäften entsprechend ihrer Spezialisierung auf ein bestimmtes Warensortiment zu. Die breit aufgestellten Gemischt- und Kolonialwarenhandlungen wichen z. T. Spezialgeschäften für Delikatessen, Milchprodukte, Kurzwaren, Rauchwaren und Spirituosen.⁶⁴ Kaufhäuser für qualitativ besonders hochstehende und seltener benötigte Konsumartikel siedelten sich vorwiegend in städtischen Zentren an. Um die Jahrhundertwende

60 Vgl. KARLSCH/SCHÄFER, Wirtschaftsgeschichte, S. 106 f.

61 Vgl. ZIEGLER, Industrielle Revolution, S. 133 f. Hierzu ausführlich Kap. 2.3.

62 Vgl. hierzu Kap. 3.4.

63 Zur genauen Periodisierung der Entstehung des Kleinhandels vgl. SPIEKERMANN, Uwe: Basis der Konsumgesellschaft. Entstehung und Entwicklung des modernen Kleinhandels in Deutschland 1850–1914, München 1999, S. 614 ff.

64 Vgl. TEUTEBERG, Hans Jürgen: Zum Problemfeld Urbanisierung und Ernährung im 19. Jahrhundert, in: Ders. (Hrsg.): Durchbruch zum modernen Massenkonsum. Lebensmittelmärkte und Lebensmittelqualität im Städtewachstum des Industriezeitalters, Münster 1987, S. 1–37.

entstanden in Chemnitz, Dresden und Leipzig auch die ersten Einkaufspassagen. Ebenfalls zu dieser Zeit gründeten sich flächendeckend in Sachsen Konsumgenossenschaften. Diese Zusammenschlüsse privater Verbraucher zumeist aus den städtischen Unterschichten brachten durch die monatlich zu entrichtenden Mitgliedsbeiträge einen Kapitalstock auf, mit dem sie wichtige Alltagsprodukte direkt bei den Produzenten einkauften. Die so deutlich billiger erworbenen Verbrauchsgüter wurden an die Mitglieder weitergegeben und die erzielten Gewinne als Dividenden an die Mitglieder ausgezahlt.⁶⁵ Das sich diversifizierende Warenangebot, bei dem verschiedene Hersteller immer öfter gleiche oder ähnliche Produkte herstellten, machte ebenso wie veränderte Vertriebsformen, innerhalb derer die Distanz zwischen Produzent und Konsument stetig wuchs, neue Formen der Vermarktung notwendig. Die moderne Produktwerbung wurde zu einem wichtigen Faktor der Warenwirtschaft. In Dresden konzentrierte sich der mit der Herstellung von Blechschildern und bedruckten Warenverpackungen beschäftigte Komplex der Werbeindustrie.⁶⁶ Das seinerzeit beliebteste Werbemittel waren Zeitschriftenannoncen. Je nach thematischer Ausrichtung der Zeitschrift machten Werbeanzeigen für Nahrungs- und Genussmittel um die Jahrhundertwende 5–25% der Gesamtzahl der Anzeigen aus und schufen so die Grundlagen einer mehr und mehr durch Reizkonsumtion beeinflussten Ernährung.⁶⁷

Der im Laufe des 19. Jahrhunderts zunehmende Anstieg der Reallöhne⁶⁸ bewirkte eine allgemeine Steigerung des Konsumniveaus und damit eine qualitative Verbesserung der Ernährung. Die teils gewaltigen Fortschritte im Agrarbereich, dem Transportwesen und der Konservierungstechnik mündeten nicht nur in eine Erhöhung der Produktionskapazitäten von Konsumgütern, sondern führten auch zu einem signifikanten Wandel der Ernährungsgewohnheiten innerhalb der breiten Masse der Bevölkerung. Der Brei- und Mustandard der in den vorangegangenen Jahrhunderten die Mahlzeiten großer Bevölkerungsteile charakterisiert hatte, gehörte mehr und mehr der Vergangenheit an. In der Tendenz zeichnete sich ein Übergang von den ballastreichen, geschmacksärmeren Hauptnahrungsmitteln Kartoffeln, Brot und Leguminosen zu nährwertreicheren und geschmacksintensiveren Produkten wie Fleisch, Zucker und Weißbrot ab. Das als schmackhafter empfundene, aber teurere Weizenmehl löste das Roggenmehl als Grundnahrungsmittel ab. Der Fleischkonsum stieg im jährlichen Pro-Kopf-Verbrauch von 13,6 kg im Jahr 1813 auf 29,5 kg im Jahr 1873.

65 Vgl. KARLSCH/SCHÄFER, Wirtschaftsgeschichte, S. 120 f. In Sachsen war jeder 19. Einwohner Mitglied einer Konsumgenossenschaft. Im Reichsdurchschnitt gehörte hingegen nur jeder 58. Einwohner einem Konsumverein an. 10 der 13 größten deutschen Konsumvereine hatten ihren Sitz in Dresden. Hierzu auch STARKE, Holger: Dresden als Verkehrs- und Wirtschaftszentrum, in: Ders. (Hrsg.): Geschichte der Stadt Dresden, Bd. III, S. 69.

66 Vgl. ebd., S. 122 f.

67 Vgl. SCHLEGEL-MATTHIES, Kirsten: Anfänge der modernen Lebens- und Genussmittelwerbung: Produkte und Konsumgruppen im Spiegel von Zeitschriftenannoncen, in: Teuteberg, Hans Jürgen (Hrsg.): Massenkonsum, S. 277–308.

68 Sowohl die Nominal- als auch die Reallöhne hatten sich allein in der Zeit von 1871–1913 durchschnittlich verdoppelt. Vgl. ZIEGLER, Industrielle Revolution, S. 138.

1909 betrug er bereits 46,8 kg. Besonders stark war der Anstieg bei Schweinefleisch von jährlich 8,24 kg auf 25,27 kg. Diese signifikante Zunahme beim Verzehr von Schweinefleisch ist vermutlich in erster Linie ärmeren Schichten zuzuordnen. Denn an feinen Tafeln erfreute sich Schweinefleisch geringerer Beliebtheit.⁶⁹ Allerdings gab es einen deutlichen Stadt-Land-Unterschied im Fleischverbrauch. Für das Jahr 1875 wurden in den ländlichen Regionen Sachsens durchschnittlich 23,3 kg Fleisch verzehrt, in Dresden hingegen 51,9 kg und in Leipzig sogar 81,9 kg.

Während sich der durchschnittliche Fleischverbrauch im Laufe des 19. Jahrhunderts vervierfachte, kann man für Zucker im selben Zeitraum sogar eine Verzehnfachung feststellen. Auch der Verzehr importierter Nahrungsmittel wie Reis und Südfrüchte stieg um das zehnfache, wobei hinzugefügt werden muss, dass nachgerade Südfrüchte wie Apfelsinen, Zitronen und Bananen verglichen mit dem heutigen Verbrauch noch immer in geringen Mengen konsumiert wurden.

Teuteberg macht daneben deutlich, dass sich die unteren Einkommenschichten infolge des gestiegenen Nahrungsmittelangebots nicht mehr einseitig von Getreideprodukten, Kartoffeln und Hülsenfrüchten ernährten. Allerdings aß man im Ausgleich dazu noch nicht genug Fleisch, Butter, Milchprodukte, Zucker, Eier, Obst und Gemüse, um nach heutigen Maßstäben von einer vollwertigen Ernährung sprechen zu können. Neben Geldknappheit war die stark limitierte Freizeit der Fabrikarbeiterfamilien ein Grund für die Zunahme schlecht zubereiteter, oftmals außer Haus verzehrter Mahlzeiten. Surrogatprodukte wie Margarine und Malzkaffee sowie vorpräparierte Lebensmittel erlangten in diesem Kontext größere Bedeutung, weil sie der Nachfrage nach schnell und billig zuzubereitenden Mahlzeiten entsprachen. Gleichzeitig eroberten, ermöglicht durch die Konservenindustrie, billige und länger haltbare Wurst- und Fischkonserven den Markt. Diesem Trend folgte sogar die Delikatesswarenindustrie durch die Herstellung von exklusiven Konservenprodukten. Genussmittel wie Kaffee, Tee und Schokolade hatten um die Jahrhundertwende ihren Status als Prestigeprodukte bereits verloren⁷⁰ und waren fester Bestandteil der seit dem 18. Jahrhundert sich in breiten Kreisen der Gesellschaft etablierenden Nebenmahlzeiten geworden.⁷¹

69 Hierzu Kap. 5.2.3 und 5.3.

70 Echter Bohnenkaffee war unterdessen auch für die Masse der Bevölkerung erschwinglich. Vgl. ELLERBROCK, Lebensmittelindustrie als Wegbereiter, S. 77.

71 Vgl. hierzu TEUTEBERG, Hans Jürgen: Die tägliche Kost unter dem Einfluss der Industrialisierung, in: Ders./Wiegelmann, Günter: Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung, Münster 1986, S. 345–363. Ders.: Der Verzehr von Nahrungsmitteln pro Kopf und Jahr seit Beginn der Industrialisierung (1850–1975). Versuch einer quantitativen Langzeitanalyse, in: Archiv für Sozialgeschichte, Bd. XIX, 1979, S. 331–388. Zur Korrelation von Weizen- und Fleischverbrauch als Indikatoren steigenden Wohlstands vgl. BURGHOLZ, Dieter: Privater Lebensmittelverbrauch und kommunale Lebensmittelvorsorge während der Urbanisierung Preußens, in: ebd., S. 91–126. Ebenso WIEGELMANN, Günter: Alltags- und Festtagsspeisen in Mitteleuropa. Innovationen, Strukturen und Regionen vom späten Mittelalter bis zum 20. Jahr-

Der hier skizzierte Wandel der Ernährung beruhte sozialgeschichtlich gesehen auf einer bis dahin nicht dagewesenen sozialen Mobilität, auf der Umstellung von Arbeitsbedingungen und veränderten Formen der Lebenshaltung. Diese bedingten und waren ihrerseits bedingt durch die lebensmitteltechnologischen Entwicklungen des Industriezeitalters, die eine Versorgung der in den immer größer werdenden städtischen Zentren lebenden Bevölkerung überhaupt erst ermöglichten.

2.3 Lebensmittelindustrie und Lebensmittelüberwachung

In der jüngeren Ernährungsforschung wird mit Nachdruck auf die Bedeutung der Nahrungs- und Genussmittelindustrie sowohl für die Herausbildung städtischer Agglomerationszentren als auch für den Übergang zum modernen Massenkonsum hingewiesen.⁷² Zwar hatte die im 18. Jahrhundert vorangeschrittene Herauslösung der städtischen Bevölkerung aus den Systemen der Eigenversorgung bereits die Voraussetzungen für eine gewerbliche Nahrungsmittelproduktion sowie eine gewisse Offenheit der Bevölkerung gegenüber nahrungsmitteltechnischen Innovationen geschaffen. Dennoch wurde das Entstehen eines technisch und wirtschaftlich effizient arbeitenden Nahrungsmittelgewerbes bis lange ins 19. Jahrhundert hinein durch staatliche Eingriffe behindert. Insbesondere der freie Warenverkehr blieb durch Steuern, Zölle sowie Ein- und Ausfuhrsperrern stark eingeschränkt.

Eine Nahrungsmittelwirtschaft größeren Stils brach sich, sektoriell zwar stark begrenzt, erstmals im 18. Jahrhundert Bahn, als staatlich erteilte Gewerbeprivilegien zur Herausbildung einer Monopolpraxis in der preußischen Tabak-, Zucker- und Zichorienfabrikation und damit zu einer auf Basis des Manufakturwesens verfahrenen Produktion führten. Neue Wege der Gewerbebeförderung wurden gegen Ende des 18. Jahrhunderts durch die Aufhebung der staatlichen Monopole und durch Lockerungen im Zoll- und Aktienrecht beschritten. In der ersten Jahrhunderthälfte waren es vor allem Zuckerfabriken und Getreidemühlen, die durch Umwandlung in Aktiengesellschaften und die dadurch ermöglichte Erhöhung des Kapitalstocks die Grundlagen für den Wandel hin zu einer industriellen Güterproduktion schufen.⁷³ Die Vorreiterrolle der Rübenzuckerindustrie fußte neben Umstrukturierungen in der Unternehmensform vor allem auf produktionsstechnischen Innovationsprozessen, wodurch der Materialeinsatz für die Rohzuckerherstellung erheblich gesenkt werden konnte. Seit den 1870er Jahren wurden weitere Zweige des Nahrungsmittelgewerbes,

hundert, Münster u. a. 2006, S. 64–74; Ders.: Der Wandel von Speisen- und Tischkultur im 18. Jahrhundert, in: Teuteberg/Wiegmann (Hrsg.): Unsere tägliche Kost, S. 335–344.

72 Vgl. ELLERBROCK, Lebensmittelindustrie als Wegbereiter, S. 69. ROSSFELD, Ernährung im Wandel, S. 30. Ebenso ZIEGLER, Industrielle Revolution, S. 133.

73 Hinsichtlich der Zahl der als Aktiengesellschaften organisierten Betriebe übernahm in den Jahren nach 1880 die Brauwirtschaft die führende Position.

darunter vor allem neue Branchen wie die Mineralwasser-, Sekt-, Marmeladen- und Schokoladenindustrie, von dem Industrialisierungsschwung erfasst, ohne allerdings das technische Niveau der auf Massenproduktion eingestellten Zucker- und Getreideindustrie zu erreichen. Mit Blick auf die technische Leistungsfähigkeit, ausgedrückt in PS-Leistung pro Mitarbeiter, erreichte die Rübenzuckerindustrie mit 450 PS auf 100 Beschäftigte die höchsten Werte, gefolgt von Brauereien, Getreidemühlen und der Margarineindustrie.⁷⁴ Andere Zweige wie die Schokoladen-, Konserven- und Teigwarenindustrie erzielten nur mittlere Werte. Dafür war die Schokoladenindustrie neben der Rübenzuckerindustrie führend hinsichtlich der Anzahl der Einbindung elektrischer Motoren in den Produktionsprozess. Damit lag die Ernährungsindustrie nach der Schwerindustrie im Jahr 1907 an zweiter Stelle, was die Technisierung anbelangte. Nichtsdestotrotz vollzog die große Zahl der Nahrungsmittelbetriebe erst ab dem ersten Jahrzehnt des 20. Jahrhunderts den Durchbruch ins Zeitalter der Massenproduktion.

Je nach Branche gab es große Unterschiede in der betrieblichen Konzentration. Während beispielsweise die Schokoladen- und Konservenindustrie überwiegend von mittelständischen Unternehmensformen geprägt war, überwogen in der Zuckerindustrie die Großbetriebe. In anderen Bereichen wie der Margarine- und Tabakindustrie bestand ein starker Gegensatz zwischen dem großen Anteil an Kleinbetrieben einerseits und der starken Konzentration der Beschäftigten in den wenigen Großbetrieben andererseits.

Schaut man auf die räumliche Verteilung der Nahrungsmittelbetriebe, fällt auf, dass sich einige Branchen regional oder lokal konzentrierten, während andere relativ gleichmäßig über das gesamte Land verteilt waren. Das Brauereiwesen war aufgrund regionaler Trinkgewohnheiten in beinahe allen städtischen Zentren, aber auch in ländlichen Regionen flächendeckend mit Brauereien vertreten.⁷⁵ Allein in Sachsen existierten laut einer Gewerbebeziehung von 1875 639 Brauereien, wovon 18 % in Großbetrieben organisiert waren.⁷⁶ Die Mineralwasserindustrie verfügte ebenfalls, seitdem die Herstellung rechtlich nicht mehr an das Vorhandensein einer Mineralquelle gebunden war, im Prinzip überall über eine entsprechende Rohstoffgrundlage, um Produktionsstandorte zu gründen. Und auch im Bereich der Müllerei gab es im gesamten Reichsgebiet eine gleichmäßige Konzentration kleinerer Mühlenbetriebe. Nur die großen Handelsmühlen siedelten sich ausschließlich in Küstennähe und in der Umgebung von Umschlagplätzen an.

Als Beispiele für regional konzentrierte Industrien ist die Sekt- und weinverarbeitende Industrie zu nennen, die überwiegend im rheinischen Raum beheimatet war. Der Zuckerrübenanbau fand zu großen Teilen in der preußischen

74 Als Indikator der Technisierung dienen Ellerbrock die Zahl der pro Branche eingesetzten Dampfmaschinen bzw. später auch die Zahl der Elektromotoren.

75 Vgl. hierzu ELLERBROCK, Geschichte der deutschen Nahrungs- und Genussmittelindustrie, S. 425–442.

76 Vgl. STARKE, Holger: Vom Brauerhandwerk zur Brauindustrie. Die Geschichte der Bierbrauerei in Dresden und Sachsen 1800–1914, Köln/Weimar/Wien 2005, S. 491.

Provinz Sachsen, im Großherzogtum Braunschweig und in den preußischen Ostprovinzen statt. Ebenfalls in bestimmten Regionen verortet war die Marmeladen- und Obstkonservenherstellung, die hauptsächlich in den Gebieten des Rheinlands, der preußischen Provinz Sachsen und des Königreichs Sachsen betrieben wurde. Andere Industrien konzentrierten sich auf einige wenige lokale Zentren. So fand die Margarineherstellung zu großen Teilen in den Großräumen Altona und Kleve statt. Die Fischkonservenindustrie war vor allem in den norddeutschen Küstenstädten angesiedelt. Singen und Heilbronn waren als Standorte der beiden Unternehmen *Maggi* und *Knorr* wichtige Mittelpunkte der Suppenindustrie.⁷⁷

In Sachsen hatten sich Dresden und Leipzig als Drehpunkte der Genussmittelindustrie und des Kolonialwarenhandels etabliert. In Leipzig profitierte man dabei von den überseeischen Handelsverbindungen der Stadt. Die renommierte Kolonialwarengroßhandlung *Riquet & Co.* ging in der zweiten Jahrhunderthälfte dazu über, die von ihr importierten Rohstoffe in eigenen Produktionsstätten zur Herstellung von Kakao und Schokolade weiterzuverarbeiten. Der Kaffeegroßhändler Max Richter errichtete dafür eine Großrösterei.

Auch in Dresden, wo 1907 mit etwa 7,2% ein überdurchschnittlich hoher Anteil der Erwerbstätigen in der Nahrungs- und Genussmittelindustrie arbeitete,⁷⁸ spielte die Schokoladenindustrie eine prominente Rolle. Hier hatten *Timmäus & Jordan* im Jahr 1823 die erste deutsche Schokoladenfabrik eröffnet. Mit *Rüger* (1858) und *Hartwig & Vogel* (1870) folgten weitere Firmen, die den Ruf Dresdens als Zentrum der Schokoladenfabrikation begründeten. Außerdem hatten in Dresden die drei größten deutschen Zigarettenhersteller, *Eckstein & Söhne*, *Yenidze* und *Jasmatzi*, ihren Sitz, wodurch die sächsische Residenzstadt auch zu einem europäischen Handelsmittelpunkt für Orienttabake avancierte. Die in der Dresdner Neustadt ansässige Firma *Pfund* hatte sich dank moderner Kühl- und Verarbeitungstechnik zu einer innerstädtisch gelegenen Großmolkerei entwickelt. Im Jahr 1888 begann sie als erste deutsche Molkerei mit der Produktion von Kondensmilch und legte damit den Grundstein für ein Unternehmen, das schon kurz nach der Jahrhundertwende nicht nur regionale und nationale, sondern sogar internationale Absatzmärkte bediente.

Großen Anteil daran, dass Dresden bis zum Ausbruch des ersten Weltkriegs zu einem der wichtigsten Umschlagplätze für Getreide im Deutschen Kaiserreich geworden war, hatten die Unternehmungen der Familie Bienert, die in Dresden und im Dresdner Umland mehrere Getreide- und Brotfabriken betrieb.⁷⁹ Hier hatte sich der Innovationsgeist des Unternehmensgründers, Gottlieb Traugott Bienert, bezahlt gemacht. Bienert, der, strategisch geschickt, in den

77 Vgl. hierzu ELLERBROCK, Geschichte der deutschen Nahrungs- und Genussmittelindustrie, S. 425–442.

78 Vgl. STARKE, Dresden als Verkehrs- und Wirtschaftszentrum, S. 65.

79 Vgl. KARLSCH/SCHÄFER, Wirtschaftsgeschichte, S. 86–90. Ausführlich zur Unternehmensgeschichte des Bienertschen Brotimperiums SCHAAL, Dirk: Gottlieb Traugott Bienert. Ein Gründerzeitunternehmer in Dresden, in: Dresdner Geschichtsverein e. V. (Hrsg.): Die Geschichte der Familie Bienert, Dresdner Hefte, Bd. CXVI, Dresden 2013, S. 11–20.

ersten Jahren seines Unternehmens vor allem die Hofgesellschaft in Pillnitz beliefert hatte, war in den 1860er Jahren eigens nach Belgien und Frankreich gereist, um die neuesten Technologien zum Teigkneten und zur Steinkohlefeuerung industrieller Backöfen in Augenschein zu nehmen.⁸⁰ Der Produktionsablauf der bienertschen Großbäckerei war, wie Bienerts Obergeringieur berichtet, darauf ausgerichtet, „seinen Backgehülfen durch ganz genaue, allen Verhältnissen angepasste, in den Arbeitsräumen aufgehängte Vorschriften über einzuhaltende Gewichte, Temperaturen und Zeiten solche Anweisungen zu geben, daß alle Schwankungen in der Teigführung ausgeschaltet und damit die Herstellung eines Brotes von gleichmäßiger Güte gewährleistet wurde.“⁸¹

Das Brauereiwesen konzentrierte sich seit den Gründerjahren ähnlich wie in anderen Großstädten zunehmend auf Großbrauereien, die sich als Aktiengesellschaften organisiert hatten, allen voran die Brauereien *Waldschlößchen*, *Feldschlößchen*, *Felsenkeller* und *Reisewitz*. Viele Kleinbrauereien – im Jahr 1885 wurden laut Angaben des Hauptsteueramts 39 Kleinbrauereien in Dresden und dessen Einzugsgebieten gezählt – gerieten dadurch in Existenznöte.⁸² Um dem Konkurrenzdruck, der durch die großen Aktienbrauereien entstanden war, etwas entgegenzusetzen, suchten einige Kleinbrauer Ausflucht in der auf Kostensenkung abzielenden Manipulation ihrer Biere z.B. durch die Zugabe von Malzsurrrogaten, Saccharin, Salicylsäure oder Natriumbikarbonat bzw. indem sie den vorgeschriebenen Gehalt von 6 % Stammwürze unauffällig absenkten.⁸³

Manipulationen im Brauereigewerbe waren nur ein Beispiel für die hohe Zahl von Lebensmittelverfälschungen, die im Kaiserreich immer häufiger staatliche Behörden und wissenschaftliche Institutionen beschäftigten. Die durch die industrielle Verarbeitung länger werdende Verteilerkette zwischen Produzenten und Konsumenten, aber auch Fortschritte in der chemischen Synthese von Stoffen, die die Beschaffenheit und Haltbarkeit von Nahrungsmitteln künstlich beeinflussten, erleichterten verfälschende Eingriffe.⁸⁴ Die Mitte der 1880er Jahre in Dresden und in Bayern auftretenden Bierverfälschungen wurden zwar zur Anklage gebracht. Allerdings hielt sich das mediale Interesse an diesen Prozessen in Grenzen, da die Verfälschungen keine gesundheitsschädigenden Maßnahmen darstellten. Zu einem Reizthema der medialen Öffentlichkeit wurden staatliche Lebensmittelkontrollen erst, als die Presse von Vorkommnissen mit ausreichend Skandalpotenzial berichtete. Diese kompromittierten freilich alsbald die gesamte Lebensmittelbranche.⁸⁵

80 Vgl. RIESS, Jürgen: Vom alten Handwerk zur modernen Brotfabrik. Eine Technikgeschichte, in: Dresdner Geschichtsverein (Hrsg.): Geschichte der Familie Bienert, S. 29–37.

81 Zit. aus RIESS, Jürgen: Was aus dem Brotimperium wurde. Die Firmengeschichte nach 1900, in: Dresdner Geschichtsverein (Hrsg.): Geschichte der Familie Bienert, S. 65.

82 Vgl. STARKE, Brauhandwerk, S. 344 ff.

83 Vgl. ebd., S. 341 f. ELLERBROCK, Karl-Peter: Lebensmittelqualität, S. 168 ff.

84 GRÜNE, Jutta: Staatliche Überwachung von Lebensmittelqualität. Entstehung ihrer rechtlichen, wissenschaftlichen und institutionellen Prämissen, in: Teuteberg, Hans Jürgen (Hrsg.): Revolution am Esstisch, S. 251.

85 Die Frage, inwieweit im Kaiserreich die Zahl der Lebensmittelverfälschungen tatsächlich anstieg, oder ob dieser vermeintliche Anstieg eher aus einer in zunehmendem Maße für Verfäls-

Schon seit dem Ende der 1870er Jahre wurden regelmäßig wiederkehrend Massenvergiftungen nach dem Verzehr von Fleischkonserven registriert. Dabei stellte sich heraus, dass es sich in den allermeisten Fällen um amerikanische Corned Beef-Konserven handelte. Nachdem der Reichstag am 3. Juni 1900 das sogenannte *Fleischbeschaugesetz* verabschiedet hatte, wurden amerikanische Konserven deswegen vorübergehend vom Markt genommen. Aufsehen erregte auch der Fall einer Darmstädter Kochschule. Dort hatten sich 21 Personen nach dem Verzehr eines Salats, der aus Bohnen bestand, die in Blechbüchsen konserviert waren, schwerste, z.T. sogar tödliche Vergiftungen zugezogen. Die Konservenindustrie warb daraufhin in einer Anzeigenkampagne für die Unbedenklichkeit von Konserven und verwies darauf, dass ihre Produkte im Gegensatz zu privat hergestellten Konserven strengsten hygienischen Kontrollen unterzogen würden.⁸⁶ Weitere Vorfälle von Lebensmittelvergiftungen in Aachen, Köln, Leipzig und anderen Städten, die auf Fabrikkonserven zurückgeführt wurden, stellten sich nach Gutachten der Medizinalbehörden als Falschmeldungen heraus. Dennoch kam es zu öffentlichen Bekanntmachungen, in denen vor gesundheitlichen Bedenken beim Genuss von Fabrikkonserven gewarnt wurde. Auch die Margarine-Industrie, die schon in den 1890er Jahren im Rahmen der sogenannten „Margarinegesetze“ zum Politikum geworden war,⁸⁷ erlitt ein solcher Skandal. Im Jahr 1910 traten im Raum Hamburg und Holstein mehrere hundert Fälle auf, in denen Personen heftige Magenbeschwerden erlitten. Ursache waren, wie sich herausstellte, Margarineprodukte der Firma *Mohr*. Diese hatte in ihren Raffinierungsverfahren zur Kostenminimierung ausländische Pflanzenfette eingesetzt, die vermutlich nicht ausreichend auf ihre gesundheitliche Unbedenklichkeit getestet worden waren. Entgegen anderslautender Pressemitteilungen kam es aber amtlichen Statistiken zufolge zu keinerlei Todesfällen.⁸⁸ Zwischen den realen Ausmaßen der Lebensmittelskandale und deren medialer Darstellung klaffte, wie hieran deutlich wird, mithin eine erhebliche Lücke.

Das Beispiel der Firma *Mohr* verdeutlicht auch, dass sich viele Firmen aufgrund des gestiegenen Konkurrenzdrucks zu allen erdenklichen kostensen-

schungen sensibilisierten öffentlichen Wahrnehmung resultierte, wird ausführlich diskutiert in: HIERHOLZER, Nahrung nach Norm, S. 16–21.

86 Tatsächlich waren die in der Darmstädter Kochschule verwendeten Konserven keine industriellen Produkte, sondern von der Leiterin der Kochschule hergestellt worden.

87 In den letzten beiden Dekaden des 19. Jahrhunderts wurde die Margarineindustrie Ziel zahlreicher Anfeindungen vor allem aus dem Bereich der landwirtschaftlichen Interessenverbände. Die Debatten um die oft auch als Kunstbutter bezeichnete Margarine, zogen weite Kreise und wurden schließlich auf parlamentarischer Ebene im Reichstag verhandelt. In den Debatten, die 1887 und 1897 in die sogenannten „Margarinegesetze“ mündeten, ging es um die Begrenzung der Kunstbutterproduktion sowie um die klare Trennung von Natur- und Kunstbutter. Die Margarinefabrikanten, die sich 1896 in einer eigenen Vereinigung zusammenschlossen, argumentierten hingegen, dass derlei Begrenzungen und strengere Gesetze geradewegs die Einfuhr minderwertiger Produkte und Betrügereien provozierten. Vgl. HIERHOLZER, Vera: Nahrung nach Norm, S. 147–158.

88 Vgl. ELLERBROCK, Lebensmittelqualität, S. 168–183.

kenden Eingriffen in die materiale Beschaffenheit der Lebensmittel genötigt sahen. Für deren juristische Beurteilung gab es jedoch weder klare und einheitliche Regelungen bezüglich der Definition qualitativer Standards noch existierten aussagekräftige Präzedenzfälle. Die häufigsten Methoden zur Manipulation von Lebensmitteln waren der Entzug bestimmter Bestandteile, die künstliche Vermehrung von Gewicht und Volumen, die Zugabe von wertmindernden Stoffen oder das gezielte Überdecken von unangenehmen geschmacklichen und geruchlichen Eigenschaften. Besonders betroffen waren Milch, Fleisch und Mehl. Im fleischverarbeitenden Gewerbe kam es vor, dass Wurst durch gefärbtes und mit Wasser versetztes Mehl gestreckt wurde. In ähnlicher Weise verfuhr man mit Mehl, das sowohl mit unschädlichen vegetabilischen Substanzen als auch mit weitaus weniger genießbaren Stoffen wie Kreide, Gips und Kalk versetzt wurde. Milch wurde besonders häufig zum Ziel manipulierender Eingriffe. Oft war sie bis zu einem Anteil von 50 % mit Wasser verdünnt. Um die dadurch bedingten Unterschiede in Geschmack und Konsistenz wieder auszugleichen, setzte man der Milch Mehl, Gummi, Seife oder zerkleinertes Kalbshirn zu. Sogar bereits verdorbene Milch wurde unter Zusatz von Konservierungsstoffen in den Handel gebracht. Für die Gesundheit der Verbraucher waren vor allem solche Fälle bedenklich, bei denen Milch- oder Fleischprodukte in den Handel gelangten, die von kranken Tieren stammten.⁸⁹

Angesichts dieser Missstände sowie der Tatsache, dass zur Jahrhundertwende bereits 50 % aller Lebensmittel industriell ver- oder bearbeitet wurden,⁹⁰ gewannen gesetzliche Regulierungen der Lebensmittelqualität und entsprechende Kontrollinstanzen immer größere Relevanz. In einigen Bundesstaaten wie Bayern, Baden Württemberg und Sachsen existierte schon vor der Reichsgründung eine diesbezügliche Rechtsgrundlage.⁹¹ Auf Reichsebene wurde 1879 mit dem *Gesetz, betreffend den Verkehr mit Nahrungsmitteln, Genussmitteln und Gebrauchsgegenständen* versucht, eine einheitliche juristische Grundlage zu schaffen, um dem Problem der Lebensmittelverfälschungen zu begegnen. Ziel waren ein umfassender Schutz der Verbraucher und strengere strafrechtliche Sanktionierungen der Täter. Allerdings haftete dem Gesetz das Problem an, dass es keine präzisen Bestimmungen enthielt, wie der Tatbestand der Verfälschung zu definieren sei, bzw. wie bestimmte Qualitätsmaßstäbe normiert werden sollten.

Bayrische Chemiker unternahmen als erste den Versuch, diesen Zustand der Rechtsunsicherheit durch einen Katalog einheitlicher Beurteilungskriterien hinsichtlich der Qualität von Lebensmitteln zu beheben. Das Kaiserliche Gesundheitsamt, das 1876 vom Reichsministerium des Innern eigens als Vermittlungsorgan zwischen Wissenschaft und den staatlichen Gesundheitsbehörden geschaffen worden war, nahm sich dieser Vorlagen, die bald auch den Konsens der deutschen Chemiker repräsentierten, an und veröffentlichte sie. Diese Kri-

89 Vgl. GRÜNE, Staatliche Überwachung, S. 251.

90 Vgl. SPIEKERMANN, Uwe: Was ist Lebensmittelqualität? Ein historischer Rückblick, in: Ernährungsumschau, Jg. XLV, 1998, S. 200.

91 Vgl. HIERHOLZER, Nahrung nach Norm, S. 69.

terien besaßen jedoch keine Rechtsverbindlichkeit, weswegen der Bund Deutscher Nahrungsmittel-Fabrikanten und -Händler bald eine eigene Liste von Qualitätsnormen herausbrachte. Dieser Auslegungskonflikt veranlasste den Reichsgesundheitsrat in den folgenden Jahren unter Zusammenarbeit mit beiden Interessengruppen weitere Entwürfe für rechtsverbindliche Qualitätsrichtlinien zu verfassen. Eine abschließende Lösung wurde allerdings erst im Jahr 1927 durch ein rundum erneuertes und stark erweitertes Rahmengesetz gefunden.⁹²

Trotz Problemen in der juristischen Anwendung und Auslegung, war das Nahrungsmittelgesetz Anlass für den stetigen Ausbau einer institutionellen Infrastruktur zur allgemeinen Überwachung der Lebensmittelsicherheit. Die konkrete Organisation der Kontrollmaßnahmen blieb den einzelnen Bundesstaaten überlassen. Eine für diesen Zweck eingesetzte Expertenkommission gab die Empfehlung aus, Gesundheitsausschüsse bestehend aus Sachverständigen zu gründen, die der Gesundheitspolizei beratend zur Seite stehen sollten.⁹³ Die Frage, welche Personen und Berufsgruppen als Sachverständige hinzugezogen werden sollten, sorgte anfangs für Streitigkeiten.⁹⁴ Viele Kommunen beauftragten zunächst private Laboratorien mit der Untersuchung von Lebensmittelproben. Eine große Zahl dieser Laboratorien wurde später jedoch in städtische Untersuchungsanstalten überführt. In Dresden, wo die Lebensmittelüberwachung zuerst zum Aufgabenbereich der städtischen Wohlfahrtspolizei gehörte, wurde die Kontrolle von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen in das 1896 gegründete *Chemische Untersuchungsamt* eingegliedert. Zu dessen Aufgaben zählten die Überwachung des Lebensmittelverkehrs, die Kontrolle von Waren, die an städtische Anstalten geliefert wurden, Trinkwasseranalysen, hygienisch-physiologische Untersuchungen für Krankenhäuser und die Begutachtung potenziell gesundheitsschädlicher Waren.⁹⁵

Zu den zwischen staatlichen Lebensmittelchemikern und Industrievertretern strittigsten Fragen auf dem Gebiet der Lebensmittelüberwachung gehörte die Einschätzung der Lebensmitteltauglichkeit diverser Konservierungs- und Färbungsstoffe. Künstliche Stoffe wie u. a. Phosphat, Schwefelsäure, Milchsäure, Formaldehyd, Kupfersalze, Bor- und Salizylsäure wurden schon seit längerem zur Haltbarmachung von Fleischwaren, Eigelb, Kaviar, Gemüse- und Fischkonserven sowie bei der Produktion von Fruchtsäften eingesetzt. Ihre Verwendung war gleichwohl umstritten. Auf Erlass des Reichskanzlers waren Bor- und Salizylsäure sowie Formaldehyd für die Fleischkonservierung bereits im Jahr 1902 verboten worden. Die Versuchsreihen, die der Beurteilung der Schädlich-

92 Vgl. GRÜNE, Staatliche Überwachung, S. 251–253; ELLERBROCK, Lebensmittelqualität, S. 129–131.

93 Vgl. HIERHOLZER, Nahrung nach Norm, S. 96 f.

94 Vor diesem Hintergrund etablierte sich die Lebensmittelchemie als eigenständiges akademisches Berufsfeld. Vgl. GRÜNE, Staatliche Überwachung, S. 254.

95 Vgl. STARKE, Brauerhandwerk, S. 340 f. Eine Übersicht über die Gründungen von Lebensmitteluntersuchungsämtern im Gebiet Preußens findet sich in: BURGHOLZ, Privater Lebensmittelverbrauch, S. 121.

keit von Konservierungsmitteln zugrunde lagen, wurden hinsichtlich ihrer Aussagekraft von den Lebensmittelfabrikanten in Zweifel gezogen. Sie kritisierten vor allem, dass die Versuchsanordnungen oft mit großen Mengen der genannten Stoffe durchgeführt worden waren. De facto, so die Entgegnung der Lebensmittelhersteller, würden die Konservierungsstoffe aber in deutlich geringeren Konzentrationen eingesetzt. Es gab jedoch auch Fälle, in denen im Falle wissenschaftlich kontroverser Einschätzungen zugunsten der Lebensmittelfabrikanten entschieden wurde – so etwa bei Konservierungsmethoden, die auf der Verwendung von Benzoesäure basierten. Auch das Verbot der Kupfergrünung von Erbsen- und Bohnenkonserven wurde aufgehoben, nachdem verschiedene wissenschaftliche Untersuchungen zu der Einschätzung geführt hatten, dass der Grad der Toxizität dieser Methode deutlich geringer ausfiel als vorher angenommen. Trotz vieler weiterer Auseinandersetzungen zwischen Lebensmittelkontrolleuren einerseits und Fabrikanten andererseits, z. B. um die Frage der Mindestanteile natürlicher Rohstoffe bei Schokolade oder Marmelade, gelang es der staatlichen Lebensmittelüberwachung mehr und mehr rechtsverbindliche Standards für die Sicherung der Lebensmittelqualität zu setzen. Allerdings erstreckte sich ihr Einflussbereich nur auf den industriellen, nicht aber auf den privaten Bereich, was insofern problematisch war, als in einigen Kochbüchern die Verwendung der in Frage stehenden Konservierungsmittel noch immer empfohlen wurde.⁹⁶

Die durch das Zusammenwirken von Lebensmittelchemie und Lebensmittelüberwachung immer präziser ausbuchstabierte Unterscheidung zwischen natürlicher und verfälschter Beschaffenheit eines Nahrungsmittels war einer von mehreren Effekten eines immer stärker von der Wissenschaft beeinflussten Ernährungsparadigmas. Nahrungsmittel entwickelten sich zunehmend zu standardisierten Produkten, deren Normierung sich gleichermaßen aus den Vorgaben technisch rationalisierter Produktion, stoffwechselrelevanter Kostsätze sowie den Qualitätsvereinbarungen von Industrie und Lebensmittelüberwachung ergaben.⁹⁷ Im folgenden Abschnitt soll skizziert werden, wie diese Entwicklung von Seiten derjenigen aufgefasst wurde, die mit dem Thema Essen aus kulinarisch-gastronomischer Perspektive befasst waren.⁹⁸

96 Vgl. ELLERBROCK, Lebensmittelqualität, S. 144–167.

97 Hierzu SPIEKERMANN, Uwe: Warenwelten. Die Normierung der Nahrungsmittel in Deutschland 1850–1930, in: Mohrmann, Ruth-Elisabeth (Hrsg.): Essen und Trinken in der Moderne, Münster u. a. 2006, S. 99–124.

98 Die Frage, wie die zunehmende Normierung und Verwissenschaftlichung der Nahrung in den Reihen der Köche wahrgenommen wurde, wird im vierten Teil dieser Arbeit thematisiert, vgl. Kap. 4.3.

2.4 Industrielle Lebensmittelproduktion und Lebensmittelüberwachung in der Wahrnehmung der Köche

Im Zuge technischer Innovationen und eines sich auf Massenkonsum umstellenden Nahrungsmittelsektors gelangte eine Vielzahl neuer Produkte auf den Markt: *Liebigs Fleischextrakt*, *Dr. Oetkers Backpulver* oder *Maggis Suppenwürze*, um nur die bekanntesten zu nennen.⁹⁹ Die gastronomische Fachpresse, die diese Transformationsprozesse aufmerksam begleitete, machte an diesen Entwicklungen eine gleichsam die Kochkunst betreffende Umbruchphase fest: „Mit dem kolossalen Umschwung, den die Entwicklung von Industrie und Technik durch Verbesserung der Verkehrswege, Schaffung geeigneter Aufbewahrungsräume und Präparate für Nahrungsmittel im vorigen Jahrhundert herbeiführte, brach auch für die Kochkunst eine neue Zeit an, sogar der Staat fing an, sich für dieses Metier zu interessieren und schuf zum Wohle seiner Bürger Nahrungsmittelgesetze, welche die Einfuhr ausländischer Produkte zu regeln und deren einwandfreie Beschaffenheit zu überwachen hatte.“¹⁰⁰ Die Tatsache, dass der Ernährung nun auch von staatlicher Seite große Aufmerksamkeit entgegengebracht wurde, währte man als einen für die Kochkunst insgesamt glücklichen Umstand. Auch mit den weiteren Aspekten des Industriezeitalters setzte man sich beflissen auseinander.

Vielen Nahrungsmittelinnovationen begegnete man in den Kochkunstzeitschriften im Modus distanzwahrender Anerkennung. So heißt es in der Zeitschrift *Höfische und Herrschaftliche Küche*: „Die Verfeinerung (oder vielleicht auch die Verkünstelung) des Geschmacks hat es mit sich gebracht, daß die moderne Küche in die Reihe der ihr fast unerlässlich gewordenen Hilfsmittel eine Anzahl von Surrogaten aufgenommen hat, die sich im Laufe der Jahre ein gewisses Bürgerrecht erworben haben, und denen der Fachmann auf Grund ihrer teilweise hohen Vollkommenheit eine gewisse Beachtung nicht mehr versagen kann.“¹⁰¹ Die Aufmerksamkeit galt den sogenannten Fertigpräparaten vor allem da, wo man es im Bereich der Gastronomie mit gestiegenen Arbeitsanforderungen zu tun hatte: „Die moderne Küche, einerlei ob im Hotel, Restaurant oder im Privathaus, muß gezwungen durch die Macht von mancherlei Umständen immer mehr zu fertigen Präparaten und Hilfsmitteln ihre Zuflucht nehmen. Zum großen Teil fährt sie auch nicht schlecht dabei, vorausgesetzt, daß man in der Wahl der Fabrikate vorsichtig ist, denn neben den vielen guten Präparaten wird auch viel minderwertiges fabriziert und angepriesen.“¹⁰² Wie das Zitat zeigt, wurden die fertigen Präparate vor allem aus Gründen der Arbeiterleichterung befürwortet. Sie galten als ein gut aufzubewahrendes Hilfsmittel zur Vereinfachung

99 Hierzu ausführlich TEUTEBERG, Hans Jürgen: Die Geburt des modernen Konsumzeitalters. Innovationen der Esskultur seit 1800, in: Freedman, Paul (Hrsg.): Essen. Eine Kulturgeschichte des Geschmacks, Darmstadt 2007, S. 240 ff.

100 „Die Entwicklung der Kochkunst“, in: HÖFISCHE KÜCHE, Jg. VIII, 1911, S. 1.

101 „Gebräuchliche Surrogate in der modernen Küche“, in: HÖFISCHE KÜCHE, Jg. VII, 1911, S. 192.

102 „Fertige kulinarische Präparate“, in: KOCHKUNST IX, Jg., 1907, S. 126.

chung von „difficilen“ Zubereitungsprozessen. Favorisiert wurden besonders Fertigpräparate mit aromatisierenden Eigenschaften wie Worcestershire Sauce, Mayonnaise, Remouladensauce oder Sardellenbutter.¹⁰³ Für die Zwecke der gehobenen und exquisiten Küche gab es sogar ausgefallener Aromatisierungsprodukte, wie ein Präparat der Firma *H. Thiemann* aus Dessau, mit dem man Saucen einen künstlichen Wildpretgeschmack verleihen konnte.¹⁰⁴ Die wohl bedeutendste Rolle unter den aromatisierenden Surrogaten spielte zweifelsohne Maggis Suppenwürze.¹⁰⁵ Einige Fachautoren schätzten die künstlichen Würzmittel als Mittel zur Verbesserung des Geschmacks,¹⁰⁶ vor allem, wenn sie den Vorzug besaßen, den Eigengeschmack einer Speise nicht zu überdecken.¹⁰⁷ In dieser Funktion wurden sie häufig verwendet, um den aufwendigen Herstellungsprozess der Saucen zu verkürzen.¹⁰⁸

Die Bezeichnung „Geschmackverbesserungsmittel“ suggerierte jedoch bereits, dass die künstlichen Präparate eine geschmacklich unvollkommene bzw. nicht sorgfältig ausgeführte Zubereitung auszubessern hatten. Für einen Koch, der etwas auf sich hielt, war dies nicht akzeptabel.¹⁰⁹ Kritische Stimmen wandten deshalb ein, dass bei der Verwendung von künstlichen Aromen nicht die geschmackliche Güte erreicht werde, die man mit den üblichen Zubereitungsverfahren erzielte. So monierte Henry Meunier in der *Kochkunst*, dass kein Fleischextrakt die Qualität einer vom Koch selbst hergestellten Glace de viande

103 Vgl. ebd. Der Artikel wirbt besonders für die hohe Qualität der Fabrikate der Firma Türk & Pabst aus Frankfurt a. M.

104 Vgl. „Wildpret-Geschmack“, in: KÜCHE, Jg. XX, 1901, S. 365.

105 Dem Produkt der schwäbischen Firma wurde gleich in der ersten Ausgabe der Zeitschrift *Kochkunst* ein Preisausschreiben sowie ein ausführlicher Artikel über Herstellung und Vertrieb gewidmet. Vgl. „Vom Preisausschreiben der Firma Maggi G. m. b. H. in Berlin“, in: KOCHKUNST, Jg. I, 1899, S. 86. Zu dem Preisausschreiben hatte die Firma Maggi aufgerufen. Die drei erstprämiierten Arbeiten (bei 51 Einsendungen) wurden auch abgedruckt. Vgl. ebd. Den dritten Preis dieses Preisausschreibens gewann der aus Dresden Plauen stammende Moritz Richter, der später Schriftleiter der Zeitschrift *Die Küche* wurde.

106 So bemerkt ein Autor namens H. Terp: „Die in Frage kommenden Surrogate haben den Zweck, entweder die Qualität der Speisen zu verbessern oder ihnen irgend ein Charakteristikum zu verleihen.“ „Gebräuchliche Surrogate in der modernen Küche“, in: HÖFISCHE KÜCHE, Jg. VII, 1911, S. 192..

107 „Die Kochkunst als physiologische Notwendigkeit“, in: KOCHKUNST, Jg. VII, 1905, S. 206.

108 Vgl. hierzu HAERTL, Wilhelm: Großes Restaurationskochbuch. Ein Hand- und Nachschlagewerk der modernen Restaurationsküche hervorgegangen aus einem Preisausschreiben des Internationalen Verbandes der Köche, Frankfurt a.M. 1905, S. 277. Auch Moritz Richter lobte die Maggi-Würze in der erläuternden Vorrede zu den Rezepten, die er im Rahmen des „Maggi-Preisausschreibens“ kreiert hatte. Die Suppenwürze sei z. B. dann hilfreich, wenn es gelte, eine Sauce von weisser Farbe herzustellen. „Bisher ging man hierbei den Haupthindernissen dadurch aus dem Wege, dass man nur weisses Wurzelwerk zum Einpassieren oder in die Mirepoix verwendete, alles andere aber – natürlich auf Kosten des Wohlgeschmackes – wegliess. Jetzt kann man überhaupt auf das Wurzelwerk verzichten, da Maggi einen mehr als ausreichenden Ersatz gewährt.“ „Vom Preisausschreiben der Firma Maggi G. m. b. H. in Berlin“, in: KOCHKUNST, Jg. I, 1899, S. 122.

109 Vgl. HAERTL, Restaurationskochbuch, S. 277.

erreichen könne.¹¹⁰ Andere Kritiker machten auf die gravierenden Verfälschungen bei Gewürzpulvern aufmerksam: „Oft enthalten solche Pulver keine Spur von dem, was der Name anzeigt und bestehen nur aus ähnlich aussehenden Substanzen, deren Geruch durch einige Tropfen ätherischen Oels korrigiert ist. In anderen Fällen ist nur Abfall und Staub der betreffenden Gewürze vorhanden oder dieselben sind vor dem Verkauf durch einen Extraktionsprozeß des allein wertvollen ätherischen Oels beraubt.“¹¹¹

Ein weiteres prominentes Produkt industrieller Lebensmittelherstellung, dessen Geeignetheit für die Zwecke des Kochens diskutiert wurde, war die oft als ‚Kunstbutter‘ bezeichnete Margarine. Auch hier gab es seitens der Köche Einwände. Margarineprodukte seien, so wurde kritisiert, zum Braten untauglich, „weil ihnen die Eigenschaft der Naturbutter, zu ‚bräunen und zu steigen‘ kein Chemiker und kein Fabrikant beibringen kann“.¹¹² Neben der geschmacklichen Einbuße sprach demzufolge gegen die Verwendung von Margarine, dass bestimmte, für eine hohe kulinarische Güte wichtige Zubereitungsformen mit dieser nicht umgesetzt werden konnten.

Weniger Vorbehalte gab es gegen Lebensmittel, die in Form von luftdicht verschlossenen Gläsern oder Blechdosen konserviert wurden. Erstens trugen sie nicht den Makel an sich, „Zusätze und Ersatzmittel, d. h. billige Surrogate statt des theuren Rohmaterials“¹¹³ zu verwenden. Zweitens boten sie für gastronomische Großeinrichtungen unschätzbare Vorteile. Sie konnten das ganze Jahr über auf Vorrat gehalten werden und gewährleisteten im Bedarfsfall eine unverzügliche Verarbeitung, weswegen der Dresdner Küchenchef Curt Busolt sogar von dem „Segen“ sprach, den die Konservenindustrie darstellte.¹¹⁴

110 Vgl. „Kadavermehl und Gummiarabicum als Fleischextrakt“, in: KOCHKUNST, Jg. III, 1901, S. 342. Der Autor, Henry Meunier, gestand zu, dass „man sich in der Küche fertiger Präparate bedienen“ dürfe – hier nennt er vor allem „Geschmacksverbesserungsmittel, die aus Pflanzen, Kräutern und Gewürzen hergestellt werden“. Dennoch stellt er als Minimalanforderung, dass „sie aus den Stoffen hergestellt sein müssen, die wir an deren Stelle verwenden würden.“ Ebd.

111 „Die Verfälschung der Gewürze“, in: KOCHKUNST, Jg. VIII, 1906, S. 29.

112 Ebd. Bezüglich der konkreten Nachteile von Margarine heißt es da: „[...] sie [die Margarinen, B. K.] zergehen und werden heiß wie Oel und Fett, während die wässerigen Bestandteile rasch verdunsten. Bei der Naturbutter haben wir in der sogenannten Molke, dem Bodensatz, einen erwünschten Bundesgenossen beim Braten, sie verhindert ein Ueberhitzen der Butter oder zeigt uns wenigstens durch das Bräunen an, daß wir ohne Gefahr für unser Beefsteak nicht stärkere Hitze geben dürfen.“ Ebd.

113 „Ein Blick in eine Konservenküche“, in: KOCHKUNST, Jg. II, 1900, S. 139.

114 „Tischlein deck‘ dich. Ein Blick in den Betrieb einer modernen Stadtküche“, in: HÖFISCHE KÜCHE, Jg. VII, 1911, S. 134. „Welch Segen ist diese Industrie für die Ernährung der Massen [Busolt zielt hier im speziellen auf die „Massen“, die in einem großen Hotelbetrieb verpflegt werden müssen, B. K.] geworden.“ Ebd. Busolts Beitrag ist auch zu entnehmen, welche Lebensmittel in Hotelbetrieben in welcher Weise vorrätig gehalten wurden: „Hier finden wir in Büchsen und Gläsern Gemüse und Obst aller Art, vom einfachsten bis zum kostbarsten. Nicht gering ist darunter die Menge des ‚Selbsteingekochten‘, denn jeder Koch hat in dieser Beziehung seine eigenen Methoden und Spezialitäten. Daneben stehen die ausländischen Saucen und Würzungen, sowie in Säckchen und Büchsen Mehle, Leguminosen u. s. w. Hier finden wir aber auch neben konservierten Schildkröten, Austern und Hummern, Lachsen die eigenen Produkte, wie z. B. in Fett eingelegte Rebhühner, Wachteln und Hasen, [...]“. Ebd.

Allerdings setzte das voraus, dass die Konservierung mit der entsprechenden Expertise durchgeführt wurde,¹¹⁵ d. h. gewisse Qualitätsstandards beachtet wurden. Was diese anbelangte, hatte der zum Vorstand des Internationalen Verbands deutscher Köche gehörende Alexander Mathis¹¹⁶ ein überaus gutes Bild von der deutschen Konservenindustrie: „Mit berechtigtem Vertrauen halten wir uns deshalb an unsere einheimischen, allen Anforderungen der Hygiene entsprechenden Konserven.“¹¹⁷ Scharf verurteilt wurden allerdings Konservierungsverfahren, die auf Salicyl- oder schweflige Säuren zurückgriffen.¹¹⁸

Insgesamt bewegte sich die Haltung der Köche zu den Innovationen der Nahrungsmittel- und Konservenindustrie je nach kulinarischem Anspruch zwischen vorsichtiger Zustimmung und abwägender Zurückhaltung. Zwar schätzte man sie als Hilfsmittel, mittels derer sich Zubereitungsprozesse vereinfachen ließen und die daher in einer schnelllebiger werdenden Zeit große Vorteile brachten. Dass der Koch sein Handwerk fachlich wirklich beherrschte, stellte er allerdings erst dann unter Beweis, wenn er hohe geschmackliche Qualität ohne künstliche Hilfsmittel erzielte. Deshalb und letztlich auch aus dem Grund, dass vorproduzierte oder künstliche Lebensmittel selten an die geschmackliche Qualität frisch und von Hand zubereiteter Speisen heranreichten, gehörte der Verzicht auf Surrogat- und Fertigpräparate zum Qualitätsethos der exquisiten Küche.

Auch Lebensmittelverfälschungen wurden in der gastronomischen Fachpresse ausführlich thematisiert. Geschildert wurden beispielsweise die immer subtiler werdenden Manipulationsmethoden¹¹⁹ sowie die politischen und juristischen Auseinandersetzungen um konservierende Zusätze und die materiale Zusammensetzung von Lebensmitteln.¹²⁰ Als Reaktion auf die Lebensmittel-

115 Diesbezüglich fanden sich in den hier zitierten Zeitschriften ausführliche Empfehlungen und Ratschläge, da, wie man dort lesen konnte, „es manchem jungen Kollegen bei dem öfters etwas übereilten und mangelhaften Bildungsgang nicht vergönnt ist, einen näheren Einblick in die Herstellung der Konserven zu bekommen [...]“ „Das Konservieren in Dunst“, in: KOCHKUNST, Jg. II, 1900, S. 203. Vgl. u. a. „Fischkonserven“, in: KOCHKUNST, Jg. II, 1900, S. 355; „Das Konservieren von Ragouts“, in: KOCHKUNST, Jg. IV, 1902, S. 227; „Konservierung von Obst durch Kälte“, in: ebd., S. 301; „Gemüse in Salzwasser konserviert“, in: KOCHKUNST, Jg. VI, 1904, S. 159.

116 „Der moderne Mensch kann ihrer nicht mehr entraten, helfen sie doch Zeit, Geld und Arbeit sparen.“ „Am Hohentwiel“, in: KOCHKUNST, Jg. VIII, 1906, S. 240.

117 Ebd. Hintergrund dieser Stellungnahme waren „Enthüllungen über das ungeheuerliche Treiben der amerikanischen Fleischkonserven-Fabriken“ und die durch die deutsche Lebensmittelüberwachung daraufhin verhinderte Einfuhr amerikanischer Konserven. Vgl. ebd., S. 239 f.

118 Vgl. „Salizylsäure in Früchten“, in: KOCHKUNST, Jg. VII, 1905, S. 43, 48.

119 Vgl. exemplarisch „Entdeckung von Nahrungsmittelverfälschungen durch das Mikroskop“, in: KOCHKUNST, Jg. XII, 1910, S. 249.

120 Prominent ist ein Fall, in dem es um Verfälschungen bei der Herstellung von Schokolade ging. Die in der Folge erlassenen gesetzlichen Bestimmungen sahen einen Mindestanteil an Kakao von 30 Prozent vor. Vgl. „Fälschung von holländischen Kakao und Schokolade“, in: HÖFISCHE KÜCHE, Jg. VIII, 1912, S. 108 f.

skandale forderten die Autoren die Einhaltung der schon bestehenden hygienischen Standards sowie strengere und ausgedehntere Kontrollen.¹²¹

Ging es um ausländische Lebensmittel, schwangen in den Berichten oft auch Töne nationaler Überheblichkeit mit. Schokoladenartikel aus den Niederlanden wurden etwa als „Massenartikel“, die vorsichtshalber „einer gründlichen Untersuchung zu unterziehen“¹²² seien, betrachtet. Der amerikanischen Fleischkonservenindustrie schrieb man in Folge der Vergiftungsfälle abschätzig ins Stammbuch: „Die Konservenfabriken der Neuen Welt, die sich bisher so gern als Vorbilder für unsere Industriellen aufspielten und in oft geradezu bombastischen Reklamen ihre nunmehr ‚erkannten‘ Produkte als über alle anderen erhaben darstellten, täten gut daran, sich einmal die mustergültigen Betriebe unserer Nahrungsmittel-Industrie anzusehen und, im Interesse der Menschheit, daraus ihre Lehre zu ziehen.“¹²³

Allerdings kam man nicht umhin, auch über mangelnde Hygienestandards in den Reihen der deutschen Gastronomie zu berichten. Die *Höfische und Herrschaftliche Küche* beklagte in der Juli-Ausgabe des Jahres 1910, dass sich „seit einiger Zeit die Fälle mehren, in denen grobe Ungehörigkeiten im Betriebe von Gasthäusern (Hotels, Gastwirtschaften) zu gerichtlichen Verhandlungen und Verurteilungen geführt haben. Es handelt sich hierbei in der Regel nicht um

121 Beispielsweise beanstandete ein Redakteur der Höfischen Küche die mangelhaften Kontrollverfahren bei der Fischlagerung in großen Hafenanlagen. Vgl. „Die Gefahren des Fleischgenusses“, in: HÖFISCHE KÜCHE, Jg. VIII, 1912, S. 110f. Hierzu auch „Seltsame Fleischkost“, in: HÖFISCHE KÜCHE, Jg. VI, 1910, S. 194.

122 „Fälschung von holländischen Kakao und Schokolade“, in: HÖFISCHE KÜCHE, Jg. VIII, 1912, S. 108. Der Beitrag geht auf ein juristisches Verfahren ein, bei dem ein deutscher Schokoladenfabrikant wegen Verfälschungen hinsichtlich des Kakaoanteils angeklagt war. In den Niederlanden war dieser Prozess, wie man in dem Beitrag erfährt, von der Firma Dr. Van Hamel Roos & Harmens mit Aufmerksamkeit verfolgt und zum Anlass genommen worden, in einer Stellungnahme auf eine Einführung der in diesem Prozess zur Anwendung gekommenen Lebensmittelrichtlinien auch im holländischen Gesetz zu drängen. Der Verfasser des Beitrags sah angesichts der Tatsache, dass eine niederländische Firma Zweifel ob der Integrität der landmännischen Produkte hegte, seinen Verdacht bestätigt, dass die billigen Preise der niederländischen Schokoladen nur durch Verfälschungen zustande kommen könnten.

123 „Am Hohentwiel“, in: KOCHKUNST, Jg. VIII, 1906, S. 240. In einer vier Jahre zuvor erschienenen Ausgabe der Kochkunst zollte man derselben amerikanischen Fleischkonservenindustrie noch die größte Bewunderung und beschrieb ausführlich die automatisierte Massenproduktion, beginnend bei der Schlachtung der Tiere bis hin zu deren Verpackung in Dosen, etc. Vgl. „Die Schlachthöfe in Chicago“, in: KOCHKUNST, Jg. IV, 1902, S. 254. Möglicherweise lieferte das 1906 erschienene und für Furore sorgende Buch *Der Dschungel* den Anlass für die herbe Kritik Mathis'. Der amerikanische Schriftsteller und Journalist, Upton Sinclair, hatte darin die hygienischen Missstände und die ausbeuterischen Arbeitsbedingungen der Chicagoer Fleischkonservenindustrie beschrieben. Diesbezüglich aufschlussreich, weil mit einem umfangreichen Anhang ausgestattet, der aus historischer Sicht auf die gesellschaftlichen und ökonomischen Hintergründe eingeht, ist die folgende Ausgabe: SINCLAIR, Upton: *The Jungle*. An authoritative Text. Contexts and Background Criticism, edited by Clare Virginia Eby, New York/London 2003.

kleine und unbedeutende Betriebe, sondern teilweise um groß vielbesuchte Hotels und Restaurants, z. B. in München und Berlin.“¹²⁴

Lebensmittelstandards und deren Kontrolle wurden von den Köchen als sinnvolle Maßnahmen erachtet. Die dadurch gewährleistete Lebensmittelqualität wurde sogar als distinktives Merkmal gegenüber den Produkten anderer Nationen hervorgehoben. Die hygienischen Maßstäbe, die im Kontext der Lebensmittelproduktion zur Anwendung gelangten, legte man auch an die eigene Branche an. Eine Vielzahl von Artikeln widmete sich deshalb den hygienischen Standards in Großküchen.¹²⁵ Es nimmt daher nicht Wunder, dass im Rahmen der Dresdner Kochkunstausstellung von 1909 das *Chemische Untersuchungsamt der Stadt Dresden* mit einem eigenen Stand vertreten war. Man präsentierte u. a. eine „Sammlung echter und verfälschter Gewürze nebst den wichtigsten Verfälschungsmitteln“ sowie „einige Apparate zur vorläufigen Prüfung von Nahrungsmitteln.“¹²⁶ Die intensive Auseinandersetzung mit Aspekten der Lebensmittelqualität und der Küchenhygiene sowie deren Präsentation im Rahmen von Kochkunstausstellungen können als Indiz dafür betrachtet werden, dass die aufkommenden Qualitäts- und Reinlichkeitsstandards nicht nur auf das Feld der Kochkunst übertragen, sondern auch bewusst in das medial inszenierte Bild professioneller Gastronomie integriert wurden.

2.5 Kulinarische Öffentlichkeit

In der Juni-Ausgabe des Jahres 1912 wusste *Die Höfische und Herrschaftliche Küche* von einem Vorfall zu berichten, den man ohne weiteres auch einen veritablen kulinarischen Skandal nennen könnte.¹²⁷ Was war geschehen? Der Chefredakteur der Zeitschrift, Oswald Kohut, hatte im Januar den Artikel „Ein Berliner Diner“ aus der Feder eines gewissen Eugen Brunfaut veröffentlichen lassen.¹²⁸ Darin setzte sich der Autor detailliert mit einem Menü aus „einem ersten Hause der Großstadt“¹²⁹ auseinander, mit der Absicht, wie er erläuterte, der Leserschaft

124 „Verkehr mit Nahrungsmitteln in Gasthäusern“, in: HÖFISCHE KÜCHE, Jg. VI, 1910, S. 193. „Es waren auch die groben Ungehörigkeiten, bei denen teils in ekelhafter Weise, teils aus minderwertigen Abfällen, wie Tafelabhub und ähnlichen Dingen, zubereitete Speisen den Gästen als vollwertige abgegeben worden waren, nicht etwa zufällige und vereinzelte Fälle, sondern gewohnheitsmäßige und in voller Absichtlichkeit ausgeführte.“ Ebd.

125 Vgl. exemplarisch „Sparsamkeit, Ordnung, Reinlichkeit, Geschick“, in: KOCHKUNST, Jg. II, 1900, S. 354 ff.

126 Vgl. Offizieller Katalog der Ausstellung für Deutsche Kochkunst und verwandte Gewerbe – Dresden vom 9.–14. Januar 1909, Dresden 1909, S. 24.

127 Vgl. „Ein Beitrag zur Lehre der deutschen Kochkunst“, in: HÖFISCHE KÜCHE, Jg. VIII, 1912, S. 170–176.

128 Vgl. „Ein Berliner Diner“, in: HÖFISCHE KÜCHE, Jg. VIII, S. 75–78. Der Artikel war bereits im Oktober 1910 schon einmal im *Berliner Tagesblatt* gedruckt worden. Dort trug er allerdings den Titel „Moderne deutsche Küche“.

129 Vgl. ebd., S. 75.

zu demonstrieren, dass „die deutsche Küche nicht tot“ sei. Sie lebe, fuhr er fort, und sei „reicher als man allgemein im Auslande“¹³⁰ annehme.

Brunfaut, der sich selber in der Öffentlichkeit als „Lehrer der Kochkunst“ bezeichnete,¹³¹ verdankte eine gewisse Prominenz dem Umstand, dass er der Bruder des Hoftraiteurs und Kochbuchautors Gustav Brunfaut (1852–1919) war.¹³² Zu einem Skandal wurde der Beitrag dadurch, dass sich „der berühmte Londoner Küchenmeister“¹³³ Rudolf von Görög¹³⁴ nach der Lektüre desselben veranlasst sah, der Redaktion einen geharnischten Leserbrief zukommen zu lassen. Darin merkte er mit Blick auf Brunfauts Ausführungen an, „daß es um die deutsche Kochkunst im allgemeinen noch schlecht bestellt ist, und daß die deutschen Kochkünstler noch recht viel von ihren französischen Kollegen und Lehrmeistern, wie z. B. A[uguste]. Escoffier, zu lernen haben, bevor sie instände sind, ein wirklich fehlerfreies Menu aufzustellen.“¹³⁵

Die Redakteure der *Höfischen Küche* beabsichtigten zunächst, mit Brunfaut über Görögs vernichtende Kritik zu beraten. Doch bevor es zu einer solchen Aussprache kommen konnte, hatte schon die französische Zeitschrift *Le Carnet d'Épiculture* Brunfauts Menü in einem Artikel, der „in einen Teil der französischen und englischen Tagespresse übergang“, ¹³⁶ einer weiteren vernichtenden Kritik

130 Ebd.

131 Ebd.

132 Gustav Brunfaut kochte, wie aus den Angaben seines *Handbuchs der modernen Kochkunst* hervorgeht, für den Großherzog von Mecklenburg Strelitz und war Ehrenmitglied diverser Kochkunstvereine. Vgl. BRUNFAUT, Gustav: *Handbuch der modernen Kochkunst*. Nach eigenen Erfahrungen und unter Benutzung der besten deutschen und französischen Quellen zusammengestellt. 2. Aufl., Selbstverlag 1900. Außerdem war er über lange Jahre Präsident des *Verbands Deutscher Köche*. Hierzu Kap. 3.

133 „Ein Beitrag zur Lehre der deutschen Kochkunst“, in: HÖFISCHE KÜCHE, Jg. VIII, 1912, S. 171.

134 Über Rudolf Görög war zu lesen, dass er Küchendirektor des New-Gallery-Restaurants in London war. Vgl. ebd., S. 108. Gemeinsam mit Auguste Escoffier und Théodore Gringoire gründete er am 25. Februar 1912 die *Ligue des Gourmands*, die sich zum Ziel gesetzt hatte, „Feinschmeckern und Kennern zu zeigen, wie man selbst die vollendetsten Erzeugnisse der Kochkunst ohne allzu hohe Kosten weiteren Kreisen zugänglich machen“ konnte. Vgl. „Das Bankett der Feinschmecker-Liga“, in: HÖFISCHE KÜCHE, Jg. VIII, 1912, S. 182.

135 Ebd. Zu erwähnen ist, dass Görög trotz der Kritik an Eugen Brunfaut den Leistungen seines Bruders Gustav Brunfaut hingegen große Anerkennung beimaß: „Wenn man sich selbst Lehrer der Kochkunst nennt und auch anerkannt große Verwandte hat, wie z. B. Gustav Brunfaut, braucht man noch lange nicht desselben Geistes Kind zu sein, und Sie speziell sollten sich lieber bescheiden zurückhalten, als in die Öffentlichkeit hinauszutreten und die Leute glauben zu machen, daß Herr Eugen Brunfaut ein ebenso großer Künstler, wie sein berühmter Verwandter ist.“ „Schlusswort zum Modellmenu des Herrn Eugen Brunfaut“, in: HÖFISCHE KÜCHE, Jg. VIII, 1912, S. 229.

136 Ebd. Die Anklage drehte sich, wie im weiteren Verlauf des Artikels noch ausführlich dargelegt wird, vor allem um den Punkt, dass der Artikel nach Ansicht Brunfauts und seines Anwalts nie hätte veröffentlicht werden dürfen. Brunfaut hatte zwar den seinerzeit im *Berliner Tagesblatt* erschienen Artikel der Redaktion mit dem Vermerk „zum gelegentlichen Abdruck“ zugesandt. Strittig war jedoch, inwieweit der Abdruck darüber hinaus juristisch eindeutig veranlasst wurde. Interessant ist, dass der Redakteur der *Höfischen Küche*, der den ganzen Sachverhalt darzulegen versuchte, nicht nur die Absicht hatte, aufzuzeigen, dass eine solche Einwilligung tatsächlich erteilt wurde. Er war zudem sichtlich bemüht, von dem peinlichen Missgeschick

unterzogen. Der Skandal nahm justiziable Ausmaße an als Brunfaut versuchte den verantwortlichen Redakteur der *Höfischen Küche* „für den ihm durch die Kritik des Auslands an dem Wert seiner Ausführungen erwachsenen ‚ideellen‘ Schaden auf gerichtlichem Wege ersatzpflichtig zu machen“.¹³⁷

Die Details über den Fortgang der Auseinandersetzung sind hier nicht weiter relevant. Interessant ist der Skandal vielmehr deshalb, weil er zum einen wertvolle Hinweise dafür liefert, welche kulinarischen Standards in den nobelsten Küchen seinerzeit gültig waren. Eine entsprechende Analyse folgt an späterer Stelle. Bemerkenswert ist zum anderen aber auch, dass offensichtlich die Voraussetzungen gegeben waren, die die publizistische Auseinandersetzung um eine dezidiert kulinarische Angelegenheit überhaupt erst ermöglichten – ein wichtiger Beleg dafür, dass sich Esskultur und Gastronomie in Deutschland in der ersten Dekade des 20. Jahrhunderts als ein kulturelles und diskursives Feld etabliert hatten. Priscilla Parkhurst Ferguson, die mit Blick auf die französische Küche den Begriff des „gastronomic field“ ins Spiel gebracht hat,¹³⁸ definiert ausgehend von bourdieuschen Theoremen, dass sich die Gastronomie als eigenständiges kulturelles Feld ab dem Moment konstituieren konnte, seit diese über eigene Institutionen und selbst gegebene normative Standards verfügte und somit in der Lage war, neue gesellschaftliche Entwicklungen in ihre eigenen Sprach- und Verhaltensregeln zu integrieren.¹³⁹ Alle diese Aspekte treffen mit Blick auf die deutsche Kochkunstszene um 1900 zu. Es gab Vereine und Verbände, die die Interessen von Köchen wahrnahmen und nach außen vertraten.¹⁴⁰ Ferner lagen publizistische Organe vor, in denen alle Themen rund um Beruf und Praxis der Köche diskursiv verhandelt werden konnten. Dazu zählen die in dieser Arbeit untersuchten Fachzeitschriften *Die Küche*, *Kochkunst und Tafelwesen* sowie *Höfische und Herrschaftliche Küche*.

Die Zeitschrift *Die Küche*, 1882 erstmalig veröffentlicht, diente zunächst als Vereinsheft des Vereins Berliner Köche. Seit dem 1. Januar 1901 wurde sie offiziell in die Hände des *Verbands Deutscher Köche* übergeben, als dessen Verbandsorgan sie fortan diente.¹⁴¹ Die um 1900 ca. 1000 Personen zählende Mitglieberschar des *Verbands Deutscher Köche* dürfte vermutlich die größte Abonnentengruppe ausgemacht haben. Leitender Redakteur war seit 1900 der aus den Reihen des *Ver-*

seiner Redaktion abzulenken, einen solch dilettantischen Beitrag überhaupt veröffentlicht zu haben, weswegen er en passant eintritt: „Wir gaben also den Artikel, *ohne ihm genau zu studieren*, bei Gelegenheit unserer Druckerei in Satz“. Vgl. „Ein Beitrag zur Lehre der deutschen Kochkunst“, in: HÖFISCHE KÜCHE, Jg. VIII, 1912, S. 170.

137 Ebd., S. 172.

138 Vgl. FERGUSON, Priscilla Parkhurst: A Cultural field in the making. Gastronomy in 19th-century France, in: Inglis, David/Gimlin, Debra/Thorpe, Chris (Hrsg.): Food, Bd. III, London/New York S. 114–154, hier besonders S. 114f.

139 Um den Eindruck zu vermeiden, der Begriff „Feld“ bezeichne einen abgeschlossenen Mikrokosmos, macht Ferguson deutlich, das jenes nicht isoliert neben anderen existiere, gerade weil die jeweiligen Akteure eingebunden sind „in a complex web of social, political, economic, and cultural relations“. Ebd., S. 115.

140 Hierzu ausführlicher Kap. 3.

141 Hierzu „Das Verbandsfest in Dresden“, in: KÜCHE, Jg. XXVIII, 1909, S. 397.

eins Dresdner Köche stammende Moritz Richter.¹⁴² Außer kulinarischen und gastronomischen Themen wurden arbeitsrechtliche und sozialpolitische Fragen erörtert sowie Verlautbarungen des Gesamtverbands und der zugehörigen Zweigvereine öffentlich gemacht.

Der *Internationale Verband der Köche* veröffentlichte seit dem Jahr 1899 ebenfalls eine Zeitschrift. Diese trug den Namen *Kochkunst* und wurde 1907 in *Kochkunst und Tafelwesen* umbenannt. Zu dieser Zeit zählte die Zeitschrift ca. 7000 Leser.¹⁴³ Die redaktionelle Leitung lag über lange Jahre in den Händen von Matthäus Carl Banzer. Im Gegensatz zur Zeitschrift *Die Küche* wurden in *Kochkunst und Tafelwesen* jedoch keine Verbandsinterna thematisiert. Dazu diente das 1897 gegründete Verbandsorgan *Zeitung der Köche*.¹⁴⁴

Die Zeitschrift *Die Höfische und Herrschaftliche Küche* wurde 1904 von Willy Fricke gegründet. Sie hatte ihren Verlagssitz genauso wie *Die Küche* in Berlin. Obwohl sie nominell keinem der beiden Köcheverbände angegliedert war, gab es offensichtlich gute Beziehungen zum Berliner Zweigverein des *Verbands Deutscher Köche*. Dieser hatte die Zeitschrift 1907 mit einer silbernen Medaille für verdienstvolle Leistungen ausgezeichnet.¹⁴⁵ Ihr spezielles Augenmerk lag, wie der Titel zu erkennen gibt und wie es im erläuternden Untertitel heißt, auf den „Interessen hoher und höchster Herrschaften sowie deren Beamte und Angestellte in allen technischen u. administrativen Angelegenheiten der Küche.“¹⁴⁶ Chefredakteur der Zeitung war bis zu seinem unerwarteten Tod am 12. November 1910 der ehemalige Theaterschriftsteller Richard Gollmer, der sich nebenbei durch eine Vielzahl gastrosophischer Schriften in der kulinarischen Fachwelt einen Namen gemacht hatte. Nach Gollmers Tod übernahm Oswald Kohut, der sich vorher um die Herausgeberschaft gekümmert hatte, die Redaktionsarbeit.¹⁴⁷

Einer der wesentlichen Faktoren für die Herausbildung des gastronomischen Feldes in der Moderne war das Anwachsen einer textlichen Basis zu Kulinarik und Gastronomie.¹⁴⁸ Dazu zählen sowohl praxisbezogene Literatur, wie sie in Kochbüchern und Rezeptsammlungen vorliegen als auch theoretisch reflek-

142 Richter erklärte in der Sitzung des Vereins Dresdner Köche am 07.03.1900 seinen Rücktritt als Vorstandsmitglied, um fortan seinen Verpflichtungen als Chefredakteur der *Küche* in Berlin nachgehen zu können. Vgl. „Sitzungsbericht 3. März 1900“, in: KÜCHE, Jg. XIX, 1900, S. 100.

143 Vgl. „Zum Schluß des neunten Jahrgangs“, in: KOCHKUNST, Jg. IX, 1907, S. 461.

144 Vgl. DRESCHER, Hennes (Hrsg.): *Museum für Kochkunst Frankfurt. Erinnern an ein Frankfurter Museum, das noch nicht wieder eröffnet wurde: das Frankfurter Kochkunstmuseum, Rödemark 2009*, S. 45 ff.

145 Hierzu die Titelseite des VI. Jahrgangs der Zeitschrift: HÖFISCHE KÜCHE, Jg. VI, 1910.

146 Ebd.

147 Vgl. „Richard Gollmer“, in: HÖFISCHE KÜCHE, Jg. VII, 1910, S. 31.

148 Des Weiteren nennt Ferguson fünf weitere strukturelle Faktoren, die die Entwicklung eines gastronomisch-kulinarischen Feldes bedingen: 1.) neue kulturelle und gesellschaftliche Bedingungen, die die Produktion von Nahrungsgütern nachhaltig steigern, 2.) spezielle Orte, die der Essenszubereitung und -konsumption vorbehalten sind, 3.) institutionalisierte Standards und Autoritäten, die Zustimmung bzw. Ablehnung von kulinarischen Produkten legitimieren, 4.) die Vernetzung mit den Disziplinen anderer kultureller Felder. Vgl. FERGUSON, *Cultural Field*, S. 117.

tierende Schriften. Die für den deutschen Kontext wichtigsten Beispiele beider Gattungen sollen im Folgenden vorgestellt werden.

In der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts waren ähnlich wie in Frankreich wichtige Texte entstanden, die sich mit kulinarischen Themen auf einer stärker theoretischen Ebene auseinandersetzten. Für diese Sorte von Texten etablierte sich in Deutschland der Begriff ‚gastrosophische Literatur‘. Dadurch, dass sich diese Texte nicht ausschließlich an ein Fachpublikum wandten, trugen sie dazu bei, kulinarische Themen zu popularisieren und eine breitere Öffentlichkeit in ein Wissen einzubeziehen, das sonst nur meist besser begüterten Experten zur Verfügung stand.¹⁴⁹

Zu den Autoren, deren Werke einen mehr oder weniger kanonischen Status innerhalb dieses literarischen Genres erlangt hatten, zählten auf französischer Seite, wo man statt von Gastrosophie von Gastronomie sprach, Alexandre Balthasar Laurent Grimod de La Reynière (1758–1837) und Jean Anthèlme Brillat-Savarin (1755–1826). Grimod de la Reynières journalistische Tätigkeit setzte die „littérature gourmande“ überhaupt erst in Gang. Er war Mitglied und Begründer diverser Clubs und Gesellschaften, die sich der Esskultur widmeten. Einer dieser Clubs war die *Jury dégustateurs*. Dieses Komitee traf sich einmal wöchentlich privat oder im Restaurant, um sich von Restaurateuren und Feinkosthändlern auserlesene Speisen auftragen zu lassen. Man verkostete die anonym servierten Gerichte und unterzog sie anschließend einer Bewertung. Diese Kritiken wurden wenig später in dem von Grimod im Jahr 1803 begründeten *Almanach des gourmands* veröffentlicht. Das Journal, das anfangs in großen Auflagen erschien, musste 1812 aus ungeklärten Umständen eingestellt werden. Trotz seines abrupten Endes hatte der Almanach eine mediale Diskursebene geschaffen, die einerseits schöpferische Energien bei den Köchen freisetzte, andererseits eine größere Nachfrage und ein stärkeres Bewusstsein für Esskultur initiierte.¹⁵⁰ Als Brillat Savarin 1825 sein Meisterwerk *Physiologie du goût* veröffentlichte, konnte er an die von Grimod de la Reynière ins Leben gerufene literarische Tradition anknüpfen. Wenngleich der Titel seines Werks viel stärker den Anschein eines gelehrten Traktates erweckt, sind an vielen Stellen auch erzählerische Passagen eingeflochten. Der Autor hegte die Absicht, in einem alle zeitgenössischen wissenschaftlichen Erkenntnisse miteinbeziehenden Ansatz, das gesamte Gebiet der Gastronomie zu beschreiben und zu systematisieren. Die Synthese aus gelehrter Abhandlung und unterhaltsamen Anekdoten kam bei den Lesern gut an und bescherte dem Buch in den kommenden Jahrzehnten eine rege Rezeption, sowohl im In- als auch im Ausland.¹⁵¹

Auf deutscher Seite waren Carl Friedrich von Rumohr (1785–1843), Gustav Blumenröder (1802–1853) und Eugen Baron von Vaerst (1792–1855) die herausragenden Protagonisten des gastrosophischen Schrifttums. Rumohr, der 1822 zunächst unter dem Namen seines Mundkochs, Joseph König, ein Buch mit dem

149 Vgl. hierzu BECKER, *Der Gourmand*, S. 256 ff.

150 Vgl. ebd., S. 279–290.

151 Vgl. ebd., S. 290–298.

Titel *Geist der Kochkunst*¹⁵² veröffentlicht hatte, war der einzige unter den gastrosophischen Autoren, der die sogenannte französische Küche geringschätzte. Er hielt stattdessen große Stücke auf die Küche Italiens. Mit Gustav Blumenröder, der ebenfalls unter Pseudonym als Antonius Anthus die *Vorlesungen über Esskunst*¹⁵³ publizierte, und mit Eugen Baron von Vaerst, aus dessen Feder das 1851 erschienene zweibändige Werk *Gastrosophie oder Lehre von den Freuden der Tafel*¹⁵⁴ stammte, verbanden ihn jedoch das Anliegen, Essen und Speisezubereitung als ästhetisch gestaltbare Sujets ins öffentliche Bewusstsein zu heben.¹⁵⁵ Besonders Blumenröder trat in seinen Vorlesungen für eine intellektuelle Durchdringung der Kochkunst ein, indem er forderte, diese in den bürgerlichen Bildungskanon zu integrieren.¹⁵⁶ Dem stand entgegen, dass man Essen und Trinken seinerzeit ausschließlich mit Geschmacks- und Geruchswahrnehmungen in Verbindung brachte und somit den sogenannten Nahsinnen zuordnete, die wiederum in der zeitgenössischen Ästhetik als die niederen und für ästhetische Belange ungeeigneten Sinne klassifiziert wurden. Unter diesen geistesgeschichtlichen Voraussetzungen hatte es die Kochkunst schwer, einen Platz im Reigen der schönen Künste zu beanspruchen. Die Gastrosophen hoben deswegen vehement hervor, dass Geruch und Geschmack äußerst sensible und vielfältige Sinneswahrnehmungen seien, die, wie die höheren Sinne, ausgebildet und verfeinert werden könnten. Von Vaerst machte zudem darauf aufmerksam, dass nachgerade das damals in Gebrauch kommende Wort „Geschmack“, verstanden als ästhetische Urteilsfähigkeit, alle Sinnesempfindungen einschliesse.¹⁵⁷

Ein wichtiges Thema innerhalb der Kulinarik war die Gestaltung von Menüs. Ein hierzu einschlägiges Werk war die aus der Feder Ernst von Malorties (1804–1887)¹⁵⁸ stammende Monographie *Das Menu*.¹⁵⁹ Auch Paul Martin Blüher (1846–

152 RUMOHR, Carl Friedrich von [Pseud.: Josef König]: *Geist der Kochkunst*, Stuttgart und Tübingen, 1822. In dieser Arbeit wird allerdings nicht diese Ausgabe zitiert, sondern Ders.: *Geist der Kochkunst*, Frankfurt a. M./Leipzig, 1998.

153 BLUMENRÖDER, Gustav [Pseud.: Antonius Anthus]: *Vorlesungen über Eß-Kunst*, Leipzig 1838.

154 VAERST, Friedrich Christian Eugen von: *Gastrosophie oder die Lehre von den Freuden der Tafel*, 2 Bde., Leipzig 1851.

155 Vgl. BARLÖSIUS, Eva: *Soziale und historische Aspekte der deutschen Küche*, in: *Mennel, Kultivierung des Appetits*, Frankfurt a. M. 1988, S. 434 ff.

156 Vgl. HAUER, Thomas M.: *Carl Friedrich von Rumohr und der Geist der bürgerlichen Küche*, Univ.-Dissertation, Karlsruhe 2000, S. 72.

157 Vgl. BARLÖSIUS, *Aspekte*, S. 435 f.

158 Karl Otto Unico Ernst von Malortie wurde am 15. November 1804 auf dem Familiengut „Zu Linden“ in der Nähe von Hannover geboren. Sein Vater, Ferdinand von Malortie, war Generalforstdirektor am Hof von Hannover. Nach Abschluss des Studiums der Jurisprudenz in Göttingen erhielt er zunächst eine Stellung als Amtsauditor bevor er 1836 mit der Führung des Hofhaltes von Herzog Ernst August von Cumberland betraut wurde. 1843 stieg er vom Kammerjunker zum Hofmarschall und 1851 zum Oberhofmarschall auf. 1862 wurde er zum Minister des königlichen Hauses ernannt. Nachdem das Königreich Hannover 1866 durch Preußen annektiert wurde, zog er sich aus der Öffentlichkeit zurück. Er starb am 11. Oktober 1887. Malorties bekanntestes Buch, *Der Hof-Marschall*, in dem er basierend auf seinen eigenen Erfahrungen Fragen zum höfischen Zeremoniell und zur Etikette thematisierte, erschien erstmalig 1842. Zwei

1908), ein Leipziger Verleger, der sich thematisch auf Hotelwesen und Gastronomie spezialisierte,¹⁶⁰ hatte sich durch sein enzyklopädisches Kompendium *Meisterwerk der Speisen und Getränke*¹⁶¹ einen Ruf als wichtiger gastronomischer Autor erarbeitet. Für das Ansehen, das Malortie und Blüher in Fachkreisen besaßen, spricht die Tatsache, dass ihre Namen in der Fachpresse oft in einer Reihe neben denen berühmter Köche genannt wurden.¹⁶²

Zu den zeitgenössischen Kochbüchern, die aus Sicht eines Beitrags in der *Kochkunst* als einschlägig für die exquisite Kochkunst galten,¹⁶³ zählten *La cuisine classique*¹⁶⁴ von Urbain Dubois (1818–1901) und Emile Bernard (1826–1897), die als Hofköche am kaiserlichen Hofe Wilhelms I. in Berlin angestellt waren,¹⁶⁵ sowie Jules Gouffés (1807–1877)¹⁶⁶ *Die feine Küche*.¹⁶⁷ Auch das Kochbuch *Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der feinern Kochkunst*,¹⁶⁸ das im Jahr 1903 bereits in der neunten Auflage erschien, gehörte in der deutschen und österreichischen Kochkunstszene zu den Klassikern. Der Autor, Johann Rot-

weitere Auflagen folgten in den Jahren 1846 und 1866. 1878 veröffentlichte er *Das Menu*, das 1882 und 1888 neu aufgelegt wurde und in Deutschland zu einem Standardwerk der gastronomischen Literatur avancierte. Vgl. SCHWARZ, Walter: Museumsbrief Nr. 11. Neues aus der Bibliothek des „Museum für Tafelkultur“, Frankfurt a. M. 2006, S. 4–8.

159 Vgl. MALORTIE, Ernst von: *Das Menu. Eine kulinarische Studie*, Hannover 1878.

160 Vgl. hierzu das Vorwort der dritten Auflage von BLÜHER, Paul Martin (Hrsg.): *Meisterwerk der Speisen und Getränke. Französisch-Deutsch-Englisch*, 3. verbesserte Aufl., Leipzig 1901.

161 Vgl. ebd. Die erste Auflage war 1888 auf Initiative Paul Petermanns unter dem Titel *Rechtschreibung der Speisen und Getränke* erschienen. Die biographischen Angaben zu Paul Petermann sind nicht zu ermitteln. Im Vorwort der o.g. Auflage ist nur zu erfahren, dass Petermann als Hotelkellner in Dresden arbeitete und dass er mehrere Jahre im Ausland verbracht habe. Petermann war es, der sich mit einem ersten Manuskript an Blüher wandte. Blüher übernahm nach „längerem Sträuben“ die Herausgeberschaft und zeichnete für das spätere Erscheinungsbild der Monographie maßgeblich verantwortlich. Vgl. ebd., S. 2. Mit der zweiten Auflage von 1893 erfolgte die Umbenennung in *Meisterwerk der Speisen und Getränke*. Die Ausführungen in dieser Arbeit beziehen sich ausschließlich auf die 1901 erschienene dritte Auflage. Weitere Angaben zur Publikationsgeschichte in KRÜGER, Benedikt: *Dresdner Kochbücher*, in: Matzerath, Josef/Niering, Annemarie (Hrsg.): *Tafelkultur*, Ostfildern 2013, S. 240 f.

162 Vgl. „Escoffier's Kochkunst-Führer, das neue Kochbuch der feinen Küche“, in: KOCHKUNST, Jg. VI, 1904, S. 229. In dem Beitrag geht der Autor auf die in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts relevanten Kochkunstwerke ein. Vgl. des Weiteren „Berühmte gastronomische Schriftsteller des 19. Jahrhunderts“, in: ebd., S. 383.

163 Vgl. ebd.

164 DUBOIS, Urbain/BERNARD, Émile: *La cuisine classique. Etudes pratiques, raisonnées et démonstratives de l'école française appliquée au service à la russe*, Paris 1856.

165 Zu den weiteren beruflichen Stationen der beiden Köche vgl. „Urbain Dubois und Emile Bernard“, in: KOCHKUNST, Jg. VI, 1904, S. 376–379.

166 Gouffé war über lange Jahre Küchenmeister des Jockey-Clubs in Paris, vgl. „Berühmte gastronomische Schriftsteller des 19. Jahrhunderts“, in: ebd., S. 383.

167 GOUFFÉ, Jules: *Die feine Küche. Vollständiges Lehr- und Handbuch der Kochkunst, Küchenbäckerei und Einmachekunst in ihrem ganzen Umfange*, Bd. I, 2. Aufl., Leipzig 1881–1883, S. V.

168 Vgl. ROTTENHÖFER, Johann: *Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der feinern Kochkunst mit besonderer Berücksichtigung der herrschaftlichen und bürgerlichen*, 9. Aufl., München 1903. (Die erste Auflage erschien bereits 1866).

tenhöfer (1806–1872), war Mundkoch am Hof des bayrischen Königs Maximilian II.¹⁶⁹

Während sich die soeben genannten Kochbücher noch sehr in den Bahnen der *cuisine classique*¹⁷⁰ bewegten, versuchte das *Handbuch der modernen Kochkunst*¹⁷¹ von Gustav Brunfaut¹⁷² bereits auf „freieren Wegen zu wandeln“ und modernere Rezepturen zu berücksichtigen.¹⁷³

Dass Brunfauts Handbuch bald in Vergessenheit geriet, hatte wohl damit zu tun, dass im Jahr 1903 eine deutsche Auflage von *Escoffiers Kochkunstführer*¹⁷⁴ erschien. Escoffiers Standardwerk avancierte schnell zu einem der verbreitetsten Kochbücher in der deutschen Kochkunstszene.¹⁷⁵ George Auguste Escoffier (1846–1932), der vielfach als der bekannteste und bedeutendste Koch seiner Zeit gehandelt wurde und in den großen Hotels von Paris und London kochte,¹⁷⁶ fand auch in der deutschen Fachpresse großen Anklang für seine Modernisierungsbemühungen.¹⁷⁷

2.6. Entwicklungen in der Tafel- und Speisekultur

In diesem Abschnitt sollen diejenigen Aspekte zeitgenössischer Tafelkultur beleuchtet werden, die im unmittelbaren Zusammenhang mit Veränderungen in der gehobenen und exquisiten Kochkunst standen.¹⁷⁸ Insbesondere betrifft das

169 Vgl. „Berühmte gastronomische Schriftsteller des 19. Jahrhunderts“, in: KOCHKUNST, Jg. VI, 1904, S. 383.

170 Zur genauen Differenzierung der Begriffe „haute cuisine“, „grande cuisine“, „cuisine classique“, „cuisine moderne“ und „nouvelle cuisine“ vgl. BECKER, Der Gourmand, S. 208–213.

171 Vgl. BRUNFAUT, Gustav: Handbuch der modernen Kochkunst. Nach eigenen Erfahrungen und unter Benutzung der besten deutschen und französischen Quellen zusammengestellt. 2. Aufl., Selbstverlag 1900.

172 Zu Person Brunfauts siehe Anm. 130.

173 Vgl. „Escoffier's Kochkunst-Führer, das neue Kochbuch der feinen Küche“, in: KOCHKUNST, Jg. VI, 1904, S. 229.

174 Vgl. ESCOFFIER, Auguste: Kochkunstführer. Ein Hand- und Nachschlagebuch der modernen französischen Küche und der feinen internationalen Küche, 3. Aufl., Frankfurt 1910. Die deutsche Übersetzung des Kochkunstführers besorgten Fachautoren aus den Reihen des Internationalen Verbands der Köche.

175 Zur zeitgenössischen Rezeption in Deutschland vgl. „Escoffiers Kochkunstführer in zweiter Auflage“, in: KOCHKUNST, Jg. IX, 1907, S. 32. Die erste Auflage war binnen zweier Jahre vergriffen.

176 Eine ausführliche Biografie Escoffiers findet sich bei SHAW, Timothy: Die Welt des Auguste Escoffier. Meister der klassischen Kochkunst, München 1994.

177 Vgl. „Escoffier's Kochkunst-Führer, das neue Kochbuch der feinen Küche“, in: KOCHKUNST, Jg. VI, 1904, S. 229; „Neue Wege in der Kochkunst“, in: HÖFISCHE KÜCHE, Jg. VII, 1910, S. 22 f.

178 Das Kapitel beabsichtigt keine umfassende und auf Vollständigkeit bedachte Beschreibung der zeitgenössischen Tafelkultur. Hierfür sei auf eine einschlägige Auswahl an Forschungsliteratur verwiesen: MATZERATH/NIERING, Tafelkultur; MOREL, Andreas: Der gedeckte Tisch. Zur Geschichte der Tafelkultur, Zürich 2001; KOLMER/ROHR (Hrsg.), Mahl und Repräsentation; VÖLKEL, Michaela/OTTOMEYER, Hans (Hrsg.): Tafelzeremoniell in Europa 1300–1900,

die Mahlzeitenstruktur und den Service. Darüber hinaus richtet sich der Blick auch auf veränderte Konsumgewohnheiten im Bereich gastronomischer Speisekultur sowie deren Auswirkungen.

Innerhalb der aristokratisch geprägten Tafelkultur war es beim Übergang vom 18. zum 19. Jahrhundert ausgehend von Frankreich zu einem Wandel der Mahlzeitenstruktur gekommen. Dies machte sich zunächst an der Verschiebung von Essenszeiten bemerkbar. Das ‚diner‘ bezeichnete im 18. Jahrhundert landläufig eine Mittagsmahlzeit, die schon aufgrund der Menge der Speisen und ihres höheren Formalisierungsgrads die wichtigste Mahlzeit des Tages darstellte. Am Abend wurde für gewöhnlich das weitaus weniger substanzialle ‚souper‘ zu sich genommen, wobei dieses im Falle von festlichen und repräsentativen Anlässen zu einem üppiger ausfallenden ‚souper galant‘ ausgebaut werden konnte. In Frankreich verschob sich diese Struktur im Zuge der französischen Revolution. Die neuen Eliten passten ihre Mahlzeiten an den Rhythmus ihres Berufslebens an. Zum Mittag ging man daher in den gerade aufkommenden Restaurants speisen. Für diese außer Haus eingenommene Mahlzeit etablierte sich der bald auch in bürgerliche Kreise Einzug haltende Begriff ‚déjeuner à la fourchette‘ bzw. ‚second déjeuner‘. Das Diner, das weiterhin den Rang der Hauptmahlzeit innehatte, wurde nun in den frühen Abendstunden zu sich genommen. Das Souper wiederum entwickelte sich zu einem privat oder im Restaurant eingenommenen Mitternachtsimbiss.¹⁷⁹

In Wien waren um 1800 ähnliche Tendenzen festzustellen. Auch dort verlagerte sich die Hauptmahlzeit des Adels und Hochadels in die frühen Abendstunden. Anschließend, d.h. gegen sieben Uhr, ging man ins Theater oder zu Gesellschaften. Das Souper wurde somit etwa gegen zehn Uhr abends oder später zu sich genommen.¹⁸⁰

Während der Industrialisierung blieb die Hauptmahlzeit laut Erhebungen von Teuteberg und Wiegelmann in vielen deutschen Städten im Gegensatz zu den Niederlanden, Belgien, England oder den skandinavischen Ländern relativ stabil den Mittagsstunden vorbehalten.¹⁸¹ Auch zeitgenössische Einschätzungen konstatierten, dass die Hauptmahlzeit „in vielen Orten fast allgemein zwischen 12 und 2 Uhr“¹⁸² zu sich genommen wurde. Es wurde jedoch auch registriert, dass in Großstädten die Zeitspanne für die Einnahme der Hauptmahlzeit

Wolfratshausen 2002; ARMINJON, Catherine/SAULE, Béatrix (Hrsg.): *Tables royales et festives de cour en Europe 1661–1789*, Paris 2004; BARTA-FLIEDL, Ilsebill/GUGLER, Andreas/PARENZAN, Peter (Hrsg.): *Tafeln bei Hofe. Zur Geschichte der fürstlichen Tafelkultur*, Hamburg 1998.

179 Vgl. BECKER, *Der Gourmand*, S. 147 ff.

180 Vgl. SANDGRUBER, *Roman: Zeit der Mahlzeit. Veränderungen in Tagesablauf und Mahlzeiteinteilung in Österreich im 18. und 19. Jahrhundert*, in: Bringéus, Nils Arvid u. a. (Hrsg.): *Wandel der Volkskultur in Europa. Festschrift für Günter Wiegelmann zum 60. Geburtstag*, Bd. I, Münster 1988, S. 459 ff.

181 Vgl. TEUTEBERG, Hans Jürgen/WIEGELMANN, Günter: *Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluss der Industrialisierung*, Göttingen 1972, S. 276.

182 „Über die Einteilung der Mahlzeiten“, in: KOCHKUNST, Jg. XI, 1909, S. 233.

deutlich variierte: „in Berlin zum Beispiel kann man sagen, daß die Mittagszeit sich zwischen 12 und 6 Uhr bewegt.“¹⁸³

In herrschaftlichen Kreisen, wo man zur Benennung der Mahlzeiten noch bevorzugt die französische Terminologie verwendete, hatte sich deshalb ein Sprachgebrauch durchgesetzt, bei dem das ‚diner‘ prinzipiell die Hauptmahlzeit bezeichnete. Die Begriffe ‚dejeuner‘ und ‚souper‘ benannten hingegen Nebenmahlzeiten – unabhängig davon zu welcher genauen Tageszeit sie letztlich stattfanden.¹⁸⁴ Als Indiz dafür können die Ausführungen Friedrich Tuiskon Baumanns über die Gestaltung von Menüs in Blüher's *Meisterwerk der Speisen und Getränke* herangezogen werden. Baumann übersetzte die Begriffe ‚dejeuner‘ und ‚souper‘ mit ‚Frühstück‘ und ‚Abendmahlzeit‘.¹⁸⁵ Seine Erläuterungen bezüglich der Abendmahlzeit machen jedoch deutlich, dass diese je nach Situation entweder am frühen oder am späten Abend stattfinden konnte: „Auch ist die Zusammensetzung des Abend-Essens bei weitem einfacher; es enthält weniger Gänge und einfachere Gerichte als die Hauptmahlzeit und das Frühstück. [...] Eine Abweichung kann eintreten, wenn das Abend-Essen in früher Abend-Stunde gegeben wird, gewissermaßen die Hauptmahlzeit vertritt.“¹⁸⁶ Somit konnte das Souper sowohl eine gewöhnliche Abendmahlzeit als auch ein zu nächtlicher Stunde stattfindendes Mahl bezeichnen. Auf jeden Fall hatte es sich aber hinsichtlich Umfang und Struktur von einem Diner zu unterscheiden.¹⁸⁷ Für den Koch ergab sich daraus die Notwendigkeit, genau zu eruieren, für welchen Anlass und Zweck die von ihm vorzubereitende Mahlzeit zugeschnitten sein sollte.¹⁸⁸

183 Ebd.

184 Vgl. ebd. Hierzu auch „Berliner Soupers“, in: KOCHKUNST, Jg. VII, 1910, S. 63.

185 Vgl. BAUMANN, Friedrich Tuiskon/EIBEN, Georg: Kunstregeln in Zusammenstellung von Mahlzeiten. Stellung der Weine bei Tafel, in: Blüher, Paul (Hrsg.): *Meisterwerk*, Leipzig 1901, S. 66 f.

186 Ebd., S. 67.

187 Vgl. ebd.

188 Der für die Zeitschrift *Kochkunst und Tafelwesen* schreibende Autor E. Leppin forderte im Rahmen eines Regelkatalogs für die Zusammenstellung von Menüs: „Ziehe Zweck und Gelegenheit des Essens in Betracht!“ Vgl. „Sachgemäße Menüzusammenstellung“, in: KOCHKUNST, Jg. X, 1908, S. 171. Leppins Hinweis, auch den Sättigungsgrad eines Menüs ins Kalkül zu ziehen und dem Anlass und den Gegebenheiten entsprechend zu gestalten, verlangte dem Koch zusätzliches Fingerspitzengefühl ab. Denn er musste bei der Planung den zu erwartenden Appetit der Gäste ebenso berücksichtigen wie das, was nach dem Festmahl stattfindenden sollte. Eine kräftige Kost sei, so Leppin, sicher die richtige Wahl, wenn die Gäste hungrig von der Jagd kamen, vor allem wenn das Jagd-Diner in eine gesellige und nicht selten bierselige Männerrunde überging. So wird es etwa von den kaiserlichen Hofjagden Wilhelms II. berichtet: „The all-male dinners in the hunting lodges, at which the Kaiser usually sat opposite the head of the Court Hunt Office [...] were usually occasions of rowdy joviality with the obligatory brass band and traditional amusements. Large quantities of beer were consumed in earthenware mugs, clay-pipes were smoked and it was usual afterwards to play cards, billiards or boules.“ LERMAN, Katharine: Hofjagden. Royal Hunts and Shooting Parties in the Imperial Era, in: Biefang, Andreas/Epkenhans, Michael/Tenfelde, Klaus (Hrsg.): *Das politische Zeremoniell im Deutschen Kaiserreich 1871–1918*, Düsseldorf 2008, S. 124. Falls dem Diner jedoch eine diplomatische Zusammenkunft folgte, konnte

Stärker als die Veränderungen der durch den Tagesablauf bestimmten Mahlzeitenstruktur wirkte sich der Wandel der Servierformen auf die Speisengestaltung aus. Wurde im 18. Jahrhundert noch überwiegend auf englische und auf französische Art serviert, gewann im Laufe des 19. Jahrhunderts der *Service à la russe* immer mehr an Bedeutung. Dessen Namensgebung verdankte sich angeblich der Tatsache, dass ein russischer Botschafter diese Serviermethode um das Jahr 1810 in den besseren Kreisen der Pariser Gesellschaft bekannt gemacht hatte.¹⁸⁹ Nachdem immer mehr prominente Köche wie Urbain Dubois und Emile Bernard für den neuen *Service* warben, spätestens aber mit dem Aufkommen der großen Hotelküchen setzte sich die russische Serviermethode als international bevorzugte Servierform durch.¹⁹⁰

Die drei Servierformen können, Bezug nehmend auf die zeitgenössischen Ausführungen Ernst von Malorties, folgendermaßen beschrieben werden: Beim sogenannten *Service à l'anglaise* oder „alt-englischen *Service*“¹⁹¹ wurde in drei Gängen, die jeweils mehrere Einzelgerichte enthielten, serviert, wobei sich die Speisen der ersten Abteilung bereits vor Erscheinen der Gäste auf dem Tisch befanden. Die Gäste erbat sich die Speisen, die sie essen wollten, von dem jeweiligen Tischgenossen, in dessen Reichweite die Schüssel stand. Die Dienerschaft hatte nur die Aufgabe, auf Wunsch eines Gastes, solche Gerichte zu servieren, die sich am Rand des Saals auf den Buffets befanden.¹⁹²

Weitaus verbreiteter war im 17. und 18. Jahrhundert laut Malortie der *Service à la française*. Auch hier servierte man in drei Hauptgängen. Der erste Gang beinhaltete *Hors d'œuvres*, *Entrées*, Suppen und *Relevés*; zum zweiten Gang kamen Braten, Geflügel und verschiedene pikante oder süße *Entremets* auf den Tisch. Für den dritten Gang, das Dessert, war eine Vielzahl von Süßspeisen vorgesehen, für die nicht mehr die Köche, sondern die Konditoren zuständig

es, so Leppin, nicht im Sinne der Gäste sein, sich mit vollem Magen an den Verhandlungstisch zu begeben. Vgl. „Sachgemäße Menüzusammenstellung“, in: KOCHKUNST, Jg. X, 1908, S. 171.

189 Vgl. BECKER, *Der Gourmand*, S. 150. Möglicherweise wurde es bereits vorher am russischen Hof praktiziert, bevor es Fürst Alexander Borisovitsch Kourakin, der als Botschafter des russischen Zaren in Paris tätig war, in Frankreich einführte. Vgl. MOREL, Andreas: *Der gedeckte Tisch. Zur Geschichte der Tafelkultur*, Zürich 2001, S. 166. In England wiederum berichtete Lady Mary Coke bereits 1767: „[...] that in Germany one never helps oneself, but every dish at the table is cut up, and a plate of everyone is brought to you“. Zit. aus EATWELL, Ann: *À la française to à la russe, 1660–1880*, in: Glanville, Philippa/Young, Hilary: *Elegant eating. Four hundred years of dining in style*, London 2002, S. 49.

190 Vgl. BECKER, *Der Gourmand*, S. 150. Vgl. hierzu auch „*Service à la française et à la russe*“, in: MONTAGNÉ, Prosper: *Larousse Gastronomique*, Paris 1938, S. 985 f.

191 MALORTIE, *Das Menu*, S. 7.

192 Vgl. ebd., S. 7f. Ottomeyer erwähnt zudem, dass das aufwendige und oft auch langwierige Tranchieren der großen Fleischstücke, dem Hausherrn vorbehalten blieb. Vgl. OTTOMEYER, Hans: *Tischgerät und Tafelbräuche. Die Kunstgeschichte als Beitrag zur Kulturforschung des Essen*, in: Wierlacher, Alois/Neumann, Gerhard/Teuteberg, Hans Jürgen (Hrsg.): *Kulturthema Essen*, S. 182.

waren.¹⁹³ Oft wurden nur die Entrées, Entremets und Relevés auf die Tafel gestellt. Die großen Fleischstücke, die Grosses pièces, waren auf Nebentischen platziert und wurden von den Dienern gereicht.¹⁹⁴ Ein Grundprinzip des französischen Service sah vor, die verschiedenen, oft reich garnierten Speisen eines Ganges in streng symmetrischer Anordnung auf die Tafel zu bringen, was erforderte, dass für jeden Gang die exakt gleiche Anzahl von Gerichten auf den Tisch gestellt werden musste.¹⁹⁵ Für die solchermaßen dem prüfenden Blick der Essenden ausgesetzten Speisen legte es sich freilich nahe, dieselben, wie es in der Zeitschrift *Kochkunst* rückblickend hieß, „kunstvoll anzurichten, um schon so durch die prächtigen Sockel, Bordüren, Spieße, Plattenfonds etc. das Wohlgefallen der Gäste zu erregen, bevor diese noch von den Gerichten gekostet hatten.“¹⁹⁶ Die im Zitat erwähnten Sockel, Bordüren und Zierspieße bildeten die für den Service à la française typischen Stilelemente der Dressage.

Mit der allmählichen Ablösung des Service à la française durch den Service à la russe und den Service à part verloren diese Gestaltungselemente, die auch für die Kochkunst Dubois' und Bernards noch stilprägend waren, zunehmend ihre Daseinsberechtigung.¹⁹⁷ Die entscheidende Neuerung, die der Service à la russe mit sich brachte, bestand darin, dass jedes einzelne Gericht schon in der Küche auf Tellern angerichtet und dann dem Gast durch die Dienerschaft serviert wurde.¹⁹⁸ Bis auf das Dessert, das während der gesamten Mahlzeit in der Tischmitte auf einem kostbaren Untersatz präsentiert wurde, befanden sich nur noch ornamentale Gegenstände, wie Kandelaber, Etageren oder Vasen auf dem Tisch.¹⁹⁹ Für Malortie besaß das russische Service entscheidende Vorteile: dadurch, dass die Relevés und Braten bereits in der Küche zerlegt wurden, gelangten die Speisen, so Malortie, „im bestmöglichen Zustand“ auf den Tisch.²⁰⁰ Zudem wurden die Gäste nicht durch das häufige Auf- und Absetzen der Schüsseln gestört.²⁰¹ Malortie verteidigte den russischen Service gegen die Be-

193 Vgl. hierzu OTTOMEYER, Hans: Service à la française und service à la russe. Die Entwicklung der Tafel zwischen dem 18. und 19. Jahrhundert, in: Völkel, Michaela/Ders. (Hrsg.): Tafelzeremoniell in Europa 1300–1900, Wolfratshausen 2002, S. 94.

194 Vgl. MALORTIE, Menu, S. 8. Demgegenüber führt Ottomeyer unter Verweis auf französische Quellen aus, dass die Gäste beim Service à la française ihre Teller herumreichten, um sich auftun zu lassen. Gut vorstellbar ist, dass es diesbezüglich entweder regional variierende Praktiken gab bzw., dass das Darreichen der Gerichte durch den Diener eine Entwicklung des 19. Jahrhunderts darstellt. Vgl. OTTOMEYER, Tischgerät, S. 183.

195 Vgl. ebd., S. 9f. Gläser waren bis 1800 nicht Bestandteil des Gedecks. Die Gäste, die zu trinken wünschten, orderten ein Glas Wein beim Diener und leerten diese auf der Stelle. Vgl. OTTOMEYER, Tischgerät, S. 183.

196 „Die neue Etappe in der Kochkunst“, in: KOCHKUNST, Jg. VII, 1905, S. 257.

197 Vgl. ebd., S. 257f.

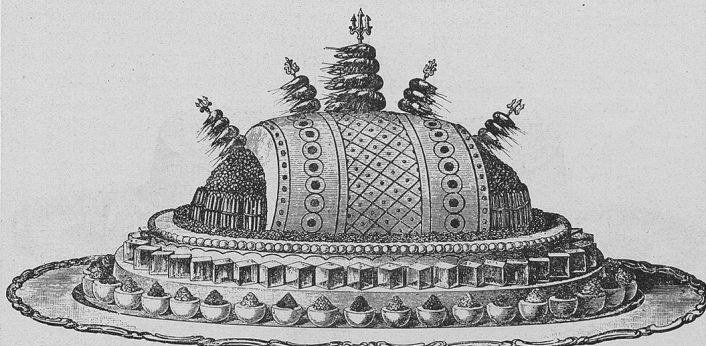
198 Vgl. MALORTIE, Das Menu, S. 8 u. 10f.

199 Vgl. OTTOMEYER, Service à la française, S. 98.

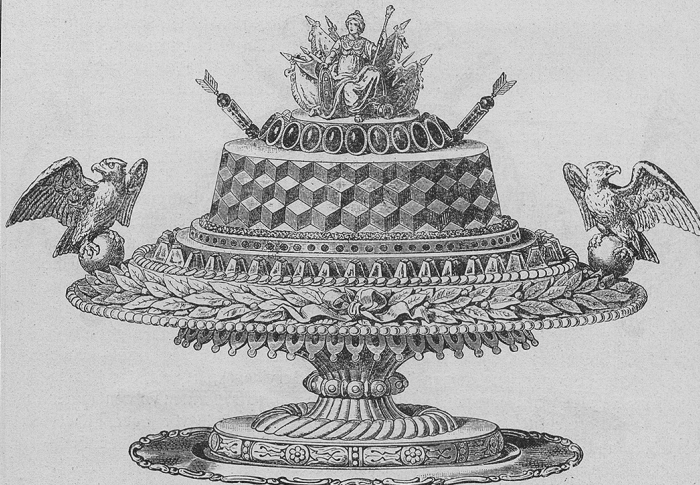
200 Vgl. MALORTIE, Das Menu, S. 11.

201 Hans Ottomeyer nimmt daher an, dass der Service à la russe eine erhebliche Verbesserung der Kommunikationssituation mit sich gebracht haben dürfte. Die Gäste konnten gepflegt ihrer Konversation nachgehen, was das russische Service, wie Ottomeyer des Weiteren vermutet, deutlich geeigneter sein ließ für diplomatische, geschäftliche und privat-gesellige Zwecke. Vgl.

Illustrationen aus La Cuisine classique von Dubois & Bernard.

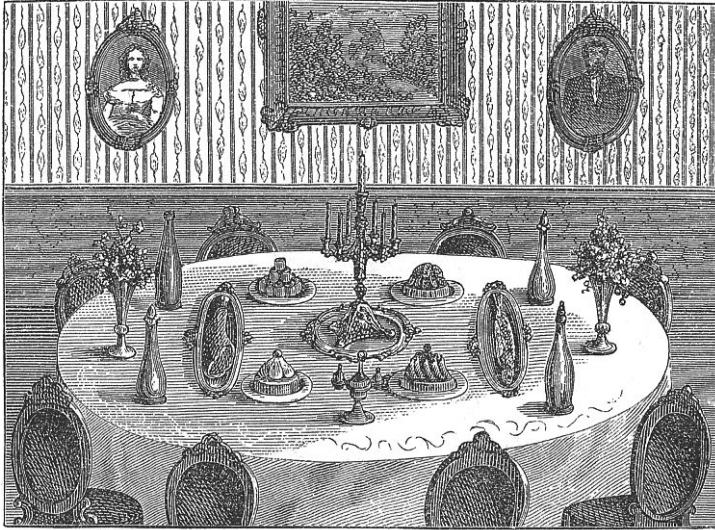


Tronçon de saumon à la parisienne.
Lachssfück nach Pariser Art.



Pain de foie gras beurré à la Régence.
Gansleberbrot nach Regenten-Art.

Abb. 1: Dressage von Speisen nach Dubois und Bernard



Eine Tafel nach französischer Art.

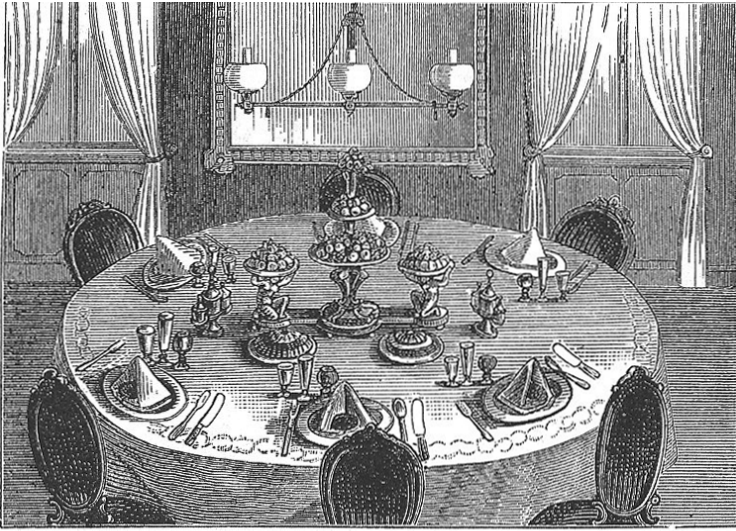
Abb. 2: Service à la française

hauptung, dieser ziehe eine geringere Eleganz der Tafel nach sich. In seinen Augen stellten geschmackvolle Aufsätze und Blumen einen weitaus schöneren Tafelschmuck dar als eine mit Speisen überladene Tischfläche.²⁰²

Die Tatsache, dass Malortie den Service à la russe sowohl aus kulinarischen als auch aus visuell ästhetischen Gründen verteidigt, muss hier deshalb hervorgehoben werden, weil sie den jüngeren Forschungspositionen bezüglich der Entwicklung der Serviermethoden entgegensteht. So argumentiert Karin Becker, die französische Serviermethode sei aus primär wirtschaftlichen Interessen abgeschafft worden. Die neuen bürgerlichen Eliten hätten weder die finanziellen Mittel, noch das Personal, noch die räumlichen Kapazitäten besessen, um an einer reich gedeckten Tafel à la française zu speisen. Deswegen sei eine Reihe von „vorwandartig gehandhabten Argumenten in Umlauf“ gebracht worden, so z. B. dass die langwierig zu tranchierenden und längere Zeit auf dem Tisch präsentierten Speisen erkalten würden, bevor sie genossen werden konnten. Demgegenüber verweist Becker auf Untersuchungen Jean-Louis Flandrins, wonach die Speisen vermitteltst Wärmeglocken durchaus in adäquater Weise warm gehalten werden konnten. Zudem macht sie Bezug nehmend auf Barlösius geltend, dass das neue Service mit einer deutlich reduzierten visuellen Inszenierung einherging und damit besser zum „neuen bürgerlichen Geschmackskult“ gepasst

OTTOMEYER, Service à la française S. 96 u. 100. Hierzu auch Ders.: Diplomatenessen und der Service à la russe, in: Zischka, Ulrich/ Ottomeyer, Hans/Bäumler, Susanne: Die anständige Lust. Von Esskultur und Tafelsitten, München 1994, S. 241 ff.

202 Vgl. MALORTIE, Das Menu, S. 11.



Eine Tafel nach russischer Art.

Abb. 3: Service à la russe

hätte, innerhalb dessen sich kulinarische Gestaltungsmittel weitestgehend auf eigengesetzliche, d. h. geschmackliche Eigenschaften konzentrierten.²⁰³

Malorties Darstellung entzieht sich dieser Deutung in mehrerlei Hinsicht. Zunächst ist Malortie als Person interessant, da er zum einen als Oberhofmarschall sowohl höfische Interessen repräsentierte, zum anderen aber auch nicht-aristokratische Anliegen wahrnahm und deswegen seine Ausführungen dezidiert an private Haushalte adressierte. Schon hier liegt ein Indiz dafür vor, dass – zumindest im deutschsprachigen Raum, wo Malortie in gastronomischen Angelegenheiten als eine anerkannte Autorität galt – der zeitgenössische kulinarische Diskurs in weitaus geringerem Maße von der Auseinandersetzung zwischen bürgerlichen Distinktionsbemühungen und aristokratischen Repräsentationsbestrebungen beherrscht wurde. Malortie, der den beiden älteren Servierformen keineswegs die Berechtigung absprechen wollte, begründete die Vorzüge des russischen Service allein in einem kulinarischen Argumentationsrahmen. Der „bestmögliche Zustand der Speisen“ und eine infolge des veränderten Service deutlich dezenter dekorierte Tafel hatten sich als feste Bestandteile eines zeitgenössischen kulinarisch-ästhetischen Programms etabliert, das allem Anschein nach sowohl für höfische als auch für private Diners Geltung besaß. Entgegen der Annahme Flandrins wies Malortie zudem darauf hin, dass das Erkalten der Speisen beim französischen Service auch unter Zuhilfenahme von Wärmvorrichtungen und Abdeckglocken „nicht ganz zu beseitigen“ sei.²⁰⁴ Ohne

203 Vgl. BECKER, *Der Gourmand*, S. 151 ff; FLANDRIN, Jean-Louis: *Chronique de Platine. Pour une gastronomie historique*, Paris 1992, S. 294; BARLÖSIUS, *Eßgenuß*, S. 148 ff.

204 Vgl. MALORTIE, *Das Menu*, S. 10.

die sozialen und ökonomischen Ursachen für die Verbreitung des Service à la russe gänzlich in Abrede stellen zu wollen, legen Malorties Erwägungen mit Blick auf den gastronomischen Diskurs um die Weiterentwicklung der Serviermethoden eine stärkere Gewichtung kulinarisch-qualitativer Aspekte nahe.

Der visuelle Aspekt rückte dadurch, dass die einzelnen Gerichte beim Service à la russe nicht mehr wie Schauobjekte auf der Tafel angerichtet wurden, keineswegs gänzlich in den Hintergrund. Die dekorative und ornamentale Gestaltung fiel nun jedoch stärker in das Ressort der Pâtisserie: „Mehr Arbeit hat indes diese modernisierende Bewegung dem Pâtissier gebracht. Der Unterschied, der durch diese Vereinfachungen zwischen dem früheren und dem moderneren System besteht, soll zum großen Teil durch den Pâtissier ausgefüllt werden.“²⁰⁵ Außerdem boten die besonders bei Abendgesellschaften in Mode kommenden Bufféts noch immer Gelegenheit, Speisen zu präsentieren, die sich durch eine aufwendige Formgebung und detailverliebte Dekoration auszeichneten. Denn für die Bufféts wurden sämtliche der größtenteils kalten Speisen ähnlich wie bei den alten Serviermethoden auf der Tafel platziert.²⁰⁶ Des Weiteren waren visuell aufwendig inszenierte Gerichte wesentlicher Bestandteil der seit der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts stattfindenden Kochkunstausstellungen.²⁰⁷

Eine Folge der Umstellung auf das russische Service war, dass nun die Abfolge der Speisen als spezifisches kulinarisches Gestaltungselement stärker in den Blick geriet. Wie Becker zutreffend herausgearbeitet hat, bestimmte nun nicht mehr „die kunstvolle Anordnung der Platten auf der Tafel“, sondern, bedingt durch die nunmehr chronologische Struktur, die harmonisch abgestimmte Abfolge der Gerichte den kulinarischen Bewertungshorizont. Dabei blieb die aus

205 „Einiges über das moderne Dekor in der Pâtisserie“, in: KOCHKUNST, Jg. X, 1908, S. 361. Hierzu auch Kap. 5.1.3.

206 Vgl. BAUMANN/EIBEN, Kunstregeln, S. 68f. Vgl. ebenso „Ball-Arrangements“, in: KOCHKUNST, Jg. III, 1901, S. 25; „Die kalte Küche“, in: KOCHKUNST, Jg. IX, 1907, S. 65ff. Ein den beiden Hofköchen Dubois und Bernard gewidmeter Beitrag bringt diesen Umstand auf den Punkt: „Dadurch kennzeichneten die grossen Meister ihren mit der Zukunft rechnenden Scharfblick und zugleich ihr Anpassungsvermögen an die sich mit der Zeit verändernden Ansprüche und die wechselnde Ansichten. In ihr leises Bedauern über die mit der Einführung des russischen Service fortfallende Möglichkeit des Präsentierens sämtlicher Gänge in kunst- und prunkvoller Form vor dem Zerlegen und Serviren mischt sich die rückhaltlose Anerkennung der mit einem raschen Serviren in Bezug auf die Güte und den Wohlgeschmack der warmen Speisen verbundenen Vorzüge. Es spricht aber daraus zugleich auch die Zuversicht, dass der Kochkünstler nie um Mittel und Wege verlegen sein wird, um sein Dekorationstalent, seine geschmackvolle Phantasie und sein Künstlertum zum Ausdruck zu bringen. Damals wiesen die beiden grossen Meister auf die kalten Piécen und Entremets, auf die Pâtisserie-Produkte und das Dessert hin, die beim russischen Service bekanntlich vom Beginn des Diners an zum Schmuck der Tafel präsentiert werden und daher dem Arbeiter Gelegenheit geben, seine Geschicklichkeit durch die Vorführung von Schau- und Prunkstücken in diesem Genre zur vollen Geltung zu bringen.“ „Urbain Dubois und Emile Bernard“, in: KOCHKUNST, Jg. VI, 1904, S. 379.

207 Vgl. „Ball-Arrangements“, in: KOCHKUNST, Jg. III, 1901, S. 25; „Die neue Etappe in der Kochkunst“, in: KOCHKUNST, Jg. VII, 1905, S. 257–259. Hierzu auch Kap. 3.4.

der adligen Hofkultur stammende Speisenfolge²⁰⁸ weitgehend unverändert.²⁰⁹ Für die Beurteilung eines Diners bildete nun jedoch, da der Speisende nicht mehr aus einer Reihe von auf der Tafel platzierten Gerichten auswählen konnte, die kunstgerechte Zusammenstellung der Gerichte seitens des Küchenchefs eine neue Bewertungsgrundlage.²¹⁰

Die durch eine feste Menüfolge strukturierte Mahlzeit hielt auch in bürgerliche Kreise Einzug. Hier prägte sie vor allem die Festtagsmahlzeiten. So besaß etwa das in bürgerlichen Kreisen sehr verbreitete Kochbuch der Henriette Davidis ein eigenes Verzeichnis derjenigen Speisen, die für ein mehrgängiges Festtagsmenü geeignet waren.²¹¹ Im Bereich der Hotel- und Restaurantküche war das Menü im Rahmen der Table d'hôte anzutreffen. In einer schlichteren Form waren Menüfolgen bisweilen auch für den gewöhnlichen Restaurantbetrieb vorgesehen. Vorrangig jedoch hatten Tafelkunst und Menüfolgen ihren festen Platz dort, wo es um die kulinarische Ausgestaltung eines gemeinschaftlich begangenen, festlichen Anlasses ging.²¹² Manchen kulinarischen Experten galt der Aspekt des Beisammenseins schlechterdings als notwendige Bedingung für das Zustandekommen einer exquisiten Mahlkultur: „Diese hohe Stufe verfeinerter Tafelkunst ist hauptsächlich durch den starken Geselligkeitstrieb des Menschen erreicht worden.“²¹³ Egal ob es sich um prunkvolle Bankette oder feierliche Diners im kleineren, privaten Rahmen handelte, gekennzeichnet waren die Festmahlzeiten dadurch, dass die Speisefolge in Absprache zwischen ausführendem Koch und Gastgeber von langer Hand geplant war. Wer über kein eigenes Küchenpersonal verfügte, konnte die Dienste von Traiteurs in Anspruch nehmen: „Nicht nur die Reichen, sondern auch jeder Mittelstandsmensch, der da glaubt, es nachtun zu müssen, wengleich ihm pekuniäre Sorgen daraus entstehen, gibt seine Diners. Selbst hier tut es die Kunst einer behäbigen „Kochfrau“ mit ein paar soliden Gerichten nicht mehr, man muß sich nobel

208 Hierzu BECKER, *Der Gourmand*, S. 150.

209 Hierzu FLANDRIN, Jean-Louis: Die Speisenfolge in französischen Menus des 17. und 18. Jahrhunderts, in: Kolmer, Lothar/Rohr, Christan (Hrsg.): *Mahl und Repräsentation*, Paderborn u. a. 2000, S. 180.

210 Die Beurteilungskriterien für die Zusammenstellung von Speisen werden im Kap. 5.1.2 ausführlich erläutert.

211 Vgl. DAVIDIS, Henriette: *Deutsches Kochbuch für alle Stände: oder gründliche Anleitung alle Arten Speisen u. Backwerk auf die wohlfeilste u. schmackhafteste Art zuzubereiten; ein unentbehrliches Handbuch für angehende Hausmütter, Haushälterinnen und Köchinnen*, hrsg. v. Sophie Wilhelmine Scheibler, 17. Aufl., Leipzig/Berlin 1865, S. XXXIXff. Deswegen spricht Schlegel-Matthies in Anlehnung an eine Unterscheidung von Tolksdorf mit Blick auf bürgerliche Verhältnisse von einer „exogenen“, für besondere Anlässe vorgesehenen und einer „endogenen“, auf alltägliche Mahlzeiten ausgerichtete Küche. Vgl. SCHLEGEL-MATTHIES, Kirsten: Regionale Speisen in deutschen Kochbüchern des 19. und 20. Jahrhunderts, in: Teuteberg, Hans Jürgen/Neumann, Gerhard/Wierlacher, Alois (Hrsg.): *Essen und kulturelle Identität*, S. 219. Hierzu ferner auch BECKER, *Der Gourmand*, S. 146.

212 Vgl. „Die Carlton-Restaurants“, in: KOCHKUNST, Jg. IX, 1907, S. 25. Hierzu auch BECKER, *Der Gourmand*, S. 146.

213 „Speisen und Essen“, in: KOCHKUNST, Jg. XI, 1909, S. 63.

zeigen [...]; deshalb kommt der *Traiteur* ins Haus“.²¹⁴ Abgesehen von der stereotypen Geschlechterzuweisung, wonach die „behäbige Kochfrau“ allenthalben für die alltägliche Küche sorgen könne,²¹⁵ macht das Zitat deutlich, dass eine begrenzte finanzielle oder gegenständliche Ausstattung des Gastgebers kein Hindernis für das Ausrichten eines Festmahls sein musste. Denn gerade für solche Fälle konnten die Dienste der *Traiteurs* in Anspruch genommen werden. Exquisite Küche war somit nicht notwendig mit der exklusiven Zugehörigkeit zu einer bestimmten Sozialformation verbunden. Das *Traiteur*wesen, das bereits vor der Entstehung des Restaurants eine gehobener Form des Speisens ermöglichte, funktionierte, wie Mennell es griffig auf den Punkt bringt, nach dem Prinzip „Feinkostbetrieb mit Partyservice“.²¹⁶ Die Gäste erhielten ein servierfertigtes Diner nach Hause geliefert. Auf Wunsch wurde sogar das „vollständige Arrangement der Tafel“ übernommen.²¹⁷

Aus der gegen Ende des 18. Jahrhunderts einsetzenden Restaurantkultur ging der mit dem *Traiteur*wesen korrespondierende Trend hervor, Essen à la carte zu bestellen. Dieser Trend wurde gegen Ende des 19. Jahrhunderts zum Auslöser neuer Entwicklungen in der Kochkunst. In Europa gab es zwar eine lange Tradition von Einrichtungen, die das außerhäusliche Speisen ermöglichten, aber keine entsprach in Sachen Stil, Ambiente und Organisationsform, dem Restaurant. Garküchen, die schon aus dem Mittelalter und der Antike bekannt waren, boten ein sehr begrenztes, zumeist schlicht gehaltenes und finanziell für alle Schichten erschwingliches Speisenangebot. In Wirtshäusern wurden Gäste ebenfalls gepflegt, allerdings à la table d'hôte, d. h. alle Gäste versammelten sich zu einer festen Uhrzeit an der Tafel und aßen, was der Wirt ihnen servierte. Kaffeehäuser, die seit dem 17. Jahrhundert in Europa etabliert waren, beschränkten sich darauf, koffeinhaltige Getränke und Gebäck auszugeben.

Seinen Namen verdankte das Restaurant wohl einem Gericht. Mathurin Roze Chantoiseau hatte im Jahr 1766 in Paris einen Betrieb eröffnet, in dem man u. a. eine kräftigende (frz.: restaurant) Brühe zu sich nehmen konnte. Dazu wurde ein Sitzplatz angeboten, um das Essen in Ruhe verzehren zu können. Antoine Beauvilliers eröffnete 1782 das *La Grande Taverne de Londres*. Hier kamen zum ersten Mal, so Elliot Shore, alle Charakteristika zusammen, die bis heute mit dem Begriff ‚Restaurant‘ assoziiert werden: elegante Räumlichkeiten, Bedienung

214 Ebd.

215 Stereotype geschlechtsbezogene Rollenzuweisungen finden sich immer wieder in den Beiträgen der Kochkunsztzeitschriften. Ideologisch legitimiert wurde das stratifizierende Schema, wonach Alltagskost vor allem in der Zuständigkeit der Frau liege, die hohe Kochkunst aber das Ressort des Mannes sei, durch die anthropologisch begründete Annahme, dass die Frau eine „Universalnatur“ besäße, der Mann hingegen eine „Spezialistennatur“, die ihn in größerem Maße zu kreativen Leistungen und planerischer Kompetenz befähige. Vgl. „Eine edle Kunst“, in: KOCHKUNST, Jg. X, 1908, S. 124

216 Vgl. MENNELL, Kultivierung des Appetits, S. 186.

217 „Stadtküchen“, in: KOCHKUNST, Jg. VII, 1905, S. 361. Oft betrieben die *Traiteurs* nicht nur „Stadt-“ oder „Bestellküchen“ genannten Einrichtungen, sondern gleichzeitig auch Delikatessensläden und/oder Kochschulen. Vgl. ebd.

durch gewandte Ober, eine feine Küche sowie ein auserlesenes Weinsortiment.²¹⁸ Der ehemalige Hofkoch Beauvilliers machte auf diese Weise spezifische Elemente der höfischen Tafelkultur größeren gesellschaftlichen Schichten zugänglich.²¹⁹ Die Zahl der Restaurationsbetriebe nahm in den Jahren der französischen Revolution sprunghaft zu und das Restaurant verbreitete sich von Paris ausgehend in ganz Europa, allerdings mit unterschiedlicher Geschwindigkeit. In England erhielten die Restaurants anfangs noch deutlich weniger Zulauf. Mennell führt dies darauf zurück, dass sich die im Durchschnitt besser betuchte englische Bevölkerung noch einen eigenen Hausstand samt Koch leisten konnte, wobei er zugleich darauf hinweist, dass dies nicht im Widerspruch zu der aufkommenden Mode stehen musste, im Restaurant zu speisen.

In Dresden, wo um das Jahr 1809 schon zahlreiche Gasthäuser, Hotels und Kaffeehäuser existierten,²²⁰ entstand die erste Einrichtung, die man im heutigen Sinne als Restaurant bezeichnen könnte, im Jahr 1841. Der italienischstämmige Konditor Johann Samuel Torniamenti hatte nach langwierigen Bemühungen vom Rat der Stadt Dresden die Konzession erhalten, warme Speisen verkaufen zu dürfen.²²¹ Sein spezielles Anliegen formulierte er in einem Text, den er in seiner Konditorei auslegte, damit er von Kunden, die sein Ansinnen befürworteten, unterschrieben werden konnte. Darin heißt es, das zukünftige Restaurant solle so beschaffen sein, dass die Gäste „daselbst nach Art anderer Plätze, zu jeder Tageszeit, theils allein, theils in Gesellschaft, nach Auswahl, Portionenweise, nicht nur sehr billig, sondern auch ausgezeichnet gut speisen können, auch dabei feines Tafelzeug und Silber serviert erhalten.“²²² Torniamenti plante demzufolge eine Einrichtung, in der die Gäste selber bestimmen konnten, wann und was sie essen konnten. Zur Begründung, warum er ein solches Etablissement ins Leben rufen wolle, verwies er darauf, dass seine Kundschaft den „höheren Ständen angehöre“. Diese, so Torniamenti, würden „also immer auch nur die höhern Speiseanstalten füglich besuchen können, und besuchen, und dann sind sie nothgedrungen, um den Wohlstand gleichsam nicht zu verletzen, Wein zu trinken, diesen aber um so mehr teuer zu bezahlen, da in den Hotels der Gewinn von einer table d’hote hauptsächlich auf den Wein berechnet ist, viele ziehen aber vor, keinen Wein zu trinken, entweder überhaupt nicht, oder wenigstens nicht bei der Tafel, ihnen würde meine Anstalt schon deshalb erwünscht seyn, weil sie nicht genöthigt wären, Wein zu trinken, während sie doch mit feinen und auserlesenen Speisen bedient würden.“²²³ Offensichtlich hatte die gut

218 Vgl. SHORE, Elliot: Auswärts essen. Die Entstehung des Restaurants, in: Freedman, Paul (Hrsg.): Kulturgeschichte, S. 301–309.

219 Vgl. MENNELL, Kultivierung des Appetits, S. 188.

220 Vgl. WILLE, Manfred: Dresdner Gastlichkeit – Von den Anfängen bis zur Gegenwart. Kleine Kulturgeschichte des Gastgewerbes in Dresden, Dresden 2008, S. 49 f.

221 StADD, Gewerbeakte Johann Herales Samuel Torniamenti: Die Kreisdirektion an den Rat der Stadt Dresden, 26. April 1842, Bl. 69 f. Für den Hinweis auf diese Akte danke ich Josef Matzerath.

222 StADD, Gewerbeakte Johann Herales Samuel Torniamenti: Anlage zum Schreiben Johann Samuel Torniamenti an den Rat der Stadt Dresden, 3. Februar 1842, Bl. 64 f.

223 StADD, Gewerbeakte Johann Herales Samuel Torniamenti StADD: Schreiben J. Samuel Torniamenti an den Rat der Stadt Dresden, 3. Februar 1842, Bl. 61–63.

betuchte Kundschaft, wenn sie exquisit tafeln wollte, nur die Möglichkeit, Hotels aufzusuchen. Dort konnte man zwar auf hohem Niveau speisen, war aber, laut Torniamenti's Angaben, an die Zeiten der Table d'hôte sowie an die damit einhergehende Sitte, Wein zu trinken, gebunden. In seinen Augen schien es daher zweckmäßig, die in Paris und anderen Großstädten schon seit geraumer Zeit etablierte Praxis des Speisens à la carte endlich auch in Dresden einzuführen.

Die Frage übergehend, ob er damit tatsächlich der erste in Dresden war, kann man im Fall Torniamenti einen Hinweis für die von Christian Drummer geäußerte These erblicken, dass sich das Restaurantwesen in Deutschland etwas später als in Frankreich ausbreitete.²²⁴ Trotz dieser Verzögerung entwickelten sich der sogenannte Restaurationservice – d. h. der Service à la carte – sowie der Service à la russe zu den beiden vorrangig praktizierten Serviermethoden. In den Hotelrestaurants konnte man bis zur Jahrhundertwende auf beiderlei Weise speisen. Hierfür gab es jeweils separate Säle. In dem einen nahmen die Gäste Platz, die zu einer fixen Zeit an der Table d'hôte teilnehmen wollten. Dort wurde eine feste Speisenfolge serviert. Den Gästen, die es vorzogen zeitunabhängig à la carte zu speisen, war der zweite Saal vorbehalten. Den zeitgenössischen Berichten zufolge gehörte die Table d'hôte allerdings um 1900 bereits zu den aussterbenden Gewohnheiten, weil, wie es hieß, „der Zwang, sich zu einer bestimmten Zeit an der Tafel einzufinden, fast Jedem zuwider“ war.²²⁵ Zeitschriftenberichte und Menükarten, die aus Restaurationsbeständen erhalten sind, belegen des Weiteren, dass es in vielen Restaurants noch die Möglichkeit gab, parallel zum Service à la carte, mehrgängige Menüs serviert zu bekommen.²²⁶ Die

224 Vgl. DRUMMER, Christian: Das sich ausbreitende Restaurant in deutschen Großstädten als Ausdruck in deutschen Großstädten als Ausdruck bürgerlichen Repräsentationsstrebens 1870–1930, in: Teuteberg, Hans Jürgen/Neumann, Gerhard/Wierlacher, Alois (Hrsg.): Essen und kulturelle Identität, S. 304. Drummer hat für seinen Aufsatz die quantitative Entwicklung von gastronomischen Einrichtungen in den Städten Hamburg, Frankfurt und Berlin verfolgt. Allerdings ist diese Untersuchung mit der Problematik behaftet, dass sie, der diesbezüglich ungenauen Quellenlage geschuldet, nicht zwischen Gast- und Schankwirtschaften sowie Restaurants differenziert. Für Dresden liegt eine ähnliche Untersuchung vor: NIERING, Annemarie: Die Dresdner Ausgehkultur und die kulinarischen Genüsse. Restaurants um 1900, in: Matzerath, Josef/Dies. (Hrsg.): Tafelkultur, S. 182–200. Ausführlicher widmet sich dem Entstehungsprozess des Restaurantwesens die in Kürze erscheinende Dissertation von Marco Iwanzeck *Dresden „à la carte“*. *Die Entstehung der Restaurantkultur in Dresden*.

225 „Die Restaurationsküche“, in: KOCHKUNST, Jg. III, 1901, S. 257. „Hotelküche und Restaurationsküche“, in: KOCHKUNST, Jg. IX, 1907, S. 15f.

226 Vgl. „Die Restaurationsküche“, in: KOCHKUNST, Jg. III, 1901, S. 257. Hierzu auch DRUMMER, Restaurant, S. 312f. Die 264 Exemplare umfassende Menükartensammlung der sächsischen Adelsfamilie Sahrer von Sahr überliefert auch 40 Menükarten sächsischer Hotels und Restaurants wie dem königlichen *Belvedere* auf der Brühlschen Terasse oder Rudolf Sendigs Hotel *Quisisana* in Schandau. Vgl. KLIEWER, Mario: Die Menükartensammlung der Familie Sahrer von Sahr um 1900, in: Matzerath, Josef/Niering, Annemarie (Hrsg.): Tafelkultur, S. 52–55. Eine eindrucksvolle Sammlung von Menüs, hatte Escoffier in seinem *Livre des menus* zusammengestellt, wobei er gleichermaßen die Zwecke einfacher Restaurationen, teurer Grand Hotels oder exklusiver Gala-Diners berücksichtigte. Vgl. ESCOFFIER, Auguste: *Le livre des menus. Complément indispensable du Guide Culinaire*, Paris 1912. Hierzu ferner HAERTL, Restaurationskochbuch. Dieses Kochbuch war speziell auf die Bedürfnisse einfacher bis mittlerer Restaura-

Kellner jedenfalls mussten zu dieser Zeit in der Lage sein, zwischen beiden Formen des Service zu wechseln.²²⁷

Die in den Kochkunstzeitschriften zu lesenden Einschätzungen ließen keinen Zweifel daran, dass sich das Service à part allgemein auf dem Vormarsch befand: „Schon vor 15 Jahren [d. h. gegen Ende der 80er Jahre des 19. Jahrhunderts, B. K.] hatte die Umwälzung begonnen, als eine Anzahl neuer Hotels das bei den Gästen rasch beliebt gewordene Service an kleinen Tischen, das Service à part und das Restaurations-Service eingeführt hatte. Rascher, als man glaubt, brach sich diese Sitte Bahn, jedes neue Hotel war von vornherein gezwungen, der neuen Mode Rechnung zu tragen und viele alte Hotels mussten sogar umfassende Neubauten vornehmen, um nicht von der Konkurrenz erdrückt zu werden. Heute sind die Tage der Table d'hôte bereits gezählt.“²²⁸ Im weiteren Verlauf des Beitrags macht der Verfasser auf die daraus resultierenden Folgen für die Kochkunst aufmerksam: „Durch diese neue Mode musste natürlich die Kochkunst zunächst einigen Schaden nehmen, weil einerseits für das umständlichere Einzelanrichten mehr Zeit gebraucht wurde [...] aber auch viele Anrichtemethoden der Table d'hôte sich gar nicht für das Einzelservice eigneten.“²²⁹

Die Köche betrachteten diese Entwicklung mit gemischten Gefühlen. Aus den Kochkunstzeitschriften geht der Eindruck hervor, dass manche dieser Veränderungen nur „unwillig“ hingenommen wurden. Die wesentliche Befürchtung war, dass die Kochkunst dadurch zu einem Handwerk degradiert würde.²³⁰ Diskursintern wurde diesen Befürchtungen jedoch unter Verweis auf Aussagen prominenter Vertreter wie Carême oder Escoffier entgegengehalten, dass es das oberste Prinzip des Kochs sei, seinen Herrn bzw. seinen Gast zufriedenzustellen.²³¹ Indem man programmatisch verkündete: „Durch die Einfachheit wird die Schönheit nicht ausgeschlossen!“,²³² ging man dazu über, die neuen Verhältnisse durch eine Reformulierung kulinarisch-ästhetischer Prinzipien positiv zu rezipieren: „Die absolute Regel der Zukunft soll sein, dass alles unessbare vom Dekor ausgeschieden wird und eine geschmackvolle Einfachheit das Anrichten charakterisiert.“²³³ Die visuelle Gestaltung der Speisen verlor im Bereich der

tionsküchen zugeschnitten. Im ersten Teil des Bandes wurden zunächst Preisarbeiten eines Wettbewerbs bzgl. der Planung und Organisation eines Restaurants vorgestellt. Diese bestanden i. d. R. jeweils aus der Auflistung der Tagesmenüs für eine Woche, sowie einer Aufschlüsselung des Personalschlüssels und des küchentechnischen Bestands eines Restaurants.

227 HARTMANN, Otto: Lehr- und Nachschlagebuch für das gastwirtschaftliche Gewerbe zum Gebrauch in den Fachschulen, zum Selbstunterricht für Gehilfen sowie als Nachschlagebuch für Wirte, Dresden 1902.

228 „Die Reform der Kochkunst“, in: KOCHKUNST, Jg. VI, 1904, S. 1. Die gleiche Ansicht findet sich u. a. in „Hotelküche und Restaurationsküche“, in: KOCHKUNST, Jg. IX, 1907, S. 15f; „Neue Wege in der Kochkunst“, in: HÖFISCHE KÜCHE, Jg. VII, 1910, S. 22 u. 42.

229 „Die Reform der Kochkunst“, in: KOCHKUNST, Jg. VI, 1904, S. 1.

230 Vgl. „Neue Wege in der Kochkunst“, in: HÖFISCHE KÜCHE, Jg. VII, 1910, S. 22 u. 42.

231 Vgl. ebd., S. 42.

232 Ebd.

233 Ebd. Anschließend skizziert der Autor die verbleibenden Möglichkeiten dekorativer Gestaltung: „Um dieses Resultat zu erreichen, bleiben dem intelligenten Arbeiter eine Menge Mittel, und

Anrichtemethoden trotz vereinfachter Verfahren nicht notwendig an Bedeutung für die Kochkunst. Sowohl in den Kochkunstzeitschriften als auch in den hier vorgestellten Kochbüchern stellte die dekorative Gestaltung der Speisen weiterhin ein zentrales Merkmal der exquisiten Küche dar.

Die durch das Essen à la carte ausgelösten Veränderungen betrafen auch organisatorische Abläufe.²³⁴ Für das Küchenpersonal erschwerte sich die Kalkulation der benötigten Lebensmittel. Zudem wurde es erforderlich, größere Mengen von Zutaten auf Vorrat zu halten, um auf die stärker variierende Nachfrage reagieren zu können. Dafür war man zunehmend auf besser konservierte Lebensmittel und größere Kühlräume angewiesen.²³⁵ Gleichzeitig entfiel die Möglichkeit nach einem im Vorhinein festgelegten Zeitregime zu kochen.²³⁶ Hinzu kam, dass die Gäste immer öfter weniger Gänge und stattdessen größere Portionen bestellten.²³⁷ Aus diesem Grund waren die Gedecke in Hotels und Gaststätten, wo à la carte serviert wurde, einfacher gehalten, konnten aber je nach Bedarf erweitert werden. Auch das Aufgabenfeld des Kellners erweiterte sich. Überflüssige Gedecke mussten, für den Fall, dass weniger Gäste an einem Tisch Platz nahmen, weggebracht werden. Sodann gehörte es zu den Aufgaben des Kellners, den Gast zu beraten, wenn dieser Auskunft über bestimmte Gerichte und/oder zu den dazu passenden Weinen verlangte.²³⁸

Die genannten Umwälzungen, mit denen sich die Köche zur Zeit der Jahrhundertwende auseinandersetzen mussten, hingen mit dem geänderten Konsumverhalten der Gäste zusammen. Ein Restaurantkoch konnte nicht gegen die

allein mit Trüffeln, Champignons, Eiweiss, Gemüse, Zunge und dergleichen kann er kombinieren und variieren ins Unendliche und bewunderungswürdige Dekors aufsetzen.“ Ebd.

234 Über diesen Systemwechsel und dessen kulinarischer Relevanz führt Blankenburg aus: „Dieses System ergab für den Küchenbetrieb einen Umschwung von großer Bedeutung, denn es ist schwieriger und erfordert auch mehr Arbeitskräfte als das der Table d’hôte. Auch manche Gerichte, namentlich Zwischengerichte (Entrées), welche sich nur zur Herstellung grosser Service-Schüsseln vorteilhaft eignen, mussten in Wegfall gebracht werden, weil man bei dem „Service à part“ nicht nur auf Güte und Schönheit der Speisen zu achten hat, sondern ein besonderes Augenmerk auf die leichte Handlichkeit, welche das schnelle Expedieren grösserer wie kleinerer Platten ermöglicht, richten muss.“ „Die Arbeitseinteilung in einer grossen Hotelküche“, in: KOCHKUNST, Jg. V, 1903, S. 81.

235 In einem Beitrag des Dresdner Küchenchefs Curt Busolt liest man über die Bedeutung der Kühlräume: „Dann geht es in den Kühlraum, ohne den heute niemand auskommen kann, der mit Nahrungs- und Genussmitteln zu tun hat. In großen Kühlräumen bewahren die Händler Tausende von Pfund resp. Stück Wild, Butter, Eier, Fische u.s.w. auf, und das stuft sich ab zum Kühlraum von einigen Kubikmetern Inhalt in den Hotels, Restaurants, Stadtküchen, Krankenhäusern u.s.w. bis zum kleinen Eisschrank der Familie.“ „Tischlein deck’ dich. Ein Blick in den Betrieb einer modernen Stadtküche“, in: HÖFISCHE KÜCHE, Jg. VII, 1911, S. 134. Schon damals war man sich jedoch bewusst, dass das Tiefkühlen mit Qualitätsverlusten einherging und dass aufgetautes Fleisch schnell verarbeitet werden musste. Vgl. „Die Behandlung des gefrorenen Fleisches“, in: HÖFISCHE KÜCHE, Jg. VIII, 1912, S. 108 f.

236 Vgl. „Die Reform der Kochkunst“, in: KOCHKUNST, Jg. VI, 1904, S. 1.

237 Vgl. HARTMANN, Nachschlagebuch, S. 54.

238 Außerdem war darauf zu achten, dass, wenn zwei Gäste drei gleiche Schüsseln bestellten, diese nicht in je doppelter Ausführung serviert wurden. Denn die Portionen für das Speisen à la carte waren größer und reichhaltiger als die, die bei der Table d’hôte gereicht wurden. Vgl. ebd.

Wünsche der Gäste agieren, sonst hätte er seine Kundschaft verloren. Die Köche machten deshalb aus der Not eine Tugend, indem sie Gerichte und Garnituren vereinfachten oder neu kreierten. Die Menüfolge als wichtiger Bestandteil der Kochkunst hatte, ähnlich wie die dekorative Gestaltung der Speisen, keineswegs ausgedient. Sie hatte ihren Platz weiterhin im Rahmen der *Table d'hôte*, bei feierlichen Dinern im privaten Kreis oder bei Festbanketten am Hof bzw. in den Grand Hotels. Geht man, wie an späterer Stelle dieser Studie noch gezeigt werden wird, davon aus, dass die Menükunst eine wichtige Rolle im Kontext der zeitgenössischen kulinarischen Ästhetik einnahm, lässt sich daraus mit Blick auf das gesamte gastronomische Feld schlussfolgern, dass die Kochkunst aus den Reihen der Restaurantküche zwar wichtige Impulse für Veränderungsprozesse erhielt. Der eigentliche Ort, an dem sich exquisite Kochkunst in vollem Umfang entfalten konnte, war aber nach wie vor nicht vorrangig dort zu suchen, wo à la carte gespeist wurde, sondern da, wo der Koch Gelegenheit fand, neben seinen Fähigkeiten im Bereich des Kochens auch seine Expertise beim Zusammenstellen einer gelungenen Speisenfolge zu demonstrieren.

2.7 Exkurs: Kochkunst zwischen transnationalem Kulturtransfer und nationaler Identitätsstiftung

Kulinarische Praktiken werden in räumlichen Strukturen mental repräsentiert und gehören damit zum Ensemble der identitäts- und gemeinschaftsstiftenden Elemente, die sowohl kulturelle Nähe als auch Distanz unmittelbar erlebbar machen.²³⁹ Räumliche Einordnungen und Zuweisungen von kulturellen Spezifika dienen nicht nur dazu, diese topographisch zu fixieren. Sie erwachsen vielmehr aus dem Bedürfnis der Formgebung sozialer Verhältnisse, indem sie es einem Individuum oder einem bestimmten Kollektiv ermöglichen, soziale und/oder kulturelle Nähe und Ferne zu anderen Individuen und Gruppen zu erfassen

239 Bekanntes Beispiel einer entlang kulinarischer Stereotypen imaginierten regionalen Kulturgrenze ist der sogenannte ‚Weißwurstäquator‘. Vgl. PRINZ, Friedrich: Der Weißwurstäquator, in: François, Étienne/Schulze, Hagen (Hrsg.): Deutsche Erinnerungsorte, Bd. I, München 2001, S. 471–483. Kulturräumliche Untersuchungen wurden ab den 1960er Jahren von Forschern wie Wiegelmann und Teuteberg maßgeblich vorangetrieben. Im Blick stand dabei aber vorrangig die territoriale Verbreitung bestimmter Verzehrgewohnheiten. In dieser Linie forschten zuletzt etwa noch Thuvenot oder Spiekermann. Vgl. THUVENOT, Claude: Zur Geographie regionaler Nahrungspräferenzen in Nordost-Frankreich, in: Teuteberg, Hans Jürgen/Neumann, Gerhard/Wierlacher, Alois (Hrsg.): Essen und kulturelle Identität, S. 228–246; SPIEKERMANN, Uwe: Regionale Verzehrunterschiede als Problem der Wirtschafts- und Sozialgeschichte. Räume und Strukturen im Deutschen Reich 1900–1940, in: ebd., S. 247–282. Die Stoßrichtung neuerer ernährungshistorischer Untersuchungen geht unterdessen stärker dahin, die Konstruktion von Begriffen wie National- oder Regionalküchen zu analysieren. Einen groben Forschungsüberblick über die raumtheoretischen Konzeptionen in der Ernährungsforschung bietet TSCHOFEN, Bernhard: Kulinaristik und Regionalkultur, in: Wierlacher, Alois/Bendix, Regina (Hrsg.): Kulinaristik, Berlin 2008, S. 63–79.

oder zu bestimmen.²⁴⁰ Kulinarische Speisetraditionen sind in der Regel mit dem Anspruch eines klar umgrenzten Geltungsraums sowie mit einer überschaubaren Anzahl typischer Speisen verbunden, wobei beide Kriterien in den wenigsten Fällen eindeutig und trennscharf auszumachen sind.²⁴¹ Als Einheiten innerhalb derer solche Identifikations- oder Abgrenzungsprozesse räumliche Qualität annehmen, kommen Topoi wie ‚Stadt‘, ‚Region‘ und ‚Nation‘ in Frage. In den folgenden Ausführungen gerät vor allem die Bezugnahme auf die Nation, verstanden als eine räumlich fassbare, ‚vorgestellte Gemeinschaft‘, in den Blick.²⁴²

Der Begriff „Nation“ besaß, wie Norbert Elias mit Blick auf die deutsche Gesellschaft des ausgehenden 19. Jahrhunderts festgestellt hat, eine immense, beinahe religiöse Bedeutung „im Wir-Ideal und Wertesystem“ breiter Kreise der deutschen Bevölkerung.²⁴³ Enthusiasmus für das Nationale prägte auch das gastronomische Feld. Es ist bezeichnend für die Wirkmächtigkeit des Nationalstaatsgedankens, dass das Jahr der Reichsgründung nicht allein als politische Zäsur verstanden, sondern auch im deutschen Kochkunstdiskurs als Epochenjahr gedeutet wurde. In den Augen Eugen Bechtels, der in einem Beitrag für *Kochkunst und Tafelwesen* die Entwicklung der Kochkunst in Deutschland überblicksartig darstellte, markierte das Jahr 1871 eine klare Wende: „Während also um die Mitte des 19. Jahrhunderts die Entwicklung der damaligen feinen Küche noch durchaus in den Händen der Franzosen lag, änderte sich nach dem Jahre 1870/71 diese nach und nach zu Gunsten unserer deutschen Köche.“²⁴⁴ Bechtel gestand den französischen Köchen für die erste Jahrhunderthälfte noch eine federführende Rolle im Bereich der exquisiten Küche zu. Allerdings hätten die deutschen Köche, so Bechtel, seit 1871 aufgeholt und das Niveau der französischen Kollegen erreicht.

Das durch den übergeordneten Rahmen der Nation zusammengeschnittene Bewusstsein der Köche beflügelte offensichtlich zum einen das Bestreben, sich auf dem Gebiet der Kochkunst mit dem Nachbarland zu messen. Zum anderen setzte es verstärkte Bemühungen frei, sich von dessen Kochkultur abzugrenzen.

240 Hierzu BARLÖSIUS, Eva: Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung, 2. überarbeitete und erweiterte Aufl., München 2011, S. 151–162.

241 Vgl. ZINGERLE, Arnold: Identitätsbildung bei Tische. Theoretische Vorüberlegungen aus kultursoziologischer Sicht, in: Teuteberg, Hans Jürgen/Neumann, Gerhard/Wierlacher, Alois (Hrsg.): Essen und kulturelle Identität, S. 83.

242 Das von Benedict Anderson entwickelte Konzept der ‚vorgestellten Gemeinschaft‘ bezeichnet eine Gemeinschaft dann als ‚vorgestellt‘, wenn es aufgrund der Größe und der Zahl der beteiligten Mitglieder nicht mehr möglich ist, dass sich alle Mitglieder untereinander kennen. Im Gegensatz zur Region geht der Begriff Nation mit einem politischen Souveränitätsanspruch einher. Vgl. SCHRAMM, Manuel: Konsum und regionale Identität in Sachsen 1880–2000. Die Regionalisierung von Konsumgütern im Spannungsfeld von Nationalisierung und Globalisierung, Wiesbaden 2003, S. 19 f.

243 Vgl. ELIAS, Norbert: Studien über die Deutschen. Machtkämpfe und Habitusentwicklung im 19. Und 20. Jahrhundert, Frankfurt a. M. 2005, S. 201.

244 „Die moderne internationale Kochkunst in Deutschland“, in: KOCHKUNST, Jg. XII, 1910, S. 127.

Dabei ging es zu allererst um „die Beseitigung der fremden Bestandteile“ im Bereich der Küchensprache.²⁴⁵

Diesem Anliegen widmeten sich in den Jahren nach dem deutsch-französischen Krieg diverse Publikationen. Ein in Düsseldorf lebender Oberkellner verfasste im April 1871 die 72 Seiten starke Broschüre *Anfang zur Reinigung der Mutter-Sprache von allen fremden Brocken*, in der er 1458 Speisenamen und Küchenausdrücke aus dem Französischen ins Deutsche übersetzte.²⁴⁶ Es folgten einige weitere, fachlich jedoch umstrittene Veröffentlichungen. Um dem Aufruf des deutschen Sprachvereins, „deutsche Speisekarten zu schreiben und im Bereich der Küche sich nur deutscher Ausdrücke zu bedienen“,²⁴⁷ entgegenzukommen, stellte der in Dresden lebende Koch Ernst Lößnitzer 1889 ein *Verdeutschungswörterbuch* zusammen, das ihm nach eigenem Bekunden „Anerkennungen aus hohen und höchsten Kreisen“ eintrug.²⁴⁸ Das umfangreichste der in diesem Zuge entstandenen Nachschlagewerke war das 1892 zum ersten Mal publizierte und von der Fachwelt sehr geschätzte *Meisterwerk der Speisen und Getränke*.²⁴⁹

Gleichwohl gab es auch Bedenken gegenüber dem Vorhaben, die gesamte gastronomische Fachsprache zu verdeutschen. Ernst von Malortie, der das zum Standardwerk avancierte Buch *Das Menu* verfasst hatte, vertrat noch 1878 die Meinung, dass die Einführung deutscher Speisezettel nicht möglich sei, da

245 LÖSSNITZER, Ernst: *Verdeutschungswörterbuch der Fachsprache der Kochkunst und Küche* enthaltend: die Verdeutschungen der Namen von Speisen, Nahrungsmitteln, Gebrauchs-Gegenständen und sonstigen fremdländischen Ausdrücken, soweit dieselben in der deutschen Küche vorkommen und benutzt werden, Berlin 1903, S. IX. Das Zitat ist dem Vorwort zu ersten Auflage entnommen, die im Jahr 1889 erschien.

246 Vgl. BLÜHER, *Meisterwerk der Speisen und Getränke*, S. 1. Blüher beschreibt, dass erstmals in London in den 1860er Jahren auf den Rückseiten der Speisekarten Indices auftauchten, die einige hundert Gerichte in englischer als auch französischer Sprache auflisteten. Den Zweck dieser Listen beschrieb Blüher wie folgt: „Das geschah, um damit jedenfalls dem Restaurant einen internationalen Charakter zu geben.“ Ebd. Dem Büchlein von Lunnebach folgten noch einige weitere Veröffentlichungen, die aber, so Blüher, alle von mangelhafter Qualität gewesen seien. Vgl. ebd., S. 1 ff.

247 LÖSSNITZER, *Verdeutschungswörterbuch*, S. XI.

248 Ebd., S. XIII. Lößnitzer erhielt nach Angaben der Verleger Anerkennungs- und Dankesschreiben von Kaiser Wilhelm II. und Gemahlin, König Albert und Prinz Friedrich August von Sachsen, dem Großherzog von Sachsen-Weimar, dem Herzog von Sachsen-Meiningen, dem Fürsten Reuss j. L. und Reichskanzler Bismarck. Von der Fachwelt wurde das *Verdeutschungswörterbuch* zwar geschätzt. Kritisiert wurde jedoch, dass es aufgrund einer zu geringen Auflage, zu einem Preis vertrieben wurde, der für viele potenzielle Interessenten zu teuer sei. Vgl. „Lößnitzer's *Verdeutschungswörterbuch*“, in: KOCHKUNST, Jg. V, 1903, S. 320.

249 Hierzu KRÜGER, Benedikt: *Dresdner Kochbücher – Eine Bestandsaufnahme*, in: Matzerath, Josef/Niering, Annemarie (Hrsg.): *Tafelkultur*, S. 241 f. In der *Kochkunst* hieß es über Blühers Werk: „Deshalb aber sollte in jedem Hotelcomptoir und in der Bibliothek jedes Fachmannes ein gutes Werk der Speisen-Rechtschreibung vorhanden sein. Hierfür sind aber einzig und allein die Blüher'schen Werke zu empfehlen [...] Wir empfehlen diese Werke deshalb als die besten, weil sie fast nie versagen und fehlerfrei sind, was von anderen ähnlichen Werken nicht behauptet werden kann.“ „Die Rechtschreibung auf den Tafelkarten“, in: KOCHKUNST, Jg. IV, 1902, S. 97.

Frankreich letztlich die Wiege der Kochkunst sei.²⁵⁰ Ähnliches Unverständnis für derlei „Germanisierungswut“²⁵¹ äußerte ein namentlich nicht bekannter Autor in der Zeitschrift *Die Küche*. Man bewege sich, so der Verfasser, „auf einem Gebiete, wo die berühmtesten Leistungen eben doch französischen Ursprungs sind, daher der Name ‚französische Küche‘.“²⁵²

Andere Autoren gingen die Frage, welche Sprache auf Speisekarten und in Fachwerken zu verwenden sei, pragmatisch an. Gustav Brunfaut etwa erläuterte in seinem Handbuch: „Ich habe indess bei den Verdeutschungen eine gewisse Grenze nicht überschritten, und Bezeichnungen, deren Uebersetzung zu sehr gesucht erscheint, und grösseren Kreisen nicht bekannt ist, fortgelassen und bekannte Ausdrücke wie ‚Fricassée, Timbal, Chartreuse‘ und andere mehr beibehalten.“²⁵³ In *Kochkunst und Tafelwesen* fand sich die Auffassung, dass man weder der Einführung von „reindeutschen Speisekarten“, noch einer mit „unnötigen Fremdwörtern und geschraubten Speisebenennungen“ aufgeblasenen Küchensprache das Wort reden solle.²⁵⁴ Es sei eine „Lächerlichkeit“ und eine „Rücksichtslosigkeit gegen die Gäste“, so ein unter dem Pseudonym „Culinarius“ schreibender Autor, wenn in mittelklassigen Restaurants, wo nur deutsche Geschäftsleute und Beamte speisten, den Gästen eine französische und noch dazu fehlerhafte Speisekarte in die Hand gegeben werde.²⁵⁵ Hingegen sei es in den feinen Häusern, die ein internationales Publikum bewirteten, durchaus sinnvoll, die Speisekarten in französischer und deutscher Sprache zu verfassen. Zugleich kritisierte der Verfasser die Verdeutschung gebräuchlicher Namen wie „Beefsteak, Gulyas, Fricadelle, Ragout u.s.w.“ mit der Begründung, dass man sich unter deren deutschen Übersetzungen oft nichts vorstellen könne.²⁵⁶ Nach dem allgemeinen Stimmungsbild, das diese Zitate erkennen lassen, wurde die Verdeutschung der Küchenterminologie prinzipiell begrüßt. Jedoch machte die Praxis vor allem in den besseren Restaurants Kompromisse erforderlich. Die Verdeutschungsbemühungen waren ein Aspekt des Versuchs, die Kochkunst im Rahmen der durch die Reichsgründung neu geschaffenen nationalen Identität neu zu definieren.

250 Hierzu LÖSSNITZER, *Verdeutschungswörterbuch*, S. IX.

251 „Germanisierungswut“, in: *KÜCHE*, Jg. XXI, 1902, S. 375.

252 Ebd.

253 Vgl. BRUNFAUT, *Handbuch der Modernen Kochkunst*, Vorwort.

254 „Eine verständliche, der jeweiligen Kundschaft des Hauses oder der jeweiligen Gelegenheit angepasste Speisekarte, das ist es, was not thut, wenn nicht die ganze gastronomische Kunst allmählich der Lächerlichkeit anheimfallen soll.“ „Die Sprache unserer Speisekarten“, in: *KOCHKUNST*, Jg. V, 1903, S. 322.

255 In den sarkastischen Aussagen schwingt die Befürchtung mit, dass der Beruf des Kochs in den Augen gebildeter Kreise an Ansehen verlieren könne: „Selbst in den Menüs, die grosstädte Restaurants in den Tagesblättern tags vorher bekannt geben, finden sich solche Schnitzer, über die sich das gebildete Publikum lustig macht.“ Ebd.

256 Vgl. ebd. Außerdem wies Culinarius darauf hin: „Auch in anderen Ländern hat man solche Bezeichnungen beibehalten, durch die auch für Jedermann der Ursprung des betreffenden Gerichtes gekennzeichnet ist und selbst auf französischen Speisekarten findet man heute deutsche Nationalgerichte in deutscher Sprache.“ Ebd., S. 323.

Ein zweiter, in diesem Zusammenhang bemerkenswerter Aspekt zeichnete sich darin ab, dass man in Deutschland zunehmend von dem Sprachgebrauch abwich, den Ausdruck ‚französische Küche‘ als Synonym für die exquisite Kochkunst zu verwenden. Stattdessen kam die Bezeichnung ‚internationale Küche‘ in Mode. Diese Entwicklung passt auf den ersten Blick nicht in das Raster eines Kochkunstdiskurses, für den die Nation als übergeordnetes Bezugsschema immer größere Bedeutung gewann. Zur Erklärung, in welchem Zusammenhang diese Beobachtungen stehen, soll hier die These formuliert werden, dass das Label ‚französische Küche‘ erstens einen unterdessen europaweit verbreiteten Kochstil bezeichnete und zweitens ein Konzept mit integrativen Kapazitäten war.

In der bereits zitierten Darstellung betonte Bechtel, dass die Zahl der Köche in Deutschland, die in der Lage waren, auf dem Niveau ihrer französischen Kollegen zu kochen, stetig wuchs: „Mehr und mehr verstanden sich weitere Kreise dazu, ihre Söhne die Küche erlernen zu lassen, und so scharte sich um den Stamm der noch mit der französischen Grundküche vollständig vertrauten alten Kollegen unser junger Nachwuchs. So gelang es uns, wenn auch unter vielen Enttäuschungen und mühevoller Arbeit, alteingewurzelte Vorurteile zu beseitigen und zu erreichen, daß der deutsche Koch sich auf eine Linie mit seinem französischen Kollegen stellen konnte, wozu allerdings auch die nationale Einigung und das neue Deutsche Reich wesentlich beitrugen.“²⁵⁷ Auch Louis Kurth, der erste Präsident des Verbands deutscher Köche, äußerte mit Nachdruck die Ansicht: „Wir erkennen gewiß die Vorzüge der französischen Küche mit voller Ueberzeugung an, wir haben viel von ihr gelernt, aber wir haben eben gelernt.“²⁵⁸ Für Kurth lieferte der Umstand, dass die deutschen Köche dazu gelernt hätten, den Anlass, die Bezeichnung ‚Französische Küche‘ in deutschen Restaurants in Frage zu stellen: „Noch ein paar Worte möchten wir über die Inhaber von Berliner Geschäften sagen, die durch die Ankündigung ‚französische Küche‘ den Theil des Publikums anlocken, der für alles Fremdländische schwärmt, der in seinem Köhlerglauben keine Ahnung davon hat, daß die sogenannte französische Küche meist von deutschen Köchen hergestellt wird.“²⁵⁹

Kurths Argument setzte freilich voraus, dass die Bezeichnung ‚französische Küche‘ nur angebracht sei, wenn diese von französischen Köchen zubereitet wurde. Er übersah dabei aber, dass der öffentliche Sprachgebrauch schon damals mit dem Ausdruck weniger auf die Provenienz der Köche abzielte, sondern auf eine inzwischen europaweit verbreitete Kochpraxis,²⁶⁰ die mit der Küche der noblen Restaurants und Hotels in Verbindung gebracht wurde. Kurths Zeitge-

257 „Die moderne internationale Kochkunst in Deutschland“, in: KOCHKUNST, Jg. XII, 1910, S. 127.

258 „Fremdländische Köche in Deutschland“, in: KÜCHE, Jg. XII, 1893, S. 93.

259 Ebd.

260 Ein in Italien tätiger Korrespondent beklagte regelrecht, dass es für Reisende schwer sei, die heimische Küche Italiens auszuprobieren: „Die Mehrzahl der Fremden, die in Hotels und Pensionen speisen, lernen diese freilich gar nicht kennen, denn da wird fast ausnahmslos französische Küche geführt.“ „Italienische Küche. Plauderei von Franz Koppel in Florenz“, in: KOCHKUNST, Jg. II, 1900, S. 229.

nosse Eugen Bechtel führte diesbezüglich aus: „Deshalb schufen die erstklassigen Hotels in den Großstädten und großen Verkehrszentren, die seit Jahrzehnten die Führung in der feinen französischen Küche innehatten und sich diese auch bewahren und erhalten wollten, die großartigen Hotelrestaurants mit internationaler Küche, die in ebenso glänzender Weise durch ihre kleine, feine und ausgesuchte Speisekarte, durch die exquisite Ausführung ihrer Dinners und Soupers für die Gäste zu sorgen im Stande sind, wie die einstigen Table d'hôtes.“²⁶¹

Aus Bechtels Ausführungen geht hervor, dass das Konzept der ‚französischen Küche‘, das weniger auf bestimmten Zutaten und Rezepten, als auf einem Ensemble von Zubereitungsverfahren und Kompositionsprinzipien beruhte,²⁶² sich flächendeckend in Europa verbreitete, wobei besonders die Hotels als Multiplikatoren in Erscheinung getreten seien. Demgegenüber ließe sich, einen Gedanken Josef Matzeraths aufgreifend, überlegen, ob nicht die Höfe schon viel früher als die Hotels eine solche Transmissionsfunktion hinsichtlich der Verbreitung von Kochkunststandards ausübten.²⁶³ Denn die Gesandtschaften der europäischen Fürstenhäuser führten in der Regel auch eigene Köche mit sich. Die wiederum nutzten solche Gelegenheiten offensichtlich auch, um andere Hofküchen in Augenschein zu nehmen und in Austausch mit Kollegen zu treten. Paul Blüher jedenfalls erwähnte in seinem Gedenkwort an den sächsischen Hofkoch Friedrich Tuiskon Baumann, dass dieser die sächsischen Könige auf zahlreichen Reisen begleitet und dabei vielfach Gelegenheit gefunden hatte, die Küchen anderer Höfe kennen zu lernen.²⁶⁴ Selbst Carl Friedrich von Rumohr bemerkte mit Blick auf die internationale Diplomatie in einer Mischung aus Spott und Anerkennung, diese sei „eine wahre Propaganda alles Schmackhaften, Leckeren und Seltenen geworden, so daß man kaum mehr für einen rechten Gesandten hält, wer nichts versteht, als seinem Herrn redlich zu dienen.“²⁶⁵

Zur selben Zeit als die ‚französische Küche‘ zum internationalen Standard vieler besserer Hotels und Restaurants wurde, setzte in Deutschland und Frankreich²⁶⁶ eine „programmatische Wiederbelebung“²⁶⁷ des nationalen und regionalen kulinarischen Kulturguts ein.²⁶⁸ In den Kochkunstzeitschriften gab es eine durchaus ambivalente Rezeption der beiden scheinbar gegenläufigen Ten-

261 Ebd.

262 Vgl. BECKER, *Der Gourmand*, S. 88.

263 Vgl. MATZERATH, Josef: Einleitung. Küche und Kochkunst des Dresdner Hofes um 1900, in: Pötzsch, Max Ernst: *Vollständige Herrschaftsküche des Kronprinzen von Sachsen*, hrsg. v. Josef Matzerath, Georg Jänecke, Mechthild Herzog und Hannah Aehle, Ostfildern 2013, S. 31 f.

264 Vgl. BLÜHER/PETERMANN: *Meisterwerk der Speisen und Getränke*, S. VI.

265 RUMOHR, *Geist der Kochkunst*, S. 186. Hierzu auch HAUER, Carl Friedrich von Rumohr, S. 157.

266 Vgl. BECKER, *Der Gourmand*, S. 230. Ebenso DROUARD, Alain: *Geschichte der Köche in Frankreich*, Stuttgart 2008, S. 256 ff.

267 BECKER, *Gourmand*, S. 230.

268 Vgl. SCHLEGEL-MATTHIES, *Regionale Speisen*, S. 215. Carl Friedrich von Rumohr hatte eine solche Rückbesinnung schon deutlich früher gefordert. Vgl. RUMOHR, *Geist der Kochkunst*, S. 40 f.

denzen: Internationalisierung in den Hotel- und Restaurantküchen auf der einen, national bzw. regional aufgeladene kulinarische Identitätskonstruktion auf der anderen Seite.

Einerseits kritisierten Autoren die mehr und mehr einkehrende Uniformität der inzwischen europaweit praktizierten ‚französischen Küche‘, weswegen sie diesem Trend die Vielfalt regionaltypischer Gerichte entgegensetzten. So spot-tete Ludwig Holthoff in *Kochkunst und Tafelwesen*: „Nichts ist verkehrter als das so häufig gehörte Wort, die rheinische Küche sei nur eine minderwertige Abart oder verschlechterte Nachahmung der französischen. Mit dem Ausdruck ‚französische Küche‘ wird überhaupt ein Missbrauch getrieben wie mit nur wenigen seinesgleichen. Wird mit ihm doch auch die Kompromissküche der europäischen Hotels und Restaurants bezeichnet [...] obwohl diese Küche mit der national-französischen fast gar nichts zu thun hat und ihr von ihrem wirklichen Ur- oder Vorbilde, der Pariser Küche (der grossen klassischen Zeit) kaum etwas geblieben ist als einige Aeusserlichkeiten und Allgemeinheiten.“²⁶⁹ Der Autor lässt offen, was genau er unter „Kompromissküche“ verstanden wissen will. Vermutlich richtete sich sein Vorwurf gegen Standardisierungstendenzen innerhalb der in Hotels und Restaurants praktizierten feinen Küche. Bestätigt wird diese Vermutung dadurch, dass ein prominenter Koch wie Rudolf von Görög zu größerer Einheitlichkeit hinsichtlich der Zubereitungsverfahren der feinen Küche drängte.²⁷⁰

Noch schärfer wurden die Vorwürfe gegen die ‚internationale Küche‘ der Hotels und Restaurants in der Zeitschrift *Die Küche* zur Sprache gebracht. Der Autor, der sich auch auf Meinungsäußerungen in französischen Zeitschriften berief, kritisierte, dass die „aus Paris importierte Universalküche, welche mit der Verkleidung von Resten und mit Fabriksaucen das höchste Sparsamkeitsprinzip verwirklicht“²⁷¹ viele lokale Spezialitäten in Frankreich verdrängt hätte. Die ökonomischen Sachzwänge vieler Hotels hätten seiner Meinung nach zudem dazu geführt, dass zwar „Gerichte mit aristokratischen Titeln serviert“ würden, die mangelhafte Zubereitung derselben und vor allem die Verwendung von „Dutzendware“ jedoch im Kontrast zur „klangvollen Etikette“ stünden.²⁷²

Andererseits gab es Versuche, verschiedene lokale und regionale Traditionen in die exquise Küche einzubinden und ihr dadurch ein internationales Gepräge zu geben. Die Wurzeln des Ansinnens, regional- und nationaltypische Kost in das Speisenspektrum der exquisiten Küche einzuführen, reichen mindestens bis in die Zeit Carl Friedrich Rumohrs zurück. Dieser beklagte schon 1822, dass „die

269 „Rheinische Küche und rheinische Küchenspezialitäten“, in: KOCHKUNST, Jg. IV, 1902, S. 190.

270 „Leider werden aber in diesen verschiedenen Wiener Restaurants sowohl die Wiener als die ungarischen Gerichte grundverschieden hergestellt und kommen in jedem Hause anders vor den Gast, was für uns Köche sicher kein Vorteil ist. Gerade jetzt, wo wir durch das berühmte Werk von Escoffier wieder unsere moderne Schule haben und auf eine Einheitlichkeit in der feinen französischen Küche hinarbeiten, sollten wir auch darauf bedacht sein, die österreichische und ungarische Küche in den ausländischen Restaurants einheitlich zu gestalten.“ „Etwas über die österreichische und ungarische Küche“, in: KOCHKUNST, Jg. XII, 1910, S. 92.

271 „Die Rettung der französischen Küche“, in: KÜCHE, Jg. XXXI, 1912, S. 518.

272 Ebd.

National- und Provinzialgerichte“ aus den deutschen Kochbüchern verdrängt worden seien.²⁷³ Die ‚Nationalgerichte‘ wurden im zeitgenössischen Diskurs zwar eher dem Metier der sogenannten ‚Bürgerlichen Küche‘ zugeordnet.²⁷⁴ Dennoch zeichnet sich für die Zeit um 1900 die Tendenz ab, national- und regionaltypische Gerichte in das Repertoire der gehobenen und exquisiten Küche zu integrieren. Durch den expandierenden Tourismussektor²⁷⁵ war man besonders in den Küchen der Hotels und Restaurants gezwungen, auf die speziellen Wünsche eines internationalen Publikums einzugehen. Ernst Leppin, der regelmäßig für *Kochkunst und Tafelwesen* schrieb, riet daher: „Hat man hingegen Ausländer zu verpflegen, so würde man sogar sehr gut tun, wenn man denselben im Menü ein charakteristisches Nationalgericht bringt. Man sieht, daß dieser Satz, wenngleich er für die internationale Küche nicht von einschneidender Bedeutung ist, unter besonderen Verhältnissen wichtig werden kann [...]“.²⁷⁶ Leppins Aufforderung deutet darauf hin, dass das Einbeziehen lokaltypischer kulinarischer Traditionen aber auch die Berücksichtigung ausländischer Verzehrgeohnheiten in Zeiten eines aufkommenden Massentourismus einen unverzichtbaren, vermarktungsstrategisch durchaus zweckmäßigen Zug darstellte.²⁷⁷ Emil Blankenburg schlug in die selbe Bresche, indem er erklärte, dass „sich auf den Menüs der feinen internationalen Küche auch häufig National-Suppen verzeichnet finden, was durch den starken Reiseverkehr aller Völker begründet ist“.²⁷⁸ Zugleich merkte er aber an, dass sie selten in ihrer sättigenden Ursprünglichkeit, sondern in mehr leichter, verfeinerter Form serviert“ würden.²⁷⁹

Der Hinweis, dass „National-Suppen“ nur in „verfeinerter Form“ auf den Tisch kamen, lässt erkennen, dass die als Nationalgerichte gehandelten Speisen auf die Belange der exquisiten Kochkunst zugeschnitten wurden. Beispielsweise wurde das Wiener Schnitzel bei Escoffier, für Wiener Verhältnisse untypisch, mit einer ‚Wiener Garnitur‘ bestehend aus Eiern, Sardellen und Kapern, veredelt.²⁸⁰ Escoffier, der seinerseits durchaus als Patriot in Sachen der französischen Esskultur galt,²⁸¹ war Nationalgerichten gegenüber sehr aufgeschlossen, vorausgesetzt, dass bestimmte Standards in der Zubereitung zur Anwendung kamen.

273 Vgl. RUMOHR, *Geist der Kochkunst*, S. 35. Den deutschen Kochbüchern seiner Zeit unterstellte er zudem, dass sie „leider meist bloße Nachäffungen der französischen“ seien. Vgl. ebd.

274 Vgl. „Die moderne internationale Kochkunst in Deutschland“, in: KOCHKUNST, Jg. XII, 1910, S. 126. Hierzu auch SCHLEGEL-MATTHIES, *Regionale Speisen*, S. 218 f.

275 Hierzu: SPODE, Hasso: *Der Aufstieg des Massentourismus im 20. Jahrhundert*, in: Haupt/Torp (Hrsg.): *Konsumgesellschaft*, S. 114 ff.

276 „Sachgemäße Menüzusammenstellung“, in: KOCHKUNST, Jg. X, 1908, S. 170.

277 Der Verband reisender Kaufleute beschwerte sich sogar darüber, dass in vielen Hotelrestaurants zu wenig Hausmannskost angeboten werde. Vgl. „Hausmannskost und Hotelküche“, in: KOCHKUNST, Jg. IX, 1907, S. 31.

278 „Nationalsuppen“, in: KOCHKUNST, Jg. VI, 1904, S. 53.

279 Ebd.

280 Vgl. ESCOFFIER, *Kochkunstführer*, S. 462 u. 472. Hierzu auch PETER, Peter: *Kulturgeschichte der österreichischen Küche*, München 2013, S. 95.

281 Vgl. FLANDRIN, Jean Louis (Hrsg.): *Histoire de l'alimentation*, Paris 1996, S. 775.

Dazu zählte u. a. die Verwendung bestimmter Zutaten, wie er beziehend auf die italienische Küche in einem Interview erklärt: „Wird nicht ein richtiger Meister aus den verschiedenen genialen Nationalgerichten dieser Küche etwas ganz wunderbares zustande bringen, wenn er anstatt Oel Butter verwendet?“²⁸² Vermutlich unterlagen die für die internationale Küche in Frage kommenden Nationalspeisen auch einem gewissen Kanonisierungsprozess. Rudolf von Görög merkte mit Blick auf Escoffiers *Kochkunstführer* an: „Escoffier hat in seinem Werk für die österreichisch-ungarische Küche nur einen kleinen Platz gelassen, was auch vollständig richtig ist, da dieses Werk im Grunde genommen nur der feinen internationalen Küche dienen soll. Dagegen hat das im Verlag des Internationalen Verbandes der Küche erschienene ‚Große Restaurationskochbuch‘ der österreichisch-ungarischen Küche ein ausgedehntes Kapitel eingeräumt [...]“²⁸³ Demzufolge fand nur eine bestimmte Auswahl der als ‚national‘ deklarierter Speisen Eingang in das Repertoire der exquisiten Küche.

Die Tatsache, dass von Görög österreichisch-ungarische und internationale Küche im selben Zusammenhang erwähnt, kommt wahrscheinlich nicht von ungefähr. Zwar kann hier nicht der Beweis erbracht werden, dass die Bezeichnung ‚internationale Küche‘ als fester Topos ihren Ausgang in der Donaumonarchie nahm. Aber es ist auffällig und gleichermaßen naheliegend, dass gerade im Kontext der ‚Wiener Küche‘, die ihrerseits zeitgenössisch schon als ein etabliertes Konstrukt existierte, die Internationalität als spezifisches Merkmal immer wieder herausgehoben wurde. Unter dem Label ‚Wiener Küche‘, das sich vor allem durch Titel einschlägiger Kochbücher in das kollektive Bewusstsein eingesenkt hatte, versammelten sich verschiedenste Gerichte, die, dem Namen nach, aus einer der verschiedenen Regionen des Vielvölkerstaats stammten. Julia Danielczyk und Birgit Peter sprechen daher treffend von der Wiener Küche als einem Archiv regionaler, metropolitaner und nationaler Identitätskonstruktionen.²⁸⁴ In den Rezepten der Wiener Küche, so Danielczyk und Peter, treffe man daher deutlich öfter auf internationale Speisebezeichnungen als in den Rezepten der italienischen und französischen Küche.²⁸⁵ Konrad Köstlin hat ferner darauf aufmerksam gemacht, dass der Kosmopolitismus der Wiener Küche auch schon um 1900 mit der gesellschaftlichen Wunschvorstellung einer verschiedene Nationalitäten versöhnenden Kulturpraxis ideologisch begründet wurde.²⁸⁶

Im deutschen Kochkunstdiskurs hingegen erhielt die Rede von der ‚internationalen Küche‘, wie schon im Fall der Bemühungen um die Verdeutschung der Küchensprache, mitunter eine gegen Frankreich gerichtete Schlagseite. In diesem Fall wurde die Internationalität der exquisiten Küche rhetorisch deutlich hervorgehoben, um der weitverbreiteten Assoziation, exquisite Küche sei fran-

282 „Eine Unterredung mit Aug. Escoffier“ KOCHKUNST, Jg. VII 1905, S. 169.

283 „Etwas über die österreichische und ungarische Küche“, in: KOCHKUNST, Jg. XII, 1910, S. 92.

284 Vgl. DANIELCZYK, Julia/PETER, Birgit: Die Transnationale des Geschmacks. Wiener Küche als „Archiv“ von Identitätskonstruktionen, in: Csáky/Lack (Hrsg.): Kulinarik und Kultur, S. 69–82.

285 Vgl. ebd., S. 79.

286 Vgl. KÖSTLIN, Konrad: Die Wiener Küche. Ein Alleinstellungsmerkmal avant la lettre, in: Csáky/Lack (Hrsg.): Kulinarik und Kultur, S. 121–131, bes. S. 125.

zösisch, entgegenzuhalten: „Die feine, für sehr wohlhabende Leute berechnete Küche ist international. Obwohl einige reklamesüchtige Franzosen sie durchaus für ihr Vaterland in Anspruch nehmen möchten.“²⁸⁷ Diese Vorrangstellung der französischen Küche war in der deutschen und europäischen Öffentlichkeit ein lange Zeit weitgehend unhinterfragter Topos gewesen. Karin Becker hat bezüglich der Entstehung dieses Topos' die These formuliert, dass die „mythische Überhöhung der französischen Gastronomie“²⁸⁸ sich wesentlich einer von Frankreich ausgehenden medialen Inszenierung verdanke, zu der politisches Kalkül²⁸⁹ ebenso wie die lange Tradition der gastronomischen Literatur in Frankreich entscheidend beigetragen hätten.²⁹⁰

Auch im zeitgenössischen Diskurs gab es nicht wenige Autoren, die diesbezüglich Zweifel anmeldeten. Dabei wurde weniger in Frage gestellt, dass die Wurzeln der exquisiten Kochkunst auf französische „Großmeister“ zurückzuführen seien.²⁹¹ Im Laufe des 19. Jahrhunderts hätten sich allerdings, so jedenfalls das unter deutschen Köchen gängige Narrativ, die kulinarischen Standards der exquisiten Küche weitestgehend angeglichen. Zudem wurde geltend gemacht, dass es gerade im Bereich der regionaltypischen Küche keine Veranlassung gebe, die Kochkünste einer Nation über die der anderen zu stellen. Zur Erklärung hieß es: „Jede Nation zieht das beste aus dem was die Natur ihres Landes liefert, und jede Nation gelangt darin zu einem gewissen Raffinement.“²⁹²

Das Zitat führt den um die Jahrhundertwende stattfindenden Paradigmenwechsel in der Bewertung kulinarischer Phänomene vor Augen. Ausgelöst durch die nationalstaatliche Entwicklung und die damit verbundene Neubewertung kultureller Identifikationsangebote verlor der lange Zeit unhinterfragt

287 „Die Rettung der französischen Küche“, in: KÜCHE, Jg. XXXI, 1912, S. 519.

288 BECKER, Der Gourmand, S. 230.

289 Vgl. BECKER, Der Gourmand, S. 225–234. Becker interpretiert die Inszenierung der herausragenden Esskultur in Frankreich, auch und gerade der „cuisines régionales“, als eine machtpolitische Strategie der sich über den Begriff ‚Nation‘ definierenden politischen Eliten. Die Politik unterstützte deshalb gezielt gastronomische Vereinigungen. Hierzu auch GORDON, Bertram M.: Essen wie Gott in Frankreich. Kulinarisches Reisen im Spiegel der englischsprachigen Presse vom 18. Jahrhundert bis heute, in: Spode, Hasso/ Richter, Dieter (Hrsg.): Voyage. Jahrbuch für Reise- und Tourismusforschung. Schwerpunktthema: Reise und Essen, Köln 2002, S. 68 f.

290 Burnett und Ray argumentieren in Anlehnung an Überlegungen Parkhurst Fergusons, dass die französische Küche im europäischen Diskurs vorrangig deswegen Interpretationshoheit besaß, weil sie sich schon sehr zeitig als diskursives Feld konstituiert hatte: „[...] it was only in the early nineteenth century with the invention of gastronomy that the reputation of French food was fully established, not the other way around. Talk and text solidified France's supremacy, through the parallel appearance of cookbooks and culinary treatises by prominent chefs and the rise of the reader-diner.“ CLARK BURNETT, Sierra/RAY, Krishnendu: Sociology of Food, in: Pilcher, Jeffrey M. (Hrsg.): The Oxford Handbook of Food History, Oxford 2012, S. 143.

291 „Die französische Küche ist die erste in der Welt, weil ein paar Großmeister sie geschaffen haben.“ „Die Rettung der französischen Küche“, in: KÜCHE, Jg. XXXI, 1912, S. 519. In der ersten Jahrhunderthälfte wurde diese Ansicht mit großer Selbstverständlichkeit von Johann Friedrich Baumann vorgetragen. Vgl. BAUMANN, Johann Friedrich: Der Dresdener Koch, oder: die vereinigte teutsche, französische und englische Koch- und Backkunst, 3. Aufl., Leipzig 1831, Vorrede.

292 „Die Rettung der französischen Küche“, in: KÜCHE, Jg. XXXI, 1912, S. 519.

geltende Vorrangstatus der ‚französischen Küche‘ seine Orientierungsfunktion. Das als nationale bzw. regionale Tradition angesehene kulinarische Repertoire erlangte eine neue Wertschätzung, weil es als kulturell konstitutives Element in den Prozess nationaler Identitätsstiftung integriert werden konnte. Dies führte gleichzeitig zu einem kulinarischen Perspektivwechsel, insofern die als national- oder regionaltypisch exponierten Gerichte nun nicht mehr nur mit einer zum Idealbild stilisierten ‚französischen Küche‘ verglichen, sondern entweder im Kontext regional- oder lokalspezifischer Gegebenheiten betrachtet oder aber in den Speisekanon einer als ‚international‘ apostrophierten Küche eingereiht wurden.

3. Organisationsstrukturen des Kochkunstgewerbes um 1900

Deutschlands Entwicklung hin zur Industrie- und Konsumgesellschaft ging sowohl mit weitreichenden Veränderungen hinsichtlich der Produktion und Verarbeitung von Nahrungsmitteln als auch mit einem Wandel von Konsumgewohnheiten einher.²⁹³ In der Wissenschaft verzeichnete man große Fortschritte bei der Beschreibung von Stoffwechselprozessen und der Analyse der Grundbausteine der menschlichen Nahrung. Die auf diese Weise klassifizierbaren und quantifizierbaren Nahrungsbestandteile ließen Wissenschaftler, Politiker und Köche von genau bilanzierten und am jeweiligen Bedarf bestimmter Berufsgruppen ausgerichteten Kostsätzen träumen.²⁹⁴ Daneben wirkten sich weitere Einflüsse auf das Arbeitsumfeld der Köche aus. Die seit 1868 in fast allen deutschen Staaten geltende Gewerbefreiheit machte neue Formen der beruflichen Interessenvertretung und der Organisation von Arbeitsstrukturen erforderlich. Ein Effekt dieser gesetzlichen Neubestimmungen war die Gründung von Berufsvereinigungen. Mit einiger Verzögerung erfasste dieser Trend, wie Gustav Brunfaut anlässlich eines Verbandsjubiläums anmerkte, auch das Berufsfeld der Köche: „Dem Zuge der Zeit folgend, namentlich nach Einführung der Gewerbefreiheit, bildeten sich in verschiedenen größeren Städten Kochvereine resp. wurden ältere bestehende Kochvereine den derzeitigen Verhältnissen angepaßt und umgebildet.“²⁹⁵

Diese Vereinsgründungen bildeten die Grundlage für die Installierung einer Reihe von Einrichtungen, die der besseren Vernetzung und Wahrnehmung von berufsspezifischen Interessen dienten. Dazu zählten überregionale Interessensvereinigungen, soziale Absicherungssysteme, eine verbesserte berufsschulische Ausbildung aber auch das Ausrichten von Ausstellungen zum Zwecke einer öffentlichkeitswirksamen gewerblichen Repräsentation.

In Deutschland existierten seit 1895 zwei große übergeordnete Verbände, in denen die Köche organisiert waren: der *Verband Deutscher Köche* (VKD) und der *Internationale Verband der Köche* (IVdK).²⁹⁶ Die Entstehung und Organisation

293 Hierzu Kap. 2.2 und 2.6.

294 Hierzu Kap. 4.1.

295 „Zweck und Nutzen des Verbandes deutscher Köche“, in: KÜCHE, Jg. XII, 1893, S. 163.

296 Der Begriff ‚Verband‘ kann mit Blick auf die hier vorgestellten Interessensvereinigungen der Köche zutreffend durch die Definition Heinz Sahnrs beschrieben werden: „Ein Interessenverband ist ein freiwilliger oder durch verschiedene Formen des Zwanges erfolgter Zusammenschluß von natürlichen oder juristischen Personen, der zu einem Mindestmaß verfaßt ist, um Interessen der Mitglieder entweder selbst zu verwirklichen oder durch Mitwirkung an oder Einwirkung auf Gemeinschaftsentscheidungen durchzusetzen, ohne selbst die Übernahme politischer Verantwortung (gleichviel auf welcher Ebene) anzustreben.“ Vgl. SAHNER, Heinz: *Vereine und Verbände in der modernen Gesellschaft*, in: Best, Heinrich (Hrsg.): *Vereine in Deutschland. Vom Geheimbund zur freien gesellschaftlichen Organisation*, Bonn 1993, S. 26. Der Begriff ‚Verein‘ wird nachfolgend dem Sprachgebrauch der zeitgenössischen gastronomischen

dieser Verbände und der ihnen nachgeordneten Einrichtungen sowie deren Anliegen wird in den folgenden Kapiteln beschrieben.

Der Zuschnitt dieser Arbeit, in der der Blick vornehmlich auf Sachsen und insbesondere auf Dresden gerichtet ist, bringt es mit sich, dass die Darstellung des VKD hier deutlich mehr Gewicht erfährt. Denn der *Verein Dresdner Köche* war, wie auch die meisten anderen sächsischen Köchevereine, dem VKD und nicht dem IVdK angeschlossen. Am Beispiel des *Vereins Dresdner Köche* sollen neben vereinsinternen Strukturen und Anliegen zudem die Anfänge des Fachschulwesens sowie die Entstehung und Konzeptionierung zeitgenössischer Kochkunstausstellungen beschrieben werden.

3.1 Köche-Vereinigungen

3.1.1 Entstehung und Organisation von Vereinen und Verbänden der Köche

Als im Jahr 1884 in Dresden der *Verband Deutscher Köche* gegründet wurde, waren „die Köche Neulinge im Vereinsleben“. So jedenfalls bemerkte es Gustav Brunfaut in seiner Festrede anlässlich des 25jährigen Bestehens des Verbandes.²⁹⁷ Von den vier Gründungsvereinen existierten zwei – der *Internationale Kochkunst Verein Leipzig* und der *Verein schlesischer Köche* – erst seit einem Jahr. Der *Verein Dresdner Köche* bestand seit 1872. Der dienstälteste Verein war der *Verein Berliner Köche*, der bereits 1841 gegründet worden war. Um der Verbandsgründung nach außen hin Prominenz zu verleihen, ernannte man den bekannten Ernährungswissenschaftler Carl Voit zum Ehrenpräsidenten.²⁹⁸ Sitz des Verbandes, der in den ersten Jahren unter der Leitung Louis Kurths stand, war Berlin. Als Verbandsorgan fungierte die Zeitschrift *Die Küche*. Die anfänglichen Ziele des VDK waren hoch gesteckt. Man plante „die Errichtung einer Krankenkasse, einer Witwen- und Waisenkasse, sowie eine Altersversorgung arbeitsunfähiger Mitglieder.“²⁹⁹ Dass man bei der Umsetzung dieser Ziele in den ersten zehn Jahren nur schwerlich vorankam, hatte, so Brunfaut, verschiedene Ursachen. Zum einen fehlten für die meisten Vorhaben die dafür nötigen finanziellen Mittel. Mit den anfänglich veranschlagten Mitgliedsbeiträgen von 0,25 Mk pro Jahr ließen sich

Akteure entsprechend als satzungsmäßig verfasste und zumeist lokal begrenzte Interessenvereinigung verwendet. Durch ihre nach und nach erfolgende Eingliederung in die beiden großen Köche-Verbände fungierten sie zugleich als untergeordnete Verwaltungsstrukturen der Verbände. Vgl. Kap. 3.1.1.

297 „Das Verbandsfest in Dresden“, in: KÜCHE, Jg. XXVIII, 1909, S. 397. Das Jubiläum wurde am 6. September 1909 gefeiert und wie schon die Gründung in Dresden begangen.

298 Brunfaut führt hierzu aus: „Man hoffte dadurch, dem Verbandsinteresse solcher Herren zu gewinnen, die auf dem Gebiete der Ernährungskunde tonangebend waren, und durch die Beziehungen zu diesen Kreisen die Meinung über die Köche zu verbessern und zu beweisen, dass die Köche den Platz, an den sie von der Vorsehung gestellt sind, voll und ganz ausfüllen.“ Ebd., S. 398.

299 Ebd.

kostspielige Unternehmungen wie die Einrichtung einer Krankenkasse nicht bewerkstelligen. Die „Eintrittsgelder“ wiederum, die der Leipziger Verein für seine in Eigenregie gegründete Krankenkasse verlangte, wurden als zu hoch erachtet. Zum anderen mangelte es an der aktiven Beteiligung der Zweigvereine, sodass Brunfaut zurückblickend konstatieren musste: „Die Verbandsgeschäfte verfielen mehr und mehr der Gleichgültigkeit, so dass von solchen bald gar keine Rede mehr war“.³⁰⁰ Hinzu kam, dass die Vereine aus Dresden und Leipzig zwischenzeitlich aus dem Verband ausgeschieden waren.

Nichtsdestotrotz wuchs der Verband um weitere Zweigvereine an. Kurz nach der Verbandsgründung kamen die Vereine aus Köln und München hinzu, später folgten Aachen, Hannover, Stuttgart, Königsberg, Chemnitz, Kassel, Wiesbaden und der ebenfalls aus Berlin stammende *Club der Köche von 1894*. Nach 1897 wurden die Vereine aus Hamburg, Düsseldorf und Magdeburg eingliedert. Brunfaut räumte allerdings ein, dass man im Jahr 1893 auf dem Delegiertentag in Köln die Gelegenheit versäumt hatte, „den Verband über ganz Deutschland auszudehnen.“³⁰¹ Offenbar hatte man dort keinen sonderlich motivierenden Eindruck bei den noch nicht beigetretenen Vereinen hinterlassen: „Die Abwicklung der Arbeiten war derart, dass die anwesenden fremden Vertreter keine Veranlassung nahmen, ihren Vereinen den Anschluss zu empfehlen.“³⁰²

Möglicherweise war dies der entscheidende Grund dafür, dass zwei Jahre später ein weiterer Dachverband entstand. Im Jahr 1895 wurde in Frankfurt der *Internationale Verband der Köche* gegründet, dessen Leitung in den Händen von Matthäus Carl Banzer als Verbandsdirektor und Alexander Mathis als I. Vorsitzenden lag. Der Frankfurter Verband veröffentlichte seine Mitteilungen seit 1897 in der *Zeitung der Köche*. Zugleich gab er ab 1899 die Fachzeitschrift *Kochkunst* – seit 1907 *Kochkunst und Tafelwesen* – heraus.³⁰³ Der IVdK hatte deutlich weniger Anlaufschwierigkeiten als der VDK. Schon kurz nach der Jahrhundertwende hatte er sein Berliner Pendant hinsichtlich der Mitgliederzahl überholt³⁰⁴ und das, obwohl die Geschäfte in Berlin seit dem Amtsantritt Gustav Brunfauts, der auf dem Delegiertentag in Berlin 1896 zum Verbandspräsidenten gewählt wurde, deutlich an Fahrt aufgenommen hatten. Unter seiner Führung

300 Ebd., S. 399.

301 Ebd.

302 Ebd.

303 Vgl. DRESCHER, *Museum für Kochkunst Frankfurt*, S. 45 ff.

304 Vgl. „Unlauterer Wettbewerb des Frankfurter Verbands“, in: *KÜCHE*, Jg. XX, 1901, S. 268. In diesem Artikel wird eine Eingabe des IVdK zitiert, in der die Mitgliederzahl desselben insgesamt mit ca. 3200 Personen beziffert wird, wobei 2700 auf Deutschland entfielen. Der Berliner Verband hatte zu dieser Zeit, nimmt man die Zahlen der Sterbequote zur Hand, 1053 Mitglieder. Vgl. „Abrechnung der Sterbequote“, in: ebd., S. 100. Im Jahr 1909 betrug die Zahl der Mitglieder des IVdK weltweit rund 6500. Vgl. Art. „Ein gastronomisches Museum“, in: *KOCHKUNST*, Jg. XI, 1909, S. 56. Davon ausgehend, dass die Zahlung der Sterbequote des VDK, zu der jedes Mitglied 0,50 Mk, beisteuerte im Jahr 1909 bei 700 Mk lag, dürfte die Mitgliederzahl des VDK etwa 1400 betragen haben. Vgl. „Bekanntmachung“, in: *KÜCHE*, Jg. XXVIII, 1909, S. 164. Im Jahr 1912 verzeichnete der VDK 1859 Mitglieder. Vgl. *KÜCHE*, Jg. XXXI, 1912, S. 175.

gelang 1897 die Einrichtung einer Sterbekasse – dem ersten größeren Unterstützungsprojekt seit Bestehen des Verbands.³⁰⁵ Im gleichen Jahr legte man durch die Ablösung der sogenannten Neujahrsgratulationen, die aus freiwilligen, am Jahresanfang übersandten finanziellen Zuwendungen bestanden, die Fundamente für eine Unterstützungskasse.³⁰⁶ Nach der Jahrhundertwende, im Jahr 1902, nahm sich der Verband des zu dieser Zeit schwelenden Problems der Stellenvermittlung an, indem er ein eigenes und vor allem kostenloses Stellenvermittlungssystem schuf. Zudem rief er eine „Kasse zur Versicherung gegen Stellenlosigkeit“ ins Leben. Hingegen gelang es nicht, eine dauerhafte Altersunterstützung zu etablieren. Stattdessen richtete man einen Fonds ein, um bei diversen sich bietenden Gelegenheiten Geld für ein Altersheim für Köche zu sammeln. Um die Kommunikation zwischen den Vereinen und dem Verband zu verbessern, wurde des Weiteren ein Aufsichtsrat geschaffen. Er sollte „die beiderseitigen Wünsche hören und sie mit den Interessen aller in Einklang bringen“ und zugleich eine Kontrollfunktion gegenüber der Verbandsleitung ausüben.³⁰⁷

Die Verbände, der VDK wie auch der IVdK, definierten sich nicht allein über die Unterstützungsleistungen, die sie ihren Mitgliedern zukommen ließen. Zu den Grundanliegen gehörte die Wahrnehmung und gesellschaftlich wirksame Vertretung der Interessen der Köche. Hierzu zählten die Stellenvermittlung, die sogenannte Ruhezeitenverordnung, sowie das große Feld der Lehrlingsausbildung, das unmittelbar mit der Frage der Anerkennung des Kochberufs als Handwerk zusammenhing.

Die Tatsache, dass seit 1895 zwei große Korporationen bestanden, sorgte in der Frage, wer die Interessen der Köche gegenüber Politik und Verwaltung oder anderen öffentlichen Institutionen vertreten sollte, für erhebliche Verstimmungen zwischen VDK und IVdK. Deren ohnehin recht angespanntes Verhältnis³⁰⁸ artete kurz nach der Jahrhundertwende in einen erbitterten und mit harten Bandagen geführten Konkurrenzkampf aus. Anlass war eine Eingabe des IVdK an die Handwerkskammer vom 1. Juli 1901. Die Eingabe drehte sich um die Prüfungsverfahren der Lehrlings- und Meisterausbildung, die durch die amtliche Anerkennung des Kochberufs als Handwerk notwendig geworden waren. Der Vorstand des IVdK wünschte, dass die verantwortlichen Verwaltungsgremien „hierzu unsere fachmännischen Vorschläge entgegennehmen und auch bei allen sonstigen auf das Kochgewerbe Bezug habenden Bestimmungen zunächst

305 Vgl. „Das Verbandsfest in Dresden“, in: KÜCHE, Jg. XXVIII, 1909, S. 399. Im Rahmen der Sterbeunterstützung wurden bis 1909 insgesamt knapp 100.000 Mk an die Hinterbliebenen von verstorbenen Verbandsmitgliedern ausgezahlt.

306 Die einzelnen Einrichtungen werden im Abschnitt 3.1.2 ausführlicher erläutert.

307 Vgl. „Das neue Verbandsstatut“, in: KÜCHE, Jg. XXI, 1902, S. 81.

308 In der *Küche* wurde dafür das relativ großspurige Verhalten des zwar jüngeren, doch zahlenmäßig deutlich besser aufgestellten IVdK verantwortlich gemacht. In der Juni-Ausgabe beklagte man sich über das Gespött der „Frankfurter“ bezüglich der Sterbekasse. Vgl. „Die Sterbekasse“, in: KÜCHE, Jg. XIX, 1900, S.195 f. An anderer Stelle wurde sehr spitzzünftig über Feilschereien bezüglich der genauen Mitgliederzahlen berichtet. Vgl. „Die noble Frankfurterin“, in: ebd., S. 266.

unsere Vorschläge oder Gutachten einholen.“³⁰⁹ Begründet wurde dieser Alleinvertretungsanspruch wie folgt: „Da in unserem Gewerbe Innungen nicht bestehen, so bildet unser Verband [der IVdK] z. Z. in Deutschland die einzige massgebende Vertretung des Kochgewerbes.“³¹⁰ Der federführende Redakteur der *Küche*, Moritz Richter, bezeichnete diese Eingabe als „himmelschreiende Selbstüberhebung“ und kritisierte u. a., dass die unterzeichneten Verbandsfunktionäre der Eingabe, Mathis und Banzer, das Thema erst aufs Tableau gehoben hätten, nachdem darüber bereits neun Wochen vorher ausführlich im Fachblatt des VDK, d. h. in der *Küche*, berichtet und diskutiert worden sei. Des Weiteren widerlegte er die Aussage, in Deutschland existierten keine Innungen für Köche, mit Verweis auf die schon länger existierende Berliner Köche-Innung. Vor allem aber verlieh Richter seinem Ärger darüber Ausdruck, dass das Schreiben die Tradition und die Leistungen des VDK und der ihm angegliederten Vereine vollkommen unter den Tisch kehrte: „Wir bilden die einzig massgebende Vertretung des Kochgewerbes‘ renommiert der Frankfurter Herr Direktor angesichts eines Verbandes [hiermit ist nun der VDK gemeint, B.K.] dessen Vereine 18, 29, ja 60 Jahre bestehen. Was weiss dieser Herr auf seinem unendlich hohen Standpunkte von der ernsten Lebensarbeit unseres seligen Kurth?³¹¹ Was von dem Ringen und Streben eines Baumann³¹² und so mancher anderer, die idealen Zielen nachstrebten, lange ehe man in Frankfurt an Herrn M. E. [sic!]³¹³ Banzer dachte.“ Zuletzt machte Richter deutlich, dass für die zur Debatte stehenden Anliegen ein gemeinsames Agieren notwendig sei.³¹⁴

Die Zwistigkeiten zwischen den beiden Verbänden zogen sich noch eine Weile auf publizistischer und sogar auf juristischer Ebene hin.³¹⁵ Erst als im Jahr 1905 in Frankfurt eine große Kochkunst-Ausstellung stattfand, zu der auch die Mitglieder des VDK eingeladen wurden, glätteten sich diese Wogen.³¹⁶ Unter der Losung „Getrennt marschieren, vereint schlagen!“³¹⁷ ging man nun dazu über, gemeinsam für die Ziele und Interessen der Köche einzutreten, wobei man sich vor allem auf arbeitsrechtliche Themen konzentrierte: „Bereits haben wir betreffs der Handwerkerfrage und der Unfallversicherung in Uebereinstimmung gehandelt. In Frankfurt werden wir persönliche Beziehungen anknüpfen, die künftiges Arbeiten noch mehr erleichtern sollen. Gemeinsame Arbeit liegt genug vor uns: Ruhetagsfrage, Unterdrückung der gewerbsmäßigen Stellenvermittlung, [...] Umgestaltung der Kündigungs- und Engagementsverhältnisse

309 „Unlauterer Wettbewerb des Frankfurter Verbandes“, in *KÜCHE*, Jg. XX, 1901, S. 267 f.

310 Ebd.

311 Gemeint ist der erste Verbandspräsident des VDK Louis Kurth.

312 Vermutlich spricht Richter hier von dem Dresdner Hofkoch Friedrich Tuisikon Baumann.

313 Hier ist dem Verfasser ein Fehler unterlaufen. Es müsste heißen: M. C. Banzer.

314 Vgl. ebd.

315 Vgl. u. a. ebd., S. 287, 297, 304, 307. Im folgenden Jahr erfolgte eine Klage Banzers gegen Richter, wegen Beleidigung. Vgl. „Er geht zum Kadi“, in: *KÜCHE*, Jg. XXI, 1902, S. 136. In einer Statutenänderung verfügte der IVdK, dass Köche, die einem Zweigverein des VDK angehörten, nicht dem IVdK beitreten dürften. Vgl. „Frankfurter Statuten-Aenderung“, in: ebd., S. 174.

316 Vgl. „Zur Lage“, in: *KÜCHE*, Jg. XXIV, 1905, S. 373 f.

317 „Getrennt marschieren, vereint schlagen!“, in: *KÜCHE*, Jg. XXIV, 1905, S. 416

u.s.w.“³¹⁸ Seit 1909 stimmte man Angelegenheiten dieser Art, vermutlich in Zusammenarbeit mit Vertretern der Kellnerverbände, in einem sich regelmäßig in Berlin treffenden „Nationalem Kartell“ ab, um, wie es hieß, eine allgemeine „Besserung der Lage der Gasthausangestellten“ zu erzielen.³¹⁹ Mittels Fragebögen machte man sich vor allem daran, die Ausbildungsverhältnisse der Kellner und Kochlehrlinge zu evaluieren und zu verbessern.³²⁰ Das Jahr 1909 war zugleich aus Sicht des IVdK bedeutend, da man in diesem Jahr, nachdem am 5. März des vorangegangenen Jahres die Grundsteinlegung erfolgt war,³²¹ das *Frankfurter Kochkunst-Museum* einweihte und eröffnete.

Der Frankfurter Verband hatte aus eigenen Kräften das 400.000 Mk teure Gebäude in der Windmühlstraße errichten lassen. Der „stattliche dreigeschossige Barockbau“ beherbergte im Hochparterre den Ausstellungssaal. Die unterschiedlichen Abteilungen des Museums widmeten sich der historischen Entwicklung der Kochkunst, der modernen Kochkunst und der Diätetik. Zu sehen waren Dekorationshilfsmittel und Schautafeln, die u. a. das richtige Spicken von Fleisch oder Dressierverfahren demonstrierten. In den Vitrinen und Glaskästen wurden u. a. amerikanisches Wildgeflügel, eine französische Poularde, essbare Fische aus allen Weltmeeren und ein „veritabler Austern- und Hummerpark“ ausgestellt. Außerdem besaß das Museum eine wertvolle, 500 Bände umfassende Sammlung gastronomischer Bücher sowie eine „riesige Sammlung von Menüs und Tafelkarten“.³²²

Im VDK wurden 1912 unter dem Stichwort „Zentralisation“ Umstrukturierungsmaßnahmen auf Organisationsebene angegangen. Diese sind hier deshalb von Interesse, weil sie Einblick in die Organisationsstruktur des VDK gewähren. Einer der vehementesten Vertreter dieses Umbaus war der *Verein Dresdner Köche*. Unter den Vereinsmitgliedern war im Jahr zuvor eigens eine Abstimmung durchgeführt worden, bei der sich nach eigenen Angaben 290 der damals 291 Vereinsmitglieder für diese Maßnahmen aussprachen.³²³ Das zentrale Anliegen war eine Änderung des Anmeldeverfahrens der Verbandsmitglieder und damit verbunden ein neuer Modus bei der Einziehung der Mitgliederbeiträge. Bis dahin war die Regelung die, dass man durch Beitritt in einen der Zweigvereine des VKD automatisch Verbandsmitglied wurde. Über den Zweigverein wurde auch die Zahlung des Verbandsbeitrages abgewickelt, der in den allermeisten Fällen einfach auf den Vereinsbeitrag aufgeschlagen und dann vom Verein an den Verband überwiesen wurde. Die neue Regelung, die am 1. Juli 1912 in Kraft trat, sah vor, dass nun nicht mehr die Vereins-, sondern die Verbandsmitgliedschaft entscheidend für den Erhalt der verschiedenen Unterstützungsleistungen war. Fortan musste man sich zudem direkt beim Verband anmelden, um dessen Mitglied zu werden. Außerdem waren die Verbandsbeiträge

318 Ebd.

319 Vgl. „Was will das Nationale Kartell?“, in: KÜCHE, Jg. XXVII, 1905, S. 5 u. 17.

320 Vgl. „Kartellnachrichten“, in: KÜCHE, Jg. XXVII, 1905, S. 30

321 Vgl. DRESCHER, Kochkunstmuseum, S. 17 f.

322 Vgl. „Ein gastronomisches Museum“, in: KOCHKUNST, Jg. XI, 1909, S. 57 ff.

323 Vgl. „Resolution“, in: KÜCHE, Jg. XXXI, 1912, S. 119.

direkt und ohne Gewährung von Aufschub zu entrichten, um der Unterstützungsleistungen teilhaftig werden zu können. Eine weitere Regelung betraf die Höhe der Beitragszahlungen. Köche unter 22 Jahren brauchten vierteljährlich nur 3,50 Mk zu zahlen. Für alle anderen fielen 4,50 Mk pro Quartal an.

3.1.2 Wohlfahrtseinrichtungen und Dienstleistungen

Durch die Beitragszahlungen an den Verein erhielt jedes Mitglied Anspruch auf die durch den Verband gewährleisteten Wohlfahrts- und sonstigen Dienstleistungen. Diese sollen im Folgenden kurz erläutert werden.

Die sogenannte *Sterbekasse* war ein Instrument zur Unterstützung der Angehörigen verstorbener Verbandsmitglieder. Die auf dem Umlageverfahren beruhende Kasse sah vor, dass im Todesfall eines Kochs von jedem VDK-Mitglied zusätzlich zu den vierteljährlich anfallenden Beitragszahlungen 0,50 Mk eingezogen wurden.³²⁴ Dieses Sterbegeld wurde im Sterbefall zügig und unbürokratisch an die Hinterbliebenen überwiesen, um diese vor eventuellen Notlagen zu schützen. Die Sterbekasse stieß daher, wie es hieß, „auf den ungeteilten Beifall des größten Teils der Verbandsmitglieder.“³²⁵

Umstrittener war demgegenüber die 1902 in Angriff genommene *Versicherung gegen Stellenlosigkeit*.³²⁶ Sie sah vor, dass Köchen, die unverschuldet aus einem Arbeitsverhältnis ausschieden und dadurch länger als 14 Tage stellenlos blieben, „eine Unterstützung von 1 Mk pro Tag bis zur Gesamthöhe von 30 Mk jährlich“ ausbezahlt wurde.³²⁷ Finanziert wurde dies durch eine Einlage von 2 Mk, die jeder Koch einmal im Jahr zu entrichten hatte.³²⁸ Hintergrund waren die besonders im Winter prekären Arbeitsverhältnisse. Viele Köche besaßen in der kalten Jahreszeit keine Festanstellung und mussten sich daher mit Aushilfsstellen über Wasser halten. Die Gegner der Versicherung gegen Stellenlosigkeit wandten allerdings ein, dass eine solche Versicherung „nur die Bummelei unterstützen und Faulenzer großziehen“ würde.³²⁹

Eine weitere wichtige Einrichtung war die *Stellenvermittlung*. Häufige Stellenwechsel standen vor allem bei jüngeren Kollegen auf dem Programm.³³⁰ Um rasch wieder an eine neue Stelle zu gelangen, konnte man sich an gewerbliche Stellenvermittler wenden. Der VDK hegte jedoch bereits vor der Jahrhundertwende große Ambitionen, die Stellenvermittlung für Köche in eigene Hände zu nehmen.³³¹ Grund hierfür waren die oft unverhältnismäßig hohen Vermittlungsgebühren und zahlreiche Fälle von Bestechlichkeit auf seiten der Vermitt-

324 Vgl. „Der Verband Deutscher Köche und seine Einrichtungen“, in: KÜCHE, Jg. XXI, 1902, S. 390.

325 „Unsere Sterbekasse“, in: KÜCHE, Jg. XIX, 1900, S. 196.

326 Vgl. „Nochmals die geplante Unterstützungskasse gegen Stellenlosigkeit“, in: KÜCHE, Jg. XXI, S. 139 f.

327 „Der Verband Deutscher Köche und seine Einrichtungen“, in: KÜCHE, Jg. XXI, 1902, S. 390.

328 Vgl. „Die geplante Versicherung gegen Stellenlosigkeit“, in: KÜCHE, Jg. XXI, S. 102.

329 Ebd, S. 140.

330 Vgl. „Einiges über Stellenwechsel und Kontraktbruch“, in: KÜCHE, Jg. XIX, 1900, S. 251.

331 Vgl. „Die Organisation der Köche“, in: KÜCHE, Jg. XII, 1893, S. 74 u. 225.

lungsgagenten.³³² Der Verband begann deshalb in allen größeren Städten, in denen er durch einen Zweigverein vertreten war, ein eigenes Netz von sogenannten Stellennachweisen aufzubauen. Dieser Dienst konnte von den Verbandsmitgliedern im Gegensatz zu den gewerblichen Stellennachweisen kostenlos in Anspruch genommen werden und galt gerade bei jungen Köchen als einer der größten Anreize in den Verband einzutreten.³³³ Die lokalen Büros wurden zumeist von ortsansässigen Verbandsmitgliedern geführt, die zentral alle Stellenangebote und -gesuche für die jeweilige Stadt entgegennahmen und öffentlich machten. In Berlin und Wiesbaden wurden darüber hinaus überregional agierende Stellenvermittlungsbüros eingerichtet.³³⁴ Die Köche hinterließen ihre Bewerbungsunterlagen zusammen mit Angaben zu Gehaltsansprüchen und der gewünschten Stellung im Vermittlungsbüro und hatten alsdann jeden Morgen frühzeitig im Büro zu erscheinen, um von dem Placere über Stellenangebote oder Aushilfstätigkeiten informiert werden zu können.³³⁵

Spätestens seit 1912 existierte auch eine *Krankengeldzuschusskasse*.³³⁶ Für einen Beitrag von halbjährlich 5 Mk konnte der Koch einen Zuschuss zum Krankengeld erhalten. Dazu hatte sich der Koch spätestens drei Tage nach Krankheitseintritt beim VDK krank zu melden. Auch die Ehefrauen der Köche konnten der Krankengeldzuschusskasse gegen einen Beitrag von 6 Mk im halben Jahr beitreten.³³⁷

Für den Fall, dass ein Verein aus finanziellen Gründen nicht in der Lage war, die in seinen Zuständigkeitsbereich fallenden Wohlfahrtsleistungen zu tragen, konnte er Unterstützung durch den Verband in Anspruch nehmen. Die dafür vorgesehenen Gelder wurden der *Verbands-Unterstützungskasse* entnommen, die alljährlich durch die sogenannten Neujahrsgratulationen – freiwillige Zuwendungen einzelner Mitglieder – finanziert wurde.³³⁸

Hinzu kamen eine Reihe kleinerer Leistungen. So durften Verbandsmitglieder in juristischen Streitfällen jederzeit Rat beim Verbandssyndikus einholen. Gleichmaßen konnte man die sogenannte *Auskunftei in Fragen der Kochkunst* konsultieren, wenn man Ratschläge und Anregungen in handwerklichen An-

332 Vgl. „Stellenvermittlung“, in: KÜCHE, Jg. XXVI, 1907, S. 266. In diesem Beitrag, der auf eine Gesetzesnovelle der Gewerbeordnung von 1907, die Betrügereien dieser Art entgegenwirken sollte, eingeht, heißt es, „dass häufig festgestellt werden kann, wie das vom Arbeitgeber gemietete Personal mit Wissen und auf Veranlassung der Stellenvermittler den Dienst nicht antritt oder bald nach dem Antritt wieder verlässt, um durch denselben Vermittler einem anderen Arbeitgeber vermittelt zu werden.“ Ebd.

333 Vgl. „Kollegen, werbt für den Verband“, in: KÜCHE, Jg. XX, 1900, S. 334.

334 Vgl. „Der Verband Deutscher Köche und seine Einrichtungen“, in: KÜCHE, Jg. XXI, 1902, S. 390.

335 Vgl. „Stellenvermittlung“, in: KÜCHE, Jg. XIX, 1900, S. 42 f.

336 Der genaue Zeitpunkt der Einführung der Krankengeldzuschusskasse konnte nicht rekonstruiert werden. Im den Ausgaben des Jahrgangs 1909 wurde diese Kasse noch nicht erwähnt. Zur Sprache kommt diese Kasse jedoch im ersten Heft des Jahres 1912, weswegen vermutet werden darf, dass die Krankengeldzuschusskasse spätestens 1911 eingeführt wurde. Da die Jahrgänge 1910 und 1911 der Küche nicht verfügbar sind, ist der genaue Einführungszeitraum nicht zu ermitteln. Vgl. „Krankengeldzuschusskasse“, in: KÜCHE, Jg. XXXI, 1912, S. 1.

337 Vgl. ebd., S. 273.

338 Vgl. „Der Verband Deutscher Köche und seine Einrichtungen“, in: KÜCHE, Jg. XXI, 1902, S. 390.

gelegenheiten benötigte. Sie half in solchen Fällen mit „Abschriften guter Rezepte nebst deren Quellenangabe“ weiter.³³⁹ Zudem gab es für die Mitglieder, die eine Lebensversicherung abschließen wollten, Verträge zu Vorzugsbedingungen beim *Allgemeinen Versicherungsverein zu Stuttgart*. Jedem Mitglied wurde überdies wöchentlich die Verbandszeitung *Die Küche* kostenfrei zugestellt, die die Abonnenten ansonsten halbjährlich 4 Mk kostete. Die Zeitung sollte „dem Meinungs-austausch, der Belehrung, Unterhaltung und Vermittelung der Verbands- und Vereinsnachrichten dienen.“³⁴⁰ Nicht zuletzt konnte man über den verbandseigenen Bücherversand zu Vorzugspreisen Kochbücher und sonstige Fachliteratur beziehen.

3.1.3 Zentrale Themen der Verbandsarbeit

Ein wesentliches Ziel der Verbandstätigkeit bestand darin, die Interessen der Köche wahrzunehmen und nach außen zu tragen, z.B. indem man diese den politischen Entscheidungsgremien bzw. den Verwaltungs- und Kontrollbehörden zuführte. Der dahinter stehende Gedanke war, dass Anliegen und Beschwerden, gerade wenn sie sich gegen Arbeitgeber richteten, nicht von einzelnen Köchen vorgetragen werden mussten, die damit möglicherweise ihre Anstellung riskierten. Zur Zeit der Jahrhundertwende bündelten sich diese Anliegen um folgende Punkte: 1.) die Regelung der Ruhezeiten, 2.) die Organisation der Lehrlingsausbildung und 3.) die Anerkennung des Kochberufs als Handwerk.

In der Ruhezeitenfrage ging es in erster Linie darum, die Arbeitsbedingungen der Köche und aller Küchenangestellten zu verbessern. In einer Petition, die der VDK im April des Jahres 1901 an den Bundesrat richtete, drängte man darauf, im Gastwirtschaftsgewerbe eine obligatorische Mittagspause einzuführen, da die bestehenden gesetzlichen Regelungen nicht unterbanden, dass Köche bis zu 15 oder 16 Stunden am Stück arbeiten mussten.³⁴¹ Es existierte lediglich eine gesetzlich festgelegte Mindestruhezeit von acht bis neun Stunden.³⁴² Dem Einwand von Vertretern des Gastwirteverbandes, „die 16stündige Arbeitszeit sei in der That keine Arbeitszeit, da sie oft von Ruhepausen, wo gar nichts zu thun sei, unterbrochen werde“,³⁴³ hielt man entgegen, dass eine solche Feststellung höchstens auf einige kleinere Betriebe zuträfe. In den meisten Restaurationen seien die vermeintlichen Ruhezeiten, also Zeiten, in denen wenig geschäftlicher Betrieb herrschte, mit Vorbereitungsarbeiten für die anstrengenden Zeiten des Mittags- oder Abendessens ausgefüllt. Die Einwände der Gastwirtsverbände

339 Vgl. ebd.

340 Ebd.

341 Vgl. „Petition“, in: KÜCHE, Jg. XX, 1901, S. 184.

342 Bezüglich dieser Mindestruhezeit schlug man in derselben Petition vor, dass in Städten mit über 20000 Einwohnern die Zeit der Arbeitswege zu der neunstündigen Mindestruhezeit hinzu gerechnet werden sollte. Vgl. ebd.

343 „Die Bundesratsverordnung“, in: KÜCHE, Jg. XXI, 1902, S. 189 ff.

hatten letztlich keinen Erfolg, denn der Bundesrat kam dem Anliegen einer verbesserten Ruhezeitenregelung in einer entsprechenden Verordnung entgegen.³⁴⁴

Das andere große Thema, das sowohl den VDK als auch später den IVdK umtrieb, war die Lehrlingsausbildung. Die Frage nach der Organisation der Lehrlingsausbildung war eng verbunden mit der Frage nach der Anerkennung des Kochberufs als Handwerk. Letztere sorgte für erhebliche Diskussionen innerhalb des Verbandes und der Vereine, weil einige Köche ihren Ruf als Künstler gefährdet sahen. Anlass der Debatte waren Missstände im Lehrlingswesen, die bereits auf dem allerersten Delegiertentag 1884 in Dresden beklagt wurden. Vielen auszubildenden Köchen sei es, wie Gustav Brunfaut in einer Retrospektive dieser Problematik beschreibt, „weniger um Heranbildung tüchtiger Köche, als um Ausnutzung der Arbeitskraft der jungen Leute“ gegangen.³⁴⁵ Infolge dieses Missbrauchs der Lehrlinge als billiges Arbeitspersonal fiel deren fachliche Ausbildung oft unter den Tisch. Nicht selten wurden die Lehrlinge ohne solide Fachkenntnisse und handwerkliche Fähigkeiten aus der Lehrzeit entlassen. Schon in Dresden wurde daher empfohlen, „nur solche als Köche anzuerkennen, welchen ein vom Verband deutscher Köche unterzeichneter Lehrbrief ausgestellt worden sei.“³⁴⁶ Andere Stimmen sahen es als zweckdienlicher, Fachschulen einzurichten. Auf dem 1893 in Köln stattfindenden Delegiertentag beschloss man die Einführung verbandsinterner Lehrbriefe und Lehrkontrakte. Die Bedingungen zur Aufnahme eines Lehrlings lauteten: „1. Ein gutes Schulzeugnis, 2. Dreijährige Lehrzeit, 3. Lehrgeld den Verhältnissen angemessen, 4. Vor Einhäudigung eines Lehrbriefes Prüfung des angehenden Kollegen. Ist am Ort eine Fachschule, so muss sie vom Lehrling besucht werden.“³⁴⁷ Diese Kölner Beschlüsse zeigten zwar mögliche Wege auf, um der schlechten Ausbildungssituation Herr zu werden. Jedoch konnten sie lediglich auf Verbandsmitglieder angewendet werden und selbst dafür hätte es umfangreicher Kontrollmechanismen bedurft. Für Lehrherrn, die nicht dem VDK angehörten, besaßen die Beschlüsse praktisch keine Geltung. Zudem mangelte es, was die Fachschulen anbelangte, an der nötigen Infrastruktur. Zur Zeit des Kölner Delegiertentags existierten lediglich in Berlin und Leipzig Fachschulen.³⁴⁸

An die Vereine ging daher der Aufruf, Innungen zu gründen. Die Neugründung von Innungen war trotz der seit 1869 geltenden rechtlichen Bestimmungen zur Gewerbefreiheit in der Gewerbeordnung des Norddeutschen Bundes, die seit 1871 als Reichsgesetz fortbestand, noch immer vorgesehen.³⁴⁹ In

344 Vgl. ebd.

345 „Bedauerliche Thatsachen“, in: KÜCHE, Jg. XX, 1901, S. 209.

346 Ebd.

347 Ebd.

348 Vgl. „Frankfurt und Berlin“, in: KÜCHE, Jg. XX, 1901, S. 307; bzgl. Leipzig: „Die Fachfortbildungsschule des Intern. Kochkunst-Vereins zu Leipzig“, in: KÜCHE, Jg. XII, 1893, S. 114.

349 Innungen besaßen nun aber den Status „privatrechtlicher Vereinigungen ohne jeden Zwangscharakter“. Vgl. REUTER, Hans-Georg: Die Entwicklung der Gewerbeordnung in Deutschland, in: Delhaes, Karl von/Fehl, Ulrich (Hrsg.): Dimensionen des Wettbewerbs. Seine Rolle in der Entstehung und Ausgestaltung von Wirtschaftsordnungen, Stuttgart 1997, S. 442–448.

einer Gesetzesänderung aus dem Jahr 1881 wurde verfügt, dass Innungen gemäß § 97 der Gewerbeordnung „die nähere Regelung des Lehrlingswesens und der Fürsorge für die technische, gewerbliche und sittliche Ausbildung der Lehrlinge“ übernehmen und Fachschulen für ihr Gewerbe gründen konnten.³⁵⁰ Der Aufruf zur Gründung von Innungen stieß keineswegs überall auf Begeisterung. Die abzuhaltenden Meisterquartale, Gehilfen- und Ausbildungsausschüsse erforderten einen hohen organisatorischen und personellen Aufwand, dem gerade die kleineren Vereine kaum gerecht zu werden vermochten. Zudem wurde befürchtet, dass durch die getrennt stattfindenden Meister- bzw. Gehilfenausschüsse in den Innungen eine Zweiklassengesellschaft entstehen könnte.³⁵¹ Um die Gründung von Innungen voranzutreiben, erörterten einige Abgesandte auf dem Delegiertentag in Berlin 1896 sogar die Einführung von „Zwangs-Innungen“.³⁵² Gründungen von Innungen gingen in den folgenden Jahren gleichwohl nur zaghaft vorstatten. In Berlin bestand bereits seit 1889 eine Köche-Innung.³⁵³ Im Jahr 1901 folgten Gründungen in Leipzig und Dresden.³⁵⁴ Drei Jahre später gesellte sich die Köche-Innung in Breslau dazu.³⁵⁵ Diese Bemühungen brachten allerdings, wie Brunfaut nüchtern konstatierte, nicht die gewünschten Verbesserungen: „Ziehen wir unbefangenen den Schluss, so beweisen die stets wiederkehrenden Klagen, dass trotz aller Beschlüsse, die Angelegenheit sich nicht gebessert hat. Mit anderen Worten, der Verband ist nicht machtvoll genug, seine Wünsche durchzuführen.“³⁵⁶ Ein erster Erfolg in der Angelegenheit stellte sich, wiewohl etwas unverhofft, auf anderem Wege ein. Die Berliner Köche-Innung hatte im Jahr 1901 nach langem Drängen beim zuständigen Ministerium eine vorläufige Anerkennung des Kochberufs als Handwerk erwirkt. Die Vorteile dieser Entscheidung fasste Brunfaut so zusammen: „Alle Köche im deutschen Reich erhalten ein geordnetes, auf gesetzlicher Grundlage basierendes und von

350 Vgl. „Gesetz, betreffend die Abänderung der Gewerbeordnung“, Art. 1, § 97 u. 97a, in: Deutsches Reichsgesetzblatt, Band 1881, Nr. 19, S. 233.

351 Vgl. „Verein oder Innung?“, in: KÜCHE, Jg. XX, 1901, S. 227.

352 Vgl. „Bedauerliche Thatsachen“, in: KÜCHE, Jg. XX, 1901, S. 210. Das Instrument der Zwangsinnung wurde de facto erst 1897 durch das beharrliche Einwirken der Handwerkerverbände als Teil der Gesetzesnovelle vom 26. Juli 1897, die auch als Handwerkergesetz bekannt wurde, im Reichstag beschlossen. Vgl. hierzu: BLAICH, Fritz: Staat und Verbände in Deutschland zwischen 1871 und 1945, Wiesbaden 1979, S. 26. Gemäß dieser sehr umfangreichen Gesetzesnovelle konnte, wenn sich innerhalb eines Bezirks der mehrheitliche Teil der Ausübenden eines Gewerbes dafür einsetzte, bei den Verwaltungsbehörden beantragt werden, eine Zwangsinnung anzuordnen. Der Innungszwang erstreckte sich je nach Vorgaben entweder auf sämtliche Gewerbetreibenden oder nur auf Gewerbetreibende, die Lehrlinge und Gesellen hielten. Vgl. „Gesetz, betreffend die Abänderung der Gewerbeordnung“, Art. 1, § 100, in: Deutsches Reichsgesetzblatt, Band 1897, Nr. 37, S. 677.

353 Vgl. „Verband Deutscher Köche“, in: KÜCHE, Jg. XX, 1901, S. 304.

354 In Leipzig wurde die Innung am 12. August 1901 genehmigt. „Köche-Innung Leipzig“, in: KÜCHE, Jg. XX, 1901, S. 322. In Dresden erfolgte am 3. Juli 1901 der Beschluss zur Gründung, vgl. „Vereinsberichte“, in: ebd.

355 Vgl. LÖSSNITZER, Ernst: Festschrift zur Fünfundzwanzig-Jahrfeier der Köche-Innung zu Dresden 1901–1926, o.O.u.J., S. 1.

356 „Bedauerliche Thatsachen“, in: KÜCHE, Jg. XX, 1901, S. 210.

den Handwerkskammern beaufsichtigtes Lehrlingswesen.³⁵⁷ Durch die Anerkennung des Kochberufs als Handwerk kamen die Bestimmungen des sogenannten Handwerkergesetzes von 1897 und die darin enthaltenen Regelungen zur Ausbildung von Lehrlingen zur Geltung.

Darin hieß es zum einen: „Der Lehrherr ist verpflichtet, den Lehrling in den bei seinem Betriebe vorkommenden Arbeiten des Gewerbes dem Zwecke der Ausbildung entsprechend zu unterweisen, ihn zum Besuche der Fortbildungs- oder Fachschule anzuhalten und den Schulbesuch zu überwachen.“³⁵⁸ Die Lehrherren waren nun also verpflichtet, die Lehrlinge für den Besuch der einschlägigen Fortbildungs- oder Fachschulen freizustellen. Die Anleitung von Lehrlingen durfte ferner nur von Personen vorgenommen werden, die erfolgreich eine Gesellen- bzw. Gehilfenprüfung abgelegt hatten.³⁵⁹ Diese Prüfungen sollten von den Innungen abgenommen werden. Wenn eine solche nicht existierte, bzw. deren Gründung nicht in Aussicht stand, konnten die Handwerkskammern mit der Bildung von Prüfungsausschüssen beauftragt werden. Die Verbandsmitglieder waren in diesem Fall angehalten bei dem Entwurf von Prüfungsrichtlinien und der Besetzung der Prüfungskommissionen mit der jeweils zuständigen Handwerkskammer zu kooperieren.³⁶⁰ Dieser Umstand hatte freilich Kompetenzrängeleien zwischen den beiden Kochverbänden zur Folge. Denn die Frage stand nun im Raum, welcher der beiden Verbände als erster Ansprechpartner der Handwerkskammern beim Entwurf von Prüfungsrichtlinien und bei der Besetzung von Prüfungskommissionen fungieren sollte.³⁶¹

Trotz dieses zwischenzeitlichen Erfolgs sorgten die Fragen der Lehrlingsausbildung und der Anerkennung als Handwerk noch längere Zeit für Diskussionsstoff. Immer wieder gab es Stimmen, die die Hinwendung zum Handwerk als Abkehr vom Künstlertum kritisierten. Diese Stimmen stießen allerdings seitens der Verbandsführung und bei den Redakteuren der *Küche* auf eine eher pragmatische Haltung. Verbandspräsident Brunfaut machte keinen Hehl aus seiner Ansicht, dass „eine größere Kunst darin liegt, den Nachwuchs zu tüchtigen Leuten zu erziehen und dadurch den Stand zu heben und zu grösserem Ansehen zu bringen, als sich selbst Künstler zu nennen und in der alten Weise fortzuwursteln. [...] unbenommen bleibt es jedem, sich durch Studium und Veranlagung zum „Kunsth Handwerk“ auszubilden.“³⁶² Andere Autoren verwiesen darauf, dass in vielen modernen Restaurationsbetrieben mehr auf Schnell-

357 Ebd.

358 „Gesetz, betreffend die Abänderung der Gewerbeordnung“, Art. 1, § 127, in: Deutsches Reichsgesetzblatt, Band 1897, Nr. 37, S. 697 f.

359 Gesetz, betreffend die Abänderung der Gewerbeordnung, Art. 1, § 129, in: Deutsches Reichsgesetzblatt, Band 1897, Nr. 37, S. 700.

360 Vgl. „Verein oder Innung“, in: KÜCHE, Jg. XX, 1901, S. 228.

361 Vgl. „Verband Deutscher Köche“, in: KÜCHE, Jg. XX, 1901, S. 304.

362 „Bedauerliche Thatsachen“, in: KÜCHE, Jg. XX, 1901, S. 210.

ligkeit und Quantität statt auf Qualität geachtet wurde und daher der künstlerische Aspekt in der Arbeit des Kochs immer stärker an Bedeutung verlor.³⁶³

Der Erfolg, den die Berliner Köche-Innung errungen hatte, dauerte nur kurz an. Am 8. Februar des Jahres 1902 war in der *Küche* zu lesen, der neue Handelsminister, Theodor Möller, habe einen Erlass ausgegeben, wonach die Köche keine Meisterprüfungen vornehmen dürften, weil sie seiner Meinung nach nicht zu den Handwerkern gehörten. Die Handwerksfrage wurde daher auch auf dem im Mai 1902 in Leipzig stattfindenden 8. Delegiertentag behandelt und schließlich zur Abstimmung gebracht. In dem einstimmig gefassten Beschluss hieß es: „Dass das Kochgewerbe dem Handwerk zuzurechnen ist, weil es eine wirtschaftliche Thätigkeit darstellt, bei welcher Naturerzeugnisse, Rohstoffe mit Hilfe der Hand derartig umgestaltet worden, dass sie dem Gebrauch dienen, genau so, wie dies bei dem Bäcker-, Fleischer-, und Konditorhandwerk der Fall ist.“³⁶⁴ Die Kehrtwende in der Handwerksfrage von ministerieller Seite hatte keine Auswirkungen auf das Königreich Sachsen und eine Reihe kleinerer Staaten. Denn dort blieb die Regelung, die Köche dem Handwerk zuzurechnen, bestehen.³⁶⁵ Die Klagen über Missstände im Lehrlingswesen zogen sich fort.³⁶⁶ Das sogenannte *Nationale Kartell*, das sich ab 1909 ebenfalls der Fragen annahm, versuchte die Situation der Lehrlinge mithilfe eines Fragebogens festzuhalten. Der Verband nahm drei Jahre später sogar die Erstellung einer Liste in Angriff, die die für schlechte Ausbildungsbedingungen bekannten Lehrbetriebe dokumentierte.³⁶⁷ Immerhin wurde der Nachweis über den Besuch einer Fachschule auch vom Gastwirtsverband als obligatorischer Bestandteil der Lehrbriefe eingefordert.³⁶⁸ Obwohl also die Verbesserung der Ausbildungsverhältnisse nur zögerlich vorankam, wurden in den Jahren vor und nach der Jahrhundertwende dennoch Weichen gestellt für die zukünftige Ausgestaltung des Kochberufs. Diese Leistungen kamen nicht allein durch das Wirken des Verbands zustande, sondern maßgeblich auch deshalb, weil deren Umsetzung auf der Ebene der Vereine entscheidend unterstützt wurde.

3.2 Vereinsleben am Beispiel des Vereins Dresdner Köche

Der seit 1872 bestehende *Verein Dresdner Köche* war der zweitälteste sowie zwischenzeitlich auch der zahlenmäßig an zweiter Stelle stehende Zweigverein in den Reihen des VDK. Die für das Vereinsleben in den Jahren 1900 bis 1912

363 Vgl. hierzu „Künstler“, in: KÜCHE, Jg. XX, 1901, S. 389; „Zeit- und Streitfragen. Kunst!“, in: KÜCHE, Jg. XXVIII, 1909, S. 70; „Natur und Kunst in der Küche“, in: KÜCHE, Jg. XXVI, 1907, S. 146.

364 „Der Delegiertentag 1902“, in: KÜCHE, Jg. XXI, 1902, S. 180.

365 Vgl. u. a. „Die Köche und die Magenfrage“, in: KÜCHE, Jg. XXIV, 1905, S. 45.

366 Vgl. „Lehrlingswesen“, in: KÜCHE, Jg. XXVIII, 1909, S. 179; „Das Lehrstellenwesen“, in: KÜCHE, Jg. XXXI, 1912, S. 515.

367 Vgl. ebd.

368 Vgl. „Lehrlingsfrage“, in: KÜCHE, Jg. XXXI, 1912, S. 282.

prägenden Entwicklungen und Geschehnisse können anhand der Sitzungsberichte nachvollzogen werden.³⁶⁹

Im Jahr 1900 zählte der Dresdner Verein 170,³⁷⁰ sieben Jahre später bereits 270³⁷¹ und im Jahr 1912 297 Mitglieder.³⁷² Das Beitrittsalter lag bei 20 Jahren. Später wurde es auf 18 Jahre herabgesetzt.³⁷³ Die Vereinssitzungen fanden alle zwei Wochen unter Leitung des I. Vorsitzenden³⁷⁴ bzw. seines Vertreters im Vereinslokal statt. Das Restaurant, das als Vereinslokal dienen sollte, wurde von Jahr zu Jahr neu bestimmt. So einigte man sich z. B. am 5. April 1900 auf das *Bürgerkasino* in der Großen Brüdergasse als Ort der Vereinssitzungen.³⁷⁵ Ein Jahr später versammelte man sich im Restaurant *Johannisgarten* in der Johannisstr.³⁷⁶ Der Wirt des Vereinslokals stellte das Vereinszimmer und übernahm die Bewirtung bei den Sitzungen und anfallenden Festlichkeiten.³⁷⁷ Feierlichkeiten wie das Sommerfest, die Weihnachtsfeier und das jährlich im Januar stattfindende Stiftungsfest stellten zentrale Momente des Vereinslebens dar. Die Vereinssitzungen, die oft um 12 Uhr Mitternacht begannen, fanden im Winter jeden Mittwoch nach dem 1. und dem 15. des Monats bzw. im Sommer nur am ersten Mittwoch des jeweiligen Monats statt.³⁷⁸ Der späte Zeitpunkt war vermutlich den bis in die Nacht reichenden Arbeitszeiten vieler Köche geschuldet, weswegen die Treffen selten gut besucht waren.³⁷⁹

Die Sitzungen drehten sich naturgemäß vor allem um die Verwaltung von Vereinsangelegenheiten: die Aufnahme neuer Mitglieder, Planung von Festivi-

369 Die Sitzungsberichte der Zweigvereine des VDK wurden in aller Regel in der *Küche* abgedruckt. Für die Zitation ist zu beachten, dass die Sitzungsberichte des Jahrgangs 1900 in einer Beilage zur *Küche* abgedruckt wurden. Da diese Beilage, die sich als solche nur im 1900er Jahrgang findet, keine Seitenzahlen besitzt, werden Sitzungsberichte aus dem Jahr 1900 dergestalt angegeben, dass die Seitenangabe sich auf die jeweils letzte angegebene Seitenzahl bezieht, die in der durchlaufenden Seitennummerierung der *Küche* vor der genannten Beilage erscheint.

370 Vgl. „Verband Deutscher Köche“, in: KÜCHE, Jg. XIX, 1900, S. 202.

371 Vgl. „Verband Deutscher Köche“, in: KÜCHE, Jg. XXVI, 1907, S. 31.

372 Vgl. „Die Folgen der Zentralisation des Verbandes“, in: KÜCHE, Jg. XXXI, 1912, S. 518.

373 Vgl. „Sitzungsbericht 3. April 1901“, in: KÜCHE, Jg. XX, 1901, S. 169.

374 Vereinsvorsitzende waren im Zeitraum 1900–1912 Moritz Richter, Otto Vobian und Ernst Hans. Richter, der zu dieser Zeit noch Küchenmeister im Hotel Bristol war, übergab sein Amt bereits im März 1900 an den Küchenmeister des Grafen von Hohenau, Otto Vobian, weil er in die Verbandsebene wechselte und dort den Posten des Schriftleiters der Zeitschrift *Die Küche* übernahm. Vgl. „Sitzungsbericht vom 2. März 1900“, in: KÜCHE, Jg. XIX, 1900, S. 100 ff; bzgl. der Anstellung von Richter und Vobian vgl. „Deutsche Ausstellung für Nahrungsmittel und Kochkunst“, in: KÜCHE, Jg. XIX, 1900, S. 245. Vobian trat den Vorsitz im Januar 1902 an Ernst Hans ab, der dieses Amt in den kommenden Jahren innehatte. Vgl. KÜCHE, Jg. XXI, 1902, S. 21.

375 Vgl. „Sitzungsbericht 16. März 1900“, in: KÜCHE, Jg. XIX, 1900, S. 130.

376 Vgl. „Verbandskalender“, in: KÜCHE, Jg. XX, 1901, S. 216.

377 Vgl. „Geschäftsverkehr der Restaurateure mit Vereinen“, in: KÜCHE, Jg. XX, 1901, S. 51.

378 Vgl. „Verbandskalender“, in: KÜCHE, Jg. XX, 1901, S. 216.

379 Der Vorsitzende Ernst Hans beklagte sich des öfteren über die Vereinsinteressenlosigkeit. Vgl. „Sitzungsbericht 16. Januar 1905“, in: KÜCHE, Jg. XXIV, 1905, S. 31. Er veröffentlichte später eigens einen Artikel in der *Küche*, in dem er Vorschläge für eine bessere Beteiligung an den Vereinssitzungen unterbreitete. Vgl. „Wie kann der Besuch der Vereinsversammlungen und das Interesse am Vereinsleben gehoben werden?“, in: KÜCHE, Jg. XXVI, 1907, S. 8.

täten, das Verlesen von Grußkarten befreundeter Vereine, Wahl von Delegierten für die Verbandstreffen, Überreichung von Ehrenmitgliedschaften etc. Ein immer wieder heikles Thema waren die Vereinsbeiträge. Der Vereinsvorsitzende Ernst Hans rechtfertigte diese, indem er auf die vielfältigen Leistungen des Vereins verwies: „Kein Verbandsverein hat solche Wohlfahrtseinrichtungen wie unser; kein Kochverein ganz Deutschlands zahlt seinen Mitgliedern bei gering bemessenen Beiträgen jährlich 5 Sterbequoten aus der Vereinskasse, bei Krankheit pro Tag 1,50 Mk, gewährt ihnen Unterstützung aus besonderer Hilfskasse, freies Abonnement der Kochzeitung und giebt für durchreisende bedürftige Kollegen eine Summe von jährlich ca. 250 Mk aus, der Sterbegelder nicht zu gedenken, die Ihre Angehörigen bei Ihrem Ableben erhalten und die schon gar oft als Retter in der bittersten Not empfangen wurden.“³⁸⁰ Den Klagen zum Trotz beschloss man im Jahr 1905 eine Erhöhung der monatlichen Vereinsbeiträge von 1,75 Mk auf 3 Mk. Dadurch sollten nun sämtliche Sterbequoten aus der Vereinskasse bestritten werden. Im selben Atemzug einigte man sich darauf, das Eintrittsgeld für Kollegen über 40 Jahre auf 20 Mk zu erhöhen.³⁸¹

Daneben diskutierte man aktuelle verbandspolitische Themen. So wurde in der Sitzung vom 7. August 1901 beschlossen, dem Verband ein Vertrauensvotum zukommen zu lassen, in dem man diesem in der Auseinandersetzung mit dem IVdK um die Lehrlingsfrage die volle Unterstützung zusagte.³⁸² In der Frage der Stellenvermittlung kamen die Vereinsmitglieder darin überein, einer gemeinsamen Stellenvermittlung mit den Dresdner Gastwirts- und Gasthofsgehilfenvereinen nicht beizutreten und stattdessen auf die Einrichtung staatlicher und kostenfreier Stellennachweise hinzuarbeiten.³⁸³ Mit großem Enthusiasmus setzte man sich des Weiteren für die verbandsinternen Zentralisationsbemühungen ein.³⁸⁴

Nicht immer bestanden die Sitzungen aus Besprechungen trockener Vereins- und Verbandsangelegenheiten. Hin und wieder wurden die Sitzungen aufgelockert durch Vorträge oder Verkostungen. Emil Diersch, Vertreter der Firma Maggi und gleichzeitig Vereinsmitglied, führte ein neues Produkt aus dem Maggi-Sortiment vor: „gekörnter Fleischextrakt“. Der Protokollant bemerkte dazu: „Die Kostprobe ergab ein vorzügliches Resultat, so dass etliche Herren schon Bestellungen aufgaben.“³⁸⁵ Ein anderes Mal warb der Vorsitzende Ernst Hans persönlich für die Suppenmehle von Maggi.³⁸⁶ Selbst Trockenmilch war zur Begutachtung beim Verein eingegangen.³⁸⁷ Zum Zweck der fachlichen Fortbildung hielt der allseits umtriebige Ernst Löbnitzer Vorträge über die Etymologie

380 „Sitzungsbericht 3. April 1901“, in: KÜCHE, Jg. XX, 1901, S. 169.

381 Vgl. „Sitzungsbericht 1. März 1905“, in: KÜCHE, Jg. XXIV, 1905, S. 123.

382 Vgl. „Sitzungsbericht 7. August 1901“, in: KÜCHE, Jg. XX, 1901, S. 360.

383 Vgl. „Sitzungsbericht 7. August 1907“, in: KÜCHE, Jg. XXVI, 1907, S. 366.

384 Vgl. Art. „Resolution“, in: KÜCHE, Jg. XXXI, 1912, S. 119.

385 „Sitzungsbericht 1. November 1905“, in: KÜCHE, Jg. XXIV, 1905, S. 465.

386 Vgl. „Sitzungsbericht 20. Oktober 1909“, in: KÜCHE, Jg. XXVIII, 1909, S. 494.

387 Vgl. „Sitzungsbericht 3. Januar 1912“, in: KÜCHE, Jg. XXXI, 1912, S. 75.

küchentechnischer Fachbegriffe³⁸⁸ sowie zum Thema „Die Kochkunst verschiedener Nationen“.³⁸⁹ Der Vorsitzende selbst ließ es sich nicht nehmen, über die Auster zu referieren.³⁹⁰ Dem fachlichen Austausch diente ferner der sogenannte „Fragekasten“, in den die Mitglieder Fragen nach Rezepten einwerfen konnten. Diese wurden in der nächsten Sitzung im Plenum vorgetragen und den anwesenden Kollegen zur Beantwortung überlassen.³⁹¹ Über die „alltäglichen“ Vereinsangelegenheiten hinaus beschäftigten den Verein zu Beginn des Jahrhunderts drei größere Projekte: 1.) die Planung einer Kochkunstausstellung, 2.) die Gründung einer Innung sowie 3.) eine fachschulische Einrichtung für den Köche-Nachwuchs.

Mit dem Projekt einer Kochkunstausstellung betrat man, als der Gedanke zu Beginn des neuen Jahrhunderts ins Spiel kam, kein Neuland. Bereits 1876 war in Dresden eine Ausstellung ausgerichtet worden.³⁹² 24 Jahre später erwog man, angesichts des bevorstehenden 25. Jahrestags der ersten Ausstellung, Dresden erneut zum Veranstaltungsort einer solchen zu machen. Eine Delegation bestehend aus dem Hofküchenmeister Theodor Fricke, dem ersten Vorsitzenden des Vereins Otto Vobian und seinem Stellvertreter Moritz Richter war aus diesem Grund beim damals amtierenden Oberbürgermeister Otto Beutler vorstellig geworden, um mit diesem über die Projektierung zu beraten.³⁹³ Im Juli desselben Jahres erschien unter dem Titel „Deutsche Ausstellung für Nahrungsmittel und Kochkunst zu Dresden 1901“ eine Vorankündigung in der *Küche*. Die Ausstellung war laut dieser Meldung für den Zeitraum vom 26. Januar bis zum 4. Februar angesetzt und sollte, protegiert von Königin Carola, im städtischen Ausstellungspalast stattfinden.³⁹⁴ In zehn Abteilungen sollten Exponate aus unterschiedlichen Bereichen der Kochkunst und der Lebensmittelherstellung präsentiert werden.³⁹⁵ Besonderen Wert legte man von Vereinsseite darauf, „dass die bevorstehende Kochkunstausstellung in erster Linie eine deutsche sei und dass die ausstellenden Kollegen vor allen Dingen darauf bedacht sein möchten, nicht durch fremde – französische, englische etc. – Benennungen der Speisen den Charakter einer deutschen Kochkunstausstellung herabzuwürdigen.“³⁹⁶ Allerdings stand das Projekt, wie sich herausstellte, unter keinem guten Stern. Im

388 Vgl. „Die Etymologie und Bedeutung unserer Kunstausdrücke. Vortrag im Verein Dresdner Köche“, in: *KÜCHE*, Jg. XXIV, 1905, S. 65 u. 98.

389 Vgl. „Sitzungsbericht 3. Mai 1905“, in: *KÜCHE*, Jg. XXIV, 1905, S. 202.

390 Vgl. „Sitzungsbericht 5. Dezember 1906“, in: *KÜCHE*, Jg. XXVI, 1907, S. 9.

391 Der Frage nach der Zubereitung von Pfirsich à la Melba nahmen sich gleich drei gut informierte Kollegen an. Vgl. „Sitzungsbericht 2. Oktober 1907“, in: *KÜCHE*, Jg. XXVI, 1907, S. 439.

392 Vgl. „Kochkunstausstellung Dresden“, in: *KÜCHE*, Jg. XXVIII, 1909, S. 18.

393 Vgl. „Sitzungsbericht 9. Mai 1900“, in: *KÜCHE*, Jg. XIX, 1900, S. 194.

394 Vgl. „Sitzungsbericht 4. Juli 1900“, in: *KÜCHE*, Jg. XIX, 1900, S. 250.

395 Folgende 10 Gruppen waren vorgesehen: „1. Die Kochkunst, 2. Fleischerei, 3. a) Bäckerei, b) Konditorei, 4. Mehlfabrikation, Schokolade und Zuckerwaren, 5. Molkereiprodukte, 6. Konserven, Extrakte, trockene Gemüse, 7. Wein, Bier, Liköre, Mineralwasser, Rohprodukte und Halbfabrikate, 8. Hilfsmaschinen und Gerätschaften, Back-, Brat- und Kochöfen, 9. Ausstattungsgegenstände, 10. Litteratur.“ „Deutsche Ausstellung für Nahrungsmittel und Kochkunst zu Dresden 1901“, in: *KÜCHE*, Jg. XIX, 1900, S. 245.

396 „Sitzungsbericht 4. Juli 1900“, in: *KÜCHE*, Jg. XIX, 1900, S. 250.

Oktober wurde in einer Vereinssitzung bereits darüber debattiert, ob das Projekt tatsächlich zu verwirklichen sei.³⁹⁷ Und schließlich teilte Otto Vobian im Dezember mit, dass nur 10 der 300 angeschriebenen Hoteliers, Restaurateure, Traiteure und Fachleute ihre Teilnahme zugesagt hätten. „Man ersehe daraus“, so hielt der Protokollant das Fazit Vobians fest, „dass es schade sei, noch weitere Schritte zu thun. Die Missgunst der Zeitverhältnisse und das Entgegenarbeiten bekannter Herren lasse es für das Richtigste erscheinen, dieses Kind grosser Hoffnung ruhig zu Grabe zu tragen.“³⁹⁸ Genauere Umstände, wie es zu der Absage kam, können nicht mehr rekonstruiert werden. Es sollte jedoch nur sieben Jahre dauern, bis man erneut die Planung einer Kochkunstaussstellung in Angriff nahm. Die Initiative ging in diesem zweiten Anlauf von der inzwischen gegründeten Köche-Innung und ihrem Vorsitzenden Ernst Löbnitzer aus. Am 30. Oktober beschloss man mit einem entsprechenden Antrag an die Stadt heranzutreten und den *Verein Dresdner Köche* als Kooperationspartner zu gewinnen.³⁹⁹ Letzterer zeigte zunächst unter dem Eindruck der zuvor ins Wasser gefallenen Ausstellung starke Bedenken.⁴⁰⁰ Trotzdem gelang es den Akteuren der Dresdner Köche-Innung die Kollegen aus dem Verein ins Boot zu holen. Am 14. Januar des Jahres 1909 eröffnete König Friedrich August von Sachsen die zweite auf Dresdner Boden stattfindende Kochkunstaussstellung.⁴⁰¹

Die am Zustandekommen der Ausstellung maßgeblich beteiligte Dresdner Köche-Innung war im Zuge der deutschlandweit geführten Debatten um die Verbesserung des Lehrlingswesens am 9. August 1901 gegründet worden.⁴⁰² Verbandspräsident Brunfaut, der bei einer der vorhergehenden Vereinssitzungen anwesend war, hatte zuvor mit eindringlichen Worten darauf hingewiesen, „dass jetzt die richtigste [sic!] und geeignetste Zeit gekommen sei, um mit fester Hand den Krebschaden unseres Berufes, die Lehrlingszüchtereie, auszumerzen.“⁴⁰³ Daher sei die Gründung einer freien Innung, wie er hervorhob, in Sachsen unverzichtbar, „um den gesetzlichen Bedingungen zu genügen und die Rechte der Berufsgenossen voll und ganz zu wahren.“⁴⁰⁴ Die Gründungskosten übernahm der Verein Dresdner Köche. Zudem wurde auf der Gründungssitzung beschlossen, dass in den ersten drei Monaten Mitglieder ohne Zahlung von Eintrittsgeld aufgenommen würden. Die konstituierende Versammlung, zu der 42 Personen anwesend waren, fand am 12. Dezember statt. Im Beisein von Ratssekretär Frenzel, der die Glückwünsche der Stadt ausrichtete und verkün-

397 Vgl. „Sitzungsbericht 17. Oktober 1900“, in: KÜCHE, Jg. XIX, 1900, S. 426.

398 Vgl. „Sitzungsbericht 7. November 1900“, in: KÜCHE, Jg. XIX, 1900, S. 446. Neben der Beteiligung an Ausstellern der unterschiedlichen Gastgewerbemetiers fehlte auch die Unterstützung lokaler Akteure. So hatte z. B. der Verein Dresdner Gastwirte, wie auch noch Jahre später beklagt wurde, eine Beteiligung an der Ausstellung abgelehnt. Vgl. „Sitzungsbericht vom 2. August 1905“, in: KÜCHE, Jg. XXIV, 1905, S. 370.

399 Vgl. „Sitzungsbericht 30. Oktober 1907“, in: KÜCHE, Jg. XXVI, 1907, S. 454.

400 Vgl. „Sitzungsbericht 6. November 1907“, in: KÜCHE, Jg. XXVI, 1907, S. 502.

401 Die Ausstellung wird in Kap. 3.4 ausführlicher vorgestellt.

402 Vgl. „Gründungsprotokoll“, in: KÜCHE, Jg. XX, 1901, S. 322.

403 „Sitzungsbericht 5. Juni 1901“, in: KÜCHE, Jg. XX, 1901, S.276.

404 Ebd.

dete, dass die Köche-Innung „die 44. und zugleich die 22. freie Innung im Stadtbezirke sei“, wurden Hoftraiteur Max Strohbach, der zu dieser Zeit bereits verrentete Ernst Lößnitzer, Hoftraiteur Ernst Stange, der Hotelbesitzer Otto Weber und der Traiteur Max Weinhold in den Vorstand gewählt. Den Ausschuss für das Lehrlingswesen übernahmen Hofküchenmeister Theodor Fricke und Fritz Klüber.⁴⁰⁵

Bereits vier Monate später nahm der Prüfungsausschuss der Innung im Auftrag der Gewerbekammer die ersten Lehrlingsprüfungen für Köche ab.⁴⁰⁶ In den folgenden Jahren ging man in der Innung daran, eine eigene Fachschule für Kochlehrlinge ins Leben zu rufen. Zunächst führte man im Jahr 1905 einen fachgewerblichen Vorbereitungsunterricht für die Gesellenprüfung ein.⁴⁰⁷ Hierfür wurde der Innung vom Stadtrat ein Zimmer in der Bezirksschule auf der Vitzthumstraße zur Verfügung gestellt.⁴⁰⁸ Nachdem der Vorbereitungsunterricht allem Anschein nach erfolgreich verlaufen war, beschloss man am 14. Januar 1907 beim „königlichen Ministerium des Innern ein Gesuch um Errichtung einer eigenen Fachschule einzureichen und den Rat zu Dresden um Befürwortung zu bitten.“⁴⁰⁹ Dem Ersuchen wurde stattgegeben und schon im April desselben Jahres nahm die Fachschule der Köche-Innung zu Dresden ihren Unterricht in einem Zimmer der I. Bürgerschule in der Johannesstraße 18 auf.⁴¹⁰ Den jeweils am Freitag Nachmittag von 4 bis 6 Uhr stattfindenden Unterricht⁴¹¹ erteilten entweder Ernst Lößnitzer bzw. in dessen Abwesenheit der im Ruhestand lebende Hofküchenmeister Theodor Fricke.⁴¹²

Mit der Gründung der Fachschule hatte die Innung auf lokaler Ebene umgesetzt, wofür sich der Verband Deutscher Köche seit seinem Bestehen einsetzte: die Schaffung einer Ausbildungssituation, in der Lehrlinge nicht einfach als billige Arbeitskräfte ausgenutzt werden konnten und die nach Abschluss der Ausbildung einen gewissen Standard an Kenntnissen und Fähigkeiten garantierte.

405 Vgl. „Sitzungsbericht Köche-Innung zu Dresden 12. Dezember 1901, in: KÜCHE, Jg. XXI, 1902, S. 9.

406 Vgl. „Lehrlingsprüfung“, in: KÜCHE, Jg. XXI, 1902, S. 143. Eine Abbildung eines von der Dresdner Köche-Innung ausgestellten Prüfungszeugnisses findet sich in: MATZERATH, Josef: Herrschaftliche Tafeln in Dresden. Kulinarisches Niveau – Herrschaftsköche – Ambiente eines häuslichen Gastmahls, in: Ders./Niering, Annemarie (Hrsg.): Tafelkultur. Dresden um 1900, Ostfildern 2013, S. 156f.

407 Vgl. „Fachschule der Köche-Innung zu Dresden“, in: HÖFISCHE KÜCHE, Jg. IV, 1907, S. 175.

408 Vgl. LÖSSNITZER, Festschrift, S. 10.

409 Ebd.

410 Vgl. ebd.

411 Vgl. „Fachschule der Köche-Innung zu Dresden“, in: HÖFISCHE KÜCHE, Jg. IV, 1907, S. 175.

412 Vgl. MATZERATH, Herrschaftliche Tafeln, S. 144.

3.3 Fachschulische Ausbildung von Köchen

Je nach kommunaler Handhabung unterlagen Lehrlinge, Gesellen und Gehilfen nach Abschluss der Volksschule noch zwei bis drei Jahre dem Schulzwang. Da es noch nicht für jedes Gewerbe eine eigene fachschulische Ausbildung gab, besuchten viele Lehrlinge allgemeine Fortbildungsschulen. Der allgemeine Fortbildungsunterricht sah die Fächer Deutsch, Rechnen und Zeichnen vor.⁴¹³ Durch eine Novelle der Gewerbeordnung aus dem Jahr 1881⁴¹⁴ wurden die Rahmenbedingungen für die schulische Ausbildung von Handwerkslehrlingen neu geordnet. Den Innungen wurden weitreichende Befugnisse eingeräumt, eigene Fachschulen zu unterhalten. Sie konnten nun neben dem Fortbildungsunterricht eigenen, auf das jeweilige Gewerbe zugeschnittenen Unterricht anbieten, um fachspezifisches Wissen zu vermitteln. Die Unterhaltungskosten für die Fachschulen sollten einesteils durch das von den Lehrlingen zu entrichtende Schulgeld, anderenteils durch die Innungen getragen werden. Verfügte eine Innung nicht über die finanziellen Mittel, konnte sie staatliche Zuschüsse und Beihilfen der Gemeinden beantragen. Der Unterricht der Fachschulen wurde unter bestimmten Bedingungen als ausreichender Ersatz für den allgemeinen Fortbildungsunterricht anerkannt. Voraussetzung war, dass die Schüler der Fachschule im gleichen Maße wie in der allgemeinen Fortbildungsschule ihrer Schulpflicht nachkamen. Ferner war zu gewährleisten, dass die Fächer ‚Deutsch‘ und ‚Rechnen‘ im selben Umfang wie in der Fortbildungsschule unterrichtet wurden.⁴¹⁵

Als man zu Beginn des 20. Jahrhunderts im Bereich des Kochgewerbes damit begann, über einen eigenen Fachschulunterricht nachzudenken, gab es bezüglich dessen inhaltlicher Ausgestaltung nur vage Vorstellungen. Die schon vor der Jahrhundertwende gegründete Fach- und Fortbildungsschule des *Internationalen Kochkunstvereins zu Leipzig* und des *Vereins Leipziger Gastwirthe*⁴¹⁶ besaß gegenüber dem Curriculum der allgemeinen Fortbildungsschule bereits einen etwas stärker auf die Bedürfnisse des Gastgewerbes zugeschnittenen Lehrplan. Die Schüler erhielten Unterricht in Deutsch, Buchführung, Rechnen, Waren- und

413 Vgl. „Fortbildungsschule“, in: Meyers Großes Konversations-Lexikon, Bd. VI, Leipzig 1906, S. 791–793. In Dresden wurden z. B. im Fach Deutsch folgende Themen behandelt: Geschäftsaufsatz, Buchführung, Geschäftskunde, Wechsellehre, Schreiben in Rundschrift und für zukünftige Schreiber und Kaufleute auch Stenographie. Unter dem Fach Rechnen wurden Themenfelder wie Geometrie, Geographie, Gesetzkunde, Volkswirtschaftslehre, Gewerbe- und Fachkunde subsumiert. Vgl. GERMER, Bernhard: Die Fortbildungs- und Fachschulen in den größeren Orten Deutschlands. Unter Mitwirkung von Vertretern des gewerblichen Schulwesens, Leipzig 1904, S. 147.

414 Vgl. Gesetz, betreffend die Abänderung der Gewerbeordnung. Art. 1, § 97a, in: Deutsches Reichsgesetzblatt, Band 1881, Nr. 19, S. 233.

415 Vgl. „Fachschulwesen“, in: KÜCHE, Jg. XX, 1901, S. 101 f.

416 An der Fachschule wurden sowohl Koch- als auch Kellnerlehrlinge ausgebildet. Vgl. „Die Fach-Fortbildungsschule zu Leipzig“, in: KÜCHE, Jg. XII, 1893, S. 14; „Die Fach-Fortbildungsschule des Intern. Kochkunstvereins zu Leipzig“, in ebd., S. 114.

Verkehrskunde, Geschichte, Gesundheitslehre, Schreiben und Französisch.⁴¹⁷ Allerdings differenzierte dieser Lehrplan noch nicht zwischen spezifischen Lehrgegenständen für Köche und für andere im Gastgewerbe angestellte Personen. In Dresden verhielt es sich ähnlich. Bevor 1907 der Fachunterricht für Lehrlinge des Kochberufs einsetzte, besuchten die Kochlehrlinge die *Fach- und Fortbildungsschule des Vereins Dresdner Gastwirte*.⁴¹⁸ Dort wurden sie u. a. in „Menü- und Warenkunde sowie fachgewerblichem Rechnen“ unterrichtet.⁴¹⁹ In den Augen Ernst Löschnitzers, der inzwischen zum Obermeister der Köche-Innung gewählt worden war, ging dieser Unterricht zu wenig auf die spezifischen Anforderungen des Kochberufs ein. Er trat daher mit Nachdruck dafür ein, dass die Köche einen eigenen und ihren Anforderungen entsprechenden Unterricht erhielten. In einem Beitrag für die *Küche* begründete er diese Haltung: „Die gastwirtschaftlichen Fachschulen, in welchen Koch- und Kellnerlehrlinge, Hausburschen, Pagen überhaupt alle fortbildungsschulpflichtigen jungen Leute des Gastwirtsberufes ihren Unterricht, wie man so sagt ‚über einen Leisten‘ erhalten, haben für unsere Lehrlinge sehr wenig Zweck, denn einen theoretischen Fachunterricht für Kochlehrlinge kann z. B. ein pädagogisch gebildeter Lehrer niemals erteilen, das kann nur ein Fachmann, der seine Kenntnisse sich aus eigener Ueberzeugung erworben hat, der weiss, was für unsere Lehrlinge zu wissen nötig ist.“⁴²⁰ Löschnitzer, der sich in der Fachwelt mit seinem Verdeutschungswörterbuch einen Namen gemacht hatte, forderte insbesondere eine genauere Unterweisung der jungen Köche in der küchentechnischen Fachsprache. Die Zeitschrift *Höfische und Herrschaftliche Küche* beschrieb in einem Beitrag aus dem Jahr 1907 ausführlich den auf der Basis von Löschnitzers Vorschlägen⁴²¹ entwickelten Lehrplan für den Fachunterricht an der Dresdner Fachschule für Köche.⁴²²

417 Vgl. „Die Fach-Fortbildungsschule zu Leipzig“, in: *KÜCHE*, Jg. XII, 1893, S. 2 u. 14. In Frankreich war die erste Berufsschule für Köche bereits am 20. März 1891 gegründet worden. Vgl. DROUARD, *Geschichte der Köche*, S. 66 f.

418 Vgl. MATZERATH, *Herrschaftliche Tafeln*, S. 144. Die „Fach- und Fortbildungsschule des Vereins Dresdner Gastwirte“ war im Jahr 1904 eine von insgesamt 14 gewerblichen Fachschulen in Dresden. Dort wurden 209 Schüler in 7 Klassen von 7 Lehrkräften unterrichtet. Die Schüler mussten ein Schulgeld von 15–20 Mk im Jahr entrichten. Vgl. GERMER, *Fortbildungsschulen*, S. 149 f.

419 Vgl. MATZERATH, *Herrschaftliche Tafeln*, S. 144.

420 „Gründet Fachschulen für Kochlehrlinge“, in: *KÜCHE*, Jg. XXIV, 1905, S. 374 u. 390.

421 Vgl. ebd.

422 Vgl. „Fachschule der Köche-Innung zu Dresden“, in: *HÖFISCHE KÜCHE*, Jg. IV, 1907, S. 175.

Abb. 4: Lehrplan für den Unterricht an der Dresdner Fachschule für Köche

Gegenstand	Erläuterung
Kunstausrücke	Ihre richtige Aussprache, deutsche Bezeichnung, Bedeutung und Anwendung
Gabelfrühstück	Zusammenstellung und regelrechte Reihenfolge der einzelnen Gänge
Mittagsfrühstück	
Mittagessen	
Abendessen	
Mühlenerzeugnisse	Herstellung, Verwendung und Erkennungszeichen der guten und minderwertigen Beschaffenheit; zum Teil mit Anschauungsunterricht
Hülsenfrüchte	
Suppeneinlagen	
Frische Gemüse	Beste Jahreszeit für den Verbrauch und die verschiedene Verwendung
Kräuterartige Gewürze	Erkennungszeichen der guten und minderwertigen Beschaffenheit, sowie regelrechte Verwendung; zum Teil mit Anschauungsunterricht
Trockene Gewürze	
Gewürzmischungen	
Suppen	Ihre Einteilung, Grundbestandteile, regelrechte Herstellung und Verwendung bei verschiedenen Gelegenheiten
Soßen	Einteilung der Stammsößen und ihre Verwendung zu den kleinen Soßen
Fleischextrakt	Herstellung und Verwendung
Eingangsgерichte	Ihr Ursprung und Zweck
Fische	Erreichbare Länge und Gewicht, Laichzeit und beste Jahreszeit für den Gebrauch
Schal- und Krustentiere	Einteilung nach der Güte und beste Jahreszeit für den Verbrauch
Großstücke	Einteilung und Zerlegung der Schlachttiere, sowie Verwendung der einzelnen Teile; Preiswürdigkeit der Bankfleische
Mittelgerichte	Ihre Anwendung und ihr Verhältnis zu den anderen Speisen
Braten	Ofen-, Spieß und Rostbraterei
Haarwild	Erkennungszeichen der guten und minderwertigen Beschaffenheit. Beste Jahreszeit für den Verbrauch
Federwild	
Zahmgeflügel	
Salate	Einteilung und regelrechte Herstellung

Gegenstand	Erläuterung
Kompotte	Klassen-Einteilung
Süßfrüchte	Einteilung nach der Güte und Verwendung
Süßspeisen	Die Grundbedingungen bei der Bereitung und die Vorgangsprozesse bis zur Fertigstellung
Molkereierzeugnisse	Verfälschung; Erkennungszeichen der guten und minderwertigen Beschaffenheit
Eier	Die verschiedenen Arten und beste Jahreszeit für den Verbrauch
Büchsgemüse und -früchte	Der Zweck des Einmachens und die Haupterfordernisse bei der Zubereitung
Pasteten	Ihre Einteilung, Herstellung und die zur Verwendung kommenden Fleischgattungen
Heizmaterial	Die ökonomische Ausnutzung in Beziehung zu den verschiedenen Feuerungsanlagen
Zusammenstellung von Tischkarten (Menus) unter Berücksichtigung der Jahreszeit und Kunstregeln	
Berechnung einzelner Speisen und Gedecke, unter Angabe der zu verwendenden Rohprodukte, in gleichzeitiger Beziehung auf die verschiedenartigen Geschäfte	
Schriftliche Ausarbeitung über die Herstellung verschiedener Speisen	
Kücheneinrichtungen, Koch-, Brat-, Back- und Wärmeöfen	
Vorteilhafter Einkauf der Nahrungsmittel	
Verwendung von Resten in anderweitiger Zubereitung	
Zerlegen der Fleische und Fische	
Das Anrichten und Verzieren der Speisen	
Die Reinlichkeit der Küche	
Hilfsmittel bei Verletzungen	

Der Lehrplan beinhaltete verschiedenste Aspekte der Kochtätigkeit: Fachsprache, Warenkunde, Menükunde, Verarbeitung und Konservierung von Lebensmitteln, Kalkulation von Lebensmittelmengen und Preisen u.v.m. Er zeigt, dass es Lößnitzer nicht um ein Erlernen von Rezepturen, sondern um die systematische Aneignung eines fundierten Fachwissens ging. Abgesehen von der bei Lößnitzer sehr ausgiebig behandelten Fachterminologie, erhielt die auf einen allgemeinen Überblick abzielende Klassifizierung von Nahrungs- und Gewürzmitteln sowie der verschiedenen Zubereitungsarten großes Gewicht. Besonderes Augenmerk lag auf den Qualitätskriterien für Lebensmittel. Der Lehrplan berücksichtigt überdies die lebensmitteltechnischen Entwicklungen

seiner Zeit, indem er die Verwendung von konservierten Lebensmitteln und trockenen Gewürzen ebenso wie den Umgang mit modernen technischen Geräten thematisierte. Ferner spielte die möglichst rationelle Verwertung von Materialien eine Rolle. Nicht zuletzt gehörte die Menüplanung zu den elementaren Bestandteilen der Köcheausbildung. Diesbezüglich ist es bemerkenswert, dass der Lehrplan sowohl von einem Mittagessen als auch von einem Mittagsfrühstück spricht. Offensichtlich rekurrierte der Lehrplan auf die je nach Gesellschaftsschicht variierenden Mahlzeitenstrukturen.⁴²³

Die Lehrinhalte bildeten die Grundlage für die von der Köche-Innung durchgeführten Prüfungen. Ein Bericht über die am 18. und 19. März 1907 abgehaltene Gehilfenprüfung⁴²⁴ bei der neben den Lehrlingen, Prüfern und Lehrherren auch ein Vertreter des königlichen Ministeriums anwesend war, gibt ein Bild davon, wie eine solche verlief: Im ersten Teil bestand die Aufgabe der Lehrlinge in der „Berechnung einzelner Speisen und Gedecke, sowie Einteilung verschiedener Fleischstücke nach Grösse und Zahl der einzelnen Gerichte unter Angabe des Preises derselben“.⁴²⁵ Anschließend musste das praktische Gesellenstück ausgeführt werden, das nach Fertigstellung einem Prüfungsausschuss vorzulegen war. In der am Nachmittag stattfindenden schriftlichen Prüfung sollten die Lehrlinge „eine Tischkarte unter Berücksichtigung der Kunstregeln und Beschreibung der Herstellung des Gesellenstücks“ anfertigen.⁴²⁶ Zum Schluss folgte eine mündliche Prüfung, in der die Bedeutung von Fachausdrücken sowie die Verwendung verschiedener Nahrungsmittel abgefragt wurden. Die Gehilfenprüfungen wurden einmal jährlich abgehalten und fanden regen Zuspruch. Lößnitzer konnte im Rahmen des 25jährigen Jubiläums der Innung berichten, dass in den 25 Jahren seit der Gründung 628 Lehrlinge die Gehilfenprüfungen abgelegt hatten.⁴²⁷ Nachdem die Innung im Januar 1907 bei der Kreishauptmannschaft einen entsprechenden Antrag gestellt hatte, erhielt sie wenig später den Auftrag der Gewerbekammer eine Kommission zur Abnahme von Meisterprüfungen zusammenzustellen.⁴²⁸ Im Oktober des Jahres 1909 wurde erstmalig eine offizielle Meisterprüfung für Köche abgehalten. Ihr unterzogen sich drei Prüflinge.⁴²⁹ Bis 1926 wurde insgesamt 56 Köchen durch die Köche-Innung der Meistertitel zuerkannt.⁴³⁰

423 Vgl. hierzu Kap. 2.6.

424 Am 18. März wurde die Prüfung unter Vorsitz von Hoftraiteur Ernst Stange im Restaurant des Neustädter Bahnhofs abgehalten. Am folgenden Tag fand sie im Restaurant „Harmonie“ unter Vorsitz des Traiteurs Max Weinhold statt. Vgl. „Bekanntmachungen der Köche-Innung“ zu Dresden, in: KÜCHE, Jg. XXVI, 1907, S. 153.

425 Ebd.

426 Ebd.

427 Vgl. LÖSSNITZER, Festschrift, S. 12.

428 Vgl. ebd. Hierzu auch „Sitzungsbericht der Köche-Innung zu Dresden, 9. Juli 1907“, in: KÜCHE, Jg. XXVI, 1907, S. 295.

429 Vgl. „Sitzungsbericht der Köche-Innung zu Dresden, 12. Oktober 1909“, in: KÜCHE, Jg. XXVIII, S. 465.

430 Vgl. LÖSSNITZER, Festschrift, S. 12.

Da in Sachsen im Gegensatz zu Preußen und anderen Regionen der rechtliche Status der Köche als Handwerker nicht in Frage gestellt wurde, gab es auch keine juristischen Hürden, die der Etablierung eines Fachschulwesens für Köche im Weg standen. Die erfolgreiche Gründung der Fachschule der Dresdner Köche-Innung war damit einerseits auf die in Sachsen recht unproblematischen administrativen Gegebenheiten, andererseits auf den beharrlichen Einsatz der Mitglieder der Köche-Innung zurückzuführen. Mit ihrem speziell auf die Kochtätigkeit ausgerichteten Profil war die Dresdner Fachschule laut Angaben Löbnitzers die erste und zu dieser Zeit „einzige derartige Schule in Deutschland“.⁴³¹ Auf der im Oktober in Berlin stattfindenden Kochkunstausstellung wurde sie deshalb mit der goldenen Medaille des *Institut d'alimentation Paris* ausgezeichnet.⁴³² Ungeachtet der Frage, wie stark die Aussagekraft einer solchen Auszeichnung gewichtet werden kann, dokumentiert sie, dass die Gründung der Dresdner Fachschule von den Fachleuten zur Kenntnis genommen und als eine hervorzuhebende Leistung betrachtet wurde.

3.4 Kochkunstausstellungen

Während die Entstehung von Messen als ein Phänomen des wirtschaftlichen und kulturellen Austauschs bis weit in Mittelalter zurückreicht, ist das Ausstellungswesen eine Erscheinung jüngeren Datums. Die ersten Ausstellungen kamen Ende des 18. Jahrhunderts auf. Im Gegensatz zur Messe dienten sie nur am Rande dem Warenaustausch. In erster Linie verfolgten sie den Zweck, neue Produkte, künstlerische Exponate oder technische Innovationen zur Schau zu stellen. Sie informierten die Ausstellungsbesucher über den Entwicklungsstand bestimmter Branchen. Zugleich erhoffte man sich auf Seiten der Ausstellenden gewerbeförderliche Effekte.⁴³³ Wegbereiterin der modernen Gewerbe- und Industrieausstellungen war die *Exposition Périodique des Produits et de l'Industrie* in Paris 1798. Die erste deutsche Industrieausstellung fand 1811 in Düsseldorf statt. Die von Napoleon veranlasste Ausstellung fiel mit nur 14 Ausstellern noch recht übersichtlich aus. Dennoch legte sie den Grundstein dafür, dass sich in den kommenden Jahren in den größeren deutschen Staaten ein florierendes Ausstellungswesen zu entwickeln begann.

Auf deutschem Gebiet wurden bis 1851 ca. 141 Ausstellungen, davon 16 in Sachsen ausgetragen. Dresden war im Jahr 1824 erstmalig Ort einer Ausstellung.

431 Ebd., S. 11. Es gibt ein Indiz dafür, dass die Dresdner Fachschule für Köche tatsächlich die erste ihrer Art in Deutschland war: In der von Bernhard Germer im Jahr 1904 veröffentlichten Monographie über die Fortbildungs- und Fachschulen in den größeren Städten Deutschlands ist nämlich noch keine eigene Fachschule für Köche angeführt. Vgl. GERMER, Fortbildungsschulen.

432 Vgl. „Offizielle Prämiierungsliste“, in: KÜCHE, Jg. XXVI, 1907, S. 426.

433 Vgl. KAUFHOLD, Karl Heinrich: Messen und Wirtschaftsausstellungen von 1650–1914, in: Johaneck, Peter/Stoob, Heinz (Hrsg.): Europäische Messen und Märktesysteme in Mittelalter und Neuzeit, Köln/Weimar/Wien 1996, S. 239–243.

Ein im Jahr 1820 von Friedrich List unternommener Versuch, eine nationale Industrieausstellung zu organisieren, scheiterte. Ein solches Unternehmen wurde erst mit der für ganz Deutschland offenen Gewerbeausstellung des Zollvereins 1844 in Berlin umgesetzt.⁴³⁴ Bis zum ersten Weltkrieg stieg die Zahl der Ausstellungen rasant an. In der ersten Dekade des 20. Jahrhunderts fanden im Deutschen Reich jährlich 100 bis 300 rein gewerbliche Ausstellungen statt.⁴³⁵

Das prosperierende Ausstellungswesen war sowohl ökonomisch als auch soziokulturell von Bedeutung. Die gewerbefördernden Aspekte motivierten viele Aussteller, den finanziellen Aufwand einer Ausstellungsbeteiligung auf sich zu nehmen. Die Städte, die als Veranstaltungsort dienten, profitierten ebenfalls vom Zuschauerstrom und den damit verbundenen Einnahmen. Zudem wurde eine regionale, nationale und – seit der 1851 in London ausgetragenen Weltausstellung – internationale Bühne geschaffen, auf der sich Betriebe und Unternehmen präsentieren und ihre fachspezifischen Qualitäten im regionalen, nationalen oder internationalen Maßstab vergleichen konnten. Zwar mussten Ausstellungen nicht automatisch den aktuellen Stand der Entwicklungen eines Fachgebiets repräsentieren. Gerade regional konzipierte Ausstellungen konnten dem nationalen oder internationalen Niveau hinterherhinken. Und auch deren Bedeutung für den Innovationstransfer darf angesichts der damals schon weit verbreiteten Fachliteratur nicht überbewertet werden. Dennoch schufen Ausstellungen einen Ort, an dem sich Fachleute, Vereine und Verbände versammeln und austauschen konnten. Die dadurch intensivierte Kommunikation von Wissen dürfte genauso wie die Vergabe von Auszeichnungen dazu beigetragen haben, dass fachspezifische Qualitäts- und Technologiestandards überregionale Geltung erlangen konnten.⁴³⁶

Mit steigender Zahl wuchsen jedoch auch die Klagen über Missstände und Vetternwirtschaft im Ausstellungswesen.⁴³⁷ So geriet beispielsweise die Wiener Kochkunstausstellung aus dem Jahre 1906 in die Kritik der gastronomischen Fachpresse, weil sie aufgrund ihrer Prämierungspraxis den Verdacht auf sich zog, vor allem gute Geschäfte mit den Ausstellern machen zu wollen.⁴³⁸ Das *Königlich Sächsische Ministerium des Innern* erließ daher bereits am 15. November 1904 Vorschriften, die insbesondere die staatliche Unterstützung und die Vergabe von Auszeichnungen betrafen. Die behördliche Förderung sollte prinzipiell nur noch solchen Ausstellungen gewährt werden, die einem gemeinnützigen Zweck dienten. Ausstellungen, die diesbezüglich in zweifelhaftem Ruf standen,

434 Vgl. ebd., S. 270–273. Grundlegend hierzu BECKMANN, Uwe: Gewerbeausstellungen in Westeuropa vor 1851. Ausstellungswesen in Frankreich, Belgien und Deutschland. Gemeinsamkeiten und Rezeption der Veranstaltungen, Frankfurt a. M. 1991. Kaufhold macht darauf aufmerksam, dass die von Beckmann angegebenen Zahlen bezüglich der Anzahl von Ausstellungen in Europa bis 1851 unvollständig sind und daher eher Mindestwerte darstellen.

435 Vgl. KAUFHOLD, Wirtschaftsausstellungen, S. 274.

436 Vgl. ebd., S. 279–286.

437 Vgl. „Ausstellungsvorschriften“, in: KÜCHE, Jg. XXIV, 1905, S. 7. Andere Zeitgenossen sprachen von einer „Ausstellungsmüdigkeit“. Vgl. auch PAQUET, Alfons: Das Ausstellungsproblem in der Volkswirtschaft, Jena 1908, S. 332.

438 Vgl. „Internationale Kochkunst-Ausstellung Wien 1906“, in: KOCHKUNST, Jg. VIII, 1906, S. 37.

wurde keine Genehmigung zur Veranstaltung von Lotterien erteilt. Ferner durften sie keine Staatspreise verleihen und erhielten keine Ermäßigung für den Eisenbahnfrachtverkehr. Zudem sollten sogenannte „Winkel-“ oder „Schwindelausstellungen“⁴³⁹ verhindert oder zumindest überwacht werden. Dabei handelte es sich um Ausstellungen, die parallel zu staatlich geförderten Ausstellungen veranstaltet wurden und „die, von erwerbsmässigen Unternehmern veranstaltet, leicht zu erreichende, nicht kontrollierbare und lediglich der Reklame dienende Auszeichnungen in Aussicht stellten.“⁴⁴⁰ Staatspreise durften nur unter folgenden Bedingungen vergeben werden: „a) Staatspreise gelten als höchste Preise und sind ausgeschlossen, wenn wirklich gewährte niedrigere, also Gemeinde-, Vereinspreise fehlen. b) Preisrichter stehen außer Preisbewerbung. c) Nur eigene Erzeugnisse der Aussteller können ausgezeichnet werden. d) Vorschläge des Preisrichters wegen Erteilung von Staatspreisen sind in einer Niederschrift festzuhalten, zu begründen und dem Ministerium des Innern zu unterbreiten. e) Die Vorschläge für Staatspreise sind bis zur Entscheidung des Ministeriums des Innern geheim zu halten.“⁴⁴¹ Die Vorschriften dienten dazu, den um sich greifenden Betrug mit Ausstellungsmedaillen zu unterbinden. Wenige Jahre später gab es deshalb eine Initiative, reichsweit geltende Richtlinien für die Vergabe sowie die öffentliche Erwähnung von Auszeichnungen einzuführen.⁴⁴²

Nicht selten verrieten die Ausstellungen eine bestimmte politische Ausrichtung. Dies machte sich z.B. daran bemerkbar, in welches Verhältnis die Ausstellung zum Ausland gesetzt wurde. Die Kochkunstausstellungen, die in den Jahren 1900 und 1905 vom IVdK in Frankfurt veranstaltet wurden, waren darauf ausgerichtet, Kochkunst in ihren internationalen Facetten zu präsentieren. So wurde etwa die Küche der Provence ausführlich vorgestellt⁴⁴³ und die Herstellung eines echten ungarischen Gulasch vorgeführt.⁴⁴⁴ Die Speisekarte des Ausstellungsrestaurants berücksichtigte „in täglicher Abwechslung die deutsche, französische, englische, österreichische, italienische und amerikanische Nationalküche.“⁴⁴⁵ Als sich hingegen ein Jahr später der *Verein Dresdner Köche* daran machte, eine Ausstellung zu konzipieren, ließ er keinen Zweifel daran, dass sein Augenmerk auf der Profilierung einer nationalen Kochkunst lag: „Heute wollen wir zeigen, welche Fortschritte die gesamte deutsche Kochkunst in den letzten 25 Jahren gemacht hat. Heute gilt es, darzuthun, dass auch wir die Konkurrenz des Auslandes nicht mehr zu fürchten brauchen.“⁴⁴⁶

439 „Ausstellungsvorschriften“, in: KÜCHE, Jg. XXIV, 1905, S. 7.

440 Ebd.

441 Ebd.

442 Eine ständige Ausstellungskommission hatte 1909 eine entsprechende Eingabe an den Reichskanzler gesandt. „Ausstellungs-Medaillen-Schwindel“, in: HÖFISCHE KÜCHE, Jg. V, 1909, S. 159.

443 Vgl. „Die provencalische Küche“, in: KOCHKUNST, Jg. II, 1900, S. 213.

444 Vgl. „Ungarischer Gulyás“, in: KOCHKUNST, Jg. II, 1900, S. 184.

445 „Ein Gang durch die Frankfurter Kochkunstausstellung“, in: KOCHKUNST, Jg. VII, 1905, S. 292.

446 „Kochkunstausstellung zu Dresden 1901. Aufruf“, in: KÜCHE, Jg. XIX, 1900, S. 267.

Die zunehmende Differenzierung und Spezialisierung gewerblicher Produktionsprozesse spiegelte sich im Ausstellungswesen wider. Im Laufe der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts gewannen Ausstellungen, die sich auf ein thematisch begrenztes Spektrum an Exponaten beschränkten, an Bedeutung. Im Jahr 1876 wurde in München anlässlich des 25jährigen Bestehens des Kunstgewerbevereins die erste Kunstgewerbeausstellung veranstaltet,⁴⁴⁷ während man im gleichen Jahr in Dresden die erste Kochkunstausstellung ausrichtete.⁴⁴⁸

Die zeitliche Koinzidenz von Kunstgewerbe- und Kochkunstausstellungen könnte einen Hinweis auf den Entstehungszusammenhang der Kochkunstausstellungen liefern. Obwohl die Kochkunst schon eine lange Tradition visueller Gestaltungspraktiken vorweisen konnte, somit durchaus prädestiniert war, kulinarische Objekte zur Schau zu stellen, stiegen die Köche erst vergleichsweise spät in das Geschäft gewerblicher Ausstellungen ein. Möglicherweise war dafür ausschlaggebend, dass verderbliche Waren – ähnlich wie explosive und feuergefährliche Gegenstände – lange Zeit nicht für die Ausstellungspraxis zugelassen waren. Zudem hatte sich in der ersten Hälfte des Jahrhunderts im Kontext von Industrie- und Gewerbeausstellungen eine Auswahlpraxis etabliert, in der Kunstgegenstände und Kunstgewerbezeugnisse vorzugsweise in separate Ausstellungen ausgegliedert wurden, wobei man allerdings bereits bemerkte, dass eine klare Abgrenzung von Kunst und Gewerbe, bzw. etwas konkreter, zwischen Malerei und Dekoration, kaum möglich sei.⁴⁴⁹ Die in den 1870er Jahren aufkommenden Kunstgewerbeausstellungen entsprangen jedoch dem Zeitgeist, den Gewerbetreibenden wieder stärker als Künstler in Erscheinung treten zu lassen.⁴⁵⁰ Es ist gut vorstellbar, dass sich die Protagonisten der exquisiten Küche im Zuge dieser Entwicklung ermuntert fühlten, einer größeren Öffentlichkeit die visuell-ästhetischen Gestaltungsaspekte der Kochkunst vorzuführen.

Die meisten Ausstellungen waren, anders als etwa museale Ausstellungen, in geringerem Maße durchkonzipiert und arrangiert. Sie lebten von der Beteiligung der Ausstellenden. Mithin riet man sogar dazu, die eigentliche Ausschmückungsarbeit den einzelnen Ausstellern zu überlassen. In seiner Studie hat Thomas Großbölting dennoch einige für die damalige Zeit typische Klassifikations- und Organisationsschemata für Industrie- und Gewerbeausstellungen herausarbeiten können. Demnach wurden in frühindustriellen Gewerbeausstellungen Ausstellungsexponate überwiegend nach dem Vorbild von Muster-sammlungen organisiert, d. h. es wurden Stücke gezeigt, die aufgrund ihrer ästhetischen und technischen Güte den entwicklungspezifischen Status Quo kennzeichneten. Ein zweites Ordnungsprinzip verfolgte eher didaktische Absichten. Diesen Ausstellungen wurde eine Systematisierung zugrunde gelegt, die den Verarbeitungsprozess vom Rohstoff bis zum Endprodukt in allen seinen

447 Vgl. KAUFHOLD, Wirtschaftsausstellungen, S. 276 f.

448 Vgl. „Kochkunst-Ausstellung Dresden“, in: HÖFISCHE KÜCHE, Jg. V, 1909, S. 78.

449 Vgl. GROSSBÖLTING, Thomas: Im Reich der Arbeit. Die Repräsentation gesellschaftlicher Ordnung in den deutschen Industrie- und Gewerbeausstellungen 1790–1914, München 2008, S. 199.

450 Vgl. ebd., S. 370 ff.

Zwischenschritten veranschaulichte. Ein drittes Systematisierungsprinzip erfolgte nach den Kriterien wissenschaftlich-enzyklopädischer Sammlungen, wobei vor allem Exponate gezeigt wurden, die den kulturellen Entwicklungsstand und den technischen Fortschritt der Menschheit dokumentierten. In Deutschland kamen solche wissenschaftsorientierten Ausstellungen erst in den 1880er Jahren im Zuge der allgemeinen Wissenschaftspopularisierung⁴⁵¹ auf. Mittels Schautafeln und Vorführung von Experimenten sollten vor allem wissenschaftsinteressierte Laien angesprochen und informiert werden. Das vierte Ausstellungsprinzip, das sich in der zweiten Jahrhunderthälfte zum dominierenden entwickelte, zielte darauf, den sich in dieser Zeit herausbildenden Sozialtypus des Konsumenten⁴⁵² anzusprechen und zu umwerben.⁴⁵³ Hier standen weder Maschinen, Verarbeitungsprozesse noch wissenschaftliche Exponate, sondern, quasi im Sinne eines gigantischen Schaufensters, Produkte im Zentrum der Präsentation. In dieser thematischen Verschiebung des Ausstellungswesens dokumentiert sich in spezifischer Weise der Übergang zur Konsumgesellschaft.

Mit Blick auf die Kochkunstausstellungen zur Zeit der Jahrhundertwende, die hier exemplarisch anhand der Dresdner Ausstellung des Jahres 1909 vorgestellt werden, wird u. a. zu fragen sein, in welches der vier Klassifikationsschemata sich diese am ehesten einordnen ließen. Neben der konkreten inhaltlichen Ausgestaltung soll ferner die Inszenierung kulinarisch-ästhetischer Aspekte untersucht werden.

Die am 9. Januar 1909 vom sächsischen König eröffnete Kochkunstausstellung erfüllte alle o.g. Auflagen und wurde daher von den staatlichen und städtischen Behörden anerkannt und entsprechend unterstützt. In der Fachpresse zollte man der Ausstellung einestils vor allem wegen ihres Umfangs und dem gelungenen Ambiente großen Respekt. Richard Gollmer, Chefredakteur der Zeitschrift *Höfische und Herrschaftliche Küche*, bezeichnete sie als die „tatsächlich größte aller bisherigen deutschen Kochkunst-Ausstellungen“.⁴⁵⁴ Und der Korrespondent der Zeitschrift *Die Küche* schrieb: „Wenn schon der äussere Rahmen alles übertrifft, was in den letzten 15 Jahren an gleichartigen Veranstaltungen geboten wurde, so ist dies in erster Linie dem prachtvollen städtischen Ausstellungsgebäude zuzuschreiben, dessen hohe, lichtdurchflutete Hallen sich über den Ausstellungsgruppen wölbten und dem Bilde einen unübertrefflichen künstlerischen Rahmen schafften“.⁴⁵⁵ In der Fachzeitschrift des IVdK, *Kochkunst und Tafelwesen*, fand die Ausstellung allerdings keine Erwähnung.

Inhaltlich beschränkte man sich nicht auf die Zurschaustellung von sorgfältig angerichteten Speisen. Die insgesamt 218 Aussteller präsentierten auf 2800

451 Hierzu ASH, Mitchell G.: Wissenschaftspopularisierung und Bürgerliche Kultur im 19. Jahrhundert, in: *Geschichte und Gesellschaft*, Jg. XXVIII, 2002, S. 322–334.

452 Vgl. hierzu PRINZ, Michael: „Konsum und Konsumgesellschaft“ in historischer Perspektive. Vorschläge zu Definition und Verwendung, in: Ders. (Hrsg.): *Der lange Weg in den Überfluss. Anfänge und Entwicklung der Konsumgesellschaft seit der Vormoderne*, Paderborn 2003, S. 25 f.

453 Vgl. GROSSBÖLTING, Reich der Arbeit, S. 207–210.

454 „Kochkunst-Ausstellung Dresden“, in: *HÖFISCHE KÜCHE*, Jg. V, 1909, S. 78.

455 „Ausstellung für Deutsche Kochkunst in Dresden“, in: *KÜCHE*, Jg. XXVIII, 1909, S. 26.

qm Ausstellungsfläche Produkte und Ausstellungsstücke in den Gruppen: I) Kochkunst, II) Konserven, III) Konditorei, IV) Rohstoffe, V) Küchenhilfsmittel, VI) Landwirtschaftliche Erzeugnisse und VII) Kücheneinrichtungen.

Die Gruppe ‚Kochkunst‘, die auch den größten Ausstellungsraum erhielt, stand im Mittelpunkt der Ausstellung. Auf sie entfielen 43 Aussteller, die „auf etwa 100qm großen, fein gedeckten Tafeln“ 178 verschiedene Schüsseln vorführten. Zu ihnen gehörten auch die Lehrlinge der Fachschule der Dresdner Köche-Innung, denen Platz für 20 Platten eingeräumt wurde, um dem Publikum das Können des Nachwuchses zu demonstrieren.⁴⁵⁶ *Die Küche* gab eine sehr positive Einschätzung der Leistungen der Lehrlinge ab, wenngleich sie anmerkte, dass ein sichtbares Leistungsgefälle zwischen den Lehrlingen der Hofküche und denen der Hotel- und Restaurationsküchen bestand: „Geradezu staunenerregend waren die Leistungen der Lehrlinge aus der Königl. Hofküche. [...] Dagegen fielen natürlich die Arbeiten aus den Hotel- und Restaurationsküchen etwas ab.“⁴⁵⁷ Richard Gollmer, der Korrespondent der Zeitschrift *Höfische und Herrschaftliche Küche* war überdies davon angetan, dass die kulinarische Gruppe nicht nur Schaustücke „für die große Welt und für Festtage“ präsentiert hatte, sondern gezeigt habe, dass die Kochkünstler „eine Kost zu fertigen wissen, die selbst dem launischen Kranken Freude am Essen erweckt“ und darüber hinaus sogar Aspekte der Volksernährung berücksichtigte.⁴⁵⁸

Ausgestellt wurden auch versandfertige Diners. Max Strohbach hatte ein solches zusammengestellt. Es bestand aus klarer Schildkrötensuppe, Steinbutt-schnitten mit Krebschwänzen, gespicktem Hammelrücken mit feinen Gemüsen, getrüffeltem Kalbsmilchern an gefüllten Edelpilzen, Fasanenbraten mit Salat, Dünstobst, überbackenen Kardonen, orientalischer Eistorte, Käseballen und Nachtisch.⁴⁵⁹ Dieses Menü demonstrierte, dass exquisite Küche auch unabhängig von der technischen und personellen Ausstattung eines Haushalts ausgeführt werden konnte. Es brauchte nicht zwingend den festangestellten Herrschaftskoch samt Küchenmannschaft und großer Küche, um im privaten Rahmen eine Festtafel zu veranstalten. Die Institution des Stadtkochs machte es möglich, dass man den Koch für eine besondere Gelegenheit buchte. Dieser bereitete die Gerichte am Vormittag in einer gewerblichen Küche vor und begab sich am Nachmittag zum Gastgeber des abendlich stattfindenden Diners. Dort kochte er das vorher abgemachte Menü und servierte es termingerecht.⁴⁶⁰

Neben der Kochkunst wurde auch das gesamte Spektrum der Nahrungsmittelherstellung abgebildet und damit die Kochkunst in Gesamtrahmen einer sich auf Massenkonsum umstellenden Ernährungskultur situiert. Dem Zuschauer wurde die gesamte Vielfalt an Lebensmittelerzeugnissen vorgeführt: Fein- und Kunstbäckereiwaren, Schokolade, Kakes, Fleisch in allen Sorten und Verarbeitungen, Fisch, Austern, Schalentiere, Kolonialwaren, Gewürze, Essen-

456 Vgl. „Kochkunst-Ausstellung Dresden“, in: HÖFISCHE KÜCHE, Jg. V, 1909, S. 78.

457 „Ausstellung für Deutsche Kochkunst in Dresden“, in: KÜCHE, Jg. XXVIII, 1909, S. 61.

458 „Kochkunst-Ausstellung Dresden“, in: HÖFISCHE KÜCHE, Jg. V, 1909, S. 78.

459 Vgl. „Ausstellung für Deutsche Kochkunst in Dresden“, in: KÜCHE, Jg. XXVIII, 1909, S. 27.

460 Hierzu „Moderne Privatküchen“, in: KÜCHE, Jg. XXVI, 1907, S. 111 f.

zen, Kunstbutter, Pflanzenfette, Speiseöle, getrocknete Früchte, Nahrungsmittel, Fleischextrakte, Käse, Milch, frisches Obst und Gemüse.⁴⁶¹ Die *Küche* erwähnte besonders das vornehm zur Schau gestellte, bratfertige Wild- und Geflügelfleisch des Hofwildhändlers Ernst Jungrichter, ferner die in einem Aquarium schwimmenden Karpfen, Forellen und Saiblinge des Hoffischhändlers Gotthold Jank. Von den von Heinrich Forker ausgestellten Trüffeln hieß es, sie hätten mit ihrem Geruch den ganzen Hauptsaal beherrscht. Auf großes Publikumsinteresse stieß der Stand der Kaffee-Handelsgesellschaft Bremen, die gratis koffeinfreien Kaffee, den Kaffee „Hag“, ausschenkte.⁴⁶² Eine Bemerkung in der *Küche* über den Stand der Firma Maggi verrät, dass die Fachwelt gegenüber deren Produkten noch eine etwas zwiespältige Haltung einnahm: „Auch der Fachmann weilt hier [am Maggi-Stand, B. K.] gern einige Minuten, und er braucht sich dessen nicht zu schämen – überreichte doch erst vor kurzem bei der letzten Berliner Ausstellung der Altmeister G. A. Escoffier im Pavillon dieser Gesellschaft seine Karte mit den Worten: ‚Le cube Maggi c’est le roi des Bouillons‘“.⁴⁶³

Die Gruppe ‚Kücheneinrichtungen‘ war nach der Kochkunstgruppe die am stärksten beschilderte Abteilung. Vertreten waren u. a. die Firma *Tilly & Seifert* mit ihren Konservenapparaten, *Paul & Co.*, die für Küchen- und Geschirrspülmaschinen bekannt waren, die Dresdner Messerfabriken *W. Moritz Kunde* oder die Wäschefabriken *Altus* und *Bialla*.⁴⁶⁴ Bezüglich der Fachliteratur, die auch zu dieser Gruppe zählte, bemerkte Gollmer, dass diese „mehr Aufmerksamkeit als sonst“ erhielt, dem Laien jedoch nicht „deren enorme Reichhaltigkeit“ vor Augen führen konnte.⁴⁶⁵

Über die Wahrnehmung kulinarisch-ästhetischer Aspekte verrät die Ausstellung, dass es hier primär darum ging, dem Auge zu schmeicheln. Es finden sich keinerlei Hinweise, dass Juroren oder Fachberichtersteller die ausgestellten Gerichte geschmacklich testeten. Hoftraiteur Ernst Stange, der eine goldene Medaille erhielt, hatte in einem vornehm ausgestatteten Speisezimmer zwei Tafeln mit erlesenen Speisen aufgestellt. Sein „Masthuhn auf russische Art“ bezeichnete der Korrespondent der *Küche* als einen der Glanzpunkte der Ausstellung. Die Beschreibung lässt Aufwand und Kosten allein dieses Gerichtes erahnen: „Die Poulardenbrust mit einer Mousse gefüllt und hell chauffiert und die Hälfte dieser Schnitten mit Trüffeln, die anderen mit Pökellung garniert. Diese Schnitten auf der Brust im Oval angerichtet und die Mitte mit schönem trockenen Kaviar angefüllt. Um die Poularde herum kleine flache Croustaden mit Kaviar und auf jeder Croustade ein kleiner, flacher Hühnerpain mit Dekoration von sternförmig eingelegten Halbmondchen von Trüffel und Pökellung“.

461 Vgl. „Kochkunst-Ausstellung Dresden“, in: HÖFISCHE KÜCHE, Jg. V, 1909, S. 78.

462 Vgl. „Ausstellung für Deutsche Kochkunst in Dresden“, in: KÜCHE, Jg. XXVIII, 1909, S. 61 f.

463 Ebd.

464 Vgl. ebd.

465 „Kochkunst-Ausstellung Dresden“, in: HÖFISCHE KÜCHE, Jg. V, 1909, S. 87. Besondere Beachtung fanden laut Gollmer folgende Werke: Webers Fachlexikon, Gollmers kulinarische Bibliothek sowie Werke aus dem Verlag des Berliner und des Frankfurter Verbands. Vgl. ebd.



**Kochkunstausstellung
Dresden 1909.**

1. Hoflieferant Jank.
2. Hag - Kaffee.
3. Ludwig Hupfeld.
4. Chocolate Lucerna.
5. Traiteur König.
6. Traiteur Schäfer.
7. Robert Kunde.
8. Brauerei Reisewitz.



Abb. 5: Kochkunstausstellung, Dresden 1909

ge.⁴⁶⁶ Auch der *Verein Dresdner Köche* hatte unter Leitung Max Strohbachs ein kaltes Buffet erstellt. Besondere Anerkennung fand eine Platte auf der ein Schmaltierücken mit Johannisbeergelee, umrandet von kleinen Croustaden und Wildpains in Kotelettenform angerichtet war. Zur dekorativen Gestaltung heißt es: „Diese Kotelletchen waren mit Eiweiß und Trüffel dergestalt garniert, dass abwechselnd schwarze und weiße Linien dem Rande des Kotelettes parallel sich zu gleichen Formen schlossen.“⁴⁶⁷

Solche Beispiele verdeutlichen, dass Form- und Farbgebung für das ästhetische Konzept der Gerichte eine zentrale Rolle spielten. Die farbliche Gestaltung der Gerichte ging oft auch mit symbolischen Anspielungen einher. Der Kochkunstgruppe wurde nachgerade attestiert, dass sie durch „die vielfache Verwendung der Sachsenfarben weiß und grün und durch wappenartige Verzierungen einen Zug von Patriotismus bekundete.“⁴⁶⁸ Die Ausführung solcher aus exklusiven Zutaten hergestellten Schüsseln erforderte eine Vielzahl von kleinteiligen Handgriffen sowie Geschmack und Vorstellungsvermögen beim Anrichten. Dabei durfte keine der verwendeten Zutaten optisch zu sehr in den Vordergrund geraten.⁴⁶⁹ Moniert wurde auch, wenn ein Gericht zu blass und farblos daherkam.⁴⁷⁰ Ein entscheidendes Kriterium, wenn es darum ging, zu beurteilen, ob eine Platte zeitgemäß hergerichtet war, bestand darin, dass keinerlei künstliche, d. h. nicht-verzehrbare Materialien mehr zum Einsatz kommen sollten. Gollmer wusste dementsprechend erfreut zu berichten, dass „die meisten Aussteller es verschmäht hatten, mit Hammeltalg, Tragant und dergleichen ungenießbaren Dingen zu arbeiten.“⁴⁷¹ Carl Siegel, der als „eine weit über die Stadtmauern Dresdens hinaus bekannte Kapazität“ galt,⁴⁷² hatte im Auftrag des Internationalen Hotelbesitzervereins eine Jagdtafel ausgestellt. Er zog viel Kritik auf sich, weil er seinen Geflügelbraten auf einem Aufsatz aus Pappe und mit 16 ausgestopften Federgarnituren besteckt, angerichtet hatte.⁴⁷³

In jeder der sieben Abteilungen wurden Preise von einer je unterschiedlich zusammengesetzten drei- bis vierköpfigen Jury vergeben.⁴⁷⁴ Vor allem die Jury der Kochkunstgruppe war prominent besetzt. Mit Gustav Brunfaut und Alexander Mathis gehörten ihr die beiden Verbandsvorsitzenden des IVdK und des

466 „Ausstellung für Deutsche Kochkunst in Dresden“, in: KÜCHE, Jg. XXVIII, 1909, S. 26.

467 Vgl. ebd., S. 25f.

468 Vgl. ebd., S. 28.

469 Bei einer anderen Schüssel kritisierte der Autor: „Nur wollte mir scheinen, dass bei dieser Schüssel die Seezunge zu sehr gegen die begleitenden Krebse zurücktrat.“ Ebd.

470 Vgl. ebd.

471 „Kochkunst-Ausstellung Dresden“, in: HÖFISCHE KÜCHE, Jg. V, 1909, S. 86f.

472 „Ausstellung für Deutsche Kochkunst in Dresden“, in: KÜCHE, Jg. XXVIII, 1909, S. 27.

473 Vgl. ebd.

474 Vergaben wurden pro Gruppe je eine goldene und eine Silbermedaille sowie diverse Anerkennungsurkunden und Ehrenpreise.

VDK an, was dafür spricht, dass zumindest auf Jury-Ebene eine überregionale Expertise vorhanden war.⁴⁷⁵

Aus finanzieller Sicht war die Dresdner Kochkunstausstellung ein voller Erfolg. Die veranschlagten Kosten lagen bei 32.000 Mk. Erwartet wurde durch die Zuschauereinnahmen ein Überschuss von 3000 Mk. Diese Erwartung wurde bei weitem übertroffen. Zur Freude der Dresdner Köche-Innung, die als der wesentliche Veranstalter in Erscheinung getreten war, erbrachte die Kochkunstausstellung einen Reingewinn von 26.386 Mk. Der Erlös wurde zum überwiegenden Teil gespendet. Das Dresdner Bürgerhospital erhielt 4000 Mk. 1000 Mk gingen an den Verein Dresdner Köche und 700 Mk an das Altersheim des VDK. Insgesamt 10.000 Mk flossen in eine Unterstützungskasse, eine Begräbniskasse und eine Prämienkasse. Zudem legte man einen freien Verfügungsfonds unter dem Namen „Ernst-Lößnitzer-Stiftung“ an.⁴⁷⁶

Die Meinungen der Korrespondenten in der Fachpresse fielen insgesamt positiv aus. In der *Küche* zog man das Fazit, „dass diese Ausstellung ein Recht hat, in der ersten Linie der gleichartigen Unternehmungen der letzten Jahre zu stehen. Sie war sorgfältig und geschickt vorbereitet und durchgeführt.“⁴⁷⁷ Die Gesamteinschätzung in der *Höfischen und Herrschaftlichen Küche* fiel ebenfalls positiv aus. Besonders erinnerte man an die Leistung Ernst Lößnitzers: „Ist auch der Ausstellung ein mehr lokaler Zug nicht abzusprechen, so liegt darin nicht eine Verkleinerung ihres Wertes. Jede Stadt, die gleiche Leistung aufzuweisen hat, kann stolz darauf sein. Dresden hat gezeigt, daß seine Köche mit feinem Empfinden der Zeit und ihren Ansprüchen zu folgen wissen und darum ist ihre Ausstellung ein dankenswertes Unternehmen, dessen glänzendes Gelingen neue Lorbeeren auf den Altmeister Loessnitzer gehäuft hat.“⁴⁷⁸ Der angesprochene „lokale Zug“ war wohl darauf zurückzuführen, dass es insbesondere in der Kochkunstgruppe nicht gelungen war, Aussteller aus ganz Deutschland anzu ziehen. Allerdings war dies ein Manko, das auch andere Kochkunstausstellungen betraf. Hier kann nur gemutmaßt werden, dass die Reise- und Teilnahme-kosten, aber auch der hohe Organisationsaufwand bezüglich Herstellung und Transport der Ausstellungsstücke, viele Köche oder Vereine daran hinderte, die Strapazen der Ausstellungsteilnahme auf sich zu nehmen.

Der große Erfolg, den die Dresdner Ausstellung beim Publikum zeitigte, weist darauf hin, dass exquisite Kochkunst kein Nischenthema war, sondern größere Kreise der Bevölkerung interessierte. Zumindest mit dem Auge konnte nun jeder Besucher an den Leistungen der exquisiten Kochkunst teilhaben. Auch für die Kochkunstausstellungen gilt, was Großbölting mit Blick auf eine Vielzahl von Industrie- und Gewerbeausstellungen des ausgehenden 19. Jahrhunderts geltend gemacht hat: der Besucher wurde, auch wenn er de facto wenig bis gar

475 Vgl. Offizieller Katalog der Ausstellung für Deutsche Kochkunst und verwandte Gewerbe – Dresden vom 9.–14. Januar 1909, Dresden 1909, S. 14. Des Weiteren gehörten der Jury an: K. Buerose, Hoftraiteur aus Frankfurt und E. Traube, kaiserlicher Hoflieferant aus Berlin. Vgl. ebd.

476 Vgl. LÖSSNITZER, Festschrift, S. 4.

477 „Ausstellung für Deutsche Kochkunst in Dresden“, in: KÜCHE, Jg. XXVIII, 1909, S. 63.

478 „Kochkunst-Ausstellung Dresden“, in: HÖFISCHE KÜCHE, Jg. V, 1909, S. 87.

nichts erwerben konnte bzw. wollte, an einer Konsumvision beteiligt, die erstens durch eine prinzipielle Verfügbarkeitssuggestion gekennzeichnet war und zweitens ein neues Konsumtionsverhalten nahelegte. Es sollte nicht mehr nur das konsumiert werden, was existenziell notwendig war, sondern auch solche Dinge, die wenig praktischen Wert, dafür aber soziales Prestige besaßen.⁴⁷⁹

Wollte man die Ausstellung hinsichtlich ihrer Ordnungsprinzipien einem der vier von Großbölting erarbeiteten Kategorien zuweisen, spricht einiges dafür, dass es sich in vielen Bereichen um eine produkt- und konsumorientierte Konzeptionierung handelte. Ein großer Teil der in den sieben Abteilungen ausgestellten Exponate waren marktgängige, für den Endverbraucher bestimmte Produkte. Mit Blick auf die erste und größte Abteilung, also die Gruppe der Kochkunstexponate, legt es sich hingegen nahe, analog dem Charakter frühindustrieller Ausstellungen, von einer Leistungsschau zu sprechen, d.h. einer Präsentation von Artefakten, die mit dem Anspruch verknüpft war, den qualitativen und ästhetischen state of the art zu versinnbildlichen.

Dass dabei vor allem die visuelle Dimension der Speisengestaltung im Vordergrund stand, lag zunächst sicherlich in gewissen Sachzwängen begründet. Die Präsentation der geschmacklichen Komponente hätte vermutlich eine beim breiten Publikum auf große Begeisterung stoßende Verkostungsorgie nach sich gezogen. Geht man allerdings davon aus, dass Kochkunstausstellungen Bestandteil eines den Übergang zum Konsumzeitalter repräsentierenden Kommunikationssystems waren, innerhalb dessen Ausstellungsobjekte auch mit sozialer Bedeutung aufgeladen werden konnten, ergibt sich eine Deutungsmöglichkeit, die vor allem vor dem Hintergrund der in den Kochverbänden damals virulenten Frage, ob die Köche als Künstler oder als Handwerker zu betrachten waren, eine gewisse Plausibilität gewinnt. Die auf eine optische Inszenierung abzielende Präsentation der Kochkunstexponate rückte die visuelle Gestaltung als ein wichtiges kulinarisches Qualitätskriterium in den Fokus. Dieser gestalterische Schwerpunkt war gleichzeitig im besonderen Maße geeignet, das Kochen als Kunst bzw. die anspruchsvolle Zubereitung solcher Exponate als Kunstfertigkeit in Erscheinung treten zu lassen. Für den Koch bedeutete dies unter Umständen einen Reputationsgewinn. Denn er konnte sich auf diese Weise als Fachmann präsentieren, der im Vergleich zum Laien die Fähigkeit besaß, Speisen nicht nur schmackhaft, sondern auch optisch hochwertig herzustellen und der es damit verstand, dieselben in einen größeren kulinarischen Zusammenhang zu stellen, innerhalb dessen der visuelle Aspekt fest zum ästhetischen Programm gehörte.

479 Vgl. GROSSBÖLTING, Reich der Arbeit, S. 214 ff.

4. Ernährung und Kochkunst im Kontext von Wissenschaft und Lebensreform

Im 19. Jahrhundert wandelte sich nicht nur die Ernährung als solche, sondern auch die Vorstellung davon, was unter einer „guten Ernährung“ zu verstehen sei. Maßgeblichen Anteil daran hatte die zu dieser Zeit einsetzende wissenschaftliche Erforschung von Nahrungsstoffen. Zwar war die Ernährung schon seit langem Gegenstand medizinisch-diätetischer Erwägungen. Aber erst unter den veränderten wissenschaftstheoretischen Voraussetzungen des 19. Jahrhunderts kam es zur Herausbildung einer wissenschaftlichen Zweigdisziplin, die die menschliche Nahrung auf ihre elementaren, für den Stoffwechselprozess notwendigen Bestandteile hin untersuchte.⁴⁸⁰ Ungefähr zur selben Zeit, in der die Anfänge der Ernährungswissenschaft liegen, kam es zur Herausbildung vegetarischer und naturheilkundlicher Bewegungen, die in der Ernährung ebenfalls eines ihrer Kernthemen sahen. In ihren Ansichten bezüglich einer guten Ernährung griffen sie im Gegensatz zur Ernährungswissenschaft bewusst auf Wissen und Theorieansätze der traditionellen Diätetik zurück. Diese später unter dem Begriff ‚Lebensreform‘ zusammengefassten Strömungen bildeten gewissermaßen die kulturkritische wie auch wissenschaftskritische Opposition innerhalb eines sich mit Ernährungsfragen auseinandersetzen Diskursfelds.⁴⁸¹ Ernährungswissenschaftler, Lebensreformer und die Vertreter des kulinarisch-gastronomischen Segments⁴⁸² werden in diesem Rahmen als die drei hauptsächlichen Akteure dieses Diskurses veranschlagt. Zwar spielte das Essen als Kulturthema natürlich auch in der Literatur,⁴⁸³ der Philosophie⁴⁸⁴ und in anderen geisteswissenschaftlichen Feldern eine Rolle. Aber erstens behandelten diese Disziplinen das Thema in einer Weise, in der spezifische Formen der Zubereitung und der Lebensmittelauswahl kaum zu einem Gegenstand diskursiver Auseinandersetzungen wurden. Zweitens wurden sie von den Köchen als der gesellschaftlichen Gruppe, die im Fokus dieser Arbeit steht, so gut wie nicht wahrgenommen und diskutiert. Deswegen konzentrieren sich die folgenden Ausführungen auf Vertreter aus den Reihen der Naturwissenschaft und der Reformströmungen. Ziel ist zunächst die Beschreibung der Entwicklung der theoretischen Konzepte und Basisannahmen, die den Anschauungen von Ernährungswissenschaftlern und Lebensreformern zugrunde lagen. In einem weiteren Schritt soll herausgearbeitet werden, welche Implikationen sich aus diesen Positionen auf kulinarischer Ebene ergaben. Schließlich wird untersucht,

480 Hierzu Kap. 4.1.

481 Hierzu Kap. 4.2.

482 Bezüglich des kulinarisch-gastronomischen Diskurses vgl. Kap. 5.

483 Hierzu u. a. WIERLACHER, Alois: Vom Essen in der deutschen Literatur. Mahlzeiten in Erzähltexten von Goethe bis Grass, Stuttgart 1987. Für den Bereich der französischen Literatur, vgl. BECKER, Der Gourmand.

484 Hierzu einschlägig LEMKE, Ethik des Essens.

in welcher Weise Köche die Ideen von Ernährungswissenschaftlern und Lebensreformern rezipierten.

4.1 Der medizinisch-naturwissenschaftliche Diskurs im 19. Jahrhundert

Die Erkenntnisse über den Zusammenhang von Ernährung und Gesundheit wurden bis weit ins 19. Jahrhundert hinein als Unterthema der sogenannten Diätetik verhandelt. Die Erkenntniszuwächse in Chemie, Physik und Biologie führten jedoch dazu, dass sich an Stelle der Diätetik eine an die neueren wissenschaftlichen Standards angepasste universitäre Disziplin unter dem Namen ‚Ernährungslehre‘ bzw. später ‚Ernährungswissenschaft‘ etablierte. Von der Diätetik beeinflusste Ansichten bestanden jedoch in anderen weltanschaulichen Kontexten, z. B. der Lebensreformbewegung, fort.

Die Erkenntnismethoden dieser beiden Ansätze gingen im Laufe der Zeit immer stärker auseinander. Einer streng empirisch-analytisch verfahrenen, allein auf physiologische Vorgänge fokussierten naturwissenschaftlichen Ernährungslehre stand eine naturphilosophisch und von der traditionellen Diätetik geprägte, oft allgemeine Fragen der Lebensführung thematisierende Reformbewegung gegenüber, die das Essen im Sinne „einer umfassenden Lehre über die Kunst des Lebens“⁴⁸⁵ begriff. Zunächst soll der Prozess beschrieben werden, der dazu führte, dass sich die Ernährungslehre von der traditionellen Diätetik abkoppelte. Anschließend folgt eine chronologische Darstellung der wissenschaftlichen Erkenntnisse, die in der zweiten Jahrhunderthälfte des 19. Jahrhunderts und in der ersten Dekade des 20. Jahrhunderts erzielt wurden. Dabei soll das Augenmerk auch darauf gelenkt werden, welche wissenschaftlichen und erkenntnistheoretischen Weichenstellungen diese Erkenntnisvorgänge ermöglichten.

4.1.1 Die Entstehung der Ernährungswissenschaft

Wenn hier zunächst die Rede von einem medizinisch-naturwissenschaftlichen und noch nicht von einem ernährungswissenschaftlichen Diskurs ist, geschieht dies unter Berücksichtigung der wissenschaftsinstitutionellen Rahmenbedingungen des 19. Jahrhunderts. Erst 1956 gelang in Deutschland mit der Einrichtung eines Lehrstuhls für ‚Menschliche Ernährungslehre‘ an der Universität Gießen die Etablierung einer institutionell selbstständigen Ernährungswissenschaft.⁴⁸⁶ Bis dahin war Ernährungswissenschaft ein interdisziplinäres Geschäft,

485 BARLÖSIUS, Soziologie des Essens, S. 51.

486 Hierzu REHNER, Gertrud: 50 Jahre Institut für Ernährungswissenschaft in Gießen – Ein Rückblick, in: Der Präsident der Justus-Liebig-Universität Gießen (Hrsg.): Spiegel der Forschung, Jg. XXIV, Nr. 1, 2007, S. 26–30.

das nicht den Rang einer eigenständigen akademischen Disziplin besaß. Entsprechend vielfältig waren die Forscher, die sich Ernährungsfragen zuwandten, ausgebildet: neben Ärzten finden sich vor allem Chemiker, Biochemiker, Physiologen, Physiker, Agrikulturchemiker und auch Landwirte.⁴⁸⁷

In den Curricula der medizinischen Fakultäten hatten veränderte Ausbildungsleitlinien und wissenschaftsparadigmatische Neuerungen dazu geführt, dass man auf die Diätetik als einem Fach, in dem ernährungsphysiologische Zusammenhänge separat behandelt wurden, verzichtete.⁴⁸⁸ Diese Veränderungen des universitären Lehrbetriebs, die zu einem Abdriften diätetischer Lehrinhalte in außeruniversitäre oder populärwissenschaftliche Bereiche führten, erklärt sich vor dem Hintergrund der wissenschaftstheoretischen Entwicklung in der ersten Jahrhunderthälfte.

Den letzten großen diätetischen Entwurf hatte 1797 Christoph Wilhelm Hufeland (1762–1836) vorgelegt. Seine Schriften sind hier, obwohl sie deutlich vor dem in dieser Arbeit zu untersuchenden Zeitraum liegen, deshalb von Interesse, weil sie einerseits eine wissenschaftliche Wasserscheide markieren, andererseits in der gastronomischen Literatur und zum Teil auch bei den Anhängern der Reformbewegung bis weit in das 19. Jahrhundert hinein rezipiert

487 Vgl. MANI, Nikolaus: Die Wissenschaftliche Ernährungslehre im 19. Jahrhundert, in: Heischkel-Artelt, Edith (Hrsg.): Ernährung und Ernährungslehre im 19. Jahrhundert, Göttingen 1976, S. 23. Dieser gezwungenermaßen interdisziplinäre Charakter deutet darauf hin, dass Ernährung nur am Rande der etablierten wissenschaftlichen Disziplinen verhandelt wurde. Noch im Jahr 1913 zitierte Alfred Lichtenfeld in seiner Monographie *Die Geschichte der Ernährung* den Reichstagsabgeordneten Albrecht Freiherr von Rechenberg, der sich über die mangelhaften Bedingungen beklagte, unter denen die Ernährungsforscher zu arbeiten hatten. „Tatsächlich sind wir bis jetzt besser darüber unterrichtet, wie das Rind und Schwein je nach dem erstrebten Zweck gefüttert werden muß, als wie der Mensch zu ernähren ist. Das, was wir bisher von der Ernährung des Menschen wissen, verdanken wir im wesentlichen den physiologischen Universitätsinstituten. Aber diese Institute, in deren Lehrbereich die Ernährungslehre des Menschen mit fällt, haben weder Zeit noch Mittel, sich in eingehender Weise dem Studium der menschlichen Ernährung zu widmen.“ LICHTENFELD, Alfred: Die Geschichte der Ernährung, Berlin 1913, S. 363.

488 Fragen der Ernährung wurden bis dahin immer als umfangreiches Teilgebiet der Diätetik abgehandelt. Christoph Wilhelm Hufeland unterrichtete Diätetik zu Beginn des Jahrhunderts an der medizinischen Fakultät in Berlin. Auch für das Jahr 1819 gibt das Vorlesungsverzeichnis noch an, dass der Kliniker Harleß über die „vorzüglichern Abschnitte der Diätetik und Hygiene“ dozierte. Zit. aus EULNER, Hans-Heinz: Die Lehre von der Ernährung im Universitätsunterricht, in: Heischkel-Artelt, Edith (Hrsg.): Ernährung, Göttingen 1976, S. 81 ff. Hierzu auch EULNER, Hans-Heinz: Die Entwicklung der medizinischen Spezialfächer an den Universitäten des deutschen Sprachgebiets, Stuttgart 1970, S. 139 ff. In den folgenden Jahren ging der allgemeine Trend jedoch dahin, das alte Lehrfach in die Hände der außerordentlichen Professoren und Privatdozenten zu geben. Um die Jahrhundertmitte waren Lehrveranstaltungen über Diätetik nicht mehr in den Vorlesungsverzeichnissen zu finden. Teile der diätetischen Inhalte gingen in den Stoffkatalogen der verschiedenen Prüfungsfächer auf. Vor allem Physiologie und Chemie waren die Fächer des medizinischen Curriculums, die noch vereinzelt auf Fragen der Ernährung eingingen. Wenn der Begriff Diätetik hin und wieder noch in einzelnen Vorlesungsverzeichnissen diverser medizinischer Fakultäten auftauchte, wurden unter dieser Überschrift die Erkenntnisse „der exakten Laboratoriumsforschung seit Liebig vorgetragen“. Vgl. EULNER, Lehre von der Ernährung, S. 81 ff.

wurden. Hufeland beanspruchte, seine *Makrobiotik*⁴⁸⁹ auf der Grundlage des seiner Zeit verfügbaren medizinischen Wissens verfasst zu haben. Er ging aber über das Anliegen der Heilung akuter Krankheiten weit hinaus. In seinem Werk integrierte er auch moralische, lebensweltliche und ernährungsregulative Aspekte.⁴⁹⁰ Hufeland schwebte ein Konzept vor, das physische und moralische Gesundheit in einem Gesamtzusammenhang betrachtete. Denn beide Aspekte flössen, wie er ausführte, „aus gleichen Quellen, schmelzen in eins zusammen und geben vereint erst das Resultat der veredelten und vervollkommensten Menschennatur“.⁴⁹¹ Hufeland entwarf seine Makrobiotik vor dem Hintergrund eines anthropologischen Idealbilds sittlicher und körperlicher Vervollkommnung.⁴⁹² Während die Medizin, so Hufeland, den gegenwärtigen Zustand einer Krankheit in den Blick nehme, ziele die Makrobiotik auf die Verlängerung und Vervollkommnung des gesamten Lebens.⁴⁹³ Hufelands Heilungsansätze gingen also deutlich weiter. Sie basierten auf einer Ethik des Maßhaltens, die er in vier Prinzipien der Lebensverlängerung⁴⁹⁴ zusammenfasste: „Vermehrung der Lebenskraft“,⁴⁹⁵ „Abhärtung der Organe“,⁴⁹⁶ „Retardation der Lebenskonsumti-

489 HUFELAND, Christoph Wilhelm Friedrich: Die Kunst das menschliche Leben zu verlängern, Jena 1797. Spätestens seit der im Jahr 1805 erschienenen vierten Auflage trug das Werk den erweiterten Titel *Makrobiotik oder die Kunst das Leben zu verlängern*.

490 „Man darf diese Kunst nicht mit der gewöhnlichen Medicin oder medicinischen Diätetik verwechseln, sie hat andere Zwecke, andere Mittel, andere Grenzen. Der Zweck der Medicin ist Gesundheit, der Macrobiotik hingegen langes Leben; die Mittel der Medicin sind nur auf den gegenwärtigen Zustand und dessen Veränderungen berechnet, die der Macrobiotik aber aufs Ganze.“ HUFELAND, Die Kunst das menschliche Leben zu verlängern, S. VI f.

491 Ebd., S. XIII f.

492 Beides, Physis und Moral, sind für Hufeland aufs engste verknüpft: „Im Gegentheile hab ich es bey dieser Arbeit mehr als je empfunden, daß sich der Mensch und sein höherer moralischer Zweck auch physisch schlechterdings nicht trennen lassen, und ich darf es dieser Schrift vielleicht als ein kleines Verdienst anrechnen, daß sie nicht allein die Wahrheit und den Werth der moralischen Gesetze in den Augen vieler dadurch erhöht, daß sie ihnen die Unentbehrlichkeit derselben auch zur physischen Erhaltung und Verlängerung des Lebens zeigt, sondern daß sie auch mit unwiderleglichen Gründen darthut, daß schon das Physische im Menschen auf seine höhere moralische Bestimmung berechnet ist [...] Wäre ich doch so glücklich, auf diese Weise einen doppelten Zweck zu erreichen, nicht blos die Menschen gesünder und länger lebend zu machen, sondern auch durch das Bestreben dazu, besser und sittlicher zu machen.“ Ebd., S. XII f.

493 Vgl. ebd. Hierzu auch PFEIFFER, Klaus. Medizin der Goethezeit. Christoph Wilhelm Hufeland und die Heilkunst des 18. Jahrhunderts, Köln/Weimar/Wien, 2000, S. 96 ff.

494 Vgl. HUFELAND, Die Kunst das menschliche Leben zu verlängern, S. 194. Hierzu auch BRIESEN, Detlef: Das gesunde Leben. Ernährung und Gesundheit seit dem 18. Jahrhundert, Frankfurt a. M. u. a. 2010, S. 27.

495 Die Erläuterung, die Hufeland zu diesem ersten Prinzip gibt, ist nicht besonders prägnant. Im wesentlichen besteht sie darin, jegliche Auffassung, man könne Lebenskraft in Form von Tinkturen, Arzneien oder irgendwelchen esoterischen Präparaten vermehren, zurückzuweisen. Demgegenüber vertritt er die Annahme, dass „jede Nahrung, die wir zu uns nehmen und jeder Mundvoll Luft, den wir einathmen, voll davon ist“ und daher müssen in der Hauptsache die Organe in dem Stand gehalten werden, diese „aufzunehmen und sich zu eigen zu machen.“ HUFELAND, Die Kunst das menschliche Leben zu verlängern, S. 197.

496 Bezüglich der damals „beliebten Methode“, durch regelmäßige Bäder in kaltem Wasser, Aufenthalte in der „strengsten Luft“ und „durch die strapazantesten Bewegungen sich fest und

on“,⁴⁹⁷ „Erleichterung [sic!] und Vervollkommnung der Restauration“.⁴⁹⁸ Hufelands Beobachtungen widmeten sich, angetrieben von dem Motiv der Lebensverlängerung, vor allem den Lebensvorgängen bei Pflanzen, Tieren und Menschen. Im Kern ging es um die Untersuchungen der sogenannten Lebenskraft.⁴⁹⁹

Der Zweck der Ernährung bestand innerhalb dieses Systems darin, die „Erhaltung und Wiedererzeugung der Materien des Körpers“⁵⁰⁰ zu gewährleisten. Vermittels der Lebenskraft würden die aufgenommenen Nahrungsstoffe „animalisiert“, d. h. in lebendige organische Materie gewandelt.⁵⁰¹ Hufeland sah es als das Grundübel seiner Zeit an, dass die Menschen zu viel äßen. Diese Unmäßigkeit beim Essen und Trinken führe dazu, dass die Verdauung unnötig angestrengt und schlechte Säfte vermehrt würden.⁵⁰² Als „die größte Feindin unsers Lebens“ betrachtete er die raffinierte Kochkunst. Da ihr „Hauptkunstgriff“, so Hufeland, darin bestehe, „alles piquant und reizend zu machen“, verleite sie nicht nur permanent dazu, zu viel zu essen, sondern verstärke sie auch die „Lebensconsumtion“.⁵⁰³ Die Menge der Nahrung solle jedoch, forderte Hufeland, „mit der körperlichen Arbeit in Verhältnis stehen“.⁵⁰⁴ Bei der Wahl der Speisen riet er dazu, den Vegetabilien den Vorzug vor Fleischgerichten zu geben, da letzteren eine Neigung zur Fäulnis eigen sei, die die „Lebensconsumtion“

unverwüstlich zu machen“, rät Hufeland, der diese Formen der körperlichen Ertüchtigung durchaus begrüßt, zur Mäßigung. Übermäßige Abhärtung leiste, so seine Vermutung, durch zu große Festigkeit der Fasern einer schnelleren Aufreibung Vorschub. Gleichzeitig versteht er unter Abhärtung auch die Abhärtung der Gefühle „gegen nachtheilige und krankmachende Eindrücke.“ Ebd., S. 199.

497 Dahinter verbirgt sich der Ratschlag, die vorhandenen Lebenskräfte nicht nutzlos zu vergeuden. Hufeland diskutiert in diesem Kontext eine Reihe von zeitgenössischen Theorien zur Lebensverlängerung. Hierzu ebd., S. 200–208. Zu vermeiden seien daher folgende, die Organe zu sehr reizende Nahrungsmittel, Zustände und Aktivitäten: Wein und insbesondere Branntwein, „hitze“ Nahrungsmittel, starke und anhaltende Denktätigkeit, zu häufige Befriedigung des Geschlechtstriebes, zu starke Muskelanstrengung, sinnliche Reizüberflutung, Wärme u. a. Vgl. ebd., S. 214–218.

498 Die Wiederherstellungskräfte des Körpers sind ihrerseits bedingt durch Faktoren, wie die „Gesundheit, Gangbarkeit und Thätigkeit der Organe“ und Gefäße, Reinheit der Nahrungsmittel, gute Luft, geistige Anregungen, „beglückende Affecte“ wie Hoffnung, Liebe und Freude. Vgl. ebd., S. 218–223.

499 Vgl. ebd., S. 29–61. Inspiriert war Hufelands Lebenskraftkonzept von der Lehre des Vitalismus, die der französische Arzt und Enzyklopädist Paul-Joseph Barthez (1734–1806) ins Leben gerufen hatte. Der Vitalismus war eine Gegenströmung zu den mechanistischen Körperkonzepten, die aus der kartesischen Tradition heraus entwickelt wurden. Er betonte „das Ganzheitliche der Vorgänge in Seele und Körper“. Auch Elemente der rousseauschen Naturphilosophie mit ihrem „Zurück-zur-Natur-Ethos“ fanden Eingang in den Lebenskraftbegriff. Vgl. BRIESEN, Das Gesunde Leben, S. 27.

500 HUFELAND, Die Kunst das menschliche Leben zu verlängern, S. 154.

501 Vgl. ebd., S. 154–158.

502 Vgl. ebd., S. 263.

503 Vgl. ebd.

504 Ebd., S. 430.

vorantreibe.⁵⁰⁵ Zuckergebackenes sollte ebenfalls vermieden werden, weil es faule Zähne verursacht.⁵⁰⁶

Die Makrobiotik Hufelands fand in der zeitgenössischen Fachwelt eine Zeit lang rege Beachtung, was sicherlich auch damit zusammenhing, dass Hufeland zugleich Herausgeber eines angesehenen medizinischen Journals war.⁵⁰⁷ Aus den wissenschaftlichen Kontroversen jener Jahre ging jedoch ein umfassender Wechsel der wissenschaftstheoretischen Grundannahmen hervor, dem alsbald auch die Ideen Hufelands zum Opfer fielen.⁵⁰⁸ Als das maßgebliche wissenschaftliche Regulativ betrachtete man nunmehr die kantische Erkenntnislehre. Demnach musste wissenschaftliche Forschung ausgehend von den Erkenntnisprämissen „eines auf Vernunftprinzipien gegründeten Systems“⁵⁰⁹ systematisch deduziert werden. Hufeland beanspruchte diese Systematisierung geleistet zu haben, wobei die Lebenskraft sein Elementarprinzip darstellte. Seine Auffassung von Empirie war allerdings in den Augen der Zeitgenossen vorkantisch. Sein Erfahrungsbegriff wurde formal nicht durch die apriorischen Kriterien einer „reinen Vernunft“ geläutert, weswegen seine Forschungen bald als nicht mehr zeitgemäß betrachtet wurden.⁵¹⁰

Der systemische Ansatz, der die Empirie den transzendentalen Ideen unterordnete, blieb zunächst das maßgebliche wissenschaftstheoretische Paradigma. Mit der Zeit gewann jedoch die Auffassung, dass Empirie und Spekulation zwei gleichwertige Wege des Erkennens seien, an Bedeutung. Später, am Ausgang der Epoche der romantischen Medizin, wurde der Empirie sogar klar der Vorrang gegenüber der Spekulation eingeräumt.⁵¹¹

Es setzte die Zeit der wissenschaftlichen Diversifikation ein. Die Naturwissenschaft spaltete sich von der Philosophie ab und ging in eine eigene Fakultät über. Nach Hegels Tod waren besonders naturphilosophische Anschauungen stark in Verruf geraten. Die Zeichen der Zeit drängten daher auf einen konsequenten Paradigmenwechsel innerhalb der damaligen Naturforschung. Wesentliche Züge dieser Umorientierung bestanden in der Vereinheitlichung theoretischer und methodischer Ansätze sowie der „Explosion des experimentellen Wissens“.⁵¹² Sowohl die induktiv gewonnene Erfahrung als auch die Verfahren zur Gewinnung und Überprüfung von Wissen erschienen nun als die entscheidenden Wissenschaftskriterien. Hermann von Helmholtz (1821–1894) fasste dies in dem Diktum zusammen: „echte Wissenschaft [ist, B. K.] nichts

505 Vgl. ebd.

506 Vgl. ebd., S. 428.

507 Hierzu PFEIFFER, *Medizin der Goethezeit*, S. 146 ff.

508 Ausführlich zu dieser „Krise der Medizin“: TSOUYOPOULOS, Nelly: *Andreas Röschlaub und die romantische Medizin. Die philosophischen Grundlagen der modernen Medizin*, Stuttgart 1982, S.106 ff; HESS, Volker: *Von der semiotischen zur diagnostischen Medizin. Die Entstehung der klinischen Methode zwischen 1750 und 1850*, Husum 1993, S. 152 ff.

509 Ebd., S. 155.

510 Vgl. ebd., S. 150 f.

511 Vgl. hierzu LOHFF, Brigitte: *Die Suche nach der Wissenschaftlichkeit der Physiologie in der Zeit der Romantik*, Stuttgart/New York 1990, S. 192 ff.

512 SCHNÄDELBACH, Herbert: *Philosophie in Deutschland 1831–1933*, Frankfurt a. M. 1983, S. 98.

anderes als eine methodisch und absichtlich vervollständigte und gesäuberte Erfahrung.⁵¹³ Verbunden damit war die grundsätzliche „Entontologisierung des Faktischen“. Naturwissenschaft hatte sich nun strikt an das Gegebene, die zu beschreibenden Phänomene zu halten. Die Tilgung sämtlicher Wesens- und Substanzbegriffe führte auch dazu, dass der Lebenskraftbegriff aus den Naturwissenschaften verbannt wurde. Stattdessen fanden nur noch Begriffe Verwendung, die sich auf funktionale Zusammenhänge bezogen.⁵¹⁴ Hinzu kam, dass man mit Blick auf den Forschungsgegenstand radikal von lebensweltlichen Zusammenhängen abstrahierte. Hinsichtlich der Erforschung von Ernährung konzentrierte man sich daher auf körperinterne Vorgänge. Diätetische Ansätze, die auf das allgemeine Wohlbefinden des Einzelnen abzielten, gerieten aus dem Blickfeld.⁵¹⁵

Die entscheidend neuen Erkenntnisse kamen nun aus den Laboratorien von Chemikern und Physikern, wobei man sich zunächst mit der chemischen Isolierung und Charakterisierung von Nährstoffen, mit Bilanzierungsversuchen von Nahrungsaufnahme und Exkretabgabe sowie mit Zusammenhängen zwischen dem Verbrauch von Nährstoffen und der organischen Wärmeproduktion beschäftigte. Später gerieten die Stickstoffbilanzierung und die Frage der gegenseitigen Vertretbarkeit der organischen Nährstoffe stärker in den Blick.⁵¹⁶

Der Forscher, der auf deutscher Seite die wissenschaftliche Ernährungslehre in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts maßgeblich vorangetrieben hatte, war Justus Liebig (1803–1873).⁵¹⁷ Er teilte die damals bekannten Nährstoffe in zwei Gruppen ein. Die erste Gruppe bildeten die sogenannten *plastischen Nahrungsmittel*. Diese wiesen als spezifisches Merkmal eine eiweißartige Kernsubstanz auf. Nach einem Vorschlag von Berzelius nannte man diese Gruppe von Nährstoffen später Proteine.⁵¹⁸ Ihre vorrangige physiologische Funktion bestand nach

513 Zit. aus ebd., S. 111. In der philosophischen Tradition von Aristoteles bis Kant galt die Erfahrung (griech. *empeira*) als das Wissen des Einzelnen. Vom Singulären konnte aber nach dieser Auffassung keine Wissenschaft ausgehen. Für Kant etwa war Naturwissenschaft strictu sensu nur dann gegeben, „wenn die Naturgesetze, die in ihr zum Grunde liegen, a priori erkannt werden und nicht bloße Erfahrungsgesetze sind“. Zit. aus ebd. S. 110. Die von Helmholtz intendierte, erfahrungsbasierte Naturwissenschaft, markiert eine klare Absetzung vom kantischen Wissenschaftsverständnis, insofern Wissenschaft fortan eine nur noch „hypothetisch-deduktive, keine kategorisch-deduktive Struktur mehr“ besaß. Ebd., S. 112.

514 Vgl. ebd., S. 112.

515 Vgl. BARLÖSIUS, Soziologie des Essens, S. 55.

516 MANI, Wissenschaftliche Ernährungslehre, S. 23 u. 24.

517 Liebig wird das Verdienst zugerechnet, die bis dahin von Magendie, Prout, Boussingault, Mulder u. a. erbrachten Forschungsergebnisse gesammelt und „in ein neues, kohärentes System der Ernährungslehre“ integriert zu haben. Ebd., S. 33. Hierbei konnte er vor allem auf die Arbeiten des französischen Physiologen Francois Magendie (1783–1855), der die lange Zeit übliche Einteilung der Lebensmittel in stickstoffhaltige und stickstofflose vorgenommen hatte, und des englischen Chemikers William Prout (1785–1850), der die organischen Nährstoffe als zuckrige, ölige und eiweißartige klassifiziert hatte, rekurrieren. Vgl. ebd., S. 24 f.

518 Von griech.: *protos* – zuerst.

Ansicht Liebig's darin, die Substanz der Gewebe und Körperorgane aufzubauen sowie ferner die mechanische Kraft für die Muskelarbeit zu liefern.⁵¹⁹

Die zweite Gruppe nannte Liebig *Respirationsmittel*, weil sie durch Oxidation, also durch die Verbindung mit dem eingeatmeten Sauerstoff, die für den Erhalt des Körpers notwendige Wärme produzierten. Zu dieser Gruppe zählte er Kohlenhydrate und Fette.

Des Weiteren wies er auf die hohe Bedeutung von Salzen für den „Aufbau der organisierten Materie“⁵²⁰ hin. Liebig war es auch, der erstmals die Idee der kalorischen Äquivalenz ins Spiel brachte, indem er ermittelte, welche Mengen der jeweiligen Nährstoffe benötigt würden, um die gleiche Menge Sauerstoff zwecks Verbrennung und Wärmeerzeugung zu absorbieren.⁵²¹

In der Frage, wie die Muskelkraft entstehe, griff Liebig noch auf den schillernden Begriff der ‚Lebenskraft‘ zurück. Liebig nahm nämlich an, dass diese am Muskelaufbau beteiligt sei, indem sie „organisierte vitale Gewebe erzeuge“. Mechanische Kraft werde nun dadurch freigesetzt, dass bei Kraftausübung die Muskeln verzehrt würden. Die Lebenskraft initiiere demnach sowohl plastische, also muskelaufbauende, als auch mechanische Effekte.⁵²² Liebig schlussfolgerte daraus, dass der Mensch wesentlich auf die Zufuhr von tierischen Muskeleiweißen angewiesen sei. Denn nur durch diese könnte, die verbrauchte Muskelmenge wieder hergestellt werden. Pflanzliche Eiweiße besäßen diese Eigenschaft, so Liebig, nicht, da es ihnen an den vitalen Kräften, die allen lebenden Organismen innewohnen, ermangele.⁵²³

Liebig's Theorie bezüglich der Lebenskraft blieb nicht ohne Widerspruch. In seinem 1845 publizierten Buch *Die organische Bewegung in ihrem Zusammenhange mit dem Stoffwechsel* hielt Julius Robert Mayer (1814–1878) die scharfsinnige und zukunftsweisende Beobachtung fest: „Die chemische Kraft, welche in den eingeführten Nahrungsmitteln und in dem eingeathmeten Sauerstoffe enthalten ist, ist also die Quelle *zweier* Kraftäusserungen, der Bewegung und der Wärme, und die *Summe* der von einem Thiere producirten physischen Kräfte ist gleich der Größe des gleichzeitig erfolgenden chemischen Processes.“⁵²⁴ Mayer formulierte damit erstmals die Vorstellung, dass Bewegung und Wärme gleichermaßen Kraftäusserungen seien, die auf die Verbrennung der eingeführten Nährstoffe zurückgeführt werden konnten. Die Bewegung der Muskeln war nach dieser Auffassung nicht das Resultat eines Zerfalls von Muskeleiweiß, sondern der

519 Diese Annahme, dass allein die Eiweiße die Muskelarbeit bewerkstelligten und demzufolge Kohlenhydrate und Fette hierbei keine Rolle spielten, „trug später zu den viel zu hohen Tagesdosen an tierischem Protein bei, die von Ernährungslehren empfohlen wurden.“ BRIESEN, *Das gesunde Leben*, S. 34.

520 MANI, *Wissenschaftliche Ernährungslehre*, S. 34.

521 So setzten nach Liebig 100 g Fett die gleiche Wärmemenge frei wie 240 g Stärke, 249 g Rohrzucker und 770 g frisches Muskelfleisch. Vgl. ebd.

522 Vgl. ebd., S. 35.

523 Vgl. BARLÖSIUS, *Soziologie des Essens*, S. 57.

524 MAYER, Julius Robert: *Die organische Bewegung in ihrem Zusammenhange mit dem Stoffwechsel*, Heilbronn 1845, S. 45.

Oxidation von Nahrungsmitteln.⁵²⁵ Mayers Ansatz, den Energieerhaltungssatz auf die menschliche Ernährung anzuwenden, wurde erst mit zwanzigjähriger Verspätung in der Ernährungswissenschaft rezipiert. Dann jedoch bereitete er den Weg für die kalorische Berechnung und Bilanzierung von Ernährung und Kraftübertragungsprozessen.⁵²⁶ Carl Voit (1831–1908) knüpfte mit seinen Forschungen daran an, indem er die Grundlagen für die exakte und umfassende Beschreibung des tierischen und des menschlichen Stoffwechsels schuf.

Seine Untersuchungen beschäftigten sich mit der Frage, unter welchen Bedingungen der menschliche Körper ein Stickstoffgleichgewicht aufweise. Diese Frage war für ihn von hohem Interesse, weil man unterdessen Stickstoff „als Leitelement und Indikator des Eiweißstoffwechsels“⁵²⁷ erkannt hatte. Nachdem Voit die elementaren Gesetzmäßigkeiten des Eiweißstoffwechsels beschrieben hatte, ging er daran, diese auch mit Blick auf den Fett- und den Kohlenhydratstoffwechsel zu erkunden.⁵²⁸ Voit fand heraus, dass die isolierte Aufnahme von Fett und/oder Kohlenhydraten den dabei auftretenden Eiweißverlust nicht kompensieren konnte. Allerdings hatten Fett und in noch stärkerem Maße Kohlenhydrate eine „eiweißsparende“ Wirkung, weil sie den Eiweißansatz im Körper begünstigten.⁵²⁹

Hinsichtlich ihrer Funktion bestimmte Voit die drei Nährstoffgruppen folgendermaßen: Die mit den Nahrungsmitteln aufgenommenen Eiweiße hätten die vorrangige Aufgabe, den Eiweißverlust des Körpers zu vermindern, wodurch sie nachhaltig das Wachstum und den Gewebeersatz des Körpers gewährleisten. Zudem könnten sie auch die Fettabgabe des Körpers verringern. Fette hingegen seien integraler Bestandteil des menschlichen und tierischen Energiehaushaltes. Fette lieferten nach Voit nicht nur Energie, sie speicherten diese auch mittels Ablagerung. Auch reduzierten Fette bei ausreichendem Vorhandensein die Eiweißzersetzung. Die vom Menschen in großem Maße aufgenommenen Kohlenhydrate wiesen, so Voit, ähnliche Funktionen wie die Fette auf, nicht zuletzt verhinderten sie das Aufzehren der körpereigenen Fettreserven. Ausgehend davon formulierte Voit die wesentlichen Anforderungen jed-

525 Vgl. MANI, *Wissenschaftliche Ernährungslehre*, S. 36. Hier spiegelt sich die oben schon angesprochene Entontologisierung des Kraftbegriffs wieder. Dieser wird aus einem substanziellen Verständnis herausgelöst und stattdessen in ein prozedural-funktionalistisches Konzept eingebunden.

526 In diesem Rahmen etablierte sich auch das Bild der Dampfmaschine, um die menschliche Kraftgewinnung zu veranschaulichen. Vgl. BARLÖSIUS, *Soziologie des Essens*, S. 58 f.

527 MANI, *Wissenschaftliche Ernährungslehre*, S. 48. Die Grundidee bestand darin, die Menge des mit der Nahrung aufgenommenen Stickstoffs mit der Menge, des in Urin und Kot ausgeschiedenen, zu vergleichen. Befand sich in den Exkrementen weniger Stickstoff als in der aufgenommenen Nahrung, konnte man daraus zurückschließen, dass das in der Nahrung enthaltene Eiweiß/Fleisch im Körper angesetzt wurde. Wiesen die Exkremente jedoch mehr Stickstoff auf, deutete dies auf einen Eiweißverlust/-abbau des Körpers hin. Vgl. ebd., S. 45–48.

528 Hierbei leistete ihm der von Max von Pettenkofer (1818–1901) entwickelte ‚Pettenkofersche Respirationsapparat‘ unerlässliche Dienste. Dieser gewährleistete die genaue Erfassung der totalen Kohlensäureabgabe und der Wasserdampfausscheidung und lieferte damit die notwendigen Daten, um auch die anderen beiden Stoffwechselarten zu analysieren.

529 Vgl. MANI, *Wissenschaftliche Ernährungslehre*, S. 48–52.

weder Nahrung: „Eine Nahrung ist ein Gemisch von Nahrungsstoffen und Nahrungsmitteln mit den nöthigen Genußmitteln, welches den thierischen Organismus für einen bestimmten Fall auf seinem stofflichen Bestande erhält oder ihn in einen gewünschten stofflichen Zustand versetzt.“⁵³⁰

In der Frage nach der Herkunft der Muskelkraft blieb Voit, obwohl er experimentell zu dem Ergebnis gelangt war, dass bei starker Arbeit nicht signifikant mehr Eiweiß zersetzt werde, der Liebigschen Meinung verhaftet, wonach allein Proteine mechanische Kraft produzierten. Den beiden in Zürich lebenden Forschern Adolf Fick (1829–1901) und Johannes Wislicenus (1835–1902) gelang es in einem Selbstversuch diese Auffassung zu entkräften und der These, dass die vorrangig Wärme freisetzenden Nährstoffe, also Kohlenhydrate und Fette, ebenfalls mechanische Energie lieferten, zu allmählicher wissenschaftlicher Anerkennung zu verhelfen.⁵³¹

Den endgültigen Nachweis, dass das Gesetz von der Erhaltung der Energie zweifelsfrei auf den menschlichen Organismus angewendet werden könne, erbrachte Max Rubner (1854–1932). Er bewies, dass bei einem gänzlich ruhenden, also keine mechanische Arbeit verrichtenden, lebendigen Organismus,⁵³² sämtliche durch die Nahrungsmittel zugeführte Energie in Form von Wärme abgegeben wird. Daraus konnte er schlussfolgern, dass grundsätzlich alle Nährstoffe Energie liefern, egal ob diese dann in Form von kinetischer oder ausschließlich in Form von thermischer Energie umgesetzt wird. Folglich wiesen Proteine, Kohlenhydrate und Fetten gleichermaßen einen je spezifischen calorischen Wert auf.⁵³³ Rubner gelang es überdies, die jeweiligen Kaloriengehalte eines Nährstoffs ziemlich exakt zu quantifizieren: „Ich komme also nach Abwägung aller einschlägigen Verhältnisse dazu, für jene Fälle, in denen die sog. gemischte Kost von den Menschen aufgenommen wird, pro 1 g Eiweiß 4,1 Calorien, pro 1 g Fett 9,3 Calorien, pro 1 g Kohlenhydrate 4,1 Calorien als Wärmewerth zu setzen.“⁵³⁴ Aus diesen Werten ergaben sich auch die sogenannten Nahrungsäquivalente, d. h. die Werte, welche die Mengen bezeichneten, die für die energetische Substitution eines Nährstoffs durch einen anderen benötigt werden.⁵³⁵

Der Fokus der ernährungswissenschaftlichen Forschungen im 19. Jahrhundert lag auf den Untersuchungen zu Fragen des Stoffumsatzes und der stofflichen Bilanzierung von Nahrungsmitteln. Mit Rubners Erkenntnissen kamen

530 VOIT, Carl: Physiologie des allgemeinen Stoffwechsels und der Ernährung, in Handbuch der Physiologie, hrsg. v. L. Hermann, Bd. I, Leipzig 1881, S. 491f.

531 Vgl. ELMADFA, Ibrahim/LEITZMANN, Claus: Ernährung des Menschen. 4. korr. u. aktual. Ausgabe, Stuttgart 2004, S. 16.

532 Rubner führte seine Versuche mit Hunden durch.

533 Rubner prägte für diesen Zusammenhang den Begriff der Isodynamie der Nährstoffe.

534 RUBNER, Max: Die Vertretungswerthe der hauptsächlichsten organischen Nahrungsstoffe im Thierkörper, in: Zeitschrift für Biologie, Jg. XIX, 1883, S. 377.

535 Fette und Kohlenhydrate waren laut diesem Modell austauschbar und konnten auch prinzipiell Proteine ersetzen. Allerdings bleibe der Körper, so Rubner, immer auf eine Minimalzufuhr an Eiweißen angewiesen, da der organoplastische Stoffwechsel im Unterschied zum Kraftstoffwechsel, allein an die Eiweiße gebunden sei. Vgl. MANI, Wissenschaftliche Ernährungslehre, S. 67.

diese an ein vorläufiges Ende. Das, was die Wissenschaftler in den letzten beiden Dekaden des Jahrhunderts immer mehr beschäftigte, war die spezifisch qualitative Wirkung der Nährstoffe.⁵³⁶ Die deutschen Ernährungswissenschaftler wandten sich vor allem der Erforschung der verschiedenen Eiweißstoffe zu. Daneben richtete sich das Augenmerk verstärkt auf jene Stoffe, die nicht durch das Raster der drei großen Nährstoffgruppen abgedeckt wurden. Hinsichtlich der anorganischen Stoffe geriet die essentielle Bedeutung von Spurenelementen wie Natrium, Kalium, Magnesium und Jod stärker in den Blick. In Dorpat hatte ein noch junger Forscher namens Nikolai Ivanovič Lunin (1853–1937) Untersuchungen durchgeführt, die zeigten, dass eine lebenserhaltende Ernährung nicht allein durch eine ausreichende Zufuhr von Proteinen, Kohlenhydraten, Fetten und Nährsalzen gewährleistet werden konnte. Weitere entscheidende Entdeckungen wurden gegen Ende des 19. Jahrhunderts sowie in den ersten Dekaden des 20. Jahrhunderts durch die Vitaminforschung gemacht. Ausgangspunkt dieses Forschungszweiges war die in Asien weit verbreitete Beriberi-Krankheit – eine oft tödlich verlaufende Erkrankung des Nerven- und Herz-Kreislaufsystems. Der dänische Forscher Christiaan Eijkmann (1858–1930) und sein Assistent Gerrit Grijns (1865–1944) gingen in einer Forschungsexpedition der Vermutung des japanischen Schiffsarztes Kanehiro Takaki (1849–1915) nach, dass die Ursachen dieser Erkrankung in einem Zusammenhang mit der einseitigen Ernährung durch polierten Reis stünden.⁵³⁷ Eijkmann und Grijns konnten diesen Befund experimentell bestätigen und dahingehend konkretisieren, dass die durch das Polieren verloren gehende Kleie offensichtlich prophylaktische Wirkung besaß. Denn Grijns hatte beobachtet, dass er bei Vögeln, die er mit unbearbeitetem Reis ernährte, polyneuritische Krankheiten verhindern konnte. Eijkmann und Grijns schlussfolgerten daraus zunächst, dass die Reiskleie antitoxische Bestandteile beinhalten musste, die die anscheinend toxische Wirkung des Reises neutralisierten – eine Folgerung, die den polnisch-stämmigen Forscher Casimir Funk (1884–1967) nicht zufriedenstellte.⁵³⁸ Funk vermutete keine toxische Ursache hinter der Beriberi-Krankheit, sondern eine Mangelerscheinung. In eigenen Experimenten, die er seit 1910 am berühmten Londoner Lister Institute unternahm, gelangte er zu der Einsicht, dass eine ausschließlich auf Kohlenhydraten basierende Ernährung der Tiere die selben Folgen zeitigte, wie die Fütterung mit poliertem Reis, was seine Vermutung einer Mangelkrankheit weiteren Auftrieb gab. In langwierigen Laborversuchen konnte er aus der Reiskleie ein alkoholisches Extrakt gewinnen, das durch die Zugabe von Baryt keinerlei Spuren von Phosphor, Kohlenhydraten oder Proteingruppen mehr enthielt.⁵³⁹

536 Ebd., S. 71.

537 Takaki hatte Untersuchungen an japanischen Matrosen durchgeführt, bei denen eine erste Gruppe eine ausgewogene Mischernährung aus Fleisch, Gemüse und Reis erhielt, eine zweite hingegen lediglich mit Reis versorgt wurde. Die Beriberi-Symptome zeigten sich daraufhin nur bei der zweiten Gruppe. Vgl. THOMS, *Anstaltskost*, S. 417 f.

538 Vgl. SCHULZ, Bernhard: *Casimir Funk und der Vitaminbegriff*, Univ.-Diss., Düsseldorf 1996, S. 56–60.

539 Eine Reihe von Forschern hatte die Beriberi-Krankheit auf einen Mangel an wichtigen Phosphor- oder Proteinverbindungen zurückgeführt.

Die Wirkung dieser Substanz war außergewöhnlich: Alle erkrankten Vögel gendeten binnen weniger Stunden. Dadurch, dass Funk alle bekannten Nährstoffe aus dem Auszug herausgelöst hatte, konnte nur eine vollkommen neue Stoffgruppe als Ursache der Heilung der Tiere in Frage kommen. Die nachfolgenden Untersuchungen widmeten sich daher der Analyse dieser noch nicht genauer definierbaren Substanz. Zunächst stellte sich heraus, dass es sich bei der Substanz um eine Amin-Gruppe handelte.⁵⁴⁰ Funk prägte deshalb zur Bezeichnung dieser speziellen Gruppe das aus dem Lateinischen ‚Vita‘ und dem chemischen Begriff ‚Amin‘ bestehende Kompositum ‚Vitamin‘. Kurze Zeit darauf, im Jahr 1913, gelang ihm die Gewinnung von Niacin, das heute als Vitamin B3 bezeichnet wird. Die Summe seiner bis dahin gesammelten Erkenntnisse über die Vitamine fasste er in dem 1913 erschienenen Buch *Die Vitamine. Ihre Bedeutung für die Physiologie und Pathologie* zusammen.⁵⁴¹ Schon kurz nach dem Erscheinen seines Standardwerks widmete sich Funk der Erforschung der Vitamine A und D.⁵⁴²

Die von Funk und der Vitaminforschung gesammelten Erkenntnisse über das Vorhandensein und die Wirkung von Vitaminen mussten über kurz oder lang auch die bis dahin stark auf die Kalorienbilanz fixierten Forschungen relativieren. Bis zu diesem Zeitpunkt hatten die Ernährungsphysiologen angenommen, mit den drei großen Nährstoffgruppen sowie den Mineralstoffen alle basalen Zutaten einer lebenserhaltenden Ernährung benannt zu haben.⁵⁴³ Das Eiweiß als „diskursprägende Kraft“⁵⁴⁴ nahm nun in den Betrachtungen der Forscher, aber auch der politisch engagierter Sozialreformer, die lange Zeit vor allem den Fleischkonsum der unteren sozialen Schichten im Blick hatten, eine geringere Bedeutung ein.⁵⁴⁵ Darüber hinaus erübrigten sich energiebilanzierende Ansätze als alleinige Kriterienlieferanten einer vollwertigen Ernährung.

4.1.2 Kulinarische Positionen der Ernährungswissenschaftler

Die Ernährungswissenschaftler des 19. Jahrhunderts betrieben Grundlagenforschung, indem sie die Zusammensetzung von Nahrungsmitteln analysierten und die Wechselwirkungen der elementaren Nährstoffe mit dem menschlichen

540 Amin ist die chemische Bezeichnung für Ammoniakabkömmlinge, die mit einer NH_2 -Gruppe assoziiert sind. Vgl. ebd., S. 21.

541 Die Vitaminforschung hatte in diesen wenigen Jahren durch die Arbeiten Funks einen ungeheuren Schub an Erkenntnissen erfahren, wengleich es noch einige Jahre dauerte, bis die Ergebnisse auch von der breiten Masse der Forschungsgemeinschaft rezipiert wurde. 1913 fand das Thema auf dem Internationalen Kongress für Medizin in London nur wenig Aufmerksamkeit. Doch ab 1920 stieg das Interesse an der Vitaminforschung stetig – sowohl unter den Experten als auch in der breiteren Öffentlichkeit. Hierzu WERNER, Petra: *Vitamine als Mythos. Dokumente zur Vitaminforschung*, Berlin 1998, S. 12 ff.

542 Vgl. SCHULZ, Casimir Funk, S. 20–25.

543 Vgl. VOIT, Ueber die Kost in öffentlichen Anstalten, in: *Zeitschrift für Biologie* Bd. XI, 1876, S. 4.

544 THOMS, Anstaltskost, S. 348.

545 Vgl. ebd.

Organismus untersuchten. Dabei blieb das kulinarische Geschehen, von der Lebensmittelauswahl über die küchentechnische Verarbeitung bis hin zum Gesamtarrangement der Mahlzeit, lange Zeit außerhalb des Blickfelds der wissenschaftlichen Forschung. Einen ersten Versuch, das Wissen der noch jungen Disziplin mit den Belangen alltäglicher Nahrungszubereitung zu verknüpfen, unternahm Jakob Moleschott mit seiner Monographie *Die Physiologie der Nahrungsmittel*.⁵⁴⁶ Darin stellte er zunächst den damals gültigen Stand ernährungswissenschaftlicher Forschung allgemeinverständlich vor und beurteilte dann die gängigen Nahrungsmittel hinsichtlich ihrer jeweiligen ernährungsphysiologischen Qualitäten.

Die Ernährungsforscher und Mediziner, die für den Untersuchungszeitraum dieser Arbeit, d. h. für die Zeit zwischen 1870 und 1914, relevant sind, knüpften an diese Arbeit Moleschotts an, indem auch sie in Vorträgen und kleineren Schriften das Wissen der Ernährungsforschung für die interessierte Öffentlichkeit aufbereiteten. In diesem nicht mehr exklusiv universitären Rahmen äußerten sich die Ernährungsforscher auch über Aspekte des Essens, die nicht dezidiert zum Gegenstand ihrer wissenschaftlichen Betrachtungen gehörten. Erörtert wurden nun auch alltagsrelevante und praxisbezogene Fragen alimentärer Kultur, was wiederum die interdiskursive Vermittlung von ernährungsphysiologischen und kulinarischen Anliegen erheblich erleichterte. Im folgenden Kapitel werden diese populärwissenschaftlichen Schriften der Ernährungsforscher hinsichtlich der darin enthaltenen Einschätzungen zu bestimmten Nahrungsmitteln und Kochtechniken sowie zu kulinarischen Fragen untersucht. Die Analyse soll nicht nur zeigen, welche Haltung die Wissenschaftler ausgehend von ihrem wissenschaftlichen Hintergrund zu Fragen der Kulinarik einnahmen, sondern auch Rückschlüsse darüber ermöglichen, welche ernährungswissenschaftlichen Positionen geeignet waren, in den kulinarischen Diskurs Eingang zu finden.

4.1.2.1 Rudolf Virchow

Im Jahr 1868 hielt Rudolf Virchow (1821–1902), der im 19. Jahrhundert nicht nur als renommierter Arzt und Pathologe, sondern auch als engagierter Sozialpolitiker in Erscheinung trat, einen später in mehreren Auflagen veröffentlichten Vortrag, in dem er der Frage nachging, wie Nahrungs- und Genussmittel auf wissenschaftlicher Grundlage definiert und voneinander unterschieden werden können. An mehreren Stellen diskutierte er dabei auch kulturelle und gesellschaftliche Aspekte des Essens.

In seiner thematischen Hinführung ordnete Virchow die Zubereitung und Beschaffung von Nahrungsmitteln in einen größeren gesellschaftlichen Zusammenhang ein, indem er darauf verwies, dass diese nicht nur „die Grundlage

546 MOLESCHOTT, Jakob: *Die Physiologie der Nahrungsmittel*. Ein Handbuch der Diätetik. Friedrich Tiedemann's Lehre „von dem Nahrungsbedürfnis, dem Nahrungsbetrieb und den Nahrungsmitteln des Menschen“, nach dem heutigen Standpunkte der physiologischen Chemie völlig umgearbeitet, Darmstadt 1850.

aller menschlichen Thätigkeit“⁵⁴⁷ bildeten, sondern auch „Gesellschaft und Staat in ihrer Entfaltung dadurch bestimmt“⁵⁴⁸ würden. In der Nahrungsfrage erblickte er deswegen, bezugnehmend auf die sozialen Umstände der Industrialisierung, die Wurzel „der gefürchteten socialen Frage“.⁵⁴⁹ Zugleich relativierte er den Einfluss der Nahrung auf die körperliche und geistige Ausbildung und Entwicklung des Einzelnen.⁵⁵⁰ Betrachtungen dieser Art seien, so Virchow „in der neueren Zeit übertrieben“⁵⁵¹ worden.

Daran anschließend formulierte er sein Hauptanliegen, nämlich die Frage, wie Nahrungs- und Genussmittel klassifiziert und definitorisch abgegrenzt werden sollten.⁵⁵² Missverständnisse hinsichtlich dieser Unterscheidung führte er auf mangelndes Wissen über die grundlegenden körperinternen Prozesse der Ernährung zurück. Viele sähen, so Virchow, in der Ernährung lediglich die Aufnahme von Nahrung und deren Zerkleinerung im Mund.⁵⁵³ Seine Definition sah dagegen vor, als Nahrungsmittel zu bezeichnen, was dem Zweck der Erhaltung des Körpers diene und ihm die Stoffe für die alltäglichen und andauernden Zwecke bereitstelle. Davon zu unterscheiden seien die Heilmittel, also Stoffe, auf die der Körper nur im Krankheitsfall angewiesen sei. In Abgrenzung zu Nahrungs- und Heilmitteln definierte Virchow schließlich Genussmittel als diejenigen Stoffe, die für den Körper „keine Notwendigkeit, sondern nur eine Annehmlichkeit“ darstellten.⁵⁵⁴ Um zu erläutern, welche Stoffe der Körper notwendig benötige, gab er einen kurzen Überblick über die physiologischen Grundlagen des Stoffwechsels.

Mit Blick auf ihre chemische Zusammensetzung teilte Virchow die Nahrungsmittel in kohlenstoffhaltige und stickstoffhaltige ein. Sinn und Zweck des Stoffwechsels bestünde, so Virchow, nicht allein in der Ersetzung verlorenger-

547 VIRCHOW, Rudolf: Ueber Nahrungs- und Genussmittel, Berlin 1868, S. 5.

548 Ebd.

549 Vgl. ebd., S. 6. „Brod und Fleisch, Zucker und Salz, Bier und Wein, Tabak und Kaffee, das sind die mächtigen Mittel, auf welchen Wohlstand und Gedeihen der größten Staaten begründet ist, und durch deren Vorhandensein oder Mangel oft genug Ruhe und Ordnung, Friede und Eintracht bedingt oder gestört wird.“

550 Moleschott hatte diesbezüglich sehr starke, durch seine materialistische Weltanschauung geprägte Thesen vertreten, in denen er postulierte, dass Unterschiede in der Ernährung neben anderen Einflüssen in starkem Maße die charakterlichen und körperlichen Unterschiede zwischen den einzelnen Individuen, aber auch zwischen Nationen bedingten. Moleschott drückte es wie folgt aus: „Die wahre Gleichheit der Menschen liegt im Unterschied. Nur deshalb sind wir alle gleich, weil auch die kleinste Verschiedenheit der Verhältnisse einen Unterschied in der Mischung und der Thätigkeit unseres Körpers erzeugt. Andere Lebensweise und Nahrung, anderer Himmelsstrich und Boden bedingen anderes Blut und anderes Hirn. [...] Ich befürchte nicht mehr anzustoßen, wenn ich die Nahrung selbst als eine der wichtigsten Quellen aller Verschiedenheit unseres Geschlechtes bezeichne. [...] Was die Nahrung aus dem Menschen macht, das beherrscht den Verkehr und den geistigen Charakter eines Volks, wie des Einzelnen.“ MOLESCHOTT, Physiologie der Nahrungsmittel, S. 185f. Vgl. hierzu auch ebd., S. 68, 115 u. 247f.

551 VIRCHOW, Ueber Nahrungs- und Genussmittel, S. 7.

552 Vgl. ebd., S. 7ff.

553 Vgl. ebd., S. 28.

554 Vgl. ebd., S. 8f.

gangener Körperbestandteile. Das, was die „Flamme des Lebens“ erhalte, seien die körperlichen Zersetzungs- und Verbrennungsvorgänge. Diese aufrechtzuhalten sei der Zweck der Nahrungsmittel. Im Sinne einer präziseren Terminologie führte er deshalb die Unterscheidung von „Nähr-“ und „Heizstoffen“ ein. Nährstoffe seien die Stoffe, die dem Körper verloren gegangene tierische Substanzen, also stickstoff- bzw. eiweißhaltige Verbindungen, die sich etwa im Blut, in den Muskelfasern oder im Gehirn vorfinden, ersetzen. Heizstoffe dienten hingegen der Aufrechterhaltung der Verbrennung und der Körperwärme. Dafür eigneten sich alle kohlenstoffhaltigen Verbindungen. Der Kohlenstoff sei wiederum in der Form von Kohlenhydraten und Kohlenwasserstoffen zentrales Merkmal des Großteils der Pflanzennahrung, darüber hinaus auch der fett-, stärke- und zuckerhaltigen Stoffe.⁵⁵⁵ Im Gegensatz zu der noch von Moleschott vertretenen Ansicht, wonach pflanzliche Nahrung nur dann einen größeren Wert besitze, wenn sie auch Eiweißstoffe liefere, spielte pflanzliche Kost in den Augen Virchows somit eine weitaus weniger untergeordnete Rolle für körperliche Stoffwechselprozesse. Gleichzeitig relativierte er die Bedeutung fleischlicher Nahrung, die dieser Auffassung zufolge keinen Sonderstatus mehr für die körperliche Reproduktion besaß.⁵⁵⁶ Er räumte sogar ein, dass der Mensch nur auf der Basis pflanzlicher Kost leben könne.⁵⁵⁷ Grundsätzlich riet er jedoch zu einer ausgewogenen Mischkost. Ferner empfahl er das Trinken von Milch, in der er das „vollkommenste Nahrungsmittel“ erblickte, da sie „jeder Seite der Ernährung eine gewisse Möglichkeit“⁵⁵⁸ darböte.⁵⁵⁹

555 Für die grobe Orientierung gab Virchow folgende Formel zur Hand: „Stickstoff zur Nahrung, Kohlenstoff zur Heizung.“ Vgl. ebd., S. 27–30. Neben den Nähr- und Heizstoffen führte Virchow eine weitere Gruppe von Stoffen an: die vornehmlich in den Geweben und Organen enthaltenen „Arbeitsstoffe“. Unter diesen versteht er besondere Stoffe, die jedes Organ benötige, um seine spezifische Arbeit verrichten zu können. Allerdings musste Virchow einräumen, dass sich über diese Arbeitsstoffe auf dem damals aktuellen Stand der Wissenschaft noch wenig sagen ließe. Vgl. ebd., S. 40.

556 Er wies zudem auf Untersuchungen hin, die gezeigt hätten, dass ein erheblicher Teil der stickstoffhaltigen Nahrungsbestandteile ebenfalls als Heizkörper Verwendung fände und überdies auch aus pflanzlichen Stoffen Eiweiße gewonnen werden könnten. Vgl. ebd., S. 36 u. 38f.

557 Vgl. „Allerdings kann der Mensch ohne Fleischnahrung leben, wie ein pflanzenfressendes Thier. Aber er kann auch ohne Pflanzennahrung leben, wie ein fleischfressendes.“ Ebd., S. 35. Gleichwohl setzte er sich in einer längeren Passage kritisch mit dem Vegetarismus auseinander. Vor allem deren Argument, der Mensch sei von Natur aus ein Pflanzenfresser, widmete er eine längere Erwiderung. Der Behauptung, das Gebiss des Menschen weise sehr große Gemeinsamkeiten mit dem frugivoren Affen auf, ein Umstand, der auf einen Ursprung des Menschen als Pflanzenfresser hinweise, setzte er, eine Reihe namhafter Anthropologen seiner Zeit zitierend, entgegen, dass der Ackerbau und die damit verbundene Kultivierung pflanzlicher Nahrung eine Entwicklung jüngerer Datums sei. Vorher habe er eine Existenz als von der Jagd lebender Fleischesser geführt. Zudem erlaube die Beschaffenheit der menschlichen Kauorgane keine eindeutigen Schlüsse über die ihm gemäße, natürliche Nahrung. Vielmehr sei das menschliche Gebiss für die Aufnahme verschiedenartiger Nahrung geeignet. Des Weiteren habe sich in der Geschichte der menschlichen Entwicklung gezeigt, dass diejenigen Völker die größten kulturellen Leistungen hervorgebracht hätten, die sich auf der Basis einer Mischkost ernährten. Vgl. ebd., S. 31–35.

558 Ebd., S. 40.

Neben diesen grundlegenden Ausführungen finden sich in Virchows Vortrag Anmerkungen und Hinweise zu einer physiologisch sinnvollen Verwendung und Zubereitung bestimmter Nahrungsmittel. Einen weit verbreiteten Irrtum sah er in der Auffassung, den Magen, um diesen fortdauernd zu beschäftigen, überwiegend mit grober Nahrung, frischem Obst und Gemüse sowie rohem Fleisch zu versorgen.⁵⁶⁰ Um der besseren Verdauung willen, riet er, Obst und Gemüse, trotz eines gewissen Verlusts an Schmackhaftigkeit, in gekochter Form darzureichen, da es dem eigentlichen Verdauungsvorgang vorarbeite, wenn durch das Kochen die Zellhäute aufgeweicht und dadurch der für die Ernährung so wichtige Zellinhalt der Verdauung leichter zugänglich gemacht werde.⁵⁶¹ Gleiches gelte für die Zubereitung von Fleisch. Auch hier bewirke das Kochen eine stärkere Mürbigkeit und damit eine bessere Verdaulichkeit des Fleisches. Gleichwohl sei zu beachten, so Virchow, dass langes und starkes Kochen, wie es etwa beim Anfertigen einer Bouillon geschehe, den Effekt habe, dass die Fleischfasern der Länge nach zerfallen und nicht, wie von ihm bevorzugt, quer zur Faserrichtung. Das Zwischengewebe der Fasern löse sich dadurch in Leim auf. Infolgedessen verhärteten die Fleischfasern, womit wiederum die Verdaulichkeit des Fleisches drastisch reduziert werde. Aus diesem Grund kritisierte er die Angewohnheit der ärmeren Schichten das Fleisch erst für das Auskochen einer Brühe zu verwenden und anschließend als Fleischspeise zum Mittag zu servieren. Denn das Fleisch verliere seine Wirkung als Nährstofflieferant durch das zu lange Kochen. In Summe gewinne man zwar zwei Gerichte aus einem Nahrungsmittel, gleichzeitig begeben man sich aber der nahrhaften Elemente des Fleisches. Zudem sei das zähe Fleisch der Brühe, ähnlich wie hartgekochte Eier, eines der „härtesten Prüfungsmittel für den Magen“, weil es fäulniserregende Wirkungen zeitige.⁵⁶² Für Virchow zählte die Brühe deshalb eher zu den Genuss- als zu den Nahrungsmitteln.

559 Vgl. ebd.

560 Es entspreche keineswegs einem natürlichen Bedürfnis, dem Magen mehr Arbeit aufzubürden, zumal das Ziel der Nahrungsaufnahme nicht in der gesteigerten Tätigkeit des Magens, sondern in der Aufrechterhaltung körperlicher Prozesse läge. Dem Körper würden außerdem auf diesem Wege zu viele unverdauliche Bestandteile zugeführt, die der Magen später unter Aufbringung einer größeren Menge Magensafts und mit deutlich mehr Aufwand zu zerkleinern habe. Vgl. ebd., S. 16.

561 Vgl. ebd. Hierzu führt er des Weiteren aus, dass das Kochen mit geschmacklichen Einbußen einhergehe, weil das Entfernen der Schale des Obstes zu einem Verlust vieler für den Geschmack wichtiger „ätherischer Stoffe“ führe. Ferner gehe auch die beliebte „kühlende Wirkung“ des Obstes durch das Kochen verloren.

562 Vgl. ebd., S. 16–19. Virchow erläutert nachfolgend, dass schwer zu verdauende Lebensmittel, die lange im Magen verweilen, in der Regel zu Fäulnis- und Gärungsprozessen führten, wobei die dadurch entstehenden Gase eine Reihe von unangenehmen Wirkungen entfalten können. Hier räumt er zugleich mit einem Vorurteil auf, das – wenn man seinen Ausführungen Glauben schenken darf – anscheinend vor allem durch die „Anhänger der Pflanzennahrung“ kolportiert wurde, wonach allein das Fleisch solche fäulniserregende Wirkung besitze. Hier insistiert er darauf, dass dies kein Alleinstellungsmerkmal des Fleisches sei: es „kann mit gleichem Rechte den pflanzlichen Stoffen vorgeworfen werden, daß sie Gelegenheit zu Gährungsprozessen [sic!] geben [...]“. Ebd.

Seine Ausführungen über die Nahrhaftigkeit und Verdaulichkeit von Speisen verraten nebenbei, dass er physiologische und gesundheitliche Aspekte der Ernährung bedeutungsmäßig über kulinarische und andere Aspekte stellte. Deutlich wird diese Priorisierung in folgendem Zitat: „In Wahrheit kommt es eben nur darauf an, daß die genossene Nahrung verdaulich sei, [und, B.K.] daß sie dem Blute eine genügende Menge brauchbarer Stoffe zuführe [...]“.⁵⁶³ Gleichwohl räumte er ein, dass in dem menschlichen Verlangen nach Nahrung seit jeher auch andere als nur physiologische Bedürfnisse zum Ausdruck kämen, weswegen er den Genussmitteln eine gewisse Berechtigung nicht absprechen wollte⁵⁶⁴ und ihnen einige Überlegungen widmete.⁵⁶⁵

Zunächst ging er auf die diesbezüglich existierenden wissenschaftlichen Ansichten ein. Man diskutierte damals vor allem, ob und in welcher Weise, Genussmittel eine für die Ernährung relevante Bedeutung besäßen. Nach Auffassung Virchows war eine solche für Tabak, Opium oder Betelnüsse zweifelsfrei zu bestreiten, nicht aber für Lebensmittel wie Schokolade, Bier, (Brannt-)Wein, Kaffee, Tee, und Gewürze. Mit Blick auf Kaffee, Tee und Salz galt es seiner Ansicht nach jedoch, mehr Klarheit zu schaffen. Unter der Annahme, dass Koffein eine regenerative Wirkung für die Nervensubstanz besitze, wurde seinerzeit von einigen Forschern diskutiert, koffeinhaltige Getränke als Nährstoffe zu klassifizieren. Andere behaupteten, Koffein verfüge über die Eigenschaft, den Abbau von Proteinen zu verlangsamen. Virchow widersprach beiden Theorien mit Hinweis auf anders lautende Untersuchungen, wonach Koffein, ähnlich wie Alkohol und Nicotin, als Giftstoffe einzustufen seien. Gleichzeitig merkte er an, dass vor allem die Menge und die Regelmäßigkeit des Konsums das Gift machten.⁵⁶⁶ Anders als in manchen religiösen Kontexten wurden Genussmittel von Virchow nicht von vornherein dämonisiert. Für ihn stellte sich vielmehr die Frage, ob dem verbreiteten Bedürfnis nach Genussmitteln nicht auch eine gewisse natürliche Notwendigkeit zugrunde liege. Zur Beantwortung dieser Frage rubrizierte er die Genussmittel nach ‚Reizmitteln‘, ‚Betäubungsmitteln‘ und ‚Kühlungsmitteln‘.⁵⁶⁷ Die Begriffe ‚Reizmittel‘ und ‚Betäubungsmittel‘ bezeichneten Stoffe, die die „Lebenstätigkeit“ nach Ansicht Virchows steigerten,⁵⁶⁸ bzw. verringerten. In den meisten Fällen beziehe sich ihre Wirkung zudem eher auf das Nervensystem. Anders verhalte es sich bei den Kühlungsmitteln. Deren Einfluss erstreckte sich, wie etwa bei diversen Fruchtsäuren, vornehmlich auf die

563 Vgl. ebd., S. 21.

564 Er kritisierte sogar die Haltung einiger Vertreter der Ernährungslehre als einseitig. „Die Verwirrung über die zweckmäßigste Ernährungsweise ist in Folge der sehr einseitigen Behandlung der Ernährungsfrage vom bloß chemischen Standpunkte aus eher größer als kleiner geworden.“ Ebd., S. 54.

565 An anderer Stelle verweist er auch auf die Bedeutung, die den Genussmitteln hinsichtlich ökonomischer und interkultureller Aspekte zukommt. Vgl. ebd., S. 43 f.

566 Vgl. ebd., S. 41–43.

567 Vgl. ebd., S. 45.

568 Ebd. Allerdings hätten die Reizmittel nach getaner Wirkung den gleichen ermüdenden Effekt wie Betäubungsmittel.

Organe, indem sie der „Verbrennung der Muskelfasern entgegenwirken“.⁵⁶⁹ Hinsichtlich der Beurteilung dieser drei Gruppen spielte für Virchow die gesundheitsfördernde Anwendbarkeit und der praktische Nutzen für den normalen Lebensalltag die entscheidende Rolle. Auf der Basis dieser Kriterien konnte er den Betäubungsmitteln, abgesehen von ihrem Einsatz bei einigen Krankheiten, nichts Positives abgewinnen. Kühlmittel, wie Obst, Gemüse, Essig oder Buttermilch hielt er demgegenüber nicht nur in den heißen Jahreszeiten für überaus zweckmäßig. In Form von sauren Saucen, Salaten und Früchten stellten sie überdies eine sehr sinnvolle Ergänzung zu schweren Mahlzeiten dar, da sie sich als nützlich für die Auflösung schwer verdaulicher Nahrungsmittel erwiesen.⁵⁷⁰

Weit vorsichtiger seien dagegen die Reizmittel anzuwenden, die vor allem in Form von Gewürzen häufiger Bestandteil der Nahrung seien. Ihre stimulierende Wirkung für Nerven und einzelne Organe werde seit Jahrhunderten in allen Kulturen geschätzt. Jedoch habe es immer die Tendenz gegeben, diese zu missbrauchen. Das zeige sich z. B. an einem übersteigerten Bedürfnis nach Gewürzen, das wiederum bei denjenigen aufkomme, die nicht über „feinen Geschmack und Mäßigung“⁵⁷¹ verfügten.⁵⁷² Was Virchow unter der Kategorie „feiner Geschmack“ genau verstanden wissen wollte, eine kulinarisch sensible Sinneswahrnehmung oder ein im allgemeineren Sinne kultiviertes Verhalten, ist aus dem Kontext nicht eindeutig zu rekonstruieren. Auf jeden Fall verband sich nach Ansicht Virchows dieser feine Geschmack mit einem sehr vorsichtigen Gebrauch von Gewürzen.

Auf Salz ging er gesondert ein. Viele Wissenschaftler zählten es, wie er ausführte, zu den Mineralien, und damit zu den beständigen Bestandteilen des Körpers und seines Stoffwechsels. Virchow schloss sich dieser Position grundsätzlich an, erwähnte aber auch neuere Studien, die im Salz eher ein Gewürzmittel erblickten. Für ihn bedeuteten die beiden Auffassungen jedoch keinen Gegensatz. Wichtiger erschien ihm an dieser Stelle der Hinweis, dass Salz zwar für den Körper notwendig und unersetzbar sei, es aber oft in Mengen verzehrt werde, die über das physiologische Bedürfnis weit hinaus gingen. Als Indikatoren für ein solchermaßen übersteigertes Bedürfnis nach Salz nannte er Fischspeisen wie Salzhering, Sardellen und Kaviar. Nichtsdestoweniger besaß Salz nach Auffassung Virchows in seiner Funktion als Genuss- und Reizmittel einige hervorragende Vorzüge, da es die Absonderung der Verdauungssäfte befördere und wichtige Bestandteile für Magen und Galle liefere.⁵⁷³

In sehr knapper Form erörterte Virchow anschließend den physiologischen Stellenwert von Bier. Dieses weise zwei giftige Substanzen auf: Alkohol und

569 Ebd., S. 46.

570 Vgl. ebd., S. 47.

571 Ebd., S. 47.

572 Vgl. ebd.

573 Vgl. ebd., S. 47–50. Sein insgesamt positives Verhältnis zu Salz, mit dem er sich von den Gegnern einer salzhaltigen Nahrung distanzierte, spiegelte sich nicht zuletzt im Plädoyer für die Aufhebung der Salzsteuer wider.

Lupulin (Hopfenstoff). Gleichwohl, so sein Fazit, überwiege dessen Nährstoffgehalt die schädlichen Bestandteile deutlich, sodass auch hier nur der übermäßige Genuss bedenklich sei.

Seine Überlegungen zu den Genussmitteln ließ er in eine zeitkritische Gesellschaftsanalyse münden. Der vielfache Missbrauch, insbesondere beim Alkohol-, Kaffee- und Teegeuss, stellte seiner Ansicht nach eine Reaktion auf die sich ändernden gesellschaftlichen Verhältnisse dar. Die Menschen seien in zunehmendem Maße kultureller Überreizung, gestiegenen Arbeitsanforderungen, aber auch wachsenden Einseitigkeiten ausgesetzt und strebten daher nach Ausgleich, indem sie Gegenreize setzten oder auf Betäubungsmittel zurückgriffen. Diesem „krankhaften Zustand der Bevölkerungen“⁵⁷⁴ könne adäquat nur durch ein gesellschaftliches Reformprogramm begegnet werden. Virchow schwebten folgende Punkte vor: „Zweckmäßige Ablösung von Arbeit durch Ruhe, regelmäßiger Wechsel von körperlicher Bewegung und geistiger Thätigkeit, ausgiebiger Genuss von frischer und reiner Luft [und, B.K.] einfache Ernährung [...]“⁵⁷⁵

Trotz aller gesellschaftskritischen Töne, die er im Zusammenhang mit dem Missbrauch von Genussmitteln anschlug, blieb seine Kritik differenziert und sachlich. Genussmittel besaßen für ihn nicht nur verderbliche Eigenschaften. Im rechten Maße genossen, wie Virchow nochmals mit Bezug auf die Bouillon betont, stellten sie eine gute Ergänzung zu den Nahrungsmitteln dar. Sie könnten aber jene niemals in ihrer entscheidenden Funktion als Nährstofflieferant für den Körper ersetzen.

Im größeren Zusammenhang der Frage, wie sich Virchow zur ästhetischen bzw. genussorientierten Gestaltung des Essens positionierte, ist festzuhalten, dass er in dieser wenn überhaupt nur eine sehr nachrangige Dimension erblickte: Essen diene zuerst und vor allem der Zufuhr von Nährstoffen. Diese Grundannahme schlug sich sowohl in seiner Unterscheidung zwischen Nahrungsmitteln und Genussmitteln wie auch in der Gewichtung einzelner Lebensmittel nieder. Ausgehend von der Beobachtung, dass der Körper nicht nur Nähr-, sondern auch Heizstoffe benötige und außerdem tierische Substanzen, also eiweißhaltige Stoffe assimilieren könne, gelangte er zu einer größeren Wertschätzung der Pflanzenkost, als dies noch bei Moleschott der Fall war. Daneben hatte die Auswahl der Lebensmittel grundsätzlich auch prophylaktische und diätetische Bedeutung.⁵⁷⁶ Diese Erkenntnisse beabsichtigte Virchow in die ge-

574 Ebd., S. 50.

575 Ebd., S. 51.

576 Allerdings konnte er diesen Zusammenhang nicht näher ausführen, weil es, wie er hervorhob, noch an Grundlagenforschung fehle, die genauer darüber Aufschluss gibt, wie sich einzelne Lebensmittel konkret auf die Gesundheit auswirken. Dennoch konnte Virchow die Wechselwirkungen zwischen der Nahrung und dem alltäglichem Befinden auf der Basis seiner Gesamtauffassung der stofflichen Interaktion des menschlichen Organismus plausibel darlegen und daraus Rückschlüsse für eine die Gesundheit fördernde Ernährung ziehen. Diese Schlussfolgerung ergab sich aus seinem Gesundheitsbegriff: Demnach seien die stofflichen Elemente aufgrund ihrer funktionalen Zusammensetzung in der Lage, „Verbrauchtes abzuwerfen, Bedürftiges zu erlangen, und zuletzt in der ganzen Summe von Elementen, welche den Körper

samte Bevölkerung hineinzutragen. Spätestens seit der 48er Revolution forderte er medial wirksam,⁵⁷⁷ die Gesundheit der Einzelnen zu einer öffentlichen Angelegenheit zu machen. Aus dem Solidaritätsprinzip erwachse dem Staat die Aufgabe, jedem seiner Bürger gesundheitsförderliche Lebensbedingungen zu garantieren.⁵⁷⁸ Insofern bei ihm eine öffentliche Gesundheitspflege dafür Sorge zu tragen hatte, dass das Individuum vor krankmachenden Verhältnissen bewahrt bleibe,⁵⁷⁹ war damit auch die Verbreitung eines auf gesunde Ernährung abzielenden Wissens gemeint. Aus seiner Schrift *Ueber Nahrungs- und Genussmittel* geht implizit hervor, dass er gesunde Ernährung nicht als ein Privileg der reicheren Gruppen verstanden wissen wollte. Seine Empfehlungen richteten sich, wie etwa bei der Frage, ob Fleisch für die Bouillonzubereitung verwendet werden solle, dezidiert an ärmere Schichten. Freilich wurden kulinarische Raffinessen dadurch in Virchows Konzept zugunsten einer Ökonomie der gesunden Nahrung als nachrangig eingestuft, was sich besonders in seiner Haltung zur Bouillon ausdrückte. Denn Virchow stellte die Nährhaftigkeit des Fleisches über die kulinarische Qualität einer daraus zu gewinnenden Bouillon. In gewissem Sinne markierte die Bouillon somit den Scheidepunkt zwischen einer in erster Linie gesunden und einer nach kulinarischen Gesichtspunkten ausgerichteten Küche. Allerdings redete Virchow damit nicht einer Ernährung auf Basis von Rohkost das Wort. Da er großen Wert auf die Verdaulichkeit legte und deshalb beispielsweise empfahl, Leguminosen gut zu kochen und Fleisch sehr auf-

zusammensetzen, jenes Gleichgewicht der Funktion herzustellen, welches wir in dem Bilde der Gesundheit zusammenfassen und mit dem Gefühl des Wohlseins an uns selbst wahrnehmen.“ Zit. aus SCHIPPERGES, Heinrich: Rudolf Virchow, Hamburg 1994, S. 76.

577 Am 10. Juli 1848 erschien die erste Ausgabe der von ihm und von Rudolf Leubuscher herausgegebenen Zeitschrift *Die medizinische Reform*.

578 Krankheiten sind nicht nur deshalb keine Angelegenheit des einzelnen Erkrankten, weil sie in bestimmten Fällen größere Ausmaße annehmen können, sondern auch, weil sie durch bestimmte gesellschaftliche Verhältnisse bedingt sein können und daher strukturelle Missstände anzeigen. „Es gibt indess gewisse Verhältnisse des Lebens, welche ganze Völker oder größere Bruchteile von Völkern gemeinschaftlich treffen, und obwohl auch hier immer die Individuen [...] die Träger und der Ausdruck der normalen oder abnormen Zustände und Bedingungen sind, so können die Lebenserscheinungen in ihrer durch räumliche oder zeitliche Bedingungen veränderten Weise sich doch so massenhaft darstellen, dass wir von der Gesundheit und Krankheit des Volkes, wenn auch in abstracter, so doch nicht in idealer Weise reden können.“ VIRCHOW, Rudolf: Die Volkskrankheiten, in: *Medizinische Reform* Nr. LI, 1849, S. 269 f. „Abstract“ meint hier, dass der Begriff Volksgesundheit bzw. -krankheit eine rein summarische Konnotation aufweist, im Sinne der quantitativen Erfassung der gesunden bzw. kranken Individuen. Davon abzuheben ist die Redeweise, von einer idealen Volksgesundheit, die auf ein Kollektivsubjekt referiert und einen Idealzustand angibt, den es gesellschaftlich anzustreben gilt. Das abstrakte Verständnis der Volkskrankheit/-gesundheit impliziert bei Virchow, wie Axel Flügel feststellt, die Notwendigkeit einer Änderung der krankmachenden Verhältnisse, wohingegen die Volksgesundheit im idealen Sinne insinuiert, in den Erkrankten eine Gefahr für die Volksgesundheit zu sehen. Virchow präferiert daher klar die abstrakte Bedeutung. Vgl. FLÜGEL, Axel: *Public Health und Geschichte. Historischer Kontext, politische und soziale Implikationen der öffentlichen Gesundheitspflege im 19. Jahrhundert*, Weinheim u. Basel 2012, S. 104–106.

579 Vgl. ebd. S. 96–106.

merksam zuzubereiten, damit es nicht faserig werde, stellten küchentechnische Prozesse neben anderen Faktoren wichtige Garanten einer gesunden Ernährung dar.

4.1.2.2 Carl Voit

Virchows Ausführungen waren getragen von einem Geist der gesundheitlichen Aufklärung, verbunden mit dem Ziel, das Wohlergehen aller Gesellschaftsmitglieder dadurch zu fördern, dass der gesamte Prozess der Nahrungsaufnahme stärker hinsichtlich seiner gesundheitlichen Belange reflektiert wurde. Das dazu benötigte Wissen sollte auf den Erkenntnissen der exakten Naturwissenschaften beruhen, um so mit größtmöglicher Genauigkeit und in Kenntnis der involvierten physiologischen Prozesse verlässliche, objektive Angaben über die Art und Weise der Ernährung machen zu können. Dieser Zielstellung ging auch Carl Voit nach. Den Großteil seiner Forscherjahre brachte er damit zu, das Wissen über den Stoffwechsel und dessen Vorgänge voranzutreiben. Gleichzeitig setzte er sich sehr dafür ein, diese Erkenntnisse für alltagspraktische Bedürfnisse und selbst für nationalökonomische Erwägungen fruchtbar zu machen. Beredtes Zeugnis dieser Bemühungen Voits ist ein Vortrag, den er am 13. September 1875 in der ersten Sitzung des *Congresses für Gesundheitspflege* in München hielt. Darin beschrieb er sein zentrales Anliegen, die Ansprüche einer bedarfsgerechten Nahrung so exakt wie möglich zu benennen und zu beziffern, um sich nicht auf Hunger- und Durstgefühl als eher „trügerische Anzeiger“⁵⁸⁰ eines echten Nahrungsbedürfnisses verlassen zu müssen. Anders als vor ihm Moleschott und Virchow fragte er jedoch nicht mehr ausschließlich, *was* der Mensch zum Zweck seiner Erhaltung essen solle, sondern fügte dem die Frage hinzu: „[...] *wieviel* [Hervorhebung B. K.] ein Mensch unter verschiedenen Verhältnissen zu seiner Erhaltung [...]“ *brauche?*⁵⁸¹ Seine Untersuchungen gedachte er ganz in den Dienst der öffentlichen Gesundheitspflege zu stellen. Dieser obliege, so Voit, die Aufgabe, Bedingungen zu schaffen, unter denen „krankmachende Einflüsse möglichst von ihnen [den Menschen, B.K.] abgehalten werden.“⁵⁸² Allerdings, so beklagte er, ermangele es den betreffenden Institutionen noch an Bewusstsein für die Wichtigkeit einer gesunden Ernährung. Besonders im militärischen und medizinischen Bereich könne sich ein solches Bewusstsein jedoch als sehr zweckmäßig erweisen. Voit beabsichtigte, den öffentlichen Umgang mit Essen zu professionalisieren, indem er Ernährungsrichtlinien entwickelte, die nach dem Stand der Wissenschaft so präzise wie möglich auf die menschlichen Bedürfnisse abgestimmt waren. Ziel dieser Überlegungen war es u. a., Fehlentscheidungen in Institutionen zu unterbinden, die über die Ernährung einer größeren Anzahl von Menschen zu entscheiden hatten.

Auch Voit vertrat eine recht zweckrationale Einstellung gegenüber dem Essen. Dieses diene in erster Linie dazu, „den Bestand des Körpers an Eiweiss,

580 VOIT, Carl: Über die Kost in öffentlichen Anstalten, in: Zeitschrift für Biologie, Jg. XI, 1876, S. 3.

581 Ebd., S. 1.

582 Ebd., S. 3.

Fett, Wasser und Aschebestandtheilen zu erhalten“.⁵⁸³ Daneben formulierte er weitere Anforderungskriterien an eine gesunde Kost. So legte er Wert darauf, dass die vom Körper benötigten Nahrungsstoffe nicht allein in ausreichender Quantität, sondern auch im richtigen, d.h. bedarfsgerechten Verhältnis zugeführt werden müssten. Ein arbeitender Mensch benötige nicht einfach nur mehr Nahrung, sondern darüber hinaus einen höheren Anteil an fetthaltigen, bzw. kohlenstoffhaltigen Nahrungsmitteln, um den verstärkten Abbau von Fett auszugleichen. Auf keinen Fall könne, so Voit, das Verhältnis von stickstoffhaltigen und stickstofffreien Nährstoffen pauschal mit einer Faustformel von 1:5 angegeben werden. Dieses Verhältnis variere sehr stark in Abhängigkeit von körperlichen und situativen Maßgaben. Deswegen formulierte Voit als Regel, dass diejenige Nahrung für den individuellen Körperzustand die richtige sei, „bei welche[r] mit den geringsten Mitteln, und am besten der Effect erreicht wird“,⁵⁸⁴ dass der Körper gerade ausreichend Eiweiß erhalte und außerdem an Fett und Kohlenhydraten soviel zugeführt bekomme, dass er keinen Fettverlust zu verzeichnen hatte. Verhältnis und Menge, in dem die Nahrungsstoffe aufgenommen werden sollten, richteten sich somit auch nach der Effizienz, mit der sie die Stoffwechselfvorgänge aufrecht erhielten.⁵⁸⁵

Doch spielten nicht allein Fragen des Verhältnisses und der Effizienz von Nahrungsstoffen eine Rolle, auch die Verwertbarkeit ihrer Inhaltsstoffe sollte berücksichtigt werden. Diesbezüglich hätten, so Voit, Experimente gezeigt, dass sowohl Fleisch als auch Vegetabilien die wesentlichen Nahrungsstoffe liefern könnten, aber die „Ausnützung im Darm“⁵⁸⁶ eine gänzlich unterschiedliche sei.⁵⁸⁷ Infolgedessen sei man, wenn man dem Körper dieselbe Menge an Nahrungsstoffen zukommen lassen wolle, gezwungen, eine größere Masse an pflanzlicher Kost zu sich zu nehmen, um den gleichen Effekt zu erzielen. Jedoch sei nicht jeder Magen imstande, solche „stark sauren Massen [zu] bewältigen“.⁵⁸⁸ Voit untermauerte sein Effizienzkriterium mit dem Argument, dass es für den Körper nicht immer verträglich sei, soviel Nahrung zu sich zu nehmen, bis eine dem Bedarf entsprechende und dem Verhältnis nach ausgewogene Menge an Nährstoffen aufgenommen worden sei. Die hier aufgeführten Bedingungen

583 Ebd., S. 4. Dabei können Nahrungsstoffe auf zweierlei Weise im Körper zur Anwendung kommen: als direkt in Ansatz zu bringende Stoffe und als Stoffe, die vor Zersetzungsprozessen schützen. In Abgrenzung zu Liebig erklärte er, dass die bis dahin gültige Unterscheidung von plastischen und respiratorischen Nahrungsstoffen, nichts über ihren „Werth für die Ernährung“ aussagten, da sich diese Unterscheidung nicht „auf die stoffliche Erhaltung des Körpers, sondern wesentlich auf die Kräftwirkungen“ bezöge. Ebd.

584 Ebd., S. 11.

585 Vgl. ebd., S. 8–11.

586 Ebd., S. 12.

587 Vgl. ebd., S. 12 f. Die gegenüber dem Fleisch schlechtere Ausnützung der Vegetabilien zeige sich darin, dass ein großer Teil der in ihnen enthaltenen Eiweiß- und Stärkemehlbestandteile ungenutzt im Kot erscheinen. Er erklärt diesen Sachverhalt damit, dass Stärke und Eiweiß im Falle der Vegetabilien in „schwer zugänglichen Gehäusen aus Cellulose“ eingelagert seien. Ferner tendiere die in der Pflanzenkost enthaltene Stärke dazu, leicht in Gärung überzugehen, was wiederum zu einer vorschnellen Entleerung des Darms führe.

588 Ebd., S. 14.

fasste er in folgender Definition zusammen: „Wir sagen also jetzt: dasjenige Gemisch aus Nahrungsstoffen und Nahrungsmitteln, welches den Körper mit der geringsten Menge der einzelnen Nahrungsstoffe auf seinem Bestand erhält, und dabei denselben so wenig als möglich schädigt und abnützt, das ist für einen bestimmten Fall die richtige Nahrung.“⁵⁸⁹

Nachdem er den Begriff ‚Nahrungsmittel‘ eingegrenzt hatte, kam er, ähnlich wie Virchow, auf die Genussmittel zu sprechen. Diese besaßen in seinem Ernährungskonzept eine wichtige Stimulationsfunktion. Voit hatte dabei im Unterschied zu Virchow nicht Lebensmittel wie Kaffee, Tee oder Alkohol im Blick, sondern alle Stoffe, die dem Essen einen spezifischen Geschmack verleihen. Er betrachtete sie als Teil der Nahrungsmittel, insofern erst sie dem Essen den Geschmack verleihen, der notwendig ist, um im Menschen regelmäßig ein Appetitverhalten auszulösen. Genussmittel waren nach Voits Verständnis somit in fast jeder Nahrung vorhanden. Allerdings müssten viele Lebensmittel erst durch die Art der Zubereitung zu Genussmitteln veredelt werden. Den Stellenwert der Genussmittel für menschliche Stoffwechselprozesse verglich er mit dem des Öls bei einer Maschine. Das ohne Beifügung von Genussmitteln geschmacklose Essen, so merkte er an, führe nicht allein zu Überdruß, Ekel, mithin sogar Erbrechen, sondern auch zu Störungen im Verdauungsvorgang, denn dieser werde durch die Genussmittel angeregt und durch die erhöhte Speichel- und Magensaftproduktion erleichtert.⁵⁹⁰

Für die Beschaffenheit der täglichen Ernährung ergaben sich daraus in den Augen Voits besondere Anforderungen. Das Essen müsse zum Einen geschmackvoll zubereitet werden. Zum Anderen sei auf kulinarische Abwechslung zu achten, denn auch die Empfindung und Wertschätzung eines wohl-schmeckenden Gerichts stumpfe bis zum Ekel ab, sobald man dieses wiederholt verzehren müsse. Dies gelte in umso höherem Maße, je intensiver der Geschmack einer Speise ausfalle.⁵⁹¹ Die Vielfältigkeit der Speisen, die unterschiedlichen Verarbeitungsformen von Lebensmitteln, selbst die Gewohnheit, bei einer Mahlzeit unterschiedliche Gänge zu verzehren, waren aus der Perspektive des Physiologen Voit alle auf das körperliche Bedürfnis nach abwechslungsreicher Nahrung zurückzuführen. Die auf den Wohlgeschmack ausgerichtete Kochkunst unterlag nach dieser Auffassung keineswegs einer Eigenlogik im Sinne einer genuin ästhetischen Kulinarik. Sie war letztlich immer der Rationalität physiologischer Vorgaben untergeordnet, weil sie in den Augen Voits nur einen Reflex auf das natürliche Bedürfnis nach abwechslungsreicher Nahrung darstellte. Die Ansprüche an die Gestaltung der Nahrung resultierten zudem aus den Erfordernissen, die sich aus der körperlichen Beanspruchung und Verfasstheit des Einzelnen ergaben. Diese Auffassung spiegelte sich auch in Voits Bewertung einzelner Lebensmittel oder Zubereitungsweisen wider.

589 Ebd., S. 16.

590 Vgl. ebd., S. 17–19.

591 Vgl. ebd., S. 19. Das Bedürfnis nach Abwechslung gehe, so Voit, bei einigen sogar so weit, dass sie von Zeit zu Zeit das Gasthaus wechselten, indem sie täglich zu speisen pflegten.

Auch bei Voit findet sich die seiner Zeit hohe Wertschätzung fleischlicher Nahrungsmittel, was er mit Verweis auf dessen hohen Eiweißgehalt begründete. Jedoch merkte er an, dass fleischliche Kost alleine eine ungünstige Nahrung darstelle, weil sie einseitig und nicht zuletzt eine für den Magen zu schwere Kost sei. Gleiches gelte für Milch, die, bei Virchow noch als das vollkommenste Lebensmittel gepriesen, ebenfalls keine richtig zusammengesetzte Nahrung darstelle, da sie, abhängig von der Menge, entweder zu viel Eiweiß oder zu wenig Kohlenhydrate liefere. Mehl komme der richtigen Zusammensetzung einer guten Nahrung am nächsten. Stickstoffärmere Lebensmittel wie Reis, Kartoffeln und Rüben seien dagegen nicht für sich genommen, sondern immer erst im Zusammenhang mit Eiweiß als vollwertige Lebensmittel zu betrachten.⁵⁹² Daneben bestritt er die Auffassung, „Brod von ganzem Korn wäre ungleich nahrhafter als das aus Mehl ohne Kleie“.⁵⁹³ Dem hielt er eigene Untersuchungen entgegen, die gezeigt hätten, dass ein großer Teil der Nährstoffe nicht umgesetzt, sondern mit dem Kot ausgeschieden würden.

Trotz der genannten Probleme hinsichtlich der Verwertbarkeit und Ausnutzung von Nährstoffen erfuhr die pflanzliche Nahrung bei ihm eine insgesamt positive Beurteilung. Er gab zu Bedenken, dass eine rein pflanzliche Ernährung in Verbindung mit ausreichend Fett und eiweißreichem Gemüse im Rahmen des Möglichen liege, freilich aber auch einen gesunden Darm voraussetze.⁵⁹⁴ Ein kurzer Kommentar zur vegetarischen Bewegung lässt erkennen, dass er zwar in der rein vegetabilischen Kost eine gewisse Einseitigkeit erblickte. Dennoch begegnete er dem Vegetarismus nicht gänzlich ablehnend.⁵⁹⁵ Schlussendlich sprach er sich gleichwohl für Mischkost aus, weil nur sie größere körperliche Leistungen ermögliche.

Das Thema Bouillon wurde von Voit ebenfalls diskutiert. Im Kontext seiner Erörterungen der Krankenhauskost kam er nicht nur auf Fleischbrühe, sondern auch auf Fleischextrakt zu sprechen. Eindringlich wies er darauf hin, dass Fleischbrühe keine Nahrung sei und kritisierte deshalb Ärzte, die glaubten, den

592 Vgl. ebd., S. 9. Der großen Begeisterung für Hülsenfrüchte, wie sie vor allem bei Moleschott anzutreffen war, stimmt er nur unter Vorbehalt zu. Er kommt auf die viel gepriesenen Lebensmittel im Kontext der physiologischen Verwertbarkeit von Nahrungsmitteln zu sprechen. Dabei dienen ihm die Leguminosen als Beispiel dafür, dass einige pflanzliche Nahrungsmittel zwar durchaus einen hohen Gehalt stickstoffhaltiger Substanz aufweisen könnten. Das Problem bei diesen läge aber darin, dass die schwer zersetzbare Cellulose eine ausreichend gute Absorption der wichtigen Nährstoffe verhindere. Die genaue Umsetzung der in ihnen enthaltenen Eiweiße sei daher noch völlig unbekannt. Vgl. ebd., S. 14.

593 Ebd.

594 Vgl. ebd., S. 15. Wegen der erhöhten Darmbelastung mahnte er an, besonders in Gefängnissen und Altersversorgungsanstalten die vegetabilische Kost nur in Maßen zu verabreichen. Voit ging davon aus, dass die Gefangenen aufgrund der deprimierenden Umstände bzw. auch aufgrund von Gebrechlichkeit mit leicht erkrankbaren Därmen zu kämpfen hätten. Vgl. hierzu S. 34 ff.

595 „Die Bestrebungen der Vegetarier sind aber trotz ihrer Einseitigkeit ein ganz heilsamer Rückschlag gegen die früheren Irrlehren, nach denen das Eiweiß allein nahrhaft sei und das eiweißreiche Fleisch uns vor Allem Kraft geben soll.“ Ebd.

Kranken „dadurch eine Nahrung in compendiöser Form“⁵⁹⁶ zukommen zu lassen. Jedoch schätzte er an der Bouillon, ähnlich wie Virchow, deren Qualität als anregendes Genussmittel.⁵⁹⁷ Als für die Rekonvaleszenz zweckmäßiger erachtete er eine fett- und stärkehaltige Nahrung, die der Abmagerung des Kranken entgegenwirke. Er empfahl ferner diese Kost als Mus oder Auflauf zu reichen, um eine größere Verdaulichkeit zu gewährleisten. Auch Eiweiß, das im Falle des Kranken, der kaum körperliche Arbeit verrichten müsse, eine untergeordnete Rolle spiele, sei nur in möglichst zugänglicher Form, also etwa in gewiegter oder gekochter Zubereitung, zu verabreichen.⁵⁹⁸

Voit führte seine Untersuchungen institutioneller Kost nicht nur im Hinblick auf Krankenhäuser, sondern auch auf Gefängnisse, Altersversorgungsanstalten und sogar Volksküchen durch.⁵⁹⁹ Die Anforderungen an die Kost variierten dabei mehr quantitativ als qualitativ, was Voit mit den zumeist geringeren körperlichen Tätigkeiten der Anstaltsinsassen begründete. Anstalts- bzw. Gefängniskost habe trotz aller Bescheidenheit in der Ausstattung der Mittel ein Mindestmaß an Abwechslung und Genussmöglichkeit zu gewährleisten, um die Stoffwechselfähigkeit nicht durch Eintönigkeit und dadurch bedingte Appetitlosigkeit zu gefährden.⁶⁰⁰ Insbesondere hier wird deutlich, dass bei ihm die Begriffe „Genuss“ und „Genussmittel“ nicht primär dem Bereich der Luxusgüter zuzurechnen waren. Genuss war notwendige Voraussetzung eines kontinuierlich bestehenden Stoffwechselumsatzes und sollte daher weder den Ärmsten der Armen noch den Gefängnisinsassen vorenthalten werden.⁶⁰¹

Der Maßstab, eine abwechslungsreiche und nährnde Kost anzubieten, wurde von ihm in gleicher Weise auf die Volksküchen angewendet. Die Aufgabe dieser Einrichtungen sah er darin, der hart arbeitenden Bevölkerung ein zum Selbstkostenpreis beziehbares, nahrhaftes Mittagmahl zu ermöglichen. Allerdings hätten, so Voit, seine stichprobenartigen Tests ergeben, dass in den allermeisten Fällen die von ihm veranschlagten Vorgaben für ein ausreichendes Mittagessen nicht erreicht würden. Gerade die Nährwertvorgaben für Fett und Eiweiß lägen regelmäßig unter den wissenschaftlich ermittelten Bedarfsmen-

596 Ebd., S. 41.

597 Vgl. ebd.

598 Vgl. ebd., S. 42.

599 Besonders Gefängnisanstalten wurden in dieser Zeit für ernährungswissenschaftliche Experimente und Untersuchungen herangezogen, wie ein zeitgenössischer Physiologe feststellte: „Die Kost für Gefangene festzustellen, ist in der Lehre von der Ernährung von besonderem Wert, weil dabei das niedrigste Maas der Nahrung angegeben werden soll, mit dem der Stoffbedarf zu befriedigen ist und dadurch Anhaltspunkte auch für die Lebenshaltung der ärmeren Bevölkerung gewonnen werden können.“ Zit. aus THOMS, Anstaltskost, S. 416.

600 Zu den zeitgenössischen Diskussionen bezüglich der Anstaltskost und den Wechselbeziehungen dieses Diskurses zur Ernährungsphysiologie, vgl. ebd., S. 342–377.

601 Vgl. VOIT, Ueber die Kost in öffentlichen Anstalten, S. 36. „Man hat in dieser Beziehung so grosse Fehler gemacht, da man die Genussmittel als etwas entbehrliches, als eine Art Luxus betrachtete, und glaubte, man hätte durch die Zufuhr der nöthigen Nahrungsstoffe dem Bedarf für einen Gefangenen genügt.“ Ebd.

gen.⁶⁰² Diese mangelhaften Ergebnisse resultierten in den Augen Voits oftmals aus der Unkenntnis der Betreiber über ernährungsphysiologische Zusammenhänge. Das Argument vorwegnehmend, eine vollkommene und ausgewogene Nahrung sei schlichtweg zu teuer, verwies er auf von ihm selbst erprobte Rezeptzusammenstellungen, die für den geringen Betrag von 10–11 Kreuzern ein vollwertiges Mahl lieferten.⁶⁰³

Daneben gab er Hinweise für die Zubereitung und das Servieren von Gerichten. Zum einen riet er mit Blick auf die Volksküchen, die Mahlzeiten in getrennten Gängen anzubieten, damit die Gäste nicht immer wieder eine „gleichschmeckende Masse“⁶⁰⁴ zu verzehren hätten. Zum anderen empfahl er Knochen, Knorpel und Sehnen auszukochen, denn der dadurch gewonnene Leim, könne, wenn er den Speisen zugesetzt werde, die Zersetzung von Muskeleiweißen verhindern.⁶⁰⁵ Würden diese Ratschläge in den Volksküchen befolgt, befände man sich auf einem guten Weg, die Not der Arbeiter zu lindern, sie „tauglich“ zu machen „für intensivere Arbeit“ und zugleich ihre Widerstandskraft gegenüber Krankheiten zu erhöhen.⁶⁰⁶

Voits Ausführungen waren von der Absicht getragen, die „in der Ernährungslehre in der letzten Zeit gewonnenen Erkenntnisse für die Verbesserung des menschlichen Daseins zu verwerthen.“⁶⁰⁷ Sie sollten über die öffentlichen Anstalten auch in das Bewusstsein der breiten Öffentlichkeit getragen werden. Dabei machte er keinen Hehl daraus, dass nur die Wissenschaft Kriterien für eine Beurteilung liefern könne, „welche Nahrung in einem gegebenen Fall die beste“ sei.⁶⁰⁸ Die von ihm ermittelten Kostsätze boten darüber hinaus Anhaltspunkte bezüglich der Erwägung und Normierung von Existenzminima. Voit hatte dies insofern im Blick, als er immer wieder die Wichtigkeit seiner Darlegungen für eine öffentliche Gesundheitspflege betonte. Ob es jedoch Voits Intention entsprach, seine Daten und Erhebungen, wie Barlösius annimmt, als Argumentationsgrundlage gegen sozialreformerische Positionen zu verwenden, indem man vermeintlich eingebildeten Hungergefühlen der ärmeren Bevölkerung wissenschaftlich begründete Bedarfssätze entgegensetzte, bleibt fraglich.⁶⁰⁹ Plausibler

602 Voit veranschlagte für das Mittagmahl eines Arbeiters 59 g Eiweiß, 34 g Fett und 160 g Kohlenhydrate. Bei Stichproben in Volksküchen unterschiedlicher Städte hatte er festgestellt, dass diese Nährwertvorgaben meistens unterschritten wurden. Für die Dresdner Suppenanstalt hatte er z. B. folgende Werte ermittelt: 37 g Eiweiß, 10 g Fett, 100 g Kohlenhydrate. Vgl. ebd., S. 46.

603 Vgl. ebd., S. 45–47.

604 Ebd.

605 Vgl. ebd., S. 48 f.

606 Ebd., S. 49.

607 Ebd., S. 49.

608 Ebd., S. 50.

609 Vgl. BARLÖSIUS, *Soziologie des Essens*, S. 61. Gleichwohl ist ihr darin Recht zu geben, dass solche Bedarfssätze für eine, die Magenfrage entpolitisierende Argumentation, in der die Nöte der Arbeiter lediglich auf schlechte wirtschaftliche Kalkulationen zurückgeführt wurden, missbraucht werden konnten. Beispiellhaft für eine solche Position ist Otto Rademanns Schrift *Wie nährt sich der Arbeiter?*, in der dieser auf der Grundlage der voitschen Kostsätze argumentierte: „Der Arbeiter kann bei rationeller Wahl seiner Nahrungsmittel ganz erhebliche Ersparnisse machen, welche es ihm nicht nur ermöglichen ohne fremde Hilfe auszukommen, sondern

scheint es, dass er die an vielen Stellen herrschende Mangelversorgung durch seine Bedarfssätze belegbar machen wollte. Auch die Einschätzung, die zweckrationale Betrachtung von Ernährungsvorgängen seitens des Ernährungsforschers hätte die kulturellen Eigenschaften des Essens und die Genusschance zu im Grunde genommen überflüssigen Nebenerscheinungen degradiert,⁶¹⁰ trifft hinsichtlich des voitschen Argumentationsrahmens nicht zu, da er die hohe Bedeutung der Genussmittel und des Genusses für den Stoffwechselprozess ja gerade ins Bewusstsein gehoben hatte. Zwar beschrieb Voit den Genuss nicht als eigenlogische Gestaltungs-komponente, dennoch wurden bei ihm Genuss verschaffende Momente – von der Auswahl der Lebensmittel bis hin zur Vielfalt in der Darreichungsform – wertgeschätzt, weil sie den Körper zur regelmäßigen Nahrungsaufnahme stimulierten.

4.1.2.3 Max Rubner

Auch Voits berühmtester Schüler, der in München und später in Berlin forschende Physiologe und Hygieniker Max Rubner (1854–1932), lehnte es ab, die grundlegenden Genussaspekte des Essens in der wissenschaftlichen Betrachtung der Ernährung gänzlich außen vor zu lassen. In einer 1914 erschienenen Veröffentlichung mit dem Titel *Über moderne Ernährungsreformen*,⁶¹¹ in der er die ernährungswissenschaftlichen Kostsätze gegenüber der Kritik des schwedischen Ernährungsreformers Mikkel Hindhede (1862–1945) und des amerikanischen Forschers Russel Henry Chittenden (1856–1943) verteidigte,⁶¹² erklärte Rubner: „Wir sehen im Essen nicht nur ein Bilanzproblem von Eiweiß-, Fett-, und Kohlehydratgemischen, sondern ein diätetisches Problem, die Berechtigung und den Anspruch jedes Menschen an eine mündende Kost, die ausreichenden Wechsel bietet und einen gewissen Essensgenuß nicht als etwas verwerfliches, sondern menschlich Berechtigtes betrachtet.“⁶¹³ Rubner wehrte sich demzufolge nicht nur gegen den Vorwurf wissenschaftlicher Blickverengung, sondern hob den Genuss als ernährungsphysiologisch begründetes und sogar humanethisch verbrieftes Recht hervor.⁶¹⁴

auch noch einen Notgroschen zurückzulegen.“ RADEMANN, Otto: *Wie nährt sich der Arbeiter?*, 2. Aufl., Frankfurt a. M. 1890, S. 7.

610 Vgl. BARLÖSIUS, *Soziologie des Essens*, S. 60.

611 RUBNER, Max: *Über moderne Ernährungsformen*, München und Berlin 1914.

612 Der, der Lebensreform nahestehende Arzt und Ernährungswissenschaftler, Mikkel Hindhede, wies auf die seit Jahrhunderten und in ländlichen Räumen noch immer praktizierte Ernährungsweise hin, lediglich ein-, maximal zweimal pro Woche Fleisch zu essen. Allein diese Tatsache, die erheblich mit dem seit der Industrialisierung besonders in Großstädten zu verzeichnenden Anstieg des Fleischkonsums kontrastiere, führe so Hindhede, die These, Fleisch sei für eine ausreichende Eiweißzufuhr notwendig, ad absurdum. Hindhede und mit ihm der amerikanische Forscher Russel Henry Chittenden korrigierten die von Voit in seinen Kostmaßen bezifferten Eiweißmengen erheblich nach unten. Vgl. MELZER, Jörg: *Vollwerternährung: Diätetik, Naturheilkunde, Nationalsozialismus, sozialer Anspruch*, Stuttgart 2003, S. 104–113.

613 Vgl. RUBNER, *Über moderne Ernährungsformen*, S. 12.

614 Rubner hat diese sozialpolitische Dimension der Ernährung vielfach betont und somit deren Politisierung in Deutschland maßgeblich vorangetrieben. Corinna Treitel spricht von einem

Die Kochkunst sei demnach, wie er zu Beginn seiner Publikation *Nahrungsmittel- und Ernährungskunde* darlegt, zwar die kulturelle Manifestation einer Jahrtausende alten Entwicklung und daher so „buntscheckig wie die Rassen, Nationen und Landsmannschaften“. ⁶¹⁵ Sie unterliege also ähnlich wie die Mode einer scheinbar schrankenlosen Freiheit und Ungezwungenheit. Doch werde bei näherem Hinsehen offenbar, dass dem Menschen „gewisse Gesetze von der Natur vorgeschrieben sind.“ ⁶¹⁶ Kein Mensch könne weder absolut beliebig, noch dauernd dasselbe essen. Es sind „die Gesetze des wechselnden Appetits“, ⁶¹⁷ die auf naturgesetzlicher Ebene der kulinarischen Vielfalt korrespondieren und diese bedingen. Die Abwechslung in der Kost als Bedingung dafür, dass der menschliche Appetit und damit die Nahrungsaufnahme angeregt wird, seien eine „Lebensäußerung, die durch die Tätigkeit der Nerven und des Gehirns zustande“ ⁶¹⁸ kommen. Sie stellten somit die physiologische Grundlage für die ästhetischen Erwägungen jedweder Kulinarik dar. Über die Stillung des Appetits hinaus seien Speisen jedoch erst dann befriedigend, wenn sie, so Rubner, bestimmte Anforderungen erfüllen. Dazu zählten tadelloses Aussehen, die Vertrautheit mit Geschmack und Geruch der Speisen, der appetitanregende Charakter und die richtige Konsistenz. Der Mensch besitze, fährt Rubner fort, für die Eigenschaften des Essens deswegen ein ausgeprägtes Gedächtnis, weil er so seine Gesundheit am besten vor schädlichen Einflüssen der Nahrung bewahren könne. Gleichwohl basiere die Urteilsfähigkeit bezüglich der Schmackhaftigkeit einer Mahlzeit nicht allein auf einem physiologisch determinierten Reiz-Reaktionsschema. Rubner konzidierte, dass manches kulinarische Verhalten auch anerzogen sei und führte als Beispiel an, dass bestimmte Nahrungsmittel trotz Eigenschaften, die die einen als unangenehm wahrnahmen, von anderen aufgrund regionaler Gewohnheit oder eines anerzogenen Gesundheitsbewusstseins mit Vorliebe verzehrt würden. In dieser Gewöhnung sah er die divergierenden Geschmäcker unterschiedlicher Regionen oder Nationalitäten begründet. Umgekehrt war in den Augen Rubners die spezifische kulinarische Prägung einer Region zentraler Bestandteil eines wie auch immer gearteten heimatlichen Gefühls. Innerhalb des sich daraus ergebenden „volkstümlichen Speisezettels“ orientiere sich jedoch der einzelne entlang seiner individuellen Geschmackspräferenzen. ⁶¹⁹

Rubners kulinarisch-ästhetisches Konzept setzte sich aus vier grundlegenden Einflussfaktoren zusammen: 1.) das natürliche Bedürfnis nach abwechslungsreicher und gesundheitlich bekömmlicher Kost, 2.) die kulturellen Konventionen, die die Vorstellungen von der „richtigen“ Beschaffenheit einer Speise

„bourgeois progressivism“, der Rubners sozialpolitischen Intentionen einer modernen und rationalen Ernährungsweise zugrunde lag. Vgl. TREITEL, Corinna: Max Rubner and the Biopolitics of Rational Nutrition, in: *Central European History*, Bd. XLI, 2008, S. 1–25.

615 RUBNER, Max: *Nahrungsmittel- und Ernährungskunde*, 2. vermehrte Aufl., Stuttgart 1904, S. 12.

616 Ebd.

617 Ebd.

618 Ebd.

619 Vgl. ebd., S. 12–18.

entscheidend prägen, 3.) die individuellen Vorlieben, die innerhalb einer kulinarischen Umgebung selektierend in Erscheinung treten und 4.) die jeweilige Situation, in der jemand eine Mahlzeit zu sich nimmt, d. h. ob man beispielsweise nach schwerer körperliche Arbeit oder nach einem ruhigen Vormittag zu Tisch gehe.⁶²⁰

Nachdem Rubner auf diese Weise sein wissenschaftlich-kulinarisches Paradigma abgesteckt hatte, kam er auf die materiale Beschaffenheit der Speisen zu sprechen. Jedes Nahrungsmittel setze sich, wie er grundsätzlich bemerkte, aus den für die körperliche Erhaltung relevanten Nährstoffen zusammen. Hinzu kämen die Genussmittel, die in jeder Nahrung vorhanden seien. Sie lieferten den eigentümlichen Geschmack einer Kost, indem sie entweder in den Rohmaterialien als spezifischer Geschmack bereits vorhanden seien oder, wie beim Braten, durch die küchentechnische Verarbeitung entstünden. Nach Rubners Verständnis machten – wie schon bei Voit – die Genussmittel die Schmackhaftigkeit eines Essens aus.⁶²¹

In seinen einführenden Kapiteln legte Rubner das physiologische Grundwissen zum Stoffwechsel und zur Nahrungsaufnahme dar. Hinsichtlich dieser Grundlagen unterschieden sich Rubners Anschauungen nur geringfügig von denen Voits. Neu war, dass Rubner im Gegensatz zu seinem Mentor, die jeweilige Bedeutung der einzelnen Nährstoffe im Rahmen modifizierter theoretischer Annahmen bezüglich der Synthetisierungs- und Substituierungsmechanismen des menschlichen Nährstoffhaushalts betrachtete.

Laut seiner Auffassung waren die stickstoffhaltigen Anteile des Eiweiß' dafür verantwortlich, die bei den Verbrennungsvorgängen zerstörten Eiweißbestandteile der Zellgewebe zu ersetzen, bzw. im Kindes- und Jugendalter das Wachstum des Körpers und der Organe zu gewährleisten.⁶²² Da sich die eiweißhaltigen Nährstoffe nicht allein aus stickstoffhaltigen Bestandteilen, sondern auch aus Kohlenstoff und anderen Elementen zusammensetzten, konnte überflüssiges Eiweiß demzufolge ähnlich wie Fett und Kohlenhydrate für die Wärmeerzeugung und damit für jedwede Arbeitsleistung des Körpers herangezogen werden. Daraus ergab sich, dass sich Nährstoffe zu einem gewissen Grade, abgesehen von der organoplastischen Funktion der Eiweiße, untereinander ersetzen konnten. Der Körper war somit nicht auf eine den Mengenverhältnissen der Körperbestandteile exakt entsprechenden Nahrung angewiesen.⁶²³

In der Auseinandersetzung mit Chittenden und Hindhede um den minimalen Eiweißbedarf relativierte Rubner deshalb die Angaben Voits bezüglich

620 Die kulinarischen Erwartungen an die Schmackhaftigkeit eines Essens seien leichter zu befriedigen, wenn ein hungriger Magen genährt werden muss, als wenn der anregende Reiz der Speise durch „künstliche Mittel“ erst hervorgerufen werden muss. Vgl. ebd., S. 16.

621 Vgl. ebd., S. 18.

622 Vgl. ebd., S. 29.

623 Vgl. ebd., S. 24. Diesbezüglich heißt es bei Rubner: „Man kann mit Eiweiß allein das Leben bestreiten, aber nicht mit Fett oder Kohlehydraten allein. Unter allen Umständen muss daher etwas Eiweiß gegeben werden – und zwar Eiweiß im strengeren Sinne, nicht etwa Leim.“ Ebd., S. 27.

des täglichen Proteinbedarfs, indem er erklärte, dass es kein allgemeingültiges Eiweißbedürfnis gebe, weil dieser Bedarf von vielen Variablen abhängig sei. Er gestand sogar zu, dass der Mensch sich mit einem deutlich niedrigeren Eiweißsatz als bisher angenommen am Leben erhalten konnte.⁶²⁴ Obwohl er darauf beharrte, dass der Mensch auf die Eiweißzufuhr notwendig angewiesen sei, unterließ er es nicht vor einer „einseitigen Eiweiß- oder Fleischmast“ zu warnen.⁶²⁵ Kritisch bemerkte er, dass namentlich in den Städten „eine Überschätzung des Wertes des Fleisches Platz gegriffen“⁶²⁶ habe.

Fleischkonsum stellte aus Sicht Rubners keineswegs eine Notwendigkeit dar. Anthropologisch betrachtet, sei der Mensch, so Rubner, ein Allesfresser. Dafür sprächen dessen Körperbau und der Umstand, dass „wahre Pflanzenfresserkost für den Menschen nicht vollends verträglich“⁶²⁷ sei. Erst die Kochkunst ermögliche es, sowohl aus pflanzlichen als auch aus tierischen Rohmaterialien Speisen zuzubereiten, die gleichermaßen „für Magen und Darm passen.“⁶²⁸ Der Mensch gelange auf diese Weise zu einer gewissen Unabhängigkeit von bestimmten Nahrungsmitteln, da er sobald das eine vorhanden ist, nicht notwendig auf das andere angewiesen sei. Mit Blick auf die vegetarische Ernährung konnte Rubner daher ins Feld führen, dass die Vegetabilien „alles bieten, was zum Wohlbefinden des Erwachsenen notwendig ist.“⁶²⁹ Gleichwohl hielt er es für „übertrieben, dem ausschließlichen Vegetarismus das Wort zu reden“.⁶³⁰

Was sein Verständnis einer „guten Küche“ betraf, formulierte er den Anspruch, eine solche müsse es zunächst einmal verstehen, die richtige Auswahl an Nahrungs- und Gewürzmitteln zu treffen. Grundsätzlich empfahl er Nahrungsmittel so frisch als möglich zu verwenden. Mehr noch sei es jedoch Sache der Kochkunst, diese so zu veredeln, dass sie den Appetit anregten und befriedigten. Rubner beabsichtigte keineswegs, ein Plädoyer für die Feinschmeckerei zu halten. Er wollte die Berechtigung des Wohlgeschmacks einer jeden Kost herausstellen.⁶³¹ Deswegen erachtete er es als notwendig, aus ernährungswissenschaftlicher Sicht einige grundsätzliche Anmerkungen über die Zubereitung der Mahlzeiten zu verlieren, weil, wie er hinzufügte, das Kochen mit „recht

624 Vgl. RUBNER, Ernährungsreformen, S. 21. Bezüglich des Eiweißminimums geht er davon aus, dass ein 70 kg schwerer Mann bei normaler Arbeitsleistung ca. 25–35 g tierischen Eiweißes (Voit hatte für seine Kostaätze pauschal als durchschnittlichen Wert 118 g angegeben) benötige. Aufgrund der geringeren Ausnutzung variierten diese Angaben jedoch erheblich bei der Aufnahme von vegetabilischen Eiweißen. So müsste derselbe Mann, wenn er sein Eiweiß nur aus Kartoffeln bezöge ca. 38,7 g, bzw. im Falle von Weizenmehl sogar 84 g Stickstoffhaltiger Substanz zu sich nehmen, um seinen Mindestbedarf zu decken. Vgl. ebd., S. 27.

625 Vgl. RUBNER, Nahrungsmittel- und Ernährungskunde, S. 33.

626 Ebd.

627 Ebd.

628 Ebd., S. 40.

629 Ebd.

630 Vgl. ebd., S. 41.

631 „Ohne eine Feinschmeckerküche kommt man sehr gut aus, aber einen gewissen Wohlgeschmack darf die Kost nie entbehren.“ Ebd., S. 115. Rubner beklagte in diesem Kontext, dass die Kochkunst vor allem bei den „Minderbemittelten“ im Argen liege. Ebd.

bedeutsamen Veränderungen“ einhergehe, die insbesondere auch die Nährstoffeigenschaften betreffen.⁶³²

Für das Erwärmen und Kochen von Speisen riet Rubner, die Wärmever-schwendung möglichst gering zu halten, indem man auf Dampfentwicklung verzichte. Es komme beim Kochen nicht darauf an, beständig die Siedetemperatur zu halten. Oftmals reiche es die Speisen zu erhitzen und sie dann bei konstanter Wärme zu garen.⁶³³

Beim Braten würden die besten Ergebnisse erzielt, wenn es wie von alters her am offenen Feuer geschehe. Die Wärme dringe dabei, so Rubner, gleichmäßig ins Innere vor und erzeuge zudem die so schmackhafte Kruste beim Fleisch. Das Braten im Ofen hingegen bringe geschmackliche Einbußen mit sich, weil die Luft zu viel Wasserdampf enthalte und dadurch keine wohlschmeckende Kruste entstehen könne.⁶³⁴ Auch das Rösten von Fleisch war in seinen Augen mit Nachteilen verbunden, da die Fleischfasern dabei schnell austrockneten und infolgedessen die Verdaulichkeit gemindert werde.⁶³⁵ Dieses Abgeben des Fleischsaftes sei beim Erhitzen von Fleisch prinzipiell ein normaler Vorgang und für das Kochen wertvoll, weil der Bratensaft eine gute und kräftige Bouillon⁶³⁶ ergebe, bzw. für die Herstellung der Bratensauce weiterverwendet werden könne. Es bestehe aber die Gefahr, dass zu viele Geschmacksstoffe verloren gingen. Beim Kochen von Fleisch in Wasser sei es daher sinnvoll, das Fleisch nicht zu fein zu hacken. Die kleineren Fleischstücke gäben zu große Teile ihrer Geschmacksstoffe an das Wasser ab und vom Fleisch bleibe lediglich „eine grauliche, geschmacklose und deshalb ungenießbare Masse“ übrig.⁶³⁷

Das Erwärmen der Speisen, egal in welcher Weise es vorgenommen werde: als Kochen, Backen, Rösten oder Dünsten, diene nach Rubner zum einen der Erzeugung von Schmackhaftigkeit,⁶³⁸ zum anderen aber auch dazu, das Essen verträglich zu machen.⁶³⁹ Eine wichtige Wirkung sei in diesem Zusammenhang das Abtöten von nur mikroskopisch erkennbaren Kleinstlebewesen wie Finnen, Trichinen und Bakterien. Einen weiteren Vorzug des Kochens und Erwärmens erblickte Rubner darin, dass durch das Erhitzen die Zellwände von pflanzlichen Lebensmitteln zersprengt würden. Dies wiederum erhöhe die Verdaulichkeit, namentlich bei den Leguminosen, erweise sich aber auch im Falle des Brotba-

632 Vgl. ebd., S. 43.

633 Zu diesem Zweck empfahl er die damals in Mode gekommene Kochkiste, ein wärmeisolierendes Behältnis, das dafür verwendet werden konnte, die einmal erhitzten Speisen ohne weitere Energieaufwendung gar werden zu lassen. Vgl. ebd., S. 46.

634 Vgl. ebd., S. 47.

635 Vgl. ebd., S. 50.

636 Zur Verfeinerung der Fleischbrühe rät Rubner Suppenkräuter hinzuzugeben.

637 Vgl. ebd., S. 51.

638 Bisweilen scheint es, dass Rubner für rohe Kost eher wenig übrig hatte: „Alle gekochten, gebratenen, gedünsteten, gebackenen Nahrungsmittel haben gegenüber den rohen einen anderen, verfeinerten Geruch und Geschmack.“ Vgl. ebd., S. 49.

639 Rubner erwähnte auch, ohne dies genauer auszuführen, dass in einzelnen Fällen das Erhitzen, Braten, etc. Bekömmlichkeit mindere. Als Beispiel führt er an, dass gekochte Milch von manchen Kindern nicht vertragen werde. Vgl. ebd., S. 51.

ckens als eine die Bekömmlichkeit steigernde Prozedur, weil die rohe Stärke des Getreides „verkleistere“ und damit verdaulicher werde.⁶⁴⁰

Vermutlich der seiner Zeit vorherrschenden Sensibilität für Lebensmittel-skandale⁶⁴¹ geschuldet, kam Rubner nicht umhin, einige kritische Bemerkungen über das Aufbewahren von Speisen und die damals gängigen Konservierungsmethoden zu machen. Zwar wisse er die Sparsamkeit der Hausfrau, die nichts wegwerfen will, zu schätzen. Dennoch sehe er im Aufbewahren und Konservieren eine bedenkliche Seite, da aufbewahrte Lebensmittel immer Gefahr laufen, zu verderben. Daran könnten auch Eisschränke nichts ändern, deren „Konstruktion und Handhabung“ er als „sehr mangelhaft“ bezeichnete. Auch die seiner Zeit stark in Mode gekommenen Konservendosen böten nicht immer die absolute Sicherheit, dass Lebensmittel unverdorben blieben. Abgesehen davon monierte er die Geschmackseinbußen von Konservenwaren. Beim Fleisch komme hinzu, dass durch die lange Lagerung das Fett zu stark in die Fasern eindringe und daher das Konservenfleisch schwerer bekömmlich sei. Die seinerzeit verwendeten chemischen Zusätze wie Salizylsäure, Borsäure, Borax, Soda, Formaldehyd, Wasserstoffsuperoxid könnten mithin sogar gesundheits-schädigende Nebenwirkungen haben. Sein allgemeiner Ratschlag lautete daher: „Man gewöhne sich daran, die frischen Naturprodukte, die der Boden bringt, zu schätzen.“ Die Bequemlichkeit, an Stelle frischer Lebensmittel konservierte zu verwenden, kritisierte er ebenso wie die „Sucht, den täglichen Tisch von den Jahreszeiten unabhängig zu machen.“⁶⁴²

Rubners konsumkritischem Plädoyer für frische Nahrungsmittel folgte eine ausführliche Behandlung der wichtigsten alltäglichen Nahrungsmittel. Zunächst wandte sich Rubner den tierischen Nahrungsmitteln, genauer den Milchprodukten zu. In der Muttermilch erblickte Rubner das geeignetste Nahrungsmittel für die Ernährung von Säuglingen. In dieser Funktion könne sie durch Kuhmilch nicht adäquat ersetzt werden.⁶⁴³ Da die im Alltag verwendete Kuhmilch nicht immer unter optimalen hygienischen Umständen gewonnen werde, legte er nahe, diese vor dem Verzehr aufzukochen, um Bakterien und

640 Vgl. ebd., S. 49. In den meisten Fällen genüge ein viertelstündiges Erhitzen auf 70 Grad. Auch über die Küchengerätschaften verlor Rubner einige Worte. Die beim Kochen und später beim Essen verwendeten Koch- und Essgeschirre sollten nach Möglichkeit wenig Verzierungen, Einstülpungen und ähnliches aufweisen, damit sich Unreinheiten rasch entfernen ließen, bzw. sich dort gar nicht erst festsetzten. Aus dem selben Grund seien Geräte und Geschirre aus Glas, Porzellan, Metall und glasierten oder emaillierten Materialien Holzgeschirren und -gerätschaften vorzuziehen. Vgl. ebd., 47.

641 Er schilderte an dieser Stelle zunächst zahlreiche Fälle von verunreinigten oder verdorbenen Lebensmitteln. Hierzu ferner ausführlich Kap. 2.3.

642 Vgl. ebd., S. 52–58.

643 Darüber hinaus erwähnt er den in der Milch enthaltenen Milchzucker und die für die Skelettbildung wichtigen Anteile an phosphorsaurem Kalk, sowie den zu den Eiweißen zählenden Käsestoff.

Keime abzutöten.⁶⁴⁴ Die Haltbarmachung durch chemische Zusätze hätte Rubner gleichwohl lieber verboten gewusst.

Aufgrund ihrer Nahrhaftigkeit zählte er Milch zu den Nahrungsmitteln. Die aus der Milch gewonnenen Lebensmittel Rahm, Käse und Butter bezeichnete er sogar, wegen ihres hohen Eiweiß- bzw. Fettgehalts, als „konzentrierte“, wenngleich etwas einseitige Nahrungsmittel. Gegen künstliche Produkte wie Margarine oder dem aus Zentrifugenmilch und Fettzusätzen hergestellten Kunstkäse hatte er prinzipiell nichts einzuwenden. Er wies aber darauf hin, dass Margarine häufig für Lebensmittelfälschungen herangezogen werde. Außerdem könne sie beim Backen und Kochen z. T. andere Geschmackswirkungen hervorbringen als Naturbutter.⁶⁴⁵

Auf den Gebrauchswert von Eiern eingehend, schwächte er gängige Annahmen über deren hohen Nährwert ab, indem er erläuterte, dass ein Ei so viel Eiweiß enthalte wie 200–300 g Milch.⁶⁴⁶ Auch Fleisch werde, so fuhr er fort, allzu häufig hinsichtlich seiner Ernährungswirkung überbewertet.⁶⁴⁷ Nichtsdestotrotz schätzte Rubner Fleisch vor allem wegen seiner vielseitigen Anwendbarkeit und dem hohen Geschmackswert, wobei er hinzufügte, dass die geschmackliche Güte je nach Zartheit des Fleisches variere. Aus diesem Grund hänge von der Beschaffenheit des Fleisches auch seine kulinarische Verwendung ab. Junges, zartes Fleisch unterscheide sich nicht nur der Konsistenz, sondern auch dem Geschmack nach vom Fleisch älterer Tiere. Häufig eigne sich daher das junge Fleisch besser für Braten, wohingegen ältere Tiere hervorragendes Suppenfleisch lieferten. Neben dem Alter wirke sich zudem die Art der Haltung und Fütterung auf das Geschmacksbild aus.

Darüber hinaus besitze, so Rubner, jede Fleischsorte ihre besonderen Vorzüge und Nachteile. Schweinefleisch könne sowohl gebraten als auch gekocht „als wertvolles Fleisch bezeichnet“⁶⁴⁸ werden. Spanferkel sei sogar eine Delikatesse. Das etwas weniger zarte Fleisch des Wildschweines entwickle bei einer geeigneten Zubereitung einen feinen aromatischen Geschmack. Hammelfleisch hingegen werde vorzugsweise gebraten genossen, da die stärkere Hitze beim Braten den „unangenehmen Geruch und Geschmack etwas überdecke.“⁶⁴⁹ Gleiches gelte von Lammfleisch. In beiden Fällen verzichte man häufig auf die Verwendung des Fleischsaftes für eine Bouillon. Kalbsfüße gäben zwar einen guten Braten, mehr noch aber eine gute Gallerte. Der Kalbskopf schließlich stelle, nachdem man ihn lange genug erwärmt und dadurch die Haut zum Quellen

644 Speziell warnt er vor der seinerzeit anscheinend häufiger anzutreffenden Kontamination mit Tuberkulosebazillen. Rohe Milch sei nur dann zu geben, wenn etwa, was bei manchen Kindern der Fall sein könne, die gekochte Milch nicht vertragen werde. Vgl. ebd., S. 61.

645 Vgl. ebd., S. 59–65.

646 Zu den Eisubstanzen zählt Rubner auch Kaviar. Vgl. ebd., S. 65.

647 Rubner zielt mit dieser Aussage vor allem auf „unklare und unrichtige Vorstellungen“ seiner Zeitgenossen, wonach man nicht genug Fleisch essen könne, da dieses Kraft verleihe. Dem hält er polemisch entgegen: „Täglich ein [sic!] recht große Menge Fleisch genießen zu können, ist kaum etwas Gutes, Nützliches und Zweckmäßiges.“ Ebd., S. 66.

648 Ebd.

649 Ebd., S. 67.

gebracht habe, ebenfalls eine Delikatesse dar. Wichtig sei weiter, dass die Art des Fettes einen entscheidenden Einfluss auf geschmackliche Prägung, küchentechnische Verarbeitbarkeit und Verdaulichkeit habe. Manches Fett wie etwa das des Hammels würde schneller fest, weswegen dieses, wenn man es kalt verSpeist, weniger gut vertragen werde als beispielsweise das Fleisch von Gans und Schwein.⁶⁵⁰

Ausdrücklich machte Rubner auf die Qualitäten des Fischfleischs aufmerksam. Dieses werde in vielen Kreisen unterschätzt, dabei sei es ein sehr eiweißreiches Nahrungsmittel. Einige Fischarten wie Lachs, Aal und Hering seien überdies sehr reich an gesunden Fetten. Rubner nahm an, dass die geringere Wertschätzung gegenüber dem Fleisch damit zusammenhänge, dass Fisch weniger „schmeckende Stoffe“ und „ein blaßes und blutarmes Aussehen“ aufweise. Die Kochkunst sollte daher, mit Hilfe von Saucen oder durch schärferes Anbraten „nachhelfen“.⁶⁵¹ Als eher „nebensächlich“ für die Ernährung betrachtete er andere Wassertiere wie Austern, Miesmuscheln, Krebse, Hummer und Krabben.⁶⁵²

Sehr kritisch äußert sich Rubner über den Verzehr von rohem Fleisch, der eine mithin verhängnisvoll ausfallende Unsitte darstelle. Rubner erläuterte, dass rohes Fleisch oft Finnen oder Trichinen enthalte. Selbst eine gründliche Fleischbeschau könne nicht immer gewährleisten, dass das Fleisch frei von Krankheitserregern dieser Art sei. Deshalb empfahl er, Fleisch immer zu erhitzen. Die gleichen Bedenken machte Rubner gegenüber Hackfleisch und Wurstwaren geltend und begründete dies mit „der Leichtigkeit, mit der sich schlechtes und verdorbenes Fleisch mit scharfen Gewürzen in den Würsten unterbringen“ ließe.⁶⁵³

Kurz widmete er sich den Fleischpräparaten,⁶⁵⁴ die zu dieser Zeit damit beworben wurden, dass sie leichter verdaulich seien als Fleisch. In den Augen Rubners gab es gegen diese Präparate nichts einzuwenden, wiewohl sie nach Ansicht Rubners für den Gesunden eher überflüssig seien. In Liebigs Fleisch-

650 Auch den Schlachtabgängen misst Rubner einige Bedeutung bei. Lunge, Herz, Nieren, Milz, Leber und Brösche, ebenso wie Blut und Magen der Tiere könnten nach entsprechender Verarbeitung als „nicht zu unterschätzende Nahrungsmittel“ erachtet werden, denen es allenthalben an Geschmacksstoffen ermangele. Selbst die Knochen hätten kulinarisch verwertbare Eigenschaften, da auch sie wohlgeschmeckende Stoffe beim Kochen abgäben. Vgl. ebd., S. 68.

651 Sein abschließendes Urteil lautete daher: „So wertvoll also an und für sich auch Fischfleisch ist, es fehlt ihm also doch ein wesentlicher Faktor, ohne den es eine allgemeine Stellung in der Küche nicht erringen kann.“ Ebd., S. 69.

652 Diese Geringschätzung hing zu einem gewissen Grad auch mit Vergiftungsfällen zusammen, die seiner Zeit nicht zuletzt bei Austern gehäuft aufgetreten waren. Rubner räumte jedoch ein, dass Austern im Gegensatz zu Hummern und Krebsen „durch ihr zartes, leicht aufnehmbares Fleisch“ zumindest als Krankenkost verwendbar waren. Vgl. ebd., S. 69.

653 Rubner erwähnt zahlreiche Massenvergiftungen durch Würste. Seine grundsätzliche Empfehlung lautete: „Die Wurstwaren haben in Deutschland einen immensen Verbrauch erreicht. Wer sicher einen guten Bissen Fleisch will, wird besser ein selbstbereitetes Fleischgericht verzehren, als Wurstwaren, deren Lebensgeschichte manchmal eine recht dunkle sein dürfte.“ Ebd., S. 71.

654 Genannt werden an dieser Stelle Peptonpräparate, Somatose und Nutrose. Vgl. ebd., S. 72.

extrakt sah er allerdings, trotz des geringen Nährwerts, ein gutes Mittel, den Appetit anzuregen.⁶⁵⁵

Nach den tierischen Nahrungsmitteln wandte er sich den pflanzlichen Nahrungsmitteln zu. Innerhalb dieser Rubrik zählte er an erster Stelle die „Brotfrüchte“, sprich Getreide auf. Im Vergleich zu den tierischen Nahrungsmitteln enthielten sie nur geringe Mengen an Fett und Eiweißen, dafür eine umso größere Menge an Kohlenhydraten. Das Mehl der einheimischen Sorten wies nach Meinung Rubners dann die beste Beschaffenheit auf, wenn es, wie etwa beim „Hochmüllereiverfahren“, „ganz allmählich vermahlen“ werde und dadurch keine Kleiereste mehr im Mehl vorzufinden seien.⁶⁵⁶ Vorpräparierten Mehlen, denen noch Kleber, d. h. bestimmte Eiweißzusammensetzungen hinzugefügt wurden, konnte Rubner nur wenig abgewinnen, da sie in seinen Augen weder zur Verbesserung des Geschmacks beitrügen und trotz der zusätzlichen Eiweiße einen eher verzichtbaren Ernährungsbeitrag darstellten. Die damals in Mode gekommenen Suppenmehle nahm Rubner ebenfalls zur Kenntnis, erwähnte allerdings nur, dass der Geschmack von Suppenkräutern bei den getrockneten Produkten verloren gehe.

Die von den Ernährungswissenschaftlern der ersten Generation sehr geschätzten Leguminosen zählte er wegen des hohen Eiweißgehaltes zu den „wichtigen Nahrungsmitteln“.⁶⁵⁷ Rubner machte aber keinen Hehl aus seiner Ansicht, dass der Nachteil dieser Nahrungsmittel darin liege, dass sie geschmacklich vielen Menschen nicht zusagten und schlecht verträglich seien.⁶⁵⁸ Die bei Voit etwas in Verruf geratene Kartoffel erfuhr bei Rubner eine neutrale Beschreibung als wasser- und kohlenhydratreiches Nahrungsmittel, das, wenn es im Zustand des Keimens genossen wird, Vergiftungen nach sich ziehen könne. Weitere Gemüsesorten wurden nur kurz abgehandelt. Prinzipiell, so Rubner, seien den Gemüsen der hohe Wassergehalt gemeinsam. Bis auf einige wenige Sorten wie Spinat, Kohlrabi, Wirsing und Blumenkohl seien sie zudem nicht sonderlich reich an Fett oder Eiweißstoffen, weswegen sie beim Kochen häufig mit Fett oder Öl versetzt würden.⁶⁵⁹ Teilweise beeinträchtigte ein hoher Anteil an Zellulose ihre Verträglichkeit. Mit Blick auf das Obst nannte Rubner sehr ähnliche Nährwert-eigenschaften, betonte aber dessen bereichernden Stellenwert für die Tafel. Den

655 Vgl. ebd., S. 69–73.

656 Ebd., S. 73. Die unterschiedlichen geschmacklichen und farblichen Nuancen des Brotes gingen laut Rubner auf die unterschiedlichen Getreidesorten und Zubereitungsformen zurück. Der Sauerteig verleihe dem Brot durch die bei der Gärung entstandenen Milchsäurebakterien den leicht säuerlichen Geschmack. Der Hefe sei aus geschmacklichen Gründen klar der Vorzug zu geben vor der in der Kriegsbäckerei eingesetzten Kohlensäure. Eine ausschließliche Brotkost äußere sich aufgrund von Buttersäurebildung im Magen durch starke Blähungen.

657 Ebd., S. 86.

658 Die schlechte Verträglichkeit werde zudem dadurch gesteigert, dass man Erbsen, Linsen und Bohnen in hartem Wasser kocht. Vgl. ebd.

659 Der Nährgehalt der Gemüsekost variere, so Rubner, oftmals auch je nach Zubereitung. Breiartige Speisen oder ein mit Öl angemachter Kartoffelsalat seien nahrhafter als die rohen Gemüse, weil sie in konzentrierterer Form bzw. unter Zusatz von Fett dargereicht würden. Vgl. ebd., S. 83.

meisten Früchten sei nicht nur ihr süßer Geschmack, sondern der erfrischende Charakter eigen, der von den organischen Säuren herrühre.

In dem darauf folgenden Abschnitt seiner Nahrungsmittelkunde wandte er sich „anderweitigen Nahrungsmittel[n] aus pflanzlichen Produkten“ zu. Hierzu zählte er Schwämme (Pilze), denen er einen verhältnismäßigen hohen Eiweißgehalt konstatierte. Der Wert der Schwämme verringere sich jedoch durch ihre schlechte Verdaulichkeit. Eher eigneten sie sich als „Würzmittel unserer Kost“.⁶⁶⁰

Von den pflanzlichen Ölen maß er dem Olivenöl den größten Wert bei.⁶⁶¹ Ob jedoch die Speisen mit Öl oder tierischen Fetten zubereitet werden sollten, sei eine rein geschmackliche Frage. Für den Nährwert der Speisen sei diese Entscheidung eher unerheblich. Was die Fettung der Speisen im Allgemeinen anbelange, finden sich in Rubners Ernährungskunde wenig kritische Bemerkungen.⁶⁶² Allerdings ermahnte er an anderer Stelle zu einem achtsamen Konsum von Fett.⁶⁶³

Im Hinblick auf die Verwendung von Gewürzen bedauerte er die seinerzeit vorherrschende Tendenz, deren Gebrauch zu reduzieren: „Die Sitte, sich dieser zu bedienen, scheint in den letzten Jahrzehnten entschieden im Rückgang, nicht zum Vorteil der Kost.“⁶⁶⁴ Die besondere Aufgabe der Gewürze sei es, den „Wohlgeschmack zu erhöhen und die Verdaulichkeit zu fördern“. Rubner machte Bedenken gegenüber Gewürzen lediglich dahingehend geltend, dass sie, besonders, wenn sie in gepulverter Form eingekauft würden, Verfälschungen ausgesetzt seien.⁶⁶⁵

Den Zweck von Getränken, die er anschließend thematisierte, erblickte er darin, den Körper mit Flüssigkeit zu versorgen und Durst zu stillen.⁶⁶⁶ Allerdings relativierte er deren Stellenwert, indem er erklärte, dass „fast alle Speisen auch zur Deckung des Durstes“ beitragen.⁶⁶⁷ Jedoch seien in Situationen, wo die

660 Ebd., S. 73.

661 Daneben erläutert er, dass sich Qualitätsschwankungen und Verfälschungen bei den Ölen darin zeigten, dass sie bereits bei einer höheren Temperatur erstarrten und außerdem eher einen ranzigen und kratzigen Geschmack bekämen.

662 Allein beim Brot, in dem er „fast die gehaltvollste aller Speisen“ erblickte, hielt er es für absolut überflüssig, dieses mit Butter oder Fett zu reichen. Vgl. ebd., S. 73–85.

663 Hintergrund war, dass Rubner in Berlin gesehen hatte, dass immer größere Teile der Bevölkerung zum Mittagessen sehr fettreiche Sandwiches an Straßenkiosken erstanden. Rubner verurteilte diese zunehmende Gewohnheit nicht nur wegen ihrer ökonomischen Unsinnigkeit – ein Sandwich kostete laut seinen Angaben 2,70 Mark –, sondern auch, weil bei einer solchen Ernährung zu Ungunsten der Proteine zu viel Fett zu sich genommen würde. Vgl. RUBNER, Max: Volksernährungsfragen, Leipzig 1908, S. 99–103.

664 RUBNER, Nahrungsmittelkunde, S. 84.

665 Vgl. ebd., S. 84f.

666 Rubners Definition von Getränken lautete: „Unter Getränken muß man solche Flüssigkeiten verstehen, bei denen, auch wenn sie Nahrungsstoffe einschließen, doch in erster Linie die Möglichkeit besteht, durch sie den Durst zu löschen, ohne daß die gleichzeitig eingeführten Mengen von Nahrungsstoffen ein Sättigungsgefühl hervorrufen.“ Ebd., S. 88. So kann Milch gleichzeitig als Nahrungsmittel und als Getränk, Molke oder Zentrifugenmilch jedoch nur als Getränk aufgefasst werden.

667 Ebd.

Verdunstung von Wasser beim Menschen etwa durch übermäßiges Transpirieren besonders stark sei, Getränke vonnöten. Dabei eigneten sich neben stillem Wasser und Mineralwasser auch Schorlen und Limonaden.⁶⁶⁸ Als „wichtige Getränke“ nannte Rubner auch Bier und Wein.⁶⁶⁹ Das wegen seines „bitterlichen“ Geschmacks beliebte Bier enthalte außer Alkohol auch Nahrungsstoffe.⁶⁷⁰ Allerdings neigten Biertrinker nach Ansicht Rubners dazu, ihren Körper mit Flüssigkeit zu überschwemmen, was, wie jede übermäßige Aufnahme von Flüssigkeit, zu Beeinträchtigungen der Herz- und Nierenfunktion führen könne. Die seinerzeit anscheinend verbreitete Annahme, Bier sei „eine besondere Quelle von Kraft“, erachtete er als völlig unsinnig.

Bei den Weinen unterschied er je nach Alkoholgehalt zwischen den leichteren Landweinen und den schwereren Tafelweinen.⁶⁷¹ Die leichteren Sorten würden in vielen Regionen als Getränke des Volkes betrachtet und zumeist in leicht verdünnter Form getrunken. Die schweren Tafelweine sollten hingegen eher als „Würzmittel“ einer festlichen Tafel angesehen werden, die nicht zur Durstlöschung geeignet seien. Ihr Reiz für Feinschmecker liege in der Eigenartigkeit ihres Geschmacks und Geruchs und in der durch längere Lagerung entstehenden Blume. Medizinisch gesehen, könne dem Rotwein aufgrund seines hohen Gehalts an Gerbsäure eine günstige Wirkung bei Diarrhoe attestiert werden.⁶⁷²

Die leicht anregende Wirkung, die Bier und Wein haben könnten, zählte er zu den positiven Aspekten dieser Getränke. Er erblickte darin sogar das „wirksame Prinzip“ der gegorenen Getränke, das sich keineswegs alleine auf die Genussfunktion, sondern mehr noch auf deren im weiteren Sinne leistungssteigernde Wirkung erstreckte. Dieses „wirksame Prinzip“ in konzentrierter Form aus den alkoholischen Getränken herauszulösen, sei, so Rubner, zugleich die Motivation für die Herstellung höherprozentiger Getränke.⁶⁷³ Die damit gemeinten Liköre

668 Bezüglich künstlicher, aus Zitronensäure und Zucker hergestellter Limonaden merkte er kritisch an, dass diese oft zu viel Säure enthalten. Rubner empfahl, Limonade besser selber aus frischen Zitronen herzustellen.

669 „Bei beiden ist der Charakter als Getränke nicht zu bezweifeln.“ Ebd., S. 88.

670 Die Angaben beliefen sich für 100 g Bier auf 3,45% Alkohol und 0,61 g Eiweiß, was nach den Berechnungen Rubners 42 Kalorien entsprach. Vgl. ebd., S. 89.

671 Rubner verlieh, den durchschnittlichen Alkoholanteil bestimmter Weinsorten auflistend, seiner Verwunderung Ausdruck, dass ausgerechnet Moselweine trotz ihres beachtlichen Alkoholgehalts von 12,1% im Volksmund als leichte Weine gelten. Er führte diesen Umstand darauf zurück, dass Moselwein wenig Bukettstoffe enthalte und daher weniger leicht zu Kopf steige. Die Frage, ob Fruchtweine eine sinnvolle Alternative zu den sonstigen alkoholischen Getränken darstellten, verneinte er mit Verweis auf deren hohen Alkoholgehalt. Vgl. ebd., S. 91.

672 Vgl. ebd.

673 „Die gegorenen Getränke wollen dem Trinkenden zunächst etwas Wohlschmeckendes bieten; aber sie sind nicht allein durch das Bestreben, besser mundende Flüssigkeiten zu bereiten, entstanden, sondern wollen Wirkungen, die sich nicht mehr auf den Genußakt und die Beeinflussung des Magens beziehen, Wirkungen auf den Organismus in weiterem Umfange und solche, welche auf die Hebung der Leistungsfähigkeit hinwirken, erzielen. So sind zunächst Wein und Bier zu beurteilen; der Gedanke, dieses wirksame Prinzip aus alkoholischen Flüssigkeiten zu gewinnen, ist die Folge davon.“ Ebd., S. 91.

und Trinkbranntweine, die er unter die Rubrik der Erfrischungsgetränke rechnete, erfuhren eine weit ungünstigere Beurteilung als Bier und Wein. Unmissverständlich machte er auf die schädlichen Wirkungen des Alkohols aufmerksam. Als physiologisches Argument führte er an, dass der Alkohol vom Körper verbrannt, also in Wärme umgesetzt werde, aber dabei die Aufnahme von eiweißhaltigen Stoffen verdränge. Sogleich verwies er auf die „Millionen von Menschen“, die durch den übermäßigen Konsum von Schnaps einen verfrühten Tod gefunden hätten.⁶⁷⁴ Rubner kritisierte, dass in weiten Teilen der Bevölkerung die gesundheitlichen Folgen durch Alkohol falsch eingeschätzt würden. Sein grundsätzlicher Rat lautete daher, Schnaps gar nicht und Wein und Bier nur in geringen Mengen zu trinken.⁶⁷⁵

Allen Erfrischungsmitteln sei gemein, dass sie Körper und Geist belebten. Auch Kaffee, Tee und Kakao, so erklärte Rubner den Sachverhalt, unterstützen den Körper in Phasen der Ermüdung dabei, Nahrungsvorräte bis aufs äußerste auszunutzen.⁶⁷⁶ Ein vermindertes Ermüdungsgefühl und gesteigerte Arbeitslust seien die positiven, auf den Wirkstoff Koffein zurückgehenden Folgen des Kaffee- oder Teegenusses. Zu große Mengen bedingten jedoch unangenehme Nebenerscheinungen wie Herzklopfen und Schlaflosigkeit.⁶⁷⁷ Auch Theobromin, der Wirkstoff des Kakao, entfalte bisweilen solche Wirkungen, besitze aber auch einige „wirklich wichtige Nahrungsstoffe“, die allerdings bei den geringen Mengen, in denen Kakao getrunken werde, kaum zur Geltung kämen.⁶⁷⁸

Rubners Darstellung der physiologischen Aspekte der Nahrungsmittel mündete ein in eine Zusammenstellung von Speiseregeln. Die meisten von ihnen zielten auf die Verdaulichkeit der Speisen ab und sollten einem landläufigen Vorurteil entgegenreten, wonach die Verdaulichkeit einer Kost davon abhängt, ob sie überwiegend flüssig, breiförmig oder fest zubereitet sei.

Grundsätzlich gelte es, gut zu kauen, da dies den Speichelfluss und den Appetit anrege. Mithin sei es, wo der Appetit fehle, Zweck der Fleischbrühe, für

sigkeiten abzuscheiden, zu sammeln und zu verstärken, hat dann zu den starken alkoholischen Getränken und zum Schnapsgenuß geführt.“ Ebd., S. 92.

674 Ausführlich kommt er auch auf die affektiven Wirkungen des Alkohols zu sprechen. Er spricht von „Geschwätzigkeit, Renommiersucht, Streitsucht usw.“ Ebd. Problematischer seien jedoch die Fälle, in denen sich Menschen an große Dosen Alkohols so sehr gewöhnt hätten, dass die typischen Rauschwirkungen gar nicht mehr stärker zu Tage träten, wobei die organschädigende Wirkung keinesfalls nachlasse. Ein solcher Trinker falle durch das „Herabrücken seiner moralischen Qualitäten“ auf Pflichtvergessenheit, Vernachlässigung von Familie, Anstand und Sitten, Neigung zu sexuellen Exzessen seien alles Symptome dieser Verwahrlosung. Krankheit und Elend der Alkoholiker würden zu allem Übel auch auf die Nachfahren vererbt.

675 Vgl. ebd., S. 97–100.

676 Als Vergleich zieht Rubner das Bild einer Peitsche heran, die bewirke, dass das Pferd trotz Ermüdung noch große Leistungen aufbringen könne, wobei die anschließende Erschöpfung eine umso größere sei. Vgl. ebd., S. 94.

677 Außerdem gab er an, dass Kaffee eine harntreibende Wirkung besitze. Tee wiederum sei ein gutes Mittel bei Durchfallerkrankungen aufgrund seines reichlichen Anteils an Gerbstoffen. Vgl. ebd., S. 97.

678 Des Weiteren führt er Paraguaytee (Matetee), Kokablätter und die stark koffeinhaltigen Colanüsse als Erfrischungsmittel auf.

diesen zu sorgen, denn ohne Appetit produziere der Magen nicht die für eine gute Verdauung nötige Menge an Magensaft. Daher gehöre die Suppe auch an den Anfang des Menüs. Daneben hänge die Bekömmlichkeit der Speisen von den ausgewählten und zu sich genommenen Nahrungsmitteln ab. Unangenehme Wirkungen könnten, so Rubner, auftreten bei von Fett durchsetzten Gemüsen, Kartoffeln oder Fleischspeisen, ferner bei aufgewärmtem Essen und zu dicken oder unter Verwendung von „braunem Mehl“ gekochten Saucen. Eine gute Auswirkung für die Verdauung besäßen hingegen Käse oder Gelatine, die die Wirkung des Fettes etwas herabsetzten. Zu starkes Würzen, aber auch übermäßiges Trinken – vor allem sehr kalter oder warmer Flüssigkeiten – oder die Aufnahme von sauren Früchten und Getränken beeinträchtigte wiederum die Bekömmlichkeit der Mahlzeiten. Darüber hinaus habe auch das Gesamtarrangement der Verzehrsituation sowie die Stimmung der Personen bei Tisch einen positiven oder negativen Einfluss auf die Verträglichkeit der Mahlzeit.

Rubner äußerte sich in seiner Schrift noch deutlicher als seine Vorgänger über kulinarische und soziokulturelle Aspekte des Essens. Dies kann als Indiz dafür gelesen werden, dass das Bewusstsein für den Einfluss nichtphysiologischer Faktoren auf den Wert einer Mahlzeit in der Ernährungswissenschaft allmählich zunahm. Nichtsdestotrotz sind auch Rubners kulinarische Erörterungen immer an die Frage nach der Verträglichkeit und damit letztlich an ein medizinisch-naturwissenschaftliches Interpretationsparadigma zurückgebunden. In der dadurch unabdingbaren Unterordnung der ästhetischen unter die – zeitgenössisch gesprochen – diätetische Dimension der Mahlzeitengestaltung, bestand das wesentliche Unterscheidungsmerkmal gegenüber dem gastronomischen Ernährungsdiskurs.

4.1.3 Ernährungswissenschaft und Kulinarik

Die Ausführungen Virchows, Voits und Rubners zeigen, dass das Phänomen Ernährung von den Physiologen des 19. Jahrhunderts auch in alltäglicheren Zusammenhängen gesehen wurde. Auch wenn sich ihre Forschungen vorrangig auf Nährstoffanalysen und Bilanzierungsfragen des Stoffwechsels konzentrierten, wurde das Essen nicht einfachhin auf die bedarfsgerechte Zufuhr von Nahrung reduziert. Auch kulturelle und kulinarische Aspekte fanden in den Ernährungsparadigmen der Ernährungswissenschaftler Berücksichtigung. Zwar wurde die Genusschance im Letzten nicht als ein ästhetisches Erleben eigener Güte, sondern als Effekt eines nach Abwechslung strebenden körperlichen Bedürfnisses qualifiziert. Dennoch wurde der Wohlgeschmack einer Kost als physiologisch notwendig erachtet, mithin sogar als ein in den staatlichen Versorgungsanstalten zu berücksichtigendes Recht hervorgehoben.

Die hier zusammengetragenen Positionen ergeben ein Bild davon, wie Ende des 19. Jahrhunderts Fragen der alltäglichen Ernährung und der Kochkultur im Forschungsdiskurs verhandelt wurden. In vielen Punkten zeichnen sich zwischen den drei Forschern Übereinstimmungen ab, die sich als eine Art ernäh-

rungswissenschaftlicher Konsens auffassen lassen. Es gab jedoch auch divergierende Beurteilungen ernährungsphysiologischer oder kulinarischer Aspekte.

Eine wichtige Gemeinsamkeit war das Bekenntnis zur Mischkost als der dem Menschen angemessensten Ernährungsweise. Dieses Bekenntnis ging mit der Feststellung einher, dass auch eine rein pflanzliche Kost die für den Körper zum Überleben notwendigen Nährstoffe bieten könne. Als problematisch wurde allerdings erachtet, dass die effektive Ausnutzung der Nährstoffe im Falle pflanzlicher Kost geringer sei und ein Übermaß an pflanzlichen Essensbestandteilen oftmals mit Verdauungsproblemen einhergehe.

Ebenfalls aus Gründen der Verträglichkeit tendierten alle drei Forscher dazu, gekochte Speisen den rohen vorzuziehen. Dies galt in besonderem Maße für Leguminosen, noch mehr aber für Fleischprodukte, da deren hygienisch einwandfreier Zustand zu dieser Zeit noch nicht umfänglich gewährleistet war. Verträglichkeitsprobleme monierten Rubner und Voit auch im Hinblick auf grobe Brotsorten wie Kleiebrot oder Pumpernickel.⁶⁷⁹ Ein klares Plädoyer für frische Nahrungsmittel findet sich am deutlichsten bei Rubner, der diesen auch den Vorzug vor konservierten Produkten gab. Alle drei Forscher waren sich überdies darin einig, dass in Fertigpräparaten bzw. in Nebenerzeugnissen wie Bouillon sinnvolle Stimuli für den Appetit, aber keine vollwertigen Nahrungsmittel gesehen werden könnten.

Differenzen zeichnen sich hinsichtlich der Definition der Genussmittel ab. Virchow zählte darunter alle nicht für den Stoffwechselprozess notwendigen Stoffe, die lediglich um ihrer anregenden oder berauschenden Wirkung willen genossen würden. Voit und Rubner vertraten demgegenüber die Auffassung, Genussmittel seien zuerst geschmackstragende bzw. dem Geschmack förderliche Elemente. Dementsprechend fiel Virchows Meinung zu Genussmitteln generell vorsichtiger aus, da er immer die Gefahr übermäßigen und dann auch schädlichen Verzehrs sah. So warnte er nicht nur vor exzessivem Alkoholgenuss, sondern riet auch zu einem dezenten Umgang mit Gewürzen und Salz. Rubner, der wie Voit stärker im Blick hatte, dass Genussmittel ein wichtiger Faktor für die Zubereitung abwechslungsreicher und wohlschmeckender Kost darstellten, kritisierte hingegen die Entwicklung hin zu einer gewürzarmen Kost. Gleichwohl erklärte er die Feinschmeckerkunst für verzichtbar.

Eine im Vergleich zu heutigen Maßstäben eher entspannte Haltung vertraten alle drei Forscher im Umgang mit Bier, welches sie sogar in den Rang eines Nahrungsmittels erhoben. Nichtsdestotrotz einte alle drei die strenge Kritik am exzessiven Alkohol- und vor allem Branntweingenuss.

679 Rubner hatte diesbezüglich die Beobachtung gemacht, dass Leute, die an Verstopfung litten, zu häufig Nahrungsmittel aufnahmen, die wenig Stuhl geben, also etwa Salate, Kleiebrot bzw. Pumpernickel. Deswegen polemisierte er: „Die beiden letzteren zu genießen, ist, vom Standpunkt der Volksernährung betrachtet, eine Materialverschwendung; es wäre an der Zeit, wenn der Pumpernickel, soweit er zur Volksernährung dient, von der Bildfläche verschwände.“ Ebd., S. 130.

4.2 Lebensreform

„Kehrt zur Natur zurück“⁶⁸⁰ lautete das übergreifende Motto der gegen Ende des 19. Jahrhunderts stetig an Zulauf gewinnenden Lebensreformbewegung. Als Antwort auf die sozio-ökonomischen Transformationsprozesse des 19. Jahrhunderts und die daraus resultierende ideologische und lebensweltliche Desorientierung forderten verschiedene Stimmen die Hinwendung zu einer wieder naturgemäßerer Lebensführung. Neben der kollektiven Besinnung auf die Natur war den beteiligten Gruppierungen gemein, dass ihr Protest nicht vorrangig an machtpolitischen Fragen Anstoß nahm. Vielmehr lassen sich diese Gruppen im Spektrum kulturorientierter sozialer Bewegungen verorten. In ihren Vorstellungen davon, in welcher Weise bestehende Verhältnisse zu verändern seien, setzten sie beim Individuum und dessen alltäglicher Lebensgestaltung an.⁶⁸¹ Im Reflex auf die Auswirkungen von Industrialisierung, Urbanisierung, Säkularisierung und Szientifizierung wurde die individuelle Existenz vieler Gesellschaftsmitglieder als ein durch zunehmende körperliche, geistige und seelische Verkümmern geprägtes Dasein wahrgenommen. Die Ideen, die man dieser Zeitdiagnose entgegensetzte, speisten sich aus einer spätestens durch Rousseaus *Emile* ausgelösten Naturbegeisterung, in der die Natur nicht nur zu einem ästhetischen Ideal, sondern auch zum Spiegelbild der Seele und zum Sinnbild eines insgesamt harmonisch zusammengefügt Kosmos verklärt wurde.⁶⁸² Zur Naturbegeisterung gesellten sich in den letzten beiden Dekaden des 19. Jahrhunderts die kulturpessimistischen Diagnosen von Autoren wie Friedrich Nietzsche oder Ludwig Klages sowie das wachsende Interesse gebildeter Kreise an den verschiedensten Traditionen mystisch geprägter Religiosität. Diese Elemente bildeten das Amalgam für die Ausprägung alternativer, meist in synkretistischer Manier zusammengesetzter Weltbilder,⁶⁸³ die wiederum in die Gestaltung konkreter Lebenspraxis zurückwirkten. Auch und besonders die Ernährung wurde zu einem wichtigen Erprobungsfeld dieser seit den 1890er Jahren unter dem Begriff „Lebensreform“⁶⁸⁴ zusammengefassten Strömungen.

680 Der Ausdruck entstammt Adolf Just's gleichnamiger Schrift. Vgl. hierzu: ROTHSCUH, Karl E.: Naturheilmovement, Reformbewegung, Alternativbewegung, Stuttgart 1983, S. 94.

681 Vgl. KRABBE, Wolfgang, R.: Die Lebensreformbewegung, in: Buchholz, Kai u. a. (Hrsg.): Die Lebensreform. Entwürfe zur Neugestaltung von Leben und Kunst um 1900, 2 Bde., Darmstadt 2001, S. 25–29. Zur Unterscheidung der Motivationsstruktur sozialer Bewegungen vgl. RASCHKE, Joachim: Soziale Bewegungen. Ein historisch-systematischer Grundriß, Frankfurt a. M./New York 1985, S. 396–408.

682 Vgl. NIPPERDEY, Thomas: Deutsche Geschichte. 1866–1918, Bd. I, München 1990, S. 183.

683 Zur Ideengeschichte der Lebensreform vgl. TRIPOLD, Thomas: Die Kontinuität romantischer Ideen. Zu den Überzeugungen gegenkultureller Bewegungen. Eine Ideengeschichte, Bielefeld 2012, 209–255.

684 Vgl. KRABBE, Wolfgang, R.: Gesellschaftsveränderung durch Lebensreform. Strukturmerkmale einer sozialreformerischen Bewegung im Deutschland der Industrialisierungsperiode, Göttingen 1974, S. 12.

Zwar orientierten sich mehr oder weniger alle Reformbestrebungen der Lebensreformer an dem Schlagwort „natürliche Lebensweise“, dennoch gab es innerhalb dieser Gruppierungen voneinander abweichende Schwerpunktsetzungen.⁶⁸⁵ Wolfgang Krabbe spricht daher, um die Gruppen zu sortieren, von einer ‚spezifischen‘ und einer ‚peripheren‘ Lebensreformbewegung.⁶⁸⁶ Zu den peripheren, d. h. inhaltlich eher lose mit der Lebensreform verbundenen Gruppen, zählt Krabbe die Antialkoholbewegung, die insofern in der Lebensreform beheimatet war, als viele ihrer Anhänger den exzessiven Alkoholmissbrauch als „Symptom einer naturentfremdeten Zivilisation“⁶⁸⁷ interpretierten und damit ideologisch den Kernthemen der Lebensreform sehr nahestanden.⁶⁸⁸ Ferner gehören dazu die Bodenreformbewegung,⁶⁸⁹ die Siedlungsbewegung⁶⁹⁰ und die

685 Krabbe führt exemplarisch folgende Anliegen an: „Antialkoholismus, Bodenreform, Gymnastik und Sport, Impfgegnertum, Kleidungsreform, Körperpflege, Nacktkultur, Naturheilkunde, Siedlung, Vegetarismus, Vivisektionsgegnerschaft, Wohnungsreform“. Vgl. ebd., S. 13.

686 Vgl. hierzu KRABBE, Gesellschaftsveränderung, S. 13. Eine etwas andere Einteilung schlägt Bernhard Herrmann in Anlehnung an Systematisierungen von Frecot, Geist und Kerbs vor. Zum inneren Kreis zählt er die Naturheilkunde, die Ernährungsreform (einschließlich der Vegetarierbewegung), die Freikörperkultur und die Siedlungsbewegung. Frauenbewegung, Eheerformbewegung, Jugendbewegung und die Reformpädagogik sowie Tier- und Naturschützer, Kleidungsreformer und Anhänger des Jugendstils ordnet er den peripheren Gruppen der Lebensreform zu. Vgl. HERRMANN, Bernhard: Arbeiterschaft, Naturheilkunde und der Verband Volksgesundheit (1880–1918), Frankfurt a. M. u. a. 1990, S. 99.

687 KRABBE, Lebensreformbewegung, S. 26.

688 Als nicht mehr eigentlich der Lebensreform zugehörig, aber dennoch in mancherlei Hinsicht mit ihr verbunden, betrachtet Krabbe die Jugendbewegung, die pädagogische Ausdruckstanzbewegung, die Volkskunst- und Heimatschutzbewegung sowie die Anthroposophie, vgl. KRABBE, Gesellschaftsveränderung, S. 13.

689 Die Anhänger des Deutschen Bunds für Bodenreform verfolgten das Ziel, Grund und Boden zu verstaatlichen, um zunächst die damals grassierenden Bodenspekulationen zu unterbinden. Die erworbenen Grundstücke sollten des Weiteren fortan vom Staat verpachtet und die dabei eingezogene Grund- bzw. Bodenrente für wirksame Sozial- und Wirtschaftsreformen eingesetzt werden. Vgl. MEYER-RENSCHHAUSEN, Elisabeth/BERGER, Hartwig: Bodenreform, in: Kerbs, Diethart/Reulecke, Jürgen (Hrsg.): Handbuch der deutschen Reformbewegungen 1880–1933, Wuppertal 1998, S. 265–275, bes. S. 270.

690 Die Siedlungsbewegung hingegen strebte die Gründung dezidiert staatsunabhängiger, gemeineigentumsbasierter Landkommunen an, die im Sinne einer „gelebten Utopie“ das sie transzendierende Ziel, den utopischen Zustand von „Natürlichkeit, Wahrhaftigkeit und Echtheit“, durch einen konkret gestalteten Alltag vorwegzunehmen suchten. Zit. aus FEUCHTER-SCHAWELKA, Anne: Siedlungs- und Landkommunebewegung, in: Kerbs, Diethart/Reulecke, Jürgen (Hrsg.): Handbuch der deutschen Reformbewegungen 1880–1933, Wuppertal 1998, S. 232. Vgl. hierzu auch LINSE, Ulrich (Hrsg.): Zurück, o Mensch, zur Mutter Erde. Landkommunen in Deutschland 1890–1933, S. 8. Die Werteprogramme nach denen die Mitglieder der verschiedenen Siedlungsprojekte ihr Zusammenleben einrichteten, entstammten christlichen, völkischen, anarchistischen oder diätetischen Kontexten. Vgl. KRABBE, Lebensreformbewegung, S. 25. Die größte Bekanntheit unter den lebensreformerischen Siedlungsprojekten erlangten die vegetarische Obstbausiedlung Eden bei Oranienburg sowie die Künstlerkolonie Monte Verità in der Nähe von Ascona. Hierzu ROTSCHUH, Naturheilbewegung, S. 114 ff.

Gartenstadtbewegung,⁶⁹¹ die alle drei in je unterschiedlicher Ausformung durch das Motiv der „Stadtflucht“ geprägt waren.

Die Lebensreform im engeren Sinne verkörperte der Vegetarismus, die Naturheilkunde und die Nacktkulturbewegung, wobei der Vegetarismus von zeitgenössischen Kennern der Szene als „die höchste und konsequenteste Stufe und Form der Lebensreform“ angesehen wurde.⁶⁹² Der Begriff ‚Vegetarismus‘ wurde nicht nur oftmals synonym mit den dem Terminus „Lebensreform“ vorausgehenden Bezeichnungen wie „natürliche Lebensweise“, „Hygiene“ oder Diätetik verwendet. Er bündelte ferner, da er viele Anliegen der anderen Strömungen in seine Weltanschauung integrierte, viele Aspekte der Lebensreform zu einer umfassenden Ideologie.

Die Naturheilkunde und die Nacktkulturbewegung, für die ein naturnahes Leben ebenfalls Ausgangspunkt und Ziel ihrer Weltanschauung war, die jedoch bei der Umsetzung andere Wege gingen, können, so Krabbe, deshalb mit zum inneren Kreis der Lebensreform gezählt werden, weil auch sie, obwohl nicht vorgeschrieben, stark zur fleischlosen Ernährung tendierten. Ferner kennzeichnete alle drei Bewegungen eine gleichermaßen ausgeprägte säkularisierte Heilserwartung: man sehnte nicht nur die triviale Befreiung von physischen und psychischen Beschwerden herbei, sondern auch eine vom Individuum ausgehende, zukünftig aber kollektiv praktizierte Lebensweise, in der Mensch und Natur in Übereinstimmung lebten.⁶⁹³ Diese bisweilen wie gnostische Erlösungslehren anmutenden Existenzkonzepte gingen einher mit dem missionarischen Anspruch, die fleischlose Ernährung als Lebensform in die Gesellschaft hineinzutragen. Im Geleitwort zur ersten Ausgabe der *Vegetarischen Warte*, dem 1895 gegründeten Publikationsorgan des in Leipzig sitzenden *Deutschen Vegetarier-Bundes*, hieß es: „Das Wort Vegetarismus wird hier natürlich im weitesten Sinne verstanden, als Pflege edlen, wahren Menschentums, eines Menschentums, wie es die Natur des Menschen selbst gebieterisch fordert. Es geht daraus hervor, dass die ‚Vegetarische Warte‘ nicht nur von der vegetarischen Leibeskost sprechen will, sondern dass sie den ganzen Menschen auf naturgemäße Bahnen leiten und darauf führen möchte.“⁶⁹⁴

Medium der ideologischen Selbstverständigung waren neben einer Vielzahl einschlägiger Monographien ein bunt gefächertes Zeitschriftenwesen, in dem

691 Die durch die Gartenstadt Hellerau in Dresden prominent vertretene Gartenstadtbewegung zielte auf eine Stadtplanung, die die Stadtgebiete stärker nach ihren funktionalen Anforderungen gliederte und das Anlegen von Parks und Grünanlagen begünstigte. Das Wohnen sollte genossenschaftlich organisiert und die Wohnqualität durch naturnahes und stärker nach künstlerischen Grundsätzen geplantes Bauen gesteigert werden. Vgl. HARTMANN, Kristiana: Gartenstadtbewegung, in: Kerbs/Reulecke (Hrsg.): Handbuch, S. 289–300.

692 LORENZ, Paul (Hrsg.): Führer zur gesundheitlichen Lebensreform, Freiburg o.J. (1914), S. 4.

693 Vgl. KRABBE, Lebensreformbewegung, S. 26. Etwas ausführlicher hierzu: Ders., Gesellschaftsveränderung, S. 48f.

694 Zit. aus BUCHHOLZ, Kai: Lebensreformerisches Zeitschriftenwesen, in: Ders. (Hrsg.): Die Lebensreform, S. 45.

sich die unterschiedlichen Strömungen der Lebensreform, darunter auch eine der allerersten Schwulenzeitschriften, Gehör verschafften.⁶⁹⁵

Die Titel einiger dieser Zeitschriften wie *Kraft und Schönheit*, *Die Schönheit*, *Kind und Kunst* oder *Kunstwart* veranschaulichen ein weiteres wichtiges Merkmal der Lebensreformbewegung: ihre spezifische Auffassung von Ästhetik. Diese übte maßgeblichen Einfluss auf die um die Jahrhundertwende entstehende Kunstgewerbebewegung aus und fand dadurch weit über den Kreis der Lebensreformanhänger hinaus Anklang in der breiten Öffentlichkeit.⁶⁹⁶ Für Heinrich Pudor, einflussreicher Propagandist der Nacktkultur, war der mangelnde Schönheitssinn, den viele Menschen seiner Zeit gegenüber ihrem Körper an den Tag legten, Ausdruck eines in vielerlei Hinsicht degenerierten ästhetischen Empfindens. Paul Schultze-Naumburg, Verfechter von Reformkleidung und einer „Häuslichen Kunstpflege“, erklärte das Begreifen der Schönheit unserer natürlichen Erscheinungswelt zum beglückenden Lebensinhalt. Die Verschönerung des Lebens war nicht nur eine Frage der äußeren Erscheinung von Mensch und Dingen, sondern korrelierte in der Auffassung der Lebensreformer unmittelbar mit der Pflege und dem Wohlbefinden des Seelischen.⁶⁹⁷ Deswegen spielte die Verbindung von Schönheitssinn und Alltag, wie dies exemplarisch der Titel der Monographie *Der Geschmack im Alltag* von Joseph August Lux, Leiter der Hellaer Kunstgewerbeschule, zum Ausdruck bringt, in den ästhetischen Programmschriften der Lebensreform eine große Rolle. Die prägenden Begriffe, die diese Ästhetik umreißen, waren: ‚Sauberkeit‘, ‚Helligkeit‘, ‚Einfachheit‘, ‚Harmonie‘, ‚Gediegenheit‘, ‚Zweckmäßigkeit‘, ‚Behaglichkeit‘ und ‚Ruhe‘.⁶⁹⁸ Ziel dieser Ästhetisierung des Alltags und zugleich Kritikpunkt diverser Reformbestrebungen waren insbesondere die hygienisch miserablen und durch Dunkelheit und Enge gekennzeichneten Wohnverhältnisse vieler Arbeiterhaushalte.⁶⁹⁹ Um diesen Missständen etwas entgegenzusetzen, sollte die Kunst nach Auffassung der Lebensreformer Einzug in die Alltagswelt ärmerer Schichten halten und vor allem in den Gebrauchsgegenständen des täglichen Lebens zugänglich werden. Da diese nach den künstlerischen Vorstellungen des Kunstgewerbes designten Gegenstände gleichzeitig erschwinglich sein mussten, wendete man bei der Herstellung die Verfahren industrieller Massenproduktion an.

Ein spezielles Augenmerk galt dabei dem Kücheninterieur. Besonders die *Dresdener Werkstätten für deutschen Hausrat* nahmen sich der Neugestaltung von Küchengeräten und Küchenmöbeln an. Dabei verwarfen sie alles Pompöse und Dekorative und ersetzten es durch sachliche und auf Funktionalität bedachte

695 Vgl. ebd., S. 45–49.

696 Zur Genese und Rezeption der Kunstgewerbebewegung vgl. THIEKÖTTER, Angelika: Kunstgewerbebewegung, in: Kerbs/Reulecke (Hrsg.): Handbuch, S. 465–479.

697 Vgl. hierzu BUCHHOLZ, Kai: Lebensreform und Lebensgestaltung: Die Revision der Alltagspraxis, in: Ders. u. a. (Hrsg.): Die Lebensreform, S. 363–368.

698 Vgl. ebd.

699 Vgl. HESSLER, Martina: Der Haushalt im Sog der Reformbewegungen, in: Buchholz, Kai u. a. (Hrsg.): Die Lebensreform, S. 369.

Formen. Der Öffentlichkeit wurden diese Gegenstände auf zahlreichen Fachausstellungen vorgestellt, so etwa auf der *Volksthümlichen Ausstellung für Haus und Herd* von 1899 oder auf der *Dritten Deutschen Kunstausstellung*, die sieben Jahre später ebenfalls in Dresden ausgerichtet wurde.⁷⁰⁰ Joseph August Lux beschrieb in seinem Band *Die moderne Wohnung und ihre Ausstattung* die Idealküche von damals: breite und hohe Fenster, die für eine helle Arbeitsatmosphäre sorgen, Schränke mit Glastüren, in denen die Küchenrequisiten verstaut werden konnten, um „das Geschirr von Staub und Fliegenunrat frei zu halten“,⁷⁰¹ weiß gekachelte Wände und ebenfalls weiß angestrichene Küchenmöbel. Über mögliche verzierende Elemente schreibt er: „Will man Ornamente, so soll es nur ein Flachornament sein, aufschablioniert und sparsam verwendet.“⁷⁰² Die Tendenz zur Sachlichkeit und Zweckmäßigkeit wurde in den kommenden Jahren und in der Zeit der Weimarer Republik weiter vorangetrieben. Die Wiener Architektin Grete Schütte-Lihotzky entwarf eine Küche, für deren Planung sie die arbeitswissenschaftlichen Analysen Frederick W. Taylors berücksichtigte. In diesem Entwurf verbanden sich eine rein auf das Funktionale beschränkte Ästhetik mit einer hochgradig rationalisierten Arbeitsweise.⁷⁰³

Diese Vorstellungen von einer hellen und nach funktionalen und hygienischen Maßstäben eingerichteten Küche konvergieren mit Ideen, die in den Kochkunstzeitschriften nach der Jahrhundertwende bezüglich der Planung von Hotel- und Restaurantküchen unterbreitet wurden. In einem Beitrag, den Artur Anderegg, Küchenchef des Hotel *Central* in Chaux de Fonds, anlässlich eines Preisausschreibens bei der Zeitschrift *Kochkunst und Tafelwesen* eingereicht hatte, machte dieser Vorschläge für die Gestaltung einer Großküche.⁷⁰⁴ Auch Anderegg legte gesteigerten Wert auf helle Arbeitsräume, funktionales Mobiliar und hell geflieste Böden und Wände. Außerdem klang bei ihm bereits das tayloristische Prinzip einer auf effektive Arbeitsabläufe hin ausgerichteten Arbeitsplatzgestaltung an: „Eine Hotelküche kann nur dann auf der Höhe der Zeit bleiben, wenn sie sich alles das zu Nutzen macht, was einen bis in kleinste Detail geregelten Geschäftsgang herbeizuführen vermag.“⁷⁰⁵ Zwar bleibt die Frage, ob sich die in den Kochkunstzeitschriften vorgestellten Raumkonzepte letztlich auf Ideen der Lebensreformer zurückführen lassen, offen, da diesbezüglich eindeutige Stellungnahmen der Köche fehlen. Zumindest aber lässt sich sagen, dass die konzeptionellen Gedanken, die durch die Lebensreform und das Kunstge-

700 Vgl. ebd., S. 370 f.

701 Vgl. LUX, Joseph August: *Die moderne Wohnung und ihre Ausstattung*, Wien 1905, S. 50 f. Hierzu auch ULMER, Renate/BUCHHOLZ, Kai: *Praktische Haushaltsführung*, in: Ders. u. a. (Hrsg.): *Die Lebensreform*, Bd. II, S. 539 f.

702 LUX, *Die moderne Wohnung*, S. 51.

703 HESSLER, Haushalt, S. 372. Hierzu auch LEICHT-ECKARDT, Elisabeth: *Ausstattungsvarianten und Nutzungsformen von Küchen vom achtzehnten Jahrhundert bis heute*, in: Miklautz, Elfie/Lachmayer, Herbert/Eisendle, Reinhard (Hrsg.): *Die Küche. Zur Geschichte eines architektonischen, sozialen und imaginativen Raums*, Wien/Köln/Weimar 1999, S. 182–194.

704 Vgl. „Wie soll eine moderne Küche für den Großbetrieb in praktischer und hygienischer Beziehung gebaut und eingerichtet sein?“, in: KOCHKUNST, Jg. IX, 1907, S. 9–14.

705 Ebd., S. 9.

werbe bezüglich der zweckrationalen Gestaltung von Arbeitsräumen in Umlauf gebracht wurden, auf ein auch in der professionellen Gastronomie bestehendes Desiderat reagierten.⁷⁰⁶

Innerhalb der oft holistisch ansetzenden Reformvorstellungen der Lebensreform war die Umstellung auf eine „natürlichere Ernährung“ entweder Ausgangspunkt oder mindestens zentraler Aspekt eines grundsätzlichen Wandels der gesamten Lebensweise, der dazu dienen sollte, die Zivilisationsschäden moderner Lebensformen abzufangen.⁷⁰⁷ Gerade weil einzelne Strömungen der Lebensreformbewegung in Ernährungsfragen entschieden von den Positionen ernährungswissenschaftlicher oder gastronomisch tätiger Akteure abwichen und dadurch etablierte Konzepte des Essens radikal infrage stellten, sind sie innerhalb eines kulinarischen Diskurses als potenzielle Einflussgröße zu berücksichtigen.

Der Zuschnitt dieser Arbeit legt eine Beschränkung auf die Darstellung derjenigen Strömungen nahe, die sich besonders ausgiebig an dem Thema Ernährung abgearbeitet und in besonderem Maße eine Reform derselben vorangetrieben haben: der Vegetarismus und die Naturheilkunde. Für beide Strömungen war die von ihnen vorgestellte alternative Ernährungsweise Ansatzpunkt eines umfassenderen Reformkonzepts. Der daraus hervorgehende Begriff der ‚Ernährungsreform‘ darf daher nicht auf eine Umstellung auf Reformkost oder fleischlose Ernährung reduziert werden, sondern bezeichnet auch die hinter diesen Kostformen stehenden gesundheitlichen, ökologischen und sozioökonomischen Aspekte. Der Vegetarismus geht über diese begriffliche Einfassung sogar hinaus, weil er außer den genannten Motiven auch ethische, soziale und religiöse Beweggründe umfasst.⁷⁰⁸ Der Vegetarismus und die Naturheilkunde, die beide in Sachsen und in Dresden sehr präsent waren, sollen im Folgenden näher vorgestellt und exemplarisch hinsichtlich ihrer spezifischen kulinarischen Positionen befragt werden.

706 In den Kochkunstzeitschriften gibt es einen Beleg dafür, dass man sich hinsichtlich der Prozedur von Zubereitungen bisweilen auch an den Maßstäben serieller Produktion im Bereich des Kunstgewerbes orientierte. Der über moderne Pâtisserie schreibende Autor G. Herr führte in einem Beitrag aus: „Die auf diesem Gebiet [der Pâtisserie, B. K.] gelieferten Arbeiten beweisen, daß Gruber [ein zeitgenössischer Experte für das Ressort der Pâtisserie, B. K.] in seinem Werke nur die Wahrheit spricht, wenn er sagt, daß die Konditorei eigentlich ein Kunstgewerbe ist. Allein an den Zuckerkörben, die in den verschiedensten Variationen und Ausführungen geliefert werden, könnte mancher Kunstgewerbler lernen. Es wird hier nicht nur nach Mustern oder nach einem stets gleich bleibenden Schema gearbeitet, sondern immer wieder neue Formen und Ausführungen werden hier von berufenen Künstlern geliefert.“ „Einiges über das moderne Dekor in der Pâtisserie“, in: KOCHKUNST, Jg. XI, 1909, S. 30.

707 Vgl. SCHIPPERGES, Heinrich: Zur Theorie der Lebensordnung, in: Eden-Stiftung (Hrsg.): Lebensreform als ganzheitliche Daseinsgestaltung, Bad Oden 1986, S. 11–34.

708 Vgl. BAUMGARTNER, Judith: Ernährungsreform – Antwort auf Industrialisierung und Ernährungswandel. Ernährungsreform als Teil der Lebensreformbewegung am Beispiel der Siedlung und des Unternehmens Eden seit 1893, Frankfurt a. M. u. a. 1992, S.73 f.

4.2.1 Vegetarismus

Auch wenn die Wurzeln des Vegetarismus in Europa bis in die Antike zurückreichen, ist der moderne Vegetarismus ein Kind des 18. und 19. Jahrhunderts. Die auf Pythagoras zurückgehende Ablehnung von Fleischverzehr und Tieropferungen begründete sich aus religiösen Lehren der Seelenwanderung und der Wiedergeburt. Und obwohl die pythagoräischen Auffassungen von Plutarch und Ovid auch bis in die Zeit des entstehenden Christentums hinein tradiert wurden, fanden sie dort nur partiell Widerhall. In der christlichen Tradition und hier speziell in den koinobitischen und monastischen Gemeinschaften der Spätantike und des Mittelalters spielte der Fleischverzicht nur als Bestandteil einer zeitlich begrenzten Fastenpraxis eine Rolle. In den Status eines generellen Gebotes wurde er nicht gehoben.⁷⁰⁹ Erst im Kontext der humanistischen Rückbesinnung auf die Antike wurde die vegetarische Idee wiederbelebt. Wichtige Impulse verdankte der Vegetarismus Jean-Jaques Rousseaus (1712–1778) Erziehungsroman *Emile*, dessen Werbung für ein wieder zu entdeckendes Naturgefühl viele Leser dazu bewegte, sich einer auf Pflanzenkost basierenden Ernährung zuzuwenden. In Frankreich lieferte erstmalig Jean Antoine Gleizès (1773–1843) in seinem Hauptwerk *Thalysia oder das Heil der Menschheit* eine umfassende ethisch-kritische Auseinandersetzung mit dem Fleischkonsum, den er als „Tiermord“ geißelte. Im angelsächsischen Kulturraum gab es in puritanischen Kreisen schon länger die Tendenz, sich überwiegend fleischlos zu ernähren. Abstinenz und eine karge Diät waren Bestandteil einer „zum System gesteigerten ‚Werkheiligkei‘t“.⁷¹⁰ Absolute Fleisch- und Alkoholabstinenz wurde alsdann zum Glaubensprinzip einer im Jahr 1809 von William Cowherd (1763–1816) gegründeten Sekte mit dem Namen *Bible Christian Church*. Einige Mitglieder dieser Kirche riefen im Jahr 1847 in Manchester die *Vegetarian Society* ins Leben, die weltliche Muttergesellschaft aller später gegründeten Vegetariervereine.⁷¹¹

Ungefähr zur selben Zeit kämpfte Gustav Struve (1805–1870) an der Seite Friedrich Heckers im Zuge der badischen Aufstände für Pressefreiheit und die Gründung eines deutschen Parlamentes. Seit 1832 bekannte sich Struve, nachdem er Rousseaus *Emile* gelesen hatte, öffentlich zum Anhänger einer fleischlosen Ernährungsweise. Kurze Zeit später im Jahr 1833 veröffentlichte er den Roman *Mandaras Wanderungen*, die „erste vegetarische Tendenzschrift in deutscher Sprache“.⁷¹² Nachdem er infolge der Märzrevolution mehrere Jahre im amerikanischen Exil gelebt hatte, gründete er 1868 in Stuttgart mit etwa 20 Ge-

709 Nur von Franziskus von Assisi heißt es, dass er aus Achtung vor den Tieren auf den Fleischverzehr verzichtet hätte. Vgl. hierzu BAUMGARTNER, Judith: Vegetarismus, in: Kerbs/Reulcke (Hrsg.): Handbuch, S. 127f.

710 KRABBE, Gesellschaftsveränderung, S. 53. Den Begriff der ‚Werkheiligkei‘t‘ entlehnt Krabbe aus der weberschen Analyse der protestantischen Ethik.

711 Vgl. ebd., S. 52f.

712 Ebd., S. 55.

sinnungsgenossen einen vegetarischen Verein: die bis heute bestehende *Vegetarische Gesellschaft Stuttgart e.V.*⁷¹³

Als wichtiger Übermittler der englischsprachigen Schriften zum Vegetarismus fungierte der in Halle unterrichtende Realschullehrer Wilhelm Zimmermann (1819–1882).⁷¹⁴ Er war es auch, der 1843 mit der zweiten bedeutenden deutschen Schrift über den Vegetarismus: *Weg zum Paradies. Eine Beleuchtung der Hauptursachen des physisch-moralischen Verfalls der Culturvölker, so wie naturgemäße Vorschläge, diesen Verfall zu sühnen* weitere Generationen zum Vegetarismus anregte.⁷¹⁵

Bei Theodor Hahn (1824–1882) gab eine seit Kindheitstagen andauernde schwere Erkrankung den Ausschlag dafür, dass sich der gelernte Apotheker mit naturheilkundlichen Schriften auseinanderzusetzen begann. Er ging für einige Zeit bei dem Wasserheilkundler J. H. Rausse in die Lehre und übernahm 1854 die Naturheilanstalt *Auf der Waid* bei St. Gallen. Der immer wieder von Krankheitsschüben geplagte Hahn begann in Selbstexperimenten seiner Krankheit auf den Grund zu gehen. Als er eines Tages in Hufelands *Makrobiotik* las, dass der Genuss von Fleisch bei entzündlichen und fibrösen Krankheiten eine verderbliche Wirkung habe, begann er eine vegetarische Diät aufzunehmen, die sich, glaubt man seinen Krankheitsschilderungen, tatsächlich positiv auf sein Krankheitsbild auswirkte.⁷¹⁶ Auch Theodor Hahn tat sich durch ein umfangreiches Schrifttum hervor, das zwar nur geringe Resonanz fand, jedoch dem letzten der hier vorgestellten vegetarischen Pioniere, Eduard Baltzer, wesentliches Material für sein theoretisches Werk lieferte.

Der im sächsischen Hohenleina als Sohn eines Pfarrers geborene Eduard Baltzer (1814–1887) nahm wie sein Vater ein Theologiestudium auf, entfernte sich aber schon während des Studiums von zentralen Dogmen der christlich-protestantischen Lehre und wandte sich dem theologischen Rationalismus, einer protestantischen Erneuerungsbewegung, zu. Da er unter diesen Vorzeichen nicht für den Pfarrdienst zugelassen wurde, gründete er in Nordhausen eine eigene freireligiöse Gemeinde. Für den Nordhausener Wahlkreis saß er zudem während der Revolution von 1848/49 im Frankfurter Paulskirchenparlament und später in der preußischen Nationalversammlung. Angeregt durch einen Herrnhuter Prediger kam er in Kontakt mit den Schriften Theodor Hahns und begann fortan sich mit lebensreformerischen Gedanken zu beschäftigen. In den

713 Vgl. ebd., S. 54–59.

714 Zimmermanns Schlüsselerlebnis war keine Romanlektüre, sondern eine Strafmaßnahme. Nachdem er sich als Internatsschüler geweigert hatte, eine Wurst zu essen, die mit Eiern von Schmeißfliegen übersät war, hatte man ihm als Strafe einen mehrwöchigen Fleischentzug auferlegt. Zimmermann behielt diese Zeit in so guter Erinnerung, dass er sich wenige Jahre später – er hatte unterdessen auch Werke von P. B. Shelley und J. A. Gleizès gelesen – entschloss, gänzlich auf Fleischkost zu verzichten. Vgl. ebd.

715 Vgl. ebd. Hierzu auch BARLÖSIUS, Eva: Die Propheten und ihre Gefolgschaft. Lebensläufe und sozialstrukturelle Charakterisierung, in: Bucholz, Kai (Hrsg.): Die Lebensreform, Bd. I, S. 67–69.

716 Hierzu wie auch zu den anderen Biografien BARLÖSIUS, Eva: Naturgemäße Lebensführung. Zur Geschichte der Lebensreform um die Jahrhundertwende, Frankfurt a. M./New York 1997, S. 35–82, bes. 68–75.

Jahren 1867 bis 1872 veröffentlichte er sein vierbändiges Hauptwerk *Natürliche Lebensweise*, das zu einer der wichtigsten theoretischen Schriften des Vegetarismus in Deutschland avancierte. Am 21. Mai des Jahres 1867 gründete er gemeinsam mit vier Mitgliedern seiner Nordhausener Gemeinde den allerersten Verein für vegetarisch gesinnte Menschen auf deutschem Boden, den *Verein für natürliche Lebensweise*, der zwei Jahre später aufgrund seines Mitgliederzuwachses – er zählte inzwischen 106 Mitglieder – in *Deutscher Verein für natürliche Lebensweise* umbenannt wurde. Während die Vereinsbenennung noch nicht eindeutig auf eine vegetarische Anschauung schließen ließ, bezog man im Namen des Vereinsblatts klare Position, indem man im Titel *Vereinsblatt für Freunde der natürlichen Lebensweise (Vegetarianer)* die Gesinnung deutlich kennzeichnete.⁷¹⁷

Die Grundüberzeugungen, aus denen der zeitgenössische Vegetarismus abgeleitet wurde, können in drei Motivbündeln zusammengefasst werden: 1.) diätetisch-gesundheitliche, 2.) ethische und 3.) nationalökonomische Beweggründe. Unter letzteren wurden in der damaligen Argumentationsweise auch ökologische und sozialpolitische Teilaspekte subsumiert. Ebenso basierte der ethische Aspekt gleichermaßen auf philosophischen und auf religiösen Ansichten.

Das sich von ‚vegetus‘ (lat.: gesund) herleitende Wort ‚vegetarisch‘ deutet bereits darauf hin, dass der Vegetarismus im Kern eine diätetische Intention beinhaltet. Diesem Kernanliegen korrespondierte die damals aufkommende These, dass der Mensch von Natur aus ein Pflanzenfresser sei. Bezugnehmend auf die Forschungen Lamarcks und Darwins argumentierten daher vegetarisch gesinnte Autoren, darunter besonders Theodor Hahn, dass sich der vom Affen abstammende Mensch erst dann seinem Wesen entsprechend ernähre, wenn er ganz wie seine evolutionsbiologischen Vorfahren ausschließlich pflanzliche Nahrung zu sich nehme. Von medizinischer und ernährungsphysiologischer Seite wurde dem, insbesondere durch Rudolf Virchow,⁷¹⁸ entgegengehalten, dass die jüngeren Forschungen diesbezüglich eher andere Schlussfolgerungen nahelegten. Denn das menschliche Gebiss weiche, so Virchow, von dem des Affen in einer Weise ab, die zu der Vermutung führe, dieses sei nicht allein für den Verzehr pflanzlicher, sondern auch tierischer Kost ausgelegt.⁷¹⁹ Ebenfalls harsche Ablehnung durch die akademische Medizin erfuhr die von Vegetariern und Naturheilkundlern vertretene und auf Hufeland zurückgehende Auffassung, der Fleischverzehr sei Ursache verschiedener chronischer Erkrankungen des Nervensystems. Übereinstimmung bestand hingegen in der Zurückweisung der sogenannten Genuss- und Reizmittel wie Alkohol, Tabak, Kaffee und Tee, wobei auch hier namentlich Virchow geltend machte, dass es nicht auf ein generelles Verbot, sondern auf einen maßvollen Konsum dieser Stoffe ankäme.

Eine weitere speziell zur Zeit der Jahrhundertwende schwelende Auseinandersetzung bestand in der Frage nach dem menschlichen Eiweißbedarf. Die

717 Vgl. KRABBE, *Gesellschaftsveränderung*, S. 54–59.

718 Vgl. hierzu auch Kap. 4.1.2.1.

719 Vgl. ebd.

von Voit in seinen Kostmaßen als Bedarfsgrößen genannten Eiweißmengen wurden von Forschern wie Hindhede und Chittenden stark in Zweifel gezogen.⁷²⁰ Auch Heinrich Lahmann (1860–1905), Reformarzt und zugleich Gründer und Betreiber des berühmten *Lahmann'schen Sanatoriums* auf dem Weißen Hirsch bei Dresden, war davon überzeugt, dass zu hohe Eiweißmengen im Körper zu Vergiftungserscheinungen führen könnten.⁷²¹ In der Summe ging es den genannten Forschern darum, zu zeigen, dass der menschliche Eiweißbedarf ohne weiteres durch eine pflanzliche Ernährung abgedeckt werden könne.

Dieser auch für vegetarische Positionen in Beschlag genommene Versuch, die zeitgenössisch vorherrschende Eiweißdoktrin zu relativieren, ging Hand in Hand mit ökonomischen Legitimationsansätzen. Baltzer hatte schon 1881 in der Zeitschrift seines Vereins einen Beitrag veröffentlicht, in dem er die pro Pfund kalkulierten Preise von pflanzlichen Nahrungsmitteln denen von Rind-, Kalb- und Schweinefleisch gegenüberstellte und dabei die erhebliche Kostenersparnis, die eine rein pflanzliche Kost mit sich brachte, vor Augen führte. Vor dem Hintergrund, dass der Anteil der Nahrungsmittelkosten gemessen an den Gesamtlebenserhaltungskosten vor allem bei ärmeren Familien überproportional hoch war,⁷²² erblickte man in der vegetarischen Kostform ein probates Mittel, um der von Seiten der Ernährungswissenschaft konstatierten Unterernährung nicht zuletzt auch hinsichtlich des Proteinbedarfs beizukommen.⁷²³ Diesbezüglich existierten aus den Reihen der Vegetarier und Lebensreformer volkswirtschaftliche Überlegungen, die die zeitgenössische Warenökonomie der entstehenden Konsumgesellschaft infrage stellten. Der in Dresden beheimatete Schriftsteller und Obstzüchter Arthur Rothe (1867–1959) kritisierte, dass zu viele Produktionskapazitäten für die Herstellung „sozialschädlicher Waren“, womit er vor allem Fleisch und Alkohol meinte, verschwendet würden. Dem stellte er das Reformprogramm einer „industriellen Gartenstaat“-Kultur gegenüber.⁷²⁴ Das Axiom von den falschen Erzeugungsprioritäten besaß bereits eine gewisse Tradition in der vegetarischen Apologetik. Struve hatte schon 1869 unter Verweis auf einen Ausspruch Alexander von Humboldts argumentiert: „Die für den Menschen nothwendigen Nahrungspflanzen könnten [...] und zwar in zehnfacher Fülle, auf demselben Grund und Boden gepflanzt werden, auf welchem jetzt Viehfutter wächst.“⁷²⁵ Die kulturkritische Ideologie des zeitgenössischen Vege-

720 Hierzu Kap. 4.1.2.2 und 4.1.2.3.

721 Vgl. hierzu KRABBE, *Gesellschaftsveränderung*, S. 59–62.

722 Teuteberg schätzt diesen Anteil für eine preußische Arbeiterfamilie vor dem ersten Weltkrieg auf etwa 50–70 %. Vgl. TEUTEBERG, Hans Jürgen: Die tägliche Kost unter dem Einfluss der Industrialisierung, in: Ders./Wiegelmann, Günter: *Unsere tägliche Kost*, S. 345–361, bes. 359 f.

723 Laut Teuteberg sah die Ernährungssituation ärmerer Bevölkerungsschichten Ende des 19. Jahrhunderts so aus, dass im Vergleich zur Zeit um 1800 zwar weniger Cerealien, Kartoffeln und Gemüse sowie Pflanzenfette verzehrt wurden, allerdings genügte die zunehmende Aufnahme von Fleisch, Butter, Milch und Zucker noch nicht, um diesen Zustand chronischer Unterernährung zu überwinden. Hierzu ebd., S. 353.

724 Vgl. KRABBE, *Gesellschaftsveränderung*, S. 63–70.

725 STRUVE, Gustav: *Pflanzenkost. Die Grundlage einer neuen Weltanschauung*, Stuttgart 1869, S. 113. Solche volkswirtschaftlichen Argumente tauchten in modifizierter Form immer wieder in

tarismus lief, da sie dem technisch-zivilisatorischen Fortschritt nicht über den Weg traute,⁷²⁶ letztlich auf eine agrarromantische und in der Sache rückwärts-gewandte Gesellschaftsutopie hinaus. Deutlich tritt sie aus den Worten Theodor Hahns hervor: „je künstlicher und naturwidriger ein Volk lebt, je mehr steigern sich seine nicht wesentlichen, seine eingebildeten Bedürfnisse [...] je mehr seiner Glieder werden von der Cultur des Bodens, welcher ja einzig die Nährstoffe hervorbringt, abgelenkt und dem Handel und der Industrie zugewiesen; je mehr ein solches Mißverhältnis zwischen dem Landbau einerseits und dem Handel andererseits sich steigert, je näher rückt das betreffende Volk der Verarmung und seinem endlichen Untergang entgegen.“⁷²⁷ Die Gesellschaftsanalysen der vegetarischen Vordenker verlangten mehr oder weniger notwendig den Rückzug in ein agriculturales Leben.⁷²⁸

Der ethische Aspekt des Vegetarismus basierte in erster Linie auf der Achtung vor dem Tier. Das Verbot, Tiere zu essen bzw. zu töten leitete Baltzer einerseits aus der Artverwandtheit des Menschen mit dem Tier ab, andererseits aus der Annahme, der Mensch sei von seiner physiologisch-anatomischen Grundanlage her gar nicht zum Fleischverzehr bestimmt.⁷²⁹ Friedrich Jaskowski (1887–1914) deduzierte das moralische Gebot der Tierfleischabstinenz hingegen aus der im Menschen angelegten Fähigkeit zur Tierliebe, aus der heraus er sich letztlich selbst vervollkommen könne: „Wo aber ethischer Vegetarismus ist, da hat er seinen Grund darin, daß der betreffende Mensch, der sich aus der Art seiner Nahrung ‚ein Gewissen macht‘, seinem besseren Selbst zuwiderhandeln würde, äße er Fleisch.“⁷³⁰ Ein dritter Argumentationsstrang setzte bei der Hypothese an, der Tiermord sei Ursache dafür, dass Menschen zu Gewalt und kriegerischer Tyrannei in der Lage seien, da, so Theodor Hahn, die Konventionalisierung des Verzehrs geschlachteter Tiere den Menschen unempfindlich

den Schriften vegetarischer Autoren auf, u. a. bei Wilhelm Zimmermann, Theodor Hahn und Mikkel Hindhede. Sie behielten aber stets den Charakter des Fragmentarischen. Hierin kommt das eher eklektizistische Vorgehen zum Vorschein, dass die vegetarische Bewegung hinsichtlich ihrer theoretischen Fundierung an den Tag legte.

726 Vgl. ROHKRÄMER, Thomas: Lebensreform als Reaktion auf den technisch-zivilisatorischen Prozeß, in: Buchholz u. a. (Hrsg.): Die Lebensreform, Bd. I, S. 71–73. Die Frage, inwieweit der Vegetarismus und die Lebensreform eine insgesamt eher konservative oder eine progressive Strömung gewesen sei, wird diskutiert bei MERLIO, Gilbert: Die Reformbewegungen zwischen Progressismus und Konservatismus, in: Cluet, Marc/Repussard, Catherine (Hrsg.): „Lebensreform“. Die soziale Dynamik der politischen Ohnmacht, Tübingen 2013, S. 63–74.

727 Vgl. HAHN, Theodor: Das Paradies der Gesundheit, das verlorene und das wiedergewonnene, Köthen 1879, S. 321.

728 Eduard Baltzer fügte dem den Gedanken der Kollektivbewirtschaftung hinzu: „Der Gemeinschaftsgeist erfordert, daß wir die Erde als unser gemeinsames Eigenthum betrachten und behandeln, so gut wie Luft und Sonnenlicht.“ Den Privatbesitz von Grund und Boden betrachtete er als „Raub an der Erde“. BALTZER, Eduard: Ideen zur socialen Reform, Nordhausen 1873, S. 14. Vgl. hierzu auch KRABBE, Gesellschaftsveränderung, S. 63–70.

729 Vgl. ebd., S. 70.

730 JASKOWSKI, Friedrich: Philosophie des Vegetarismus, Berlin 1912, S. 127.

mache für den Wert des Lebens anderer Menschen.⁷³¹ Vegetarier, die sich dem Christentum zugehörig fühlten, verbanden die vegetarische Ethik zudem mit religiösen Transzendenzvorstellungen, indem sie wie beispielsweise Gustav Schlickeysen (1843–1893) die vegetarische Lebensweise zur wahrhaft praktizierten Einheit von Mensch, Natur und Gott und damit als die letztgültige Form der Religion exponierten. Eduard Baltzer lieferte schließlich die hermeneutische Grundlage, um die vegetarische Anschauung auch auf der Basis der biblischen Texte zu begründen.⁷³² Wie das Beispiel der von Baltzer gegründeten freireligiösen Gemeinde und des daraus hervorgegangenen *Vereins für natürliche Lebensweise* zeigt, tendierten viele Anhänger des Vegetarismus zu einer individualistischen religiösen Praxis, die mit den Vorstellungen der christlichen Orthodoxie nur noch partiell übereinstimmte.⁷³³

Die Tendenz zur Sezession erklärt Barlösius ausgehend von Untersuchungen zur Sozialstruktur des *Deutschen Vereins für naturgemäße Lebensweise* damit, dass vielen Anhängern traditionelle bürgerliche Werte im Gefolge der gesellschaftlichen Modernisierungsprozesse und eines in vielen Fällen vermutbaren sozialen Aufstiegs als nicht mehr zeitgemäß erschienen.⁷³⁴ Der überwiegende Teil der Vereinsmitglieder gehörte zu einer Schicht, die in den neuen Mittelstandsberufen tätig war. Die größte Gruppe stellten Lehrer und Künstler. Das Geschlechterverhältnis war sehr unausgewogen. Der Anteil der männlichen Mitglieder belief sich in den Jahren zwischen 1870 und 1900 auf durchschnittlich 80%, darunter wiederum überproportional viele aus der Altersgruppe zwischen 21 und 35 Jahren.⁷³⁵ Gemessen an den Mitgliederzahlen blieb die organisierte vegetarische Bewegung allerdings eine zahlenmäßig kleine Erscheinung. Seine bis zum I. Weltkrieg höchste Mitgliederzahl erreichte der inzwischen in *Deutscher Vegetarier Bund* umbenannte Verband im Jahr 1905 mit 1.550 Mitgliedern. Ein Grund für diese vergleichsweise geringe Mitgliederzahl könnten die relativ strikten Aufnahmebedingungen gewesen sein,⁷³⁶ weswegen viele lebensreformaffine Menschen es möglicherweise vorzogen in die etwas undogmatischeren Naturheilkundevereine einzutreten.⁷³⁷ Vegetarismus war des Weiteren ein soziales Phä-

731 Aus diesem, an Rousseau angelehnten Menschenbild, spricht der Gedanke, dass sich der Mensch durch fleischlose Ernährung einem ursprünglichen Naturzustand anverwandeln und dadurch zu einem friedlichen und glücklichen Dasein gelangen könne, in dem nicht nur die Menschen untereinander friedlich koexistierten, sondern auch das Individuum in harmonischem Einklang mit der Natur leben könne.

732 Vgl. BALTZER, Eduard: Die natürliche Lebensweise, Bd. IV: Vegetarianismus in der Bibel, Nordhausen 1872.

733 Vgl. KRABBE, Gesellschaftsänderung, S. 70–73.

734 Vgl. hierzu BARLÖSIUS, Naturgemäße Lebensführung, S. 98–172. Eine konzentrierte Darstellung findet sich in: BARLÖSIUS, Die Propheten, S. 68 f.

735 Vgl. ebd. Die Tatsache, dass die meisten Vereinsmitglieder dem Verein im Durchschnitt nur für einen Zeitraum von 4 Jahren angehörten, spricht laut Barlösius dafür, dass die Vereinsmitgliedschaft mit biographischen Orientierungsphasen zusammenfiel. Nach beruflicher und familiärer Konsolidierung erfolgte über kurz oder lang der Austritt.

736 Verlangt wurden neben der Fleisch- auch strikte Alkohol- und Tabakabstinenz.

737 Vgl. hierzu FRITZEN, Florentine: Gesünder leben. Die Lebensreformbewegung im 20. Jahrhundert, Stuttgart 2006, S. 40 f.

nomen, das sich vor allem in Großstädten abspielte. Über die Hälfte der Vereinsmitglieder lebte in Städten mit mehr als 100.000 Einwohnern. Besonders stark waren vegetarische Gruppen in Berlin, Hamburg, Leipzig und Dresden vertreten.⁷³⁸

In Dresden entwickelte sich seit den 1880er Jahren ein organisiertes Vereinsleben.⁷³⁹ Im Jahr 1881 wurde der ortsansässige Vegetarierversen gegründet.⁷⁴⁰ Allerdings scheint der Verein zahlenmäßig recht überschaubar aufgestellt gewesen zu sein. Eine verbandsinterne Statistik gibt für das Jahr 1900 33 Mitglieder an.⁷⁴¹ Um die Mitglieder der im Königreich Sachsen beheimateten Vereine besser zu vernetzen, wurde am 21. November 1909 mit dem *Vegetarierversband Sachsen* ein eigener Regionalverband gegründet, der mit dem *Vegetarierversband* auch über ein eigenes Verbandsorgan verfügte. Im Zuge der Verbandsgründung kam es zum Streit mit dem seit 1892 als Dachorganisation fungierenden *Deutschen Vegetarier Bund*⁷⁴² in der Frage, ob und wie die sächsischen Lokalvereine diesem angegliedert werden sollten.⁷⁴³ Die beiden zentralen Figuren der vegetarischen Szene in Dresden waren Georg Förster und seine Frau Martha Förster. Georg Förster war Schatzmeister des Dresdner Vereins, zeitweilig auch dessen Vorsitzender und zugleich Vertreter im *Deutschen Vegetarier Bund*. Martha Förster gründete 1810 den *Verein vegetarischer Frauen* in Dresden.⁷⁴⁴

Als einen Erfolg konnte es der Dresdner Verein verbuchen, dass in Dresden im Jahr 1908 der erste internationale Vegetarierkongress ausgerichtet wurde. Obwohl die Teilnehmerzahlen deutlich hinter den Erwartungen zurückblieben, wusste die *Vegetarische Warte* nicht ohne Stolz zu berichten, dass beim Kongress Vertreter aus Deutschland, England, Holland, Österreich, Spanien, Frankreich, Belgien und den Vereinigten Staaten zugegen waren. Auch von der lokalen

738 Überhaupt konzentrierte sich die vegetarische Bewegung stark auf den norddeutschen Teil und hier besonders auf das Gebiet Sachsens. Demzufolge war die sie vor allen in protestantisch und großstädtisch geprägten Räumen beheimatet, was seine Ursache möglicherweise, so Barlösius, darin haben könnte, dass in diesen Regionen religiöse Bindungen deutlich lockerer waren und dadurch weltanschauliche Sinnsuche in stärkerem Maße provoziert wurde. Vgl. BARLÖSIUS, *Die Propheten*, S. 68f.

739 Für die Hinweise zu nachfolgend zitierten Quellen zur Dresdner Vegetarierszene danke ich Claudia Pawlowitsch und Georg Jänecke.

740 Vgl. Adressbuch für Dresden und seine Vororte 1909, o. J., Teil II, Abschnitt V, S. 142.

741 Vgl. „Vereinsleben“, in: VEGETARISCHE WARTE, Jg. XXXIII, 1900, S. 86.

742 Der Deutsche Vegetarier Bund, der um die Jahrhundertwende etwa 20 Lokalvereine repräsentierte, war seinerseits ein Zusammenschluss des auf Baltzer zurückgehenden *Deutschen Vereins für naturgemäße Lebensweise* und dem *Deutschen Verein für harmonische Lebensweise*. Letzterer war 1879 von Maximilian Klein als Konkurrenzverein zum *Deutschen Verein für naturgemäße Lebensweise* gegründet worden mit der Absicht, den Vegetarismus etwas von der religiösen Tradition Baltzers loszulösen und in ein mehr akademisches Licht zu rücken. Vgl. BARLÖSIUS, *Naturgemäße Lebensführung*, S. 175f.

743 Vgl. „Offener Brief. An den deutschen Vegetarier Bund!“, in: VEGETARIER-BOTE, Jg. III, 1912, S. 50.

744 Vgl. ebd., S. 50f; ebenso: Adressbuch für Dresden und seine Vororte 1909, o. J., Teil II, Abschnitt V, S. 142 sowie Adressbuch für Dresden und seine Vororte 1911, o. J., Teil II, Abschnitt V, S. 148.

Presse wurde das Ereignis wohlwollend aufgenommen.⁷⁴⁵ Weniger Glück war dem Dresdner Ortsverein dagegen beschieden, als er sich gemeinsam mit dem sächsischen Verband und dem *Vegetarier Bund* bemühte, Teil der *Internationalen Hygiene-Ausstellung* zu werden, die im Jahr 1911 etwa 5 Mio. Besucher nach Dresden lockte und das Publikum über die Themen Hygiene, Krankheiten, Ernährung, Körperpflege oder Bevölkerungsentwicklung informierte.⁷⁴⁶ Die Verhandlungen zwischen dem prinzipiell an einer Zusammenarbeit interessierten Ausstellungskomitee und der Fraktion der Vegetarier – geplant war u. a. ein vegetarisches Restaurant – scheiterten in erster Linie an finanziellen Fragen.⁷⁴⁷

Dresden konnte in seinem Stadtgebiet eine Reihe von vegetarischen Restaurants vorweisen. Eine Adresstafel in der Zeitschrift *Vegetarische Warte* nennt für den Raum Dresden sechs Restaurants, aus deren Namen oft schon die vegetarisch-lebensreformerische Provenienz des Etablissements hervortritt: *Sanitas*, *Pomona*, *Daheim*, *Eintracht*, *Vegetarierheim*, *Thalysia*.⁷⁴⁸ Das Dresdner Adressbuch nennt mit *Hygieia* und *Quisisana* sogar noch zwei weitere vegetarische Restaurants.⁷⁴⁹ Diese Situation hatte sich bis 1912 nur leicht verändert. Im Dresdner Adressbuch finden sich die Namen: *Freya*, *Eintracht*, *Pomona*, *Jungborn*, *Heimdall* und *Thalysia*, wobei das *Pomona* unterdessen zwei Dependancen besaß. Das 1901 noch unter dem Namen *Vegetarierheim* laufende Restaurant hieß nun *Heimdall*. Diese für deutsche Verhältnisse überdurchschnittlich hohe Zahl an vegetarischen Speisehäusern⁷⁵⁰ wurde für die Betreiber der Einrichtung mithin zum Problem. Der Betreiber des *Quisisana*, Carl Eduard Rost, machte in einem Schreiben an das Gewerbeamt auf den hohen Konkurrenzdruck aufmerksam: „Nachdem aber in den letzten 2 bis 3 Jahren durch Conffirmierung [sic!] von weiteren vier oder fünf vegetarischen Restaurants (das meinige ist das zweitälteste) eine so übermäßig große Concurrenz geschaffen worden, die aus vollständiger Verkennung der thatsächlichen Verhältnisse seitens ihrer Gründer hervorgegangen ist, [...] ist mir die Erhaltung meiner Existenz durch mein Geschäft und danach und bis heute nur möglich gewesen unter den schweren

745 Vgl. „Internationaler Vegetariertag“, in: VEGETARISCHE WARTE, Jg. XLI, 1908, S. 214f.

746 Hierzu HEIDEL, Caris-Petra: Zentrum der Naturheilkunde, Hygienebewegung und gesundheitlichen Volksaufklärung, in: STARKE, Holger (Hrsg.): Geschichte der Stadt Dresden, Bd. III. Von der Reichsgründung bis zur Gegenwart, Stuttgart 2006, S. 213–215. Zur Rezeption der Ausstellung: VOGEL, Klaus/WINGENDER, Christoph: „...“, deren Besuch sich daher unter allen Umständen lohnt.“ Die I. Internationale Hygiene-Ausstellung 1911, in: Dresdner Geschichtsverein e.V. (Hrsg.): Große Ausstellungen um 1900 und in den zwanziger Jahren, Dresdner Hefte Bd. XLIII, Dresden 2000, S. 44–52.

747 Vgl. „Der Versuch einer internationalen Ausstellung über Vegetarismus“, in: VEGETARIERBOTE, Jg. III, 1912, S. 22.

748 Vgl. „Adressen-Tafel veget. Speisehäuser, Pensionen u. Naturheilanstalten mit veget. Diät“, in: VEGETARISCHE WARTE, Jg. XXXIV, 1901, S. 23.

749 Vgl. Adressbuch für Dresden und seine Vororte 1901, o. J., Teil IV, Verzeichnis der Berufsklassen, Gewerbetreibenden etc. S. 150.

750 Dresden hatte, wenn man die in der Adresstafel der vegetarischen Warte aufgelisteten Restaurants betrachtet, nach Berlin die zweithöchste Zahl an vegetarischen Speisehäusern. Vgl. „Adressen-Tafel veget. Speisehäuser, Pensionen u. Naturheilanstalten mit veget. Diät“, in: VEGETARISCHE WARTE, Jg. XXXIV, 1901, S. 23.

Opfern aus meinem Privatvermögen.“⁷⁵¹ Diese Konkurrenzsituation veranlasste einige Betreiber dazu, hinsichtlich des Getränkeangebots, das zur vegetarischen Lebensweise dazugehörnde Prinzip des Alkoholverzichts zu missachten. Friedrich August Petschick, der das *Daheim* bewirtschaftete, richtete sich mit folgender Anfrage an die für Schankkonzessionen zuständige Behörde: „Die bei mir einkehrenden Gäste verlangen zum größeren Theil stets Bier und da ich solches nicht verabreichen darf, besuchen dieselben mein Lokal nicht wieder. Da ich ohne Bierschank nicht weiter bestehen kann und mittellos werden würde, so bitte ich den hohen Rath [...] um geneigte Ertheilung der Konzession zum Bierverschank.“⁷⁵² Auch der schon erwähnte Carl Eduard Rost kam offensichtlich nicht umhin, sein Getränkesortiment bisweilen unauffällig zu erweitern. Denn im April des Jahres 1900 wurde er von der Stadtbezirksinspektion angezeigt, im Rahmen der Vorbereitungen für das 13. Deutsche Bundesschießen an 12 Herren des Schießausschusses Bier ausgeschenkt zu haben. Auf Nachfrage gab er zu, auch bei diversen anderen in seinem Haus stattgefundenen Vereinstreffen von Zeit zu Zeit Bier verkauft zu haben, darunter bei den Treffen der *Theosophischen Gesellschaft*, dem *Spiritistenverein* oder dem *Verein für Gesundheitspflege und arzneilose Heilweise*.⁷⁵³

Diese Beispiele veranschaulichen, dass die tatsächliche Nachfrage die vergleichsweise hohe Anzahl an vegetarischen Speiseeinrichtungen in Dresden nicht unbedingt rechtfertigte. Zumindest kamen deren Betreiber nicht umhin, gegenüber einem nicht auf die Anhänger der vegetarischen Lebensweise beschränkten Publikum Kompromisse einzugehen, weil dieses von sich aus nicht alle Einschränkungen in Kauf nahm, die die vegetarische Lehre abverlangte. Hier kollidierte das vegetarische Ideal mit der „Eigengesetzlichkeit“ des Marktes.⁷⁵⁴ Hermann Heinicke, der ehemalige Vorsitzende des Dresdner Vereins, beklagte dementsprechend 1903 in einem Artikel, dass das mangelnde Angebot an frischem Obst und Gemüse, die Umwandlung zweier vegetarischer Speisehäuser zu alkoholfreien Restaurants und eine z. T. „falsche Art und Weise der Zubereitung der Speisen durch reichliches Würzen“⁷⁵⁵ viele strenge Vegetarier verprelle. Zugleich forderte er dazu auf, die Speisehäuser stärker in die Informationsarbeit einzubinden und sie noch öfter nicht nur als Ort für Vereinstreffen, sondern auch für Diskussionsabende zu nutzen.⁷⁵⁶

Aus Heineckes Bericht geht die Bedeutung hervor, die die vegetarischen Restaurants für die gruppeninterne Vergesellschaftungsprozesse besaßen. Darüber hinaus dienten die Restaurants bis zum Aufkommen der Reformwarenhäuser als Ort, an dem Waren, die dem Produkt- und Qualitätsethos der Le-

751 StADD, Gewerbeakte Joseph Robert Carl Eduard Rost: Schreiben C. Eduard Rost an den Rat der Stadt Dresden, 13. Juni 1900, Bl. 28 f.

752 StADD, Gewerbeakte Friedrich August Petschick: Schreiben Friedrich August Petschick an den Rat der Stadt Dresden, 26. November 1903, Bl. 5 f.

753 StADD, Gewerbeakte Joseph Robert Carl Eduard Rost: Zahlungsaufforderung an Carl Eduard Rost durch Gewerbeamt, 4. Mai 1900, Bl. 26–27.

754 Vgl. hierzu auch BARLÖSIUS, *Naturgemäße Lebensführung*, S. 188 ff.

755 „Vereinsleben“, in: VEGETARISCHE WARTE, Jg. XXXVI, 1903, S. 548–549.

756 Vgl. ebd.

bensreformer entsprachen, vertrieben wurden.⁷⁵⁷ Wichtige Reformprodukte dieser Zeit waren Kleidung, Hygieneartikel und diverse Lebensmittel: Reformmargarine, Pflanzenfette, Südfruchtpasten, getrocknete Bananen, Nußbutter, Nußmus, Kakao, Schokoladen, ungeblauter Zucker, unpolierter Reis, Kaffeesurrogate, Speisewürze sowie Fruchtsäfte und Süßmost.⁷⁵⁸ Die Reformmargarine zeichnete sich dadurch aus, dass für ihre Herstellung ausschließlich pflanzliche und nicht gehärtete Öle oder Fette verwendet wurden. Besonders beliebt war Kokosnussbutter, deren Unverfälschtheit im Vergleich zu anderen Produkten leicht festgestellt werden konnte. Bei Obst und Gemüse interessierten sich die Lebensreformer vor allem für Verfahren der Haltbarmachung. Büchsenkonserven wurden dabei wegen ihrer geschmacksbeeinflussenden und teils gesundheitsschädlichen Eigenschaften weniger geschätzt. Breitere Zustimmung fanden dagegen Dörrgemüse sowie das „Weckglas“, das sich in den 1890er Jahren etablierte.⁷⁵⁹ Großer Beliebtheit erfreuten sich auch sogenannte Sterilisationsapparate, die das Einmachen von Obst ohne Zucker erlaubten, wodurch wiederum der natürliche Geschmack der Früchte besser erhalten blieb. Die ebenfalls seit den 1890er Jahren in größerem Stil anlaufende Produktion von Fruchtsäften war ein Ergebnis der Antialkoholbewegung. Sie wurde eine der tragenden Säulen der Reformwarenwirtschaft.⁷⁶⁰ Die Reformwaren trugen einerseits zur Diffusion und zur Popularisierung vegetarischer Ideen bei. Gleichzeitig führten sie in der Wahrnehmung der gesellschaftlichen Öffentlichkeit zu einer Reduzierung der vegetarischen Werteorientierung auf Ernährungs- und Kleidungsaspekte.⁷⁶¹

4.2.2 Die Naturheilkundebewegung

Die Anfänge der Naturheilkundebewegung gehen in Deutschland noch etwas weiter zurück als der Vegetarismus. Initiatoren der Bewegung waren die beiden aus Schlesien stammenden Bauern Vinzenz Prießnitz (1799–1851) und Johannes Schroth (1800–1851).⁷⁶² Während der erste Bekanntheit durch seine Wasserheilverfahren erlangte, kurierte Schroth, bewusst die Heilmethoden Prießnitz' kontrastierend, seine Gäste durch eine Diät aus altbackenen Semmeln, Brei und Gemüse. Sogar Wein gehörte ab und an zum Diätprogramm.⁷⁶³ Der Begriff

757 Vgl. BAUMGARTNER, Ernährungsreform, S. 115. Das erste Reformwarenhaus wurde 1887 von dem Lebensreformer Karl Braun in Berlin gegründet, wobei der Begriff „Reformhaus“ sich erst ab 1900 durchsetzte. Vgl. zur Reformwarenwirtschaft auch FRITZEN, Gesünder leben, S. 43–50.

758 Vgl. ebd., S. 43.

759 Dessen Erfinder, Johannes Weck, war selbst Vegetarier. Nicht nur deshalb warb er in den verschiedenen vegetarischen und naturheilkundlichen Zeitschriften für sein Konservierungsverfahren. Vgl. BAUMGARTNER, Ernährungsreform, S. 105–116.

760 Vgl. ebd.

761 Vgl. hierzu BARLÖSIUS, Naturgemäße Lebensführung, S. 188–190.

762 Vgl. KRABBE, Gesellschaftsveränderung, S. 78.

763 Vgl. HEYLL, Uwe: Wasser, Fasten, Luft und Licht. Die Geschichte der Naturheilkunde in Deutschland, Frankfurt a. M./New York 2006, S. 13–33.

„Naturheilkunde“ existierte noch nicht, als Prießnitz und Schroth mit ihren alternativen Heilverfahren begannen.⁷⁶⁴ Doch kommt es nicht von ungefähr, dass die Anfänge einer von medizinischen Laien betriebenen Heilkunde, die überdies in der Natur den Ausgangspunkt ihres Ansatzes sah, in eine Zeit fallen, in der sich die akademische Medizin gerade in einer Krise befand. Die im Gefolge der hufelandschen Makrobiotik Einfluss gewinnende romantische Medizin, die in ihren Erkenntnismethoden noch ganz und gar von der zeitgenössischen Naturphilosophie durchdrungen war,⁷⁶⁵ wurde erst zur Jahrhundertmitte hin von einer naturwissenschaftlich ausgerichteten Medizin abgelöst. Rudolf Virchow, der mit seiner Zellularpathologie bereits den neuen Weg eingeschlagen hatte, beklagte sich zu dieser Zeit, dass modernere Diagnoseverfahren wie das Abhören mit Stethoskop oder Untersuchungen mit dem Mikroskop bei einigen Ärzten noch immer als anrücklich galten.⁷⁶⁶ Ihren schlechten Ruf in der Bevölkerung verdankte die zeitgenössische Schulmedizin vor allem den unzulänglichen Behandlungsmethoden. Häufig kamen in der ersten Jahrhunderthälfte noch Heilverfahren zum Einsatz, die gemäß dem Konzept der Humoralpathologie darauf ausgelegt waren, körpereigene Säfte ins Gleichgewicht zu bringen. Die Arzneien, die man im Zuge dessen einsetzte, waren mitunter hochgradig toxisch und entbehrten hinsichtlich ihrer zielgenauen Wirksamkeit jedweder Untersuchung. Mit der seit der Jahrhunderthälfte neuausgerichteten klinischen Medizin setzte dann eine Phase des „therapeutischen Nihilismus“⁷⁶⁷ ein. Denn den Erkenntniszuwachsen auf der diagnostischen Seite korrespondierte keine Weiterentwicklung der therapeutischen Möglichkeiten, weswegen sich viele Ärzte und Mediziner hinsichtlich der Behandlung von Krankheiten oft auf eine abwartende Haltung verlegten. Diese Haltung ließ etliche enttäuschte Patienten zurück.⁷⁶⁸

Zu den Bedingungen, die zum Entstehen der Naturheilkunde beitrugen, gehörte auch, dass ein großer Teil der Bevölkerung nur sehr selten, d. h. allenfalls in akuten Notfällen, mit approbierten Ärzten in Berührung kam. Diese waren hauptsächlich in Städten niedergelassen und auch dort konnten sich nur die besser begüterten Oberschichten einen Arztbesuch tatsächlich leisten. Die für die ärmere Bevölkerung zuständigen Armenpraxen waren deshalb oft überlastet. Auf dem Land hingegen kümmerten sich eher handwerklich ausgebildete Wundärzte und Laienheiler um die Gebrechen der Erkrankten.

Vor diesem Hintergrund begann Prießnitz, der seine Behandlung mit kalten Bädern und Umschlägen an Tieren bzw. direkt an Kranken erprobt hatte, obwohl er keinerlei medizinisches Vorwissen besaß, eigene Heilmethoden zu propagieren – mit Erfolg, denn schon bald erfreute sich sein Bauernhof im nordböh-

764 Der Begriff kam erst in den 1850er Jahren auf und geht laut Krabbe auf den Militärarzt Lorenz Gleich (1798–1865) zurück. Vgl. REGIN, Cornelia: Selbsthilfe und Gesundheitspolitik. Die Naturheilbewegung im Kaiserreich (1889–1914), Stuttgart 1995, S. 27. Zur Geschichte des Begriffs vgl. JÜTTE, Robert: Geschichte der alternativen Medizin. Von der Volksmedizin zu den unkonventionellen Therapien von heute, München 1996, S. 31.

765 Vgl. hierzu Kap. 4.1.1.

766 Vgl. JÜTTE, Geschichte der alternativen Medizin, S. 27 f.

767 REGIN, Selbsthilfe und Gesundheitspolitik, S. 25.

768 Vgl. ebd., S. 23–27.

mischen Gräfenberg großer Beliebtheit bei Scharen von Patienten aller sozialen Schichten, die sich, wenn nicht Heilung, so doch eine erhebliche Linderung ihrer zumeist chronischen Beschwerden versprachen. Andere berühmte Naturheilkundler des 19. Jahrhunderts machten eine ähnliche Karriere: Schroth kurierte in direkter Nachbarschaft zu Prießnitz seine Patienten mit Hunger- und Durstkuren, die die Entschlackung von Darm und Nieren zum Ziel hatten. Der katholische Pfarrer Sebastian Kneipp (1821–1897) verfeinerte die von Prießnitz entwickelten Verfahren zu seiner berühmten „Kneipp-Kur“. Theodor Hahn setzte auf die vegetarische Diät. Der Färbereibesitzer Arnold Rikli (1823–1906) vertraute auf die therapeutische Wirkung von Licht, Luft und Sonne. Und der Buchhändler Adolf Just (1859–1936) verordnete die Anwendung von Heilerde. Zu diesen verschiedenen naturheilkundlichen Verfahren gesellten sich oft sportliche Leibesübungen, Atemübungen und Massagen.⁷⁶⁹ Die anfänglich „Wasserdoktoren“ genannten Naturärzte therapierten nicht auf der Basis wissenschaftlicher Naturerkenntnis, sondern ihrem natürlichen Instinkt folgend.⁷⁷⁰ Das System der Naturheilkunde fußte dabei auf zwei, stark an Hufelands Makrobiotik erinnernden Prämissen: zum einen die holistische Auffassung, dass jeder Teil des Körpers mit den übrigen Teilen in einem Zusammenhang stehe. Demnach wirkte sich der Defekt eines Körperteils zugleich nachteilig auf das Wohlergehen anderer aus. Dieses ganzheitliche Interpretationsparadigma erstreckte sich nicht nur auf körperinterne Wechselwirkungen, sondern auch auf körperlich-seelische Zusammenhänge sowie auf die Einflüsse, die eine bestimmte Umgebung auf Körper und Geist eines Menschen ausübt. Deswegen war es nur folgerichtig, dass die von der Naturheilkunde ausgehenden Reformimpulse auch eine Veränderung der die Menschen umgebenden Lebenswelt anstrebten. Zum anderen ging die Naturheilkunde von dem vitalistischen Konzept einer „Lebenskraft“ aus, die zugleich als „Selbtheilkraft“ in Erscheinung trete, indem sie im Krankheitsfall körpereigene Abwehr- und Restitutionsmaßnahmen initiiere.⁷⁷¹

Aus diesen beiden Prämissen resultierten therapeutische Konzepte, in deren Rahmen von der Verwendung synthetisch hergestellter Arzneien prinzipiell abgesehen wurde. Stattdessen wurden alle Bemühungen daran gesetzt, die körpereigenen Selbstheilungskräfte zu stimulieren und das Ausmaß schlechter Umwelteinflüsse zu reduzieren. Zu diesen negativen Einflussfaktoren zählte man schlechte hygienische Verhältnisse, körperlich und geistig einseitig belastende Tätigkeiten sowie eine mangelhafte Ernährung. Besonders der Konsum von Alkohol, Kaffee, Tabak und Fleisch galt in den Reihen der Naturheilkundler als Indikator einer sich generell verschlechternden Ernährung.⁷⁷² Zu den Therapieansätzen gehörte es, den Menschen eine dem „naturgemäßen Leben“ entsprechende, ausgewogene Lebensweise aufzuzeigen und diese in den Alltag zu integrieren. Um die naturheilkundlichen Ansätze zu popularisieren, entstanden

769 Vgl. ebd.

770 Vgl. JÜTTE, *Geschichte der alternativen Medizin*, S. 30.

771 Vgl. KRABBE, Wolfgang R.: *Naturheilbewegung*, in: Kerbs/Reulecke (Hrsg.): *Handbuch*, S. 78.

772 Vgl. KRABBE, *Gesellschaftsveränderung*, S. 79.

seit der Jahrhundertmitte Vereine, die die naturheilkundlichen Heilmethoden propagierten. Der *Centralverein für Naturheilkunde in Sachsen*, gegründet im Jahr 1872, war der erste Dachverband dieser an Zahl stetig steigenden naturheilkundlichen Vereine. Der *Centralverein* weitete sich zum überregional agierenden Verband aus. 1883 wurde er in *Deutscher Verein für Naturheilkunde und für volksverständliche Gesundheitspflege*, später in *Deutscher Bund der Vereine für naturgemäße Lebens- und Heilweise* umbenannt. Im Jahr 1889 umfasste dieser Dachverband 142 Lokalvereine mit 19.000 Mitgliedern. Diese Zahlen sollten in den kommenden Jahren noch erheblich anwachsen. 1913 repräsentierte der *Deutsche Bund* 148.000 Mitglieder, die in 885 Ortsvereinen organisiert waren.⁷⁷³ Die soziale Gewichtung der Vereinsmitglieder wurde im Gegensatz zur vegetarischen Bewegung weniger vom Mittelstand, sondern stärker von den unteren Erwerbschichten dominiert. 1912 versammelte der Verband 26.562 Arbeiter und 31.277 Handwerker in seinen Reihen, zusammen etwa 54% aller im *Deutschen Bund der Vereine für naturgemäße Lebensweise* erfassten Mitglieder. Weitere stark vertretene Berufsgruppen waren Beamte mit 21.630 Personen und Kaufleute mit 14.720 Personen. Lehrer waren mit 2.435 Vertretern vergleichsweise schwach repräsentiert.⁷⁷⁴

Die Vereine ermöglichten mittellosen Anhängern den Besuch naturheilkundlicher Sanatorien. Außerdem betrieben sie Aufklärungsarbeit durch Vortragstätigkeit und naturheilkundliche Schriften. Behandelt wurden vielfältige Themen wie Ernährung, Kleidung, Körperpflege, Sexualität, Säuglingspflege und Kindererziehung.⁷⁷⁵ Das naturheilkundliche Schrifttum reihte sich damit nahtlos in das immer beliebter werdende Genre der Ratgeberliteratur ein.⁷⁷⁶ Die Popularität und vergleichsweise hohe Reichweite naturheilkundlicher Schriften – allein die Verbandszeitschrift *Der Naturarzt*, die nur eine von 56 weiteren naturheilkundlichen Zeitschriften war, erreichte 1903 eine Auflage von 112.000 Exemplaren⁷⁷⁷ – war vielen Ärzten ein Dorn im Auge. Grund dafür war nicht zuletzt die in vielen naturheilkundlichen Vereinsorganen vehement geäußerten Vorbehalte gegenüber der klinischen Medizin.

Kritisiert wurde u. a. die an den Universitäten vermittelte mechanistisch-materialistische Auffassung von Krankheit, die die Komplexität des menschlichen Organismus und die Wechselwirkungen desselben mit seiner Umgebung in keinster Weise bei der Krankheitserschaffung berücksichtigte. Gegenstand der Kritik war ferner das Beharren auf medikamentösen Therapien und der damit

773 Vgl. KRABBE, *Naturheilbewegung*, S. 80 f.

774 Barlösius erklärt diese soziale Struktur damit, dass gerade die zum gesellschaftlichen Mittelstand aufschließen wollenden Schichten in der Bildungsarbeit der Naturheilkunde und dem damit verbundenen Wissenserwerb einen Weg hin zur kulturellen Verbürgerlichung sahen. Vgl. BARLÖSIUS, *Naturgemäße Lebensführung*, S. 237.

775 Vgl. REGIN, Cornelia: *Zwischen Angriff und Abwehr: Die Naturheilbewegung als medizinkritische Öffentlichkeit im Deutschen Kaiserreich*, in: Dinges, Martin: *Medizinkritische Bewegungen im Deutschen Reich (ca. 1870 – ca. 1933)*, Stuttgart 1996, S. 39–58, bes. S. 43 f.

776 Vgl. hierzu BREUSS, Susanne: *Praktische Texte. Ratgeberliteratur für die alltägliche Lebensführung*, in: Buchholz, Kai u. a. (Hrsg.): *Die Lebensreform*, Bd. I, Darmstadt 2001, S. 373–377.

777 Vgl. REGIN, *Naturheilbewegung als medizinkritische Öffentlichkeit*, S. 48.

verbundene „Arzneimittelaberglaube“. Besonders erbittert wurde der Kampf um den Impfwang ausgetragen. Auf der institutionellen Ebene warb man um stärkere Anerkennung der Naturheilkunde sowie um einen festen Platz derselben im bestehenden medizinischen Versorgungssystem.⁷⁷⁸

Die Reaktion der approbierten Ärzte konzentrierte sich in einer seit den 1890er Jahren geführten Kampagne gegen die „Kurpfuscherei“, an der neben Medizinalbeamten auch Ärztekammern und Ärzteverbände beteiligt waren. Im Rahmen der Kampagne wurden Vorträge und Ausstellungen abgehalten, um das Publikum vor den Gefahren der Laienmedizin zu warnen. Der Hauptvortrag lautete, dass die Laienmediziner zwar behaupteten, mit ihren Methoden ansteckende Krankheiten heilen zu können, tatsächlich aber damit zu deren Verbreitung beitragen. Das übergeordnete, sicherlich auch mit wirtschaftlichen Interessen verbundene Ziel der Kurpfuscherei-Kampagne war es, ein allgemeines Verbot der Laienpraxis zu erreichen. Der große Erfolg blieb allerdings aus. Zwar wurde mittels gesetzlicher Verordnungen der Wirkungsradius der naturheilkundlich verfahrenen Laienmediziner eingeschränkt, das Interesse beim breiten Publikum ließ jedoch nicht nach. Außerdem interessierten sich zunehmend mehr Ärzte für die teils recht erfolgreichen Behandlungskonzepte.⁷⁷⁹

In Sachsen besaß die Naturheilkundebewegung eine besonders große Anhängerschaft. Von den um 1900 rund 91.000 organisierten Naturheilkundeanhängern lebten knapp 25.000 in Sachsen. Besonders zahlreich waren die Mitglieder naturheilkundlicher Vereine in Leipzig (2.930) und Chemnitz (2.780) vertreten. In Dresden war ihre Zahl etwas kleiner (1.300).⁷⁸⁰ Die vergleichsweise hohe Popularität und die ungewöhnlich schnelle Ausbreitung der Naturheilkundebewegung wurde in Sachsen dadurch begünstigt, dass die Bevölkerungszahl in den Städten infolge der stark wachsenden, industriell geprägten Wirtschaftsstruktur und der dichten Besiedelung rasch anstieg. Durch die Urbanisierung kamen immer mehr Bevölkerungsteile mit der therapeutisch enttäuschenden Schulmedizin in Kontakt.⁷⁸¹ Zudem nahmen in den städtischen Zentren die gesundheitlichen Probleme ausgelöst durch mangelhafte hygienische Zustände zu und sensibilisierten die Bevölkerung möglicherweise gerade

778 Vgl. ebd. 44–48. Ein Ausdruck dieser Bemühungen war die Forderung nach Einrichtung universitärer Lehrstühle für Naturheilkunde. Im Jahr 1894 äußerte der Landtagsabgeordnete Max Schubert, Vertreter der antisemitisch eingestellten Deutschen Reformpartei, im Rahmen einer Plenardebatte um die Förderung naturheilkundlicher Therapien durch die Krankenkassen erstmals das Ansinnen, an der Universität Leipzig einen Lehrstuhl für Naturheilkunde zu installieren. Das gleiche Anliegen formulierte ein Jahr später der naturheilkundliche Ortsverein Leipzig-Reudnitz im Rahmen einer an das Kultusministerium gerichteten Petition. Diesem abschlägig beschiedenen Antrag folgten weitere, die jedoch aufgrund von Gutachten der medizinischen Fakultät Leipzig immer wieder abgelehnt wurden. Vgl. LIENERT, Marina: „Naturheilkunde ist keine Wissenschaft“. Naturheilvereine, Ortskrankenkassen und Parteien in den Auseinandersetzungen um die Errichtung eines Lehrstuhls für Naturheilkunde an der Universität Leipzig (1894–1924), in: Dinges, Martin (Hrsg.): *Medizinkritische Bewegungen*, S. 59–79.

779 Vgl. REGIN, *Naturheilbewegung als medizinkritische Öffentlichkeit*, S. 45–53.

780 Vgl. BARLÖSIUS, *Naturgemäße Lebensführung*, S. 232f.

781 Vgl. REGIN, *Medizinkritische Öffentlichkeit*, S. 40.

hier für eine Verbesserung der präventiven und therapeutischen Möglichkeiten.⁷⁸²

Ein Effekt dieser maßgeblich durch die Naturheilkundebewegung vorangetriebenen Gesundheitskultur war das Aufkommen von Sanatorien und Heilbädern.⁷⁸³ Im Raum Dresden entwickelte sich eine ganze Landschaft solcher naturheilkundlichen Sanatorien.⁷⁸⁴ Die beiden berühmtesten unter ihnen waren das *Bilz Sanatorium* und *Dr. Lahmanns Sanatorium Weißer Hirsch*. Die Namensgeber der beiden Heilanstalten waren zugleich wichtige Protagonisten und Impulsgeber der Naturheilkundebewegung.

Friedrich Eduard Bilz (1842–1922)⁷⁸⁵ hatte 1882 ein Buch mit dem Titel *Das menschliche Lebensglück. Ein Wegweiser zu Gesundheit und Wohlstand durch die Rückkehr zur Natur* veröffentlicht. Darin breitete Bilz seine Gedanken aus über die Verbesserung der sozialen Verhältnisse durch eine natürlichere Lebensweise aller Gesellschaftsmitglieder und eine gerechtere Verteilung der Güter. Kleine Gemeinden, die sich aus Ein- und Zweifamilienhäusern zusammensetzten, sollten gemeinwirtschaftlich die subsistenznotwendigen Güter produzieren. Bilz schwebte ferner eine Begrenzung der täglichen Arbeitszeit auf vier bis acht Stunden vor, ermöglicht durch den Einsatz neuartiger, maschineller Technik. Mit diesen und anderen gesellschaftsutopischen Gedanken stieß er auf Anklang in der Gemeinde der Naturheilkundeanhänger.⁷⁸⁶ Das Buch fand eine erkleckliche Leserschaft und erschien ein Jahr später in einer neuen Auflage, die Bilz um einen Anhang mit Gesundheitsregeln und Ratschlägen zur Behandlung von häufig vorkommenden Krankheiten erweitert hatte. Auf Anraten eines aktiven Förderers der sächsischen Naturheilkundeszene, Johann von Zimmermann (1820–1901), wurde im Rahmen der dritten Auflage der stark erweiterte naturheilkundliche Anhang separat unter dem Titel *Das neue Naturheilkundeverfahren* publiziert. Diese vom Volksmund bald „Bilz-Buch“ getaufte Monografie entwickelte sich zum meistgelesenen naturheilkundlichen Werk jener Jahre und

782 Vgl. MENZHAUSEN, Joachim: Dresdner Reformbewegung nach 1900, in: Dresdner Geschichtsverein e.V. (Hrsg.): Reformdruck und Reformgesinnung. Dresden vor dem I. Weltkrieg, Dresdner Hefte 36, Dresden 1993, S. 3.

783 Zur Geschichte der Kurbäder in Sachsen vgl. RÜDIGER, Bernd/REINHOLD, Dieter: Vom Wasserbad zur Heilkur. Entwicklungswege zur Prävention und Rehabilitation in Sachsen, Chemnitz 1995, S. 59–97.

784 In und um Dresden existierten acht naturheilkundliche Heileinrichtungen, vgl. LIENERT, Marina: Naturheilkundiges Dresden, Dresden 2002, S. 33–116.

785 Bilz, geboren in Arnsdorf, entstammte ärmlichen Verhältnissen. Nach seiner Lehre ging er nach Meerane, um dort als Handwebergeselle zu arbeiten. Wenige Jahre später wechselte er den Beruf und eröffnete einen Kolonialwarenladen. Zu dieser Zeit kam er in Kontakt mit naturheilkundlichen Schriften. Außerdem trat er dem 1872 gegründeten Meeraner Verein für Gesundheitspflege und Naturheilkunde bei. Da sein Geschäft gut lief, fand er genug Zeit, seine autodidaktisch erworbenen Einsichten über Naturheilkunde und seine Auffassungen von der Umgestaltung des gesellschaftlichen Zusammenlebens niederzuschreiben. Vgl. LIENERT, Naturheilkundliches Dresden, S. 94–99.

786 Weiterführend zu Bilz' sozialtheoretischen Ansichten KERBS, Diethart: Die Welt im Jahre 2000. Der Prophet von Oberlößnitz und die Gesellschafts-Utopien der Lebensreform, in: Buchholz u. a. (Hrsg.): Die Lebensreform, S. 61–65.

wurde bis 1938 in zwölf Sprachen übersetzt und über 3,5 Mio. mal verkauft. Finanziell durch den großen Erfolg seines Buches gut ausgestattet, zog Bilz 1889 nach Dresden und erwarb, da die Dresdner Wohnung für die Familie und den von ihm betriebenen Verlag bald zu klein wurde, das in der Oberlößnitz gelegene strubelsche Anwesen mit Weinberg, Teichen und einer eigenen Quelle. Dieses Anwesen baute er in den kommenden Jahren zu einem prosperierenden Sanatorium aus. Den in Radebeul lebenden Stabsarzt Julius Hermann Päßler betraute er mit der ärztlichen Leitung. Päßler oblag vor allem die Aufgabe, die Patienten einer Voruntersuchung zu unterziehen, um festzustellen, ob diese im Sanatorium behandelt werden durften.⁷⁸⁷ Alle weiteren therapeutischen Maßnahmen verordnete Bilz selber. Dabei beließ er es nicht bei den klassischen Naturheilverfahren, sondern bezog auch Behandlungen mit Bestrahlungsgeräten, Lichtkästen, Diathermiebädern und Massageapparaten ein. Seine Auffassung von einer gesunden Ernährung verdichtete er in einem kleinen, auf den Speisekarten des Sanatoriums abgedruckten Spruch: „Frohen Sinnes mäßig essen/Kauen dabei nicht vergessen/Heißes und sehr Kaltes meiden/Schützt uns vor vielen Leiden.“⁷⁸⁸ Die von ihm entwickelte und in Zusammenarbeit mit dem Getränkeproduzenten Franz Hartmann produzierte Bilz-Brause, hergestellt aus Südfrüchten und heimischen Obstsorten, wurde erfolgreich an den Markt gebracht. Im Jahr 1904 beschloss man die Namensänderung in Sinalco-Brause. Es folgten weitere „Bilz-Produkte“, von denen vor allem die „Bilz-Nährsalze“ hohe Verkaufszahlen erreichten. Bilz' kommerzieller Erfolg mit Produkten wie der Sinalco-Brause und die immer luxuriöser werdende Ausstattung seines Sanatoriums brachten ihm einen schlechten Leumund bei den Naturheilkundeanhängern ein.⁷⁸⁹ Seine unkonventionellen und sehr umstrittenen Behandlungsmethoden wiederum setzten ihn nicht nur der harschen Kritik der Schulmediziner aus, sondern führten sogar zu einigen Strafanzeigen.⁷⁹⁰ Dennoch erfreute sich sein Sanatorium, das im Raum Dresden mit ca. 180 Betten das zweitgrößte nach *Lahmanns Sanatorium* war, außerordentlich großer Beliebtheit.⁷⁹¹

Auch über das Lahmannsanatorium ergoss sich trotz aller Prominenz die Häme akademischer Mediziner. Anlässlich eines Kuraufenthalts des kaiserlichen Neffen in der lahmannschen Heilanstalt im Jahr 1902 krittelte die *Deutsche Medizinische Wochenschrift*: „Wenn ausserhalb der Wissenschaft stehende ‚Größen‘

787 Patienten mit geistigen oder ansteckenden Krankheiten durften, obwohl in Sachsen Kurierfreiheit herrschte, nicht in Sanatorien behandelt werden. Vgl. ebd., S. 101.

788 Zit. aus LIENERT, *Naturheilkundliches Dresden*, S. 105. Die Sanatoriumskost war nicht ausschließlich vegetarisch, stattdessen war für jeden Tag sowohl ein fleischhaltiges als auch ein vegetarisches Menü vorgesehen. Vgl. BILZ, Friedrich Eduard: *Bilz' Gesundheitskochbuch. Ein Leitfaden zur Herstellung gesunder Speisen; mit besonderer Berücksichtigung der vegetarischen Kost*, hrsg. und mit einem Anhang versehen von Helfricht, Jürgen/Krickau, Wilfried, Teil-Nachdr. der Ausgabe Leipzig 1910, Dresden 1999.

789 Vgl. HEYLL, *Wasser*, S. 159–161.

790 Vgl. LIENERT, Marina: *Naturheilkunde und Schulmedizin. Das Dresdner Beispiel*, in: *Dresdner Geschichtsverein e. V. (Hrsg.): Gesundheitswesen in Dresden, Dresdner Hefte 113*, Dresden 2013, S. 33.

791 Vgl. LIENERT, *Naturheilkundliches Dresden*, S. 102.

wie Lahmann von höchsten Stellen mit derartigen ungewöhnlichen Vertrauensbeweisen ausgezeichnet werden, muss sich natürlich für das große Publikum jeder an ärztliche Leistungen zu legende Massstab vollends verwirren.⁷⁹² Obwohl der aus Bremen stammende Johann Heinrich Lahmann (1860–1905) im Gegensatz zum Laienpraktiker Bilz ein Medizinstudium absolviert hatte und Lahmann sein therapeutisches Konzept auf eine wissenschaftliche Grundlage stellte, wurde er von der schulmedizinischen Fachpresse, ob seiner Nähe zur Naturheilkunde, immer mit Argwohn betrachtet.⁷⁹³

Seine Vorliebe für naturheilkundliche Behandlungsmethoden hatte Lahmann bereits während seines Studiums in Heidelberg entdeckt. Nachdem er dieses absolviert hatte, ließ er sich zunächst in Stuttgart nieder, bevor er 1886 dem Angebot Johann von Zimmermanns folgend die ärztliche Leitung seiner Naturheilanstalt in Chemnitz übernahm. Lahmann, der jedoch über die Zusammenarbeit mit von Zimmermann bald unzufrieden war, strebte danach eigenständig zu arbeiten. Die Möglichkeit bot sich ihm, als er auf dem Weißen Hirsch bei Dresden auf das marode *Fridabad* stieß. Dort eröffnete er im Januar 1888 mit zehn weiteren Mitarbeitern *Lahmanns physiatisches Sanatorium*. Die Zahl der Gäste stieg von anfänglich 500 pro Jahr auf rund 4000 im Jahr 1905. Seine Heilmethoden versammelten die gängigen Methoden der Naturheilkunde: Luft- und Lichtbäder, Wasseranwendungen, Massagen, Gymnastik sowie eine spezielle Diät.

In seinem Krankheitskonzept unternahm er den Versuch, die Entstehung der modernen Zivilisationskrankheiten ausgehend von einer Grundursache zu erklären. Diese erblickte er, wie es der Titel seines bekanntesten Werks *Die Diätetische Blutentmischung als Grundursache aller Krankheiten* bereits verrät, in einer durch schlechte Ernährung verursachten falschen Zusammensetzung des Blutes.⁷⁹⁴ Lahmanns Erkenntnisse über die Mineralstoffe lieferten einen wichtigen Forschungsbeitrag zur menschlichen Ernährung und antizipierten, obwohl sie noch nicht die lebenswichtige Bedeutung von Vitaminen beschrieben, wichtige Empfehlungen der späteren Ernährungsforschung. Lahmann führte seine wissenschaftlichen Untersuchungen in einem eigens auf dem Weißen Hirsch errichteten Laboratorium durch. Nach seinem Tod im Jahr 1905 führte der schwedische Chemiker Ragnar Berg (1873–1956) diese Untersuchungen weiter. Lahmanns und Bergs Forschungen führten dazu, dass in der Ernährungswissenschaft die einseitig Fixierung auf Kalorienwerte überwunden wurde.⁷⁹⁵ Des Weiteren übertrug Lahmann seine Erkenntnisse in ein eigenes diätetisches Konzept, das zum Bestandteil seiner Behandlungspraxis wurde. Der bekannte Ernährungsreformer Max Bircher-Benner, der bei Lahmann hospitierte, erhielt wesentliche Anregungen von der lahmannschen Kostform.⁷⁹⁶ Lahmann verdankte seine Bekanntheit nicht nur seinem Sanatorium. Ähnlich wie Bilz besaß er

792 Zit. aus LIENERT, Marina: Naturheilkunde und Schulmedizin, S. 26.

793 Vgl. LIENERT, Naturheilkundliches Dresden, S. 53–56.

794 Vgl. ebd., S. 43f.

795 Vgl. HEYLL, Wasser, S. 193–195.

796 Vgl. LIENERT, Naturheilkundliches Dresden, S. 44–46.

auch kaufmännisches Geschick. Seine Nährsalzpräparate, sein spezieller Nährsalzkakao und die von ihm entwickelte „Reformwäsche“ entwickelten sich zu gefragten Produkten der Reformwarenwirtschaft.⁷⁹⁷

4.2.3 Kulinarische Positionen

Entgegen der Option, Vegetarismus und Naturheilkunde als genussabgewandte, asketische Lebensformen zu interpretieren,⁷⁹⁸ wird hier die Ansicht vertreten, dass, obwohl in den Reihen der Lebensreformer die konventionelle Gourmandise mit Argwohn betrachtet wurde, dennoch eine spezifische Form kulinarischen Genusses kultiviert wurde. Krabbe hat für den modernen Vegetarismus nachgewiesen, dass dieser hedonistische Anliegen inkludierte. Mit Hinweis auf Ideologeme in den Schriften Theodor Hahns, Richard Ungewitters, Arthur Rothes oder Julius Sponheimers macht Krabbe deutlich, dass sich Enthaltsamkeit und Genuss in den Augen der zeitgenössischen vegetarischen Vordenker nicht ausschlossen. Die vegetarische Lebensweise und die vegetabile Diät seien, da sie ein gesundes und langes Leben versprächen, letztlich Instrument eines auf Langfristigkeit hin angelegten Lebensgenusses.⁷⁹⁹ In dieser Auffassung ist die vegetarische Ernährung zwar noch Mittel zum Zweck, sodass der kulinarische Genuss nicht als Eigenwert hervortritt, aber sie bringt die hermeneutische Leistung der vegetarischen Vordenker, Genuss im Kontext ihrer Weltanschauung neu auszubuchstabieren und umzudeuten, zum Ausdruck. Innerhalb der vegetarischen Ernährungsweise können, obschon diese viel stärker als andere Kochtraditionen im Dienste diätetischer Erwägungen stand, auch Hinweise für eine genussorientierte Speisengestaltung ausgemacht werden. Diese sollen im Folgenden anhand zweier Kochbücher aus dem Kontext der Lebensreformbewegung nachvollzogen werden. Untersucht werden zum einen Eduard Baltzers in vielen Auflagen erschienenen und in vegetarischen Kreisen sehr gefragtes *Vegetarisches Kochbuch*⁸⁰⁰ sowie – stellvertretend für die Naturheilkunde – Elise Starkers *Hygieinisches Kochbuch*,⁸⁰¹ in welchem die Autorin Rezepte aus *Lahmanns Sanatorium* zusammengetragen hatte. Folgende Aspekte stehen vor allem im Blickfeld der Untersuchung: 1.) Kriterien der Lebensmittelauswahl, 2.) Besonderheiten im Bereich der Zubereitung, 3.) Spezifika des Mahlzeitenarrangements und 4.) Aromatisierung.

797 Vgl. HEYLL, Wasser, S. 195.

798 So etwa BARLÖSIUS, Naturgemäße Lebensführung, S. 184 f.

799 Vgl. KRABBE, Gesellschaftsveränderung, S.66 f.

800 BALTZER, Eduard: Vegetarisches Kochbuch für Freunde der natürlichen Lebensweise, neu bearb. von Karl Lentze, 16. verbesserte und vermehrte Aufl. Leipzig 1908. Zur Rezeption des Kochbuchs in Vegetariereisen vgl. ebd., Vorwort. Außerdem: BARLÖSIUS, Naturgemäße Lebensführung, S. 185, Anm. 8.

801 STARKER, Elise: Hygieinisches Kochbuch zum Gebrauch für ehemalige Curgäste von Dr. Lahmanns Sanatorium auf Weißer Hirsch bei Dresden, 4. Aufl., Dresden 1896.

4.2.3.1 Eduard Baltzer – *Vegetarisches Kochbuch*

Karl Lentze, der nach Baltzers Tod die Herausgabe des *Vegetarischen Kochbuchs* besorgte, erläuterte im Vorwort die Intention des Buches mit folgenden Worten: „Das vorliegende Buch soll eine Brücke bilden von der sogenannten gemischten Kost zu der reineren naturgemäßerer Früchte- und Pflanzenkost. Es sucht daher anzuknüpfen an die Gebräuche der Fleischküche und kommt der üblichen Geschmacksrichtung möglichst entgegen. Denn nur das, was dem Gaumen zusagt, ist wohlbekömmlich.“⁸⁰² Lentze hob nicht nur die Notwendigkeit der Schmackhaftigkeit vegetarischer Ernährung hervor. Er wies ferner darauf hin, dass das *Vegetarische Kochbuch* bewusst auf kulinarische Gepflogenheiten jener Zeit rekurrierte, um denjenigen, die einen Wechsel zur vegetarischen Lebensform erwogen, den Übergang zu erleichtern.

Der Einleitungsteil des *Vegetarischen Kochbuchs* ging außerdem auf mögliche Verständnisfragen zur vegetarischen Ernährung ein. Das Anliegen des Vegetarismus formulierte Baltzer zunächst aus kulturanthropologischer Perspektive: „Die Freunde der natürlichen Lebensweise gehen davon aus, daß die Natur den Menschen so organisiert hat, daß er ursprünglich seine Speise vorfinden und roh genießen konnte.“⁸⁰³ Obwohl Baltzer die Rohkost in den Vordergrund seiner Diät stellte, wurde dem Kochen und Erhitzen von Speisen eine gewisse Berechtigung keineswegs abgesprochen. Dem Leser sollte jedoch vermittelt werden, dass der Mensch für seine Existenz prinzipiell nicht viel mehr benötige als die zu Brot verarbeitbaren „Halm- und Körnerfrüchte“ sowie Wasser und Obst als „Zukost“.⁸⁰⁴ Die strenge, lediglich auf Brot, Nüssen und Obst beruhende vegetarische Kostform stellte gewissermaßen den Gipfel der naturgemäßen Ernährungsweise dar. Dieses Ernährungskonzept, führte Baltzer aus, werde jedoch nur von dem harten Kern der Vegetarier befolgt.⁸⁰⁵ Baltzer unterschied von dieser Gruppe den „erweiterten Nährkreis“ für den der Verzehr von tierischen Produkten wie Milch, Ei und Honig als zulässig eingestuft werden konnte, „sofern deren Genuß ohne Schmerzen oder gar Lebensverlust der betreffenden Tiere möglich“ sei.⁸⁰⁶ Gleichwohl setze sich, so Baltzer, bei vielen, die die vegetarische Lebensweise übernommen hätten, mit der Zeit die Einsicht durch, dass für den massenhaften Verzehr dieser Nahrungsmittel ebenfalls Tiere sterben müssten, sodass es daher statthafter sei, auch auf diese zu verzichten.

Ausgehend von diesen Prämissen, die auf einer grundsätzlichen Ebene die Auswahl möglicher Lebensmittel regelten, ging Baltzer auf weitere Auswahlkriterien ein. So sehr der Verzehr der „instinktwidrigen Genußmittel“ abgelehnt werde, erläuterte er, so sehr komme es auf den „feinen Wohlgeschmack“ der

802 Vgl. BALTZER, *Vegetarisches Kochbuch*, Vorwort.

803 Ebd., S. 1.

804 Vgl. ebd., S. 1.

805 Die heute übliche Bezeichnung dieser Ernährungsform als „vegane Ernährung“ taucht in diesem Zusammenhang noch nicht auf.

806 Ebd., S. 3.

natürlichen, also im Sinne der vegetarischen Ernährung erlaubten Nahrungsmitteln an.⁸⁰⁷

Der Wohlgeschmack der vegetarischen Ernährung sollte vor allem durch die Beachtung besonderer Kriterien bezüglich der Zutatenauswahl erzielt werden. Baltzer gab dem Leser dazu einige Ratschläge an die Hand. So sei darauf zu achten, dass Milch nicht von kranken Kühen stamme bzw. durch die Verfälschungsmethoden von Lebensmittelbetrü gern qualitativ beeinträchtigt sei. Als wenig bekömmlich oder sogar schädlich erweise sich zu stark gesalzener und gewürzter bzw. zu stark gealterter Käse. Butter sollte nach Möglichkeit weder gesalzen noch gefärbt sein. Als Ersatzprodukte für tierische Butter empfahl Baltzer diverse Pflanzenöle wie Olivenöl, Mohnöl, Buchöl, Rübenöl oder Erdnussöl. Margarine käme als Buttersurrogat hingegen nicht in Frage, da sie oft Fette von getöteten Tieren enthalte. Eine Ausnahme bildeten pflanzliche Margarinen, wie sie von der Firma *H. Schlinck & Co.* hergestellt würden, oder die von diversen Händlern vertriebene Kokosnussbutter.⁸⁰⁸

Hinsichtlich der Gemüse gab Baltzer lediglich eine falsche Dün gung als qualitätsbeeinträchtigen den Aspekt an. Ansonsten beschränkte er sich weitestgehend auf die kulturhistorische Einordnung einiger Gemüsesorten. Besondere Wertschätzung brachte er grünem Spinat entgegen. Seine blutreinigende und verdauungsunterstützende Wirkung sowie sein hoher Eisengehalt prädestinierten ihn als Nahrungsmittel für die heranwachsende Jugend. Zwiebeln und Lauch empfahl er wegen ihrer belebenden Wirkung. Auch über den Gebrauch von Dörrgemüsen äußerte er sich positiv.⁸⁰⁹

Allerdings relativierte er an anderer Stelle die Bedeutung des Gemüses für die vegetarische Ernährung: „Der strengere Vegetarier wird indes keinen so ausgedehnten Gebrauch von ihnen [den Gemüsen, B. K.] machen, als man gewöhnlich bei ihm voraussetzt. Wir sind ja von Natur Fruchtesser, nicht ‚Grasfresser‘.“⁸¹⁰ Denn mehr als aus Gemüsen, so Baltzer, beziehe der Vegetarier seine Nährkraft aus Früchten, Nüssen und Körnern. Obst war seiner Ansicht nach nicht nur eine zentrale Nahrungsquelle, sondern auch das bevorzugte Mittel zur Durststillung: „Daher trinken wir gewöhnliches ‚Wasser‘ nicht in Masse, da wir es in reinerer, von der Natur selbst destillierter und mit dem angenehmsten Aroma versehener Gestalt fast immer haben können: wir trinken Obst.“⁸¹¹ Demnach waren Obstsaft e und Kaltschalen anderen Getränken wie Mineralwasser und Limonade vorzuziehen. Alkoholhaltige Getränke wurden grundsätzlich abgelehnt. Das für den Winter angeratene Trinken von Heißgetränken wie Tee, Fleischbrühe oder Kaffee kennzeichnete Baltzer als „reinen Irrglauben“. Demgegenüber empfahl er als gleichermaßen nahrhafte und unschädliche Heißgetränke, suppenähnliche Grüten aus Hafer-, Weizen- oder Roggen-

807 Vgl. ebd., S. 4.

808 Vgl. ebd., S. 4–6.

809 Vgl. ebd., S. 6–8.

810 Ebd., S. 6.

811 Ebd., S. 9.

schleim. Des Weiteren ordnete er Milch und mit einigen Abstrichen auch Kakao⁸¹² dieser aus vegetarischer Sicht unbedenklichen Gruppe von Getränken zu.

Erhellend hinsichtlich der Frage, wie sich die Vegetarierbewegung gegenüber lebensmitteltechnologischen Neuerscheinungen positionierte, ist die Tatsache, dass in der Einleitung zum Suppenkapitel ausdrücklich auf die „knorr-schen Suppen, z. B. Erbsen mit Gemüse usw., insbesondere auf die in neuester Zeit von der Firma Maggi in den Handel gebrachten hochfeinen ‚Vegetarier-suppentafeln ohne Salz‘“⁸¹³ aufmerksam gemacht wurde. Erstaunlich ist nicht nur der Umstand, dass die Lebensmittelindustrie die vegetarische Bewegung als potenzielle Zielgruppe ins Auge fasste, indem sie sich mit eigenen Produkten auf deren spezielle Bedürfnisse einstellte. Es ist auch bemerkenswert, dass bei aller Fortschritts- und Technikkritik vieler Vegetarier in einem vegetarischen Kochbuch keine Bedenken geäußert wurden, auf industriell hergestellte Fertigprodukte zurückzugreifen. Offensichtlich war die Verwendung dieser Lebensmittel, solange sie keine tierischen oder als schädlich angesehenen Stoffe enthielten, unproblematisch.

Da der praktische Zweck von Fertigpräparaten in der Vereinfachung von Kochverfahren lag, deutet sich hier bereits an, dass in Zubereitungsfragen aus vegetarischer Sicht nichts gegen die Devise „einfach und schnell“ sprach. Baltzer schien jedenfalls gewisse Sympathien für eine zeitsparende und also wenig Aufwand verlangende Kochweise zu hegen. Denn er sah es als einen der großen Vorzüge der vegetarischen Kost an, dass sie „eines viel geringeren Aufwandes von Zeit, Kraft und Wirtschaftsgeld“ bedürfe.⁸¹⁴ Diese Tendenz zur Schlichtheit hatte ihre konkrete Bewandnis freilich auch darin, dass die vegetarische Küche im Gegensatz zur gehobenen und exquisiten Kochkunst aufwendiger Garverfahren und langwieriger Reduktionsvorgänge zur Herstellung von Fleischgerichten und Saucen gänzlich entbehren konnte.

Um keiner Unmäßigkeit Vorschub zu leisten, sollte auch das Arrangement der Mahlzeiten schlicht gehalten werden. Die Speisenfolge wurde dabei, wie Baltzer hervorhob, nicht in erster Linie durch Menüregeln, sondern durch die Jahreszeit bestimmt: „Jedoch verbinden wir diesen Wechsel [von Speisen, B. K.] mehr mit der Verschiedenheit des von den Jahreszeiten Gebotenen als mit dem Begriff ‚verschiedener Gänge‘ bei derselben Mahlzeit.“⁸¹⁵ Die Mahlzeitenstruktur leitete sich aus der, so Baltzer, idealen Nährstoffverbindung von Brot und Obst ab. Eine Mahlzeit setzte sich demzufolge – ähnlich dem asketischen Ernährungskonzept, das Platon in seiner *Politeia* unterbreitete⁸¹⁶ – aus „Kost“ und „Zukost“ zusammen, wobei das Hauptgericht bzw. die Kost aus Cerealien be-

812 Kakao sei durch das in ihm enthaltene Theobromin ein Reizmittel, weswegen es von nervösen Menschen gemieden werden solle. Zudem sei Schokolade häufiges Ziel von Verfälschungen, weswegen es ratsam sei, diese aus den naturbelassenen Bohnen selbst herzustellen. Ausdrücklich empfohlen wird *Dr. Lahmanns Nährsalzkakao*. Vgl. ebd., S. 10.

813 Ebd., S. 21.

814 Ebd., S. 19.

815 Vgl. ebd., S. 2.

816 Hierzu LEMKE, *Ethik des Essens*, S. 41 f.

stehen sollte und in erster Linie der Sättigung diene. Die aus Früchten zusammengestellte Zukost sollte den Körper hingegen mit Nährsalzen versorgen und durch ihren gefälligen Geschmack zum Wohlbefinden des Essenden beitragen. Der übergeordnete Zweck dieser Mahlzeitenstruktur bestand laut Baltzer darin, Kost und Zukost in einer ausgewogenen Form auf den Tisch zu bringen, so dass „jederzeit das richtige Verhältnis zwischen den eiweißhaltigen Stoffen, den Kohlehydraten und den Mineralstoffen (Nährsalzen)“ bestehe.⁸¹⁷

Baltzer sprach sich zudem dafür aus, mehrere kleine Mahlzeiten am Tage zu sich zu nehmen, anstatt „selten und reichlich“ zu essen.⁸¹⁸ Trotz der generellen Neigung zu schlicht gehaltenen Mahlzeiten, findet sich im Vegetarischen Kochbuch auch ein Abschnitt mit Speisefolgen für Festtage. Diese vier- bis fünfgängigen Menüs weisen in ihrem Aufbau eine gewisse Analogie zu den Menüs der feinen Küche auf, insofern sie wie diese mit einer Suppe beginnen und mit einem süßen Dessert enden.⁸¹⁹ Barlösius weist zudem darauf hin, dass fleischsubstituierende Speisen wie *Brätling* oder aus Getreide hergestellte Varianten von *Hackbraten* in den vegetarischen Speisefolgen oft einen vergleichbaren Platz wie die Fleischgänge in konventionellen Menüs eingenommen hätten.⁸²⁰ Allerdings wird diese These nicht durch Baltzers Kochbuch unterstützt. In den zwölf aufgeführten Festtagsmenüs taucht bis auf einen *Vegetarischen Braten* kein weiteres als Fleischsurrogat erkennbares Gericht auf.⁸²¹

Das *Vegetarische Kochbuch* ist ein Beleg dafür, dass sich Vegetarier keineswegs als kulinarische Banausen, sondern durchaus als Feinschmecker verstanden. Das Spezifikum, das den kulinarischen Wert der vegetarischen Küche begründete, lag nach Baltzer vor allem in der Art und Weise der Aromatisierung: „Was wir als rein natürliche Nahrung erkennen und genießen, hat seine wundervolle Würze in sich selbst: um das im ganzen Umfange bewahrheitet zu finden, muß man freilich Vegetarier, d. h. wirklicher Feinschmecker sein.“⁸²² Mehr als jede andere Kochkunst setzte die vegetarische Küche demzufolge auf den naturbelassenen Geschmack von Nahrungsmitteln. Das Credo der vegetarischen Aromatisierung formulierte Baltzer mit den Worten: „Der strenge Vegetarier braucht z. B. den künstlichen Zusatz von Salz nicht; [...] Überhaupt muß es leitender Gesichtspunkt der Hausfrau sein, daß die natürliche Diät eine süße, natursüße (nicht eine künstlich übersüßte) und eine in jeder Hinsicht milde ist. Alle scharfen Gewürze fremder oder einheimischer Art sind daher als solche verbannt, weil sie den

817 Vgl. BALTZER, *Vegetarisches Kochbuch*, S. 11–13. Obwohl an dieser Stelle die ernährungswissenschaftliche Terminologie aufgreifend, verzichtet er darauf – möglicherweise, um der heiklen Frage nach dem physiologisch angebrachten Eiweißbedarf aus dem Wege zu gehen – das „richtige Verhältnis“ der nährstoffhaltigen Nahrungsmittel in irgendeiner Weise quantitativ zur Sprache zu bringen.

818 Vgl. ebd., S. 14.

819 Als Beispiel sei hier der Vorschlag für ein Ostermontagsmenü aufgeführt: Spargelsuppe, Reis-pastetchen, Pilzpudding, Haselnusscreme. Vgl. ebd., S. 147.

820 Vgl. BARLÖSIUS, *Naturgemäße Lebensführung*, S. 186.

821 Vgl. BALTZER, *Vegetarisches Kochbuch*, S. 145–156.

822 Ebd., S. 6.

Instinkt verderben.“⁸²³ Ähnlich wie bei der Gewichtung von Obst und Gemüse, ist in dem Zitat eine klare Präferenz des Süßen vor dem Herzhaften zu erkennen.

Für Baltzer bedeutete jeder Zusatz von Würzmitteln, die den Eigengeschmack eines Nahrungsmittels beeinflussten, zudem eine Verfälschung der geschmacklichen Qualität desselben. Sein Argument, dass scharfe Gewürzmittel den natürlichen Instinkt beeinträchtigten, führte er zwar nicht weiter aus. Aber es scheint nicht zu weit gegriffen, dass Baltzer mit dieser Formulierung eine Degeneration der gustatorischen Wahrnehmungsfähigkeit im Sinn hatte. An anderer Stelle beschreibt er nämlich die seiner Ansicht nach wesentlich sensiblere Geschmacksempfindung eines Vegetariers. Dieser nehme beim Zerkauen von Weizen deutlich die zeitlich aufeinanderfolgenden, durch chemische Prozesse ausgelösten, salzigen und süßen Geschmackseigenschaften von Weizenkörnern wahr. Der Fleischesser schmecke hingegen nur die mehligere Komponente.⁸²⁴

Aus den Ausführungen Baltzers lassen sich die Grundzüge einer zeitgenössischen, spezifisch vegetarischen Kulinarik rekonstruieren: der Mensch gehe durch den Verzehr unnatürlich gewürzter und fleischhaltiger Speisen seiner feinen Geschmacksempfindung verlustig. Erst die vegetarische Kost ermögliche deshalb die Wiedererlangung einer vollumfänglichen kulinarischen Genussfähigkeit.

So gesehen traten die Vegetarier nicht nur als Vertreter einer diätetischen, d. h. auf Gesundheit bedachten Kostform in Erscheinung. Sie brachten auch eine dezidiert kulinarische Position in den Diskurs ein, indem sie behaupteten, dass die Fähigkeit geschmacklicher Wahrnehmung in optima forma einer vegetarischen Ernährungsweise vorbehalten sei. Deren wesentliches Merkmal erblickte Baltzer, neben dem Verzicht auf Fleisch und tierische Produkte, in der auf den Erhalt des natürlichen Geschmacks der Lebensmittel bedachten Aromatisierung sowie in der Präferenz des Süßen vor dem Herzhaften.

4.2.3.2 Elise Starker – *Hygieinisches Kochbuch*

Die den Gästen der lahmannschen Heilanstalt verabreichte Kost, deren Rezepte Elise Starker im *Hygieinischem Kochbuch* versammelte, wurde auf der Basis der lahmannschen Blutentmischungstheorie zusammengestellt. Aufgrund falscher Ernährung weise, so die Grundannahme dieser Theorie, das menschliche Blut beträchtliche Abweichungen von dem von Lahmann als normal charakterisierten Nährstoffgemisch auf.⁸²⁵ Diese falsche Zusammensetzung, von Lahmann *Dysämie* genannt, bilde die Hauptursache vieler menschlicher Krankheiten. In den meisten Fällen resultiere die Dysämie aus einer zu säurereichen Nahrung und infolgedessen einer mangelhaften Versorgung des Körpers mit Mineralstoffen, die in Lahmanns Terminologie die Bezeichnung *Nährsalze* trugen.

823 Ebd. Ebenfalls lehnte er Essig zu Kräuterspeisen und Salaten ab. Vgl. ebd., S. 8.

824 Vgl. ebd., S. 15.

825 Hierzu ausführlich LAHMANN, Heinrich: Die diätetische Blutentmischung (Dysämie) als Grundursache der Krankheiten. Ein Beitrag zur Lehre von der Krankheitsanlage und Krankheitsverhütung, Nachdr. der 15. Aufl., Buschhoven, 1987, S. 36 ff.

Nährsalze wie beispielsweise Natron besäßen die Eigenschaft, durch ihre basische Beschaffenheit, den Säurehaushalt des Menschen auf ein neutrales Level zu bringen. Das A und O der lahmannschen Sanatoriumskost bestand daher in der richtigen Zusammensetzung der täglich zu sich genommenen Nahrung. Der vorwiegende Verzehr von Fleisch, Brot, Körner- und Hülsenfrüchten sowie Kartoffeln führe, so Lahmann, zu einem unausgewogenen Nährstoffgemisch des Blutes. Daher war sein Kostplan darauf ausgelegt, dem Körper in stärkerem Umfang Nährsalze zuzuführen. Zu den nährsalzreichen Nahrungsmitteln zählte er vor allem Blatt- und Wurzelgemüse sowie Salate, Nüsse und Obst.⁸²⁶ Damit ergaben sich gegenüber der vegetarischen Kost zwei Akzentverschiebungen: an Stelle der von den Vegetariern idealiter bevorzugten Diät aus Brot und Obst, standen in Lahmanns Ernährungskonzept vor allem Gemüse im Mittelpunkt. Des Weiteren implizierte sein Modell nicht notwendig absoluten Fleischverzicht. Hinzu kam, dass Lahmann, wiewohl er der fleischlosen Ernährung große Sympathien entgegenbrachte, kritisch anmerkte, dass auch vegetarische Ernährung, wenn sie einseitig auf Getreide, Hülsenfrüchten und Obst basiere, zur Dysämie führen könne.⁸²⁷ Gemüse, Salate, Nüsse und Früchte bildeten daher die Grundlage seiner Sanatoriumskost. Für das Mittagessen waren in aller Regel 6–7 Einzelgänge vorgesehen, für das Abendessen zumeist 5–6. Eine erkennbare Ähnlichkeit zu den Menüs der feinen Küche bestand nur in dem jeweils zum Schluss gereichten süßen Dessert.⁸²⁸

Aufgrund der hohen Bedeutung der Nährsalze legte Lahmann auch hohe Maßstäbe an die Qualität der in der Sanatoriumsküche verwendeten Lebensmittel an. Zum Zweck einer ganz auf die Bedürfnisse des Sanatoriums ausgerichteten Nahrungsmittelproduktion hatte er eigens das bei Radeberg gelegene Gut *Friedrichsthal* erworben, auf dem er in enger konzeptioneller Zusammenarbeit mit dem Direktor des Landwirtschaftlichen Instituts der Universität Leipzig, Friedrich Falke, die Anlage der Weiden und Obstwiesen gestaltete. Auf diese Weise konnte er bei Anbau und Produktion von Obst, Gemüse, Milch, Milcherzeugnissen und Eiern eigene Qualitätsstandards einsetzen.⁸²⁹

Ein Aspekt, der der Qualität von pflanzlichen Nahrungsmitteln aus Sicht Lahmanns nicht zuträglich schien, war die zu starke Düngung von Pflanzen. Im *Hygieinischen Kochbuch*, das, wenngleich nur kurz, im Einleitungsteil auf Aspekte der Lebensmittelqualität eingeht, wird auf die geschmacklichen Einbußen bei Spinat und Kohlgemüsen durch Überdüngung hingewiesen.⁸³⁰ Um eine auch über den Winter fortgesetzte pflanzliche Diät zu gewährleisten, wurde die Verwendung von getrockneten Gemüsen empfohlen. Diese sollten jedoch aufgrund des trocknungsbedingten Nährstoffverlusts mit dem lahmannschen

826 Vgl. ebd., S. 41, 195, 274 ff.

827 Vgl. ebd., S. 201.

828 Vgl. STARKER, *Hygieinisches Kochbuch*, S. Xlf. Ein Menü konnte etwa wie folgt aussehen: Nudelpudding mit Petersilienbeiguss, Bayrische Klöße mit Sojabutter, Teltower Rübchen, Salat, Salzkartoffeln, Apfelmus, Quarkkuchen. Vgl. ebd.

829 Vgl. LIENERT, *Naturheilkundiges Dresden*, S. 45.

830 Vgl. STARKER, *Hygieinisches Kochbuch*, S. VI.

Nährsalzextrakt angereichert werden. Dabei handelte es sich um ein nahrungsergänzendes Präparat, das hergestellt wurde, indem man Gemüse vorsichtig weich kochte, auspresste und den dabei extrahierten Gemüsesaft eindicken ließ.⁸³¹ Elise Starker hob im Vorwort hervor, dass es sich bei Nährsalzextrakt im Gegensatz zu Fleischextrakt nicht um ein geschmacksverbesserndes Genussmittel handle. Sie warnte deshalb davor, den Speisen zu große Mengen an Nährsalz hinzuzufügen, da ansonsten der Geschmack der Mahlzeiten leide.⁸³²

Als weiteres für die lahmannsche Diät kost besonders geeignetes Lebensmittel empfahl Starker die in Reformkreisen gängige Kokosnussbutter. Diese eigne sich hervorragend zum Braten und Backen und besitze gegenüber tierischer Butter den Vorteil, dass sie beim Erhitzen weniger Fettsäuren entwickle und daher die Verdauung weniger beeinträchtige. Für gesalzene Gerichte riet Starker an Stelle der „unappetitlichen, aus Knochen gewonnenen Gelatine“ zu einer pflanzlichen aus Agar Agar bestehenden Variante.⁸³³ Allerdings gab Starker nicht immer den natürlichen Lebensmitteln den Vorzug. So warnte sie davor, Vanilleschoten zu verwenden, da diese „häufig giftige Bestandtheile enthalten“.⁸³⁴ Stattdessen sollte man künstliches Vanillin benutzen.

Ein weiteres Charakteristikum der lahmannschen Diät kost war die Ablehnung von Essig aus Gründen der schlechten Verdaulichkeit. Den Vorzug als Säuerungsmittel erhielt deshalb Zitronensaft. Für den Fall, dass dieser nicht vorrätig sei, könne auch, so Starker, auf kristallisierte Zitronensäure zurückgegriffen werden. Dieses mit Wasser zu vermengende Pulver habe allerdings den Nachteil, dass es deutlich schärfer im Geschmack ausfalle.⁸³⁵

Die generelle Regel im Bereich der Aromatisierung lautete, möglichst mild zu würzen. Besonders der Gebrauch von Kochsalz sollte auf ein absolutes Minimum reduziert werden.⁸³⁶ Scharfe Gewürze galt es möglichst zu vermeiden. Zulässig waren neben den heimischen Küchenkräutern auch Lorbeer, Lauch, Bohnenkraut, Dill, Majoran und Muskatnuss. Ferner ergäben auch die Schalen von Spargeln und grünen Erbsen eine „feine und milde Würze“.⁸³⁷ Als Geschmacksverfeinerungsmittel für Saucen und Suppen diene vorrangig Sojasauce.⁸³⁸

Das markanteste Merkmal der lahmannschen Küche war jedoch die schonende Zubereitung von Gemüse. Laut Starker galt es „als erste und unerläss-

831 Vgl. LIENERT, Naturheilkundiges Dresden, S. 45.

832 Vgl. STARKER, Hygieinisches Kochbuch, S. VIII.

833 Vgl. ebd., S. IX.

834 Ebd.

835 Vgl. ebd., S. VIII f.

836 Zur Erklärung heißt es bei Lahmann: „Daß [...] durch das Kochen in reichlichem Wasser, welches noch dazu reichlich mit Kochsalz versetzt ist, die nachtheiligsten Verlagerungen und Umsetzungen von Salzen sowohl durch Wanderung der Ionen, als durch osmotische Prozesse vor sich gehen müssen, liegt auf der Hand.“ LAHMANN, Blutentmischung, S. 196. Lahmann erwähnt stolz, dass er den täglichen Pro-Kopf-Verbrauch von Salz auf 3,5 g gesenkt habe. Den zeitgenössischen Durchschnittsverbrauch gibt er mit 25 g an. Vgl. ebd., S. 198.

837 Vgl. STARKER, Hygieinisches Kochbuch, S. VII.

838 Vgl. ebd., S. VIII.

liche Regel, dass nichts abgebrüht, nichts vom Kochwasser weggegossen“ werde.⁸³⁹ Dies hatte seine Bewandtnis vor allem in der Überzeugung Lahmanns, dass durch lang andauerndes Kochen der Gemüse zu viele der darin enthaltenen Nährsalze ins Kochwasser übergangen. Deswegen sollte das Gemüse nur vorsichtig gedämpft werden. Es genüge, so Lahmann, „daß man die zu dämpfenden Blattgemüse mit den anhängenden Tropfen des Spülwassers [gemeint ist das Leitungswasser mit dem die Gemüse kurz abgespült werden, B. K.] in einen verschließbaren Deckeltopf bringt und denselben auf eine mäßig warme Stelle des Herdes setzt und, je mehr die durch den entwickelten Dunst erweichenden Gemüse Wasser schwitzen, um so näher dem eigentlichen Herdfeuer rückt.“⁸⁴⁰

Obschon die im *Hygieinischem Kochbuch* enthaltenen Rezepte in erster Linie nach Gesichtspunkten der lahmannschen Diätetik gestaltet wurden, erhielt diese sehr medizinisch motivierte Ernährungsweise hier einen spezifisch kulinarischen Aspekt. Denn Lahmann gewann der sich aufs Dämpfen verlegenden Zubereitungsmethode nicht nur gesundheitliche Vorteile ab, sondern auch geschmackliche: „Heutzutage schmeckt freilich das ausgelaugte Gemüse, welches nach dem Abgießen des reichlichen Kochwassers im Kochtopf zurückgeblieben ist, nach gar nichts, und da muß man schon wohl oder übel zum Kochsalz als Würze greifen; aber bei der skizzierten verbesserten Kochweise wird Kochsalz fast nur in geringsten Mengen verwendet und dennoch schmecken die Gemüse würziger als bei reichlichem Kochsalzzusatz.“⁸⁴¹

Ähnlich wie die vegetarische Küche setzte die in Lahmanns Sanatorium praktizierte, naturheilkundliche Kochweise dahingehend Akzente in der zeitgenössischen kulinarischen Diskurslandschaft, dass sie durch ihre Zubereitung, aber auch durch ihre sanfte Aromatisierung ein Geschmackserleben in den Vordergrund rückte, bei dem sich die Wahrnehmung wieder auf die mehr oder minder unverfälschten, nahrungsmittelimmanenten Geschmackseigenschaften richtete. Insbesondere über den schweizerischen Ernährungsreformer Max Bircher-Benner, der bei Lahmann laut Ausweis seines Sohnes „auch eine neue Küchenkunst kennengelernt“⁸⁴² hatte, fanden diese schonenderen Garverfahren in immer größeren gesellschaftlichen Kreisen Anerkennung.⁸⁴³

4.3. Ernährungswissenschaft und Lebensreform in der Wahrnehmung der Köche

Die Vielzahl der Artikel, die sich innerhalb der gastronomischen Fachpresse dem Gebiet der Ernährungswissenschaft zuwenden, belegen, dass deren Forschungen regen Anklang bei den Köchen fanden. Insbesondere die Untersuchungen zu

839 Ebd., S. VI.

840 LAHMANN, Blutentmischung, S. 197.

841 Ebd., S. 198.

842 Zit. aus LIENERT, Naturheilkundliches Dresden, S. 44.

843 Vgl. hierzu BAUMGARTNER, Ernährungsreform, S. 79–81.

Nährwerten verschiedener Nahrungsmittel interessierten die gastronomische Szene: „Welchen Nährwert unsere Speisen besitzen, das zu wissen, ist besonders für unsere Köche sehr wichtig und interessant. Sie vermögen daraus beruflich einen wissenschaftlichen Ueberblick zu gewinnen, persönlich aber zu erkennen, welche Nahrungsmittel zur Erhaltung des Körpers am Meisten geeignet sind, aber auch in der eigenen Familie oder derjenigen der Herrschaft festzustellen, welche Speisen in der Krankenpflege hauptsächlich Berücksichtigung verdienen.“⁸⁴⁴

Dass die in Restaurants, Hotels oder Gastwirtschaften tätigen Köche beim Zubereiten der Speisen tatsächlich deren Nährwert erwogen, ist schwer zu belegen. Zumindest finden sich dafür keine Anhaltspunkte in den Quellen. Das Interesse an ernährungsphysiologischen Zusammenhängen dürfte wohl weniger aus der gastronomischen Praxis der Köche heraus motiviert gewesen sein. Denn in der Speisewirtschaft, im Restaurant oder im Herrschaftshaushalt war der Koch in erster Linie Dienstleister und nicht Ernährungsberater. Plausibler erscheint der im Zitat genannte Fall, dass ein privat angestellter Koch im Krankheitsfall eines Familienmitglieds in der Lage sein musste, eine krankengerechte Kost zuzubereiten. Ein weiteres naheliegendes Motiv ergab sich aus dem Bestreben, die Kochkunst auch intellektuell zu profilieren.⁸⁴⁵ Der Anspruch, Gastronomie als Wissenschaft zu etablieren, wurde bereits von Brillat-Savarin formuliert: „Die Gastronomie ist die wissenschaftliche Kenntnis alles dessen, was zum Menschen, insoweit es dessen Ernährung betrifft, in Beziehung steht.“⁸⁴⁶ Die Gastronomie habe, so Brillat Savarin, weil sie auch die Eigenschaften von Nahrungsstoffen reflektiere, Beziehungen zu Physik und Chemie.⁸⁴⁷ Brillat Savarins Auffassung tauchte in der Folgezeit immer wieder auf. So findet sie sich etwa beinahe unverändert sowohl im Vorwort zu Rottenhöfers Kochbuch,⁸⁴⁸ in Ernst Lößnitzers Kochbuch,⁸⁴⁹ als auch, wenngleich etwas stärker modifiziert, bei Escoffier.⁸⁵⁰ Um diesem Anspruch gerecht zu werden, bemühte man sich, wo es möglich war, wissenschaftliche Referenzen anzugeben. Beim Thema Fleischzubereitung wies man gerne auf physikalische und chemische Zusammenhänge hin, um zu erklären, wie man aus Fleisch einen guten Braten oder aber eine gute Suppen gewann.⁸⁵¹ Auch im Bereich der Menükunst rekurrten einige Autoren, wenn es darum ging, die Notwendigkeit eines ausgewogenen Verhältnisses von Fleisch und Gemüse zu erläutern, auf die

844 „Der Nährwert unserer Speisen“, in: KÜCHE, Jg. XIX, 1900, S. 53.

845 Vgl. BARLÖSIUS, Soziale und historische Aspekte, S. 434 ff.

846 Vgl. BRILLAT-SAVARIN, Physiologie des Geschmacks oder physiologischen Anleitung zum Studium der Tafelgenüsse, Übers. u. Anm. v. Carl Vogt, 5. Aufl. 1888, S. 30.

847 Vgl. ebd.

848 Vgl. ROTTENHÖFER, Johann: Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der feinen Kochkunst mit besonderer Berücksichtigung der herrschaftlichen und bürgerlichen Küche, 5. Auf., München 1882, S. 7.

849 Vgl. LÖSSNITZER, Großes Deutsches Kochbuch, S. 1.

850 Vgl. ESCOFFIER, Kochkunstsührer, S. VI.

851 Vgl. „Das Fleisch“, in: KOCHKUNST, Jg. I, 1899, S. 145 u. 161; „Der Nährwert der Speisen“, in: KÜCHE, Jg. XIX, 1900, S. 53.

Wissenschaft.⁸⁵² Andere Beiträge ergingen sich in teilweise detaillierten Abwägungen darüber, welche Lebensmittel hinsichtlich des Verhältnisses von Preis, Nährwert und Verdaulichkeit am effizientesten seien⁸⁵³ oder gaben Ratschläge, mit welchen Nahrungsmitteln man z. B. wirksam gegen Eisenmangel vorgehen könne.⁸⁵⁴ In Deutschland erblickten einzelne Stimmen in der Adaption ernährungswissenschaftlicher Grundsätze sogar das spezifische Profil einer „deutschen Kochkunst“: „Immerhin hat sie sich jetzt, namentlich durch die Einwirkung von Gelehrten, wie Moleschott, Reich, König u. a., zu größerer Selbständigkeit erhoben und vor allem verstanden, sich den wissenschaftlichen Ernährungsgrundsätzen anzupassen.“⁸⁵⁵

Einen zwischen Medizin und Kochkunst vermittelnden Standpunkt vertrat Wilhelm Sternberg. Sternberg war ein in Berlin niedergelassener Arzt für Zucker- und Verdauungskranke. Er hatte das Buch *Kochkunst und Heilkunst*⁸⁵⁶ veröffentlicht und viele Beiträge zu ernährungsphysiologischen Fragen in *Kochkunst und Tafelwesen* verfasst. Er vertrat den unter Ärzten sicher etwas exzeptionellen Standpunkt, dass die feine Kochkunst kranke Menschen heilen könne. Sternbergs These erklärt sich, wenn man hinzufügt, dass sich die feine Küche, die er im Blick hatte, streng an die Ernährungsprinzipien der hufelandschen Makrobiotik⁸⁵⁷ hielt, d. h. eine Ernährung favorisierte, die auf Mäßigkeit beruhte, die Ab-

852 Vgl. „Sachgemäße Menü-Zusammenstellung“, in: KOCHKUNST, Jg. X, 1908, S. 171. In der Augustausgabe von *Kochkunst und Tafelwesen* aus dem Jahr 1909 konnte man diesbezüglich lesen: „Die Umwertung der Ernährungslehre, die jetzt einen viel größeren Prozentsatz von frischem Gemüse und Obst im täglichen Speisezettel vorschreibt als früher, hat uns veranlaßt, auch bisher weniger bekannten Früchten unsere Aufmerksamkeit zuzuwenden [...]“ „Die Tomate auf der Tafel“, in: KOCHKUNST, Jg. XI, 1909, S. 243.

853 „Verhältnis von Preis und Nährwert der Nahrungsmittel“, in: KOCHKUNST, Jg. VIII, 1906, S. 354f. Diesbezüglich gab der Autor zu bedenken, dass die teuersten Lebensmittel keineswegs immer die besten in Hinsicht auf Nährwert und Verdaulichkeit seien. Allerdings gemahnt sein Plädoyer für Getreide und Hülsenfrüchte, „die gut gemischtes Blut erzeugen und Hirn sowie Muskeln kräftigen“ ebenso wie seine Warnung davor, dass „eine ausschließliche Kartoffeldiät unfehlbare Geistesschwäche und Siechtum nach sich führen würde“, stark an die Ausführungen Jakob Moleschotts, die zu diesem Zeitpunkt immerhin schon über 50 Jahre alt waren. Vgl. MOLESCHOTT, *Physiologie der Nahrungsmittel*, S. 76 ff.

854 Vgl. „Eisenhaltige Nahrungsmittel“, in: HÖFISCHE KÜCHE, Jg. VI, 1909, S. 31. Der Autor Max Grumbach verwies auf Untersuchungen der „neueren Physiologie“, wonach „jedermann eine beständige Zufuhr von Eisen für die normale Beschaffenheit seines Blutes nötig hat, dass also das Eisen ebensogut zu unseren Nahrungsmitteln gehört wie Eiweiss, Kohlenhydrate und Fette.“ Ebd. Er rät daher u. a. zum Verzehr von eisenhaltigen Gemüsen und Tierprodukten wie Spinat bzw. besonders Blutwurst.

855 „Die Kochkunst als physiologische Notwendigkeit“, in: KOCHKUNST, Jg. VII, 1905, S. 206.

856 STERNBERG, Wilhelm: *Kochkunst und Heilkunst. Die Physiologie der Kochkunst. Vorträge, gehalten auf der Großen und Allgemeinen, unter dem hohen Protektorate Ihrer Königl. Hoheit der Frau Prinzessin Adolf zu Schaumburg-Lippe, Prinzessin von Preußen, stehenden Kochkunst-Ausstellung, Leipzig 1906.*

857 Vgl. „Die feine Kochkunst und die Krankenküche“, in: KOCHKUNST, Jg. XII, 1910, S. 71. Diese hielt Sternberg nach wie vor für den ernährungsphysiologisch relevanten Standpunkt der Mehrzahl der Mediziner. Zur Makrobiotik und zur weiteren medizinisch-wissenschaftlichen Entwicklung vgl. Kap. 4.1.1.

stand hielt von erhitzenden, also stark würzenden Substanzen, die nicht aus verschiedenen Geschmacksrichtungen zusammengesetzt war und die keine appetitanregenden Genussmittel verwendete.⁸⁵⁸

Gleichzeitig gab es Stimmen, die über den mangelnden Austausch von Wissenschaftlern und Köchen klagten.⁸⁵⁹ Kritisiert wurde, dass die Expertenmeinungen über Ernährungsarten oft auseinandergingen und dass „besonders die feine Küche von vielen Aerzten in die Verdammnis geschickt“ werde.⁸⁶⁰ Mit Nachdruck forderte man daher die Ärzte auf, „klarzulegen, was nach ihrem Standpunkt zu einer richtigen Ernährung des gesunden Menschen“ notwendig sei.⁸⁶¹ Konkret bat man um Aufklärung in Form von „populär geschriebenen, allgemein verständlichen Aufsätzen“ über die chemische Zusammensetzung, die Wirkung von Nahrungsmitteln sowie um Ratschläge hinsichtlich der eventuell gesundheitsschädlichen Nebenwirkungen von Gewürzen.⁸⁶² Weitere Stimmen bemängelten die ungenügende Erforschung des Geschmackssinns und die mangelnde Bereitschaft, den physiologischen Wert der Kochkunst ernsthaft zu ergründen.⁸⁶³ Andere äußerten sogar die noch drastischere Befürchtung, die Forscher verfolgten das Ziel, die „Kunst der Küche durch die künstliche Ernährung“ ersetzen zu wollen.⁸⁶⁴ In *Kochkunst und Tafelwesen* formulierte ein na-

858 Vgl. ebd. Dass das Engagement der Köche im Dienste der Gesundheitsförderung zumindest auf publizistischer Ebene kein Lippenbekenntnis war, belegen diverse Beiträge und Kochbücher zum Thema Krankenkost. Vgl. hierzu exemplarisch „Kurgemäss“, in: KOCHKUNST, Jg. IV, 1902, S. 132 f., „Zwei vortreffliche Krankenspeisen mit Zucker“, in: KOCHKUNST, Jg. IV, 1902, S. 221; „Krankenkost“, in: KOCHKUNST, Jg. VIII, 1906, S. 193–196; „Die feine Kochkunst macht Gesunde krank?“, in: KOCHKUNST, Jg. XI, 1909, S. 305. Die Zeitschrift *Küche* enthielt in den Ausgaben des Jahrgangs 1907 sogar eine eigene Beilage mit dem Titel *Diätetische Kochkunst und Diätetik*. Aus der Reihe der Kochbücher sei genannt: BIEDERT, Ph./LANGERMANN, E.: *Diätetik und Kochbuch für Magen- und Darmkranke*, Stuttgart 1895.

859 Hierzu schrieb E. Leppin: „Man sollte nun meinen, daß für die Annäherung von Wissenschaftlern und Praktikern in diesem Sinne alles getan wird; das ist aber durchaus nicht der Fall. Wohl lassen die Mediziner viele auf die Ernährungsfrage und diätetische Behandlung bezügliche Artikel und Broschüren los, aber von einer direkten Annäherung an die praktische Kochkunst und deren Vertretern ist nur in ganz vereinzelt Ausnahmen etwas zu bemerken.“ „Arzt und Koch“, in: KOCHKUNST, Jg. XI, 1909, S. 93 f. Noch drastischer beschrieb es Wilhelm Sternberg: „Die moderne Medizin hält immer noch die Kochkunst und die Krankenküche für eine weibliche Kunst. Es sei, so meint man, eine Schande, sich mit der Küche abzugeben.“ „Diätetische Küche – Weiberküche?“, in: KOCHKUNST, Jg. XII, 1910, S. 152.

860 „Arzt und Koch“, in: KOCHKUNST, Jg. XI, 1909, S. 93.

861 Ebd.

862 Ebd. Zu der Forderung nach populärwissenschaftlichen Veröffentlichungen über den Stand der ernährungswissenschaftlichen Forschung sei bemerkt, dass diese im Grunde genommen unbegründet war, denn seit den 1850er Jahren hatten Forscher wie Moleschott, Virchow, Voit und Rubner mit der erklärten Absicht ernährungsphysiologische Erkenntnisse unter die Menschen zu bringen, solche Texte verfasst. Vgl. hierzu Kap. 4.1.2.

863 Als wissenschaftliche Grundlage verwies der Autor auf die Arbeiten von Helmholtz zu den sinnesphysiologischen Grundlagen der Kunst und Malerei. Im selben Atemzug kritisierte er die sträfliche Vernachlässigung der Erforschung der Physiologie des Geschmackssinns seitens der medizinischen Forschung. Vgl. ebd.

„Kochkunst und Heilkunst“, in: HÖFISCHE KÜCHE, Jg. VIII, 1912, S. 236.

864 Ebd.

mentlich nicht bekannter Autor: „wenn man liest, daß an Stelle der Kochkunst die Chemie und an Stelle der abwechslungsreichen und mit gewisser Sorgfalt zubereiteten Kost, die wir heute zu uns nehmen, eine monotone Tablettchen-nahrung treten soll, dann wird man trotz aller Zuversicht des alten Berthelot und der anderen Chemiker an eine Verwirklichung dieser Utopien nicht zu glauben vermögen.“⁸⁶⁵ Sternbergs analoge Warnung vor der zunehmenden „Verkünstlichung“ der Ernährung fand große Zustimmung.⁸⁶⁶ Selbst in puncto Hygiene wurden skeptische Stimmen laut, die vor den negativen Konsequenzen einer geradezu „aseptischen Ernährung“⁸⁶⁷ und einer „übertriebenen Bakterienfurcht“⁸⁶⁸ warnten.

Diesen kritischen Einwänden, die gleichwohl eher die Ausnahme darstellten, wurde entgegengehalten: „Die Köche haben keinerlei Ursache, die Erfolge der Chemie mit Angst und Bangen zu verfolgen. Im Gegenteil, wo uns diese Wissenschaft praktische Vorteile zu verschaffen weiß, sollten wir uns ihre Errungenschaften ohne weiteres zu nutze machen.“⁸⁶⁹ Prinzipiell bestand die Motivation eines Zweckbündnisses mit der Wissenschaft darin, nach außen hin zu zeigen, dass die Tätigkeiten des Kochs, von der Lebensmittelauswahl bis hin zur Zubereitung und Menüzusammenstellung, unter Kenntnisnahme und Anwendung wissenschaftlicher Grundlagenforschungen erfolgte.

Wie sehr das Selbstverständnis der Köche von der Bezugnahme auf die Ernährungswissenschaft geprägt war, zeigte sich nicht zuletzt in der Beschäftigung und Auseinandersetzung mit den Anschauungen der Anhänger einer fleischlosen Ernährung. Die Stellungnahmen zur vegetarischen Ernährungsweise geben ein relativ klares Bild davon, auf welcher argumentativen Basis man sich von der vegetarischen Bewegung abgrenzte.

865 „Chemie und Kochkunst“, in: KOCHKUNST, Jg. VIII, 1906, S. 164.

866 Sternbergs Monographie *Die Physiologie der Kochkunst* wurde mit anerkennenden Kritiken in den Zeitschriften bedacht, vgl. „Kochkunst und Heilkunst“, in: HÖFISCHE KÜCHE, Jg. VIII, 1912, S. 236; ebenfalls: „Literatur. Kochkunst und Heilkunst“, in: KOCHKUNST, Jg. VIII, 1906, S. 352. Zudem war er durch mehrere Vorträge bei der *Großen Allgemeinen Kochkunst-Ausstellung 1906 zu Köln* präsent. Dabei kritisierte er den „immer mehr um sich greifenden Unfug mit den künstlichen Nahrungsmitteln und die dadurch hervorgerufene [...] Vernachlässigung der Kochkunst und der Heilkunst“. Vgl. ebd.

Auch sein nächstes Werk *Kochkunst und ärztliche Kunst. Der Geschmack in der Wissenschaft und Kunst* fand großen Anklang. Vgl. „Kochkunst und ärztliche Kunst. Der Geschmack von Wissenschaft und Kunst“, in: KOCHKUNST, Jg. IX, 1907, S. 325–327.

867 Vgl. „Die aseptische Ernährung“, in: KOCHKUNST, Jg. VII, 1905, S. 6. Dies wurde damit erklärt, „daß durch die Sterilisierung gewisse Mikroorganismen vernichtet werden, die anstatt schädlich, nützlich wirken und für die Verdauung unentbehrlich sind“. Ebd.

868 Vgl. „Gegen die Bakterienfurcht“, in: HÖFISCHE KÜCHE, Jg. VI., 1910, S. 164 f. Dort wurde ein längerer Artikel eines Prof. Dr. G. Jäger zitiert, in dem dieser gegen die „übertriebene Bange-macherei“ wettete. Die Redaktion bemerkte, die Position Jägers etwas herunterspielend, dazu: „Uns will diese ‚Krafthuberei‘ doch ein wenig übertrieben erscheinen. Vorsicht ist noch immer der beste Teil der Tapferkeit gewesen, und ein Angstmaier ist ein Vorsichtiger noch lange nicht. Gerade die Kochkunst sollte in dieser Hinsicht auf das allerpeinlichste verfahren.“ Ebd., S. 165.

869 „Chemie und Kochkunst“, in: KOCHKUNST, Jg. VIII, 1906, S. 164.

Die Beiträge in den Kochkunstzeitschriften waren, abgesehen von einigen spöttischen Kommentaren,⁸⁷⁰ überwiegend von einer Haltung geprägt, welche die vegetarische Ernährungsweise zunächst nicht rundweg ablehnte. Man schätzte sie als Heilmethode: „Krankheiten, die ihre Ursache in falscher Ernährung haben, können durch eine entgegengesetzt wirkende Diät bekämpft werden. In diesem Sinne muß auch der Vegetarismus entschieden gut geheißt werden.“⁸⁷¹ Aus diesem Grund unterbreitete man sogar dem beleibteren „Berufsgenossen“ Empfehlungen, wie er mithilfe einer vegetarischen Diät „gegen das ihn unnötig drückende Körpergewicht“ vorgehen könne, „ohne dass er seinen Beruf zu unterbrechen und wochenlange, kostspielige Badereisen zu unternehmen brauche.“⁸⁷²

Abseits von diätetischen Erwägungen wurden jedoch auch Bedenken gegen die vegetarische Lebensform geltend gemacht. Diametral entgegengesetzt zu vegetarischen Positionen argumentierte man, dass es gerade nicht in der natürlichen Anlage des Menschen liege, sich ausschließlich fleischlos zu ernähren. Denn, wie es in einem Beitrag in *Kochkunst und Tafelwesen* zu lesen war, das Gebiss des Menschen mit seinen sowohl stumpfen als auch scharfen Zähnen sei gleichermaßen für die Aufnahme pflanzlicher als auch tierischer Nahrungsmittel ausgestattet.⁸⁷³ Deutlicher noch geißelte man die strenge Form des Vegetarismus, die nicht nur Fleischabstinenz, sondern den Verzicht auf jegliche tierische Produkte wie Eier, Milch und Butter forderte.⁸⁷⁴ Ein Vorwurf war, dass der Mensch sich auf diese Weise zentraler kultureller Errungenschaften begeben. Der Mensch sei kraft seiner von Gott gegebenen Vernunft, die ihn wesentlich vom Tier unterscheidet, zu „einem Bewusstsein höherer Nahrungsbedürfnisse“ berufen. Dieses zeige sich konkret daran, dass er Rohprodukte, die im naturbelassenen Zustand möglicherweise ungenießbar sind, durch spezielle Zubereitung in essbare verwandele. Darin wiederum liege zugleich der Ursprung der Kochkunst begründet. Das ausschließliche Verspeisen von Rohkost sei somit der menschlichen Kulturstufe nicht angemessen.⁸⁷⁵

Neben dieser kulturanthropologisch begründeten Ablehnung der vegetarischen Ernährung, gab es auch einen vorrangig ernährungswissenschaftliche Argumente zitierenden Standpunkt: „Gegen die fleischlose Diät unter Gewähr-

870 Vgl. „Ein Sieg der Pflanzenkostesser über die Fleischkostesser“, in: KÜCHE, Jg. XII, 1893, S. 194 f. Der Artikel berichtet über ein zu Fuß ausgetragenes Wettrennen zwischen einer Gruppe Vegetarier und einer Gruppe von „Fleischkostessern“. Der Bericht mündet in einige ironische Betrachtungen darüber, wie die Welt aussähe, wenn sich die „naturgemäße Lebensweise“ allgemein durchsetzen würde. Das Fazit des Autors lautet mit Blick auf die Kochkunst: „Nun, unsere Kunst kann dann betteln gehen.“

871 „Vegetarismus und vegetarische Diät“, in: KOCHKUNST, Jg. XI, 1909, S. 110.

872 Vgl. „Entfettungskuren ohne Unterbrechung der Berufsarbeit durch vegetarische Diät“, in: KÜCHE, Jg. XXVIII, 1909, S. 560 f.

873 Vgl. „Vegetarismus und vegetarische Diät“, in: KOCHKUNST, Jg. XI, 1909, S. 109. Ebenso: „Der Vegetarier an der Tafel“, in: KOCHKUNST, Jg. X, 1908, S. 220; „Die Entwicklung der gebräuchlichsten Nahrungs- und Genussmittel“, in: KÜCHE, Jg. XIX, 1900, S. 32 f.

874 Der Begriff „Vegane Ernährung“ taucht in diesem Kontext noch nicht auf.

875 Vgl. „Vegetarismus und vegetarische Diät“, in: KOCHKUNST, Jg. XI, 1909, S. 109.

rung von Eiern, Milch und ihren Präparaten läßt sich nun vom ernährungstechnischen Standpunkte aus nicht das geringste einwenden. Sie sichert vor allem das, was der ausschließliche, strenge Vegetarismus gefährdet, nämlich eine ausreichende Zufuhr von Eiweißsubstanzen.⁸⁷⁶ Der wichtigste Punkt in den Augen der gastronomischen Fachautoren war, wie das Zitat verrät, die Zufuhr von Eiweiß. Zwar könne, so wurde argumentiert, auch eine rein pflanzliche Ernährung „theoretisch“ genügend Eiweißsubstanz zur Verfügung stellen. In der Praxis sei dies jedoch nur schwer umsetzbar, da die Mengen an Rohkost, die man zu diesem Zwecke zu sich nehmen müsste, die Aufnahmefähigkeit des Magens überstrapaziere.⁸⁷⁷

Zu den ethischen und ökonomischen Argumenten, die der Vegetarismus und andere Strömungen der Lebensreform zugunsten einer fleischlosen Ernährung in Anschlag brachten, bezogen die Köche keine Stellung; immerhin: die Tatsache, dass man unterdessen „in besseren Gasthöfen auch den Vegetariern etwas Rechnung“ trug, indem man kleinere fleischlose Gerichte anbot, wurde begrüßt,⁸⁷⁸ auch wenn die vegetarischen Fleischersatzprodukte gemeinhin als schwer verdaulich galten.⁸⁷⁹ Eine Beschäftigung mit vegetarischer Ernährung aus kulinarischer Sicht fand jedoch nur geringfügig statt. Auf die von Baltzer vertretene Auffassung, dass erst die pflanzliche und auf starke Gewürze verzichtende Kost zu einem verfeinerten Geschmackserlebnis führe, ging man in den Reihen der Köche nicht ein. Allerdings erfuhr Lahmanns Konzept einer Mahlzeitenzubereitung, die auf das starke Erhitzen von Gemüse zugunsten der Erhaltung von Nährstoffen verzichtete, eine vorsichtige Würdigung. In einem der „vegetarischen Diät“ gewidmeten Beiträge, der speziell auf die lahmannsche Sanatoriumskost Bezug nahm, hieß es: „Eine solche Ernährung ist natürlicherweise nicht nach jedermanns Geschmack, aber wenn es sich um die Gesundheit handelt, muß die Lüsterheit des Gaumens eben eingeschränkt werden. Andererseits gibt es viele Menschen, bei denen das viele Fleischessen aus rein geschmacklicher Neigung verpönt ist, und schließlich muß man der vegetarischen Küche die Ehre lassen, daß auch sie imstande ist, dem Magen eine gewisse Abwechslung zu bieten.“⁸⁸⁰ Obwohl auch in dieser Stellungnahme die vegetarische Kost immer noch vorrangig im Licht einer Diätkost betrachtet wurde, sprach man ihr nicht von vornherein jegliche kulinarische Qualität ab. Über die Zusammenstellung vegetarischer Menüs bemerkte der Autor: „Die vegetarische Küche stellt Menüs zusammen, die dem Neuling komisch vorkommen mögen. Beschäftigt man sich jedoch genauer damit, so wird man finden, daß es auch hier

876 „Professor v. Noorden über den Vegetarismus“, in: KOCHKUNST, Jg. XI, 1909, S. 143.

877 Vgl. ebd. Aus dieser wissenschaftlichen Perspektive wurde sogar die Eignung der vegetarischen Kost als Diätkost in Frage gestellt: „Mit dem Prädikat einer ‚vortrefflichen‘ Entfettungskur kann ich die Methode aber nicht belegen; denn erstens werden die Patienten durch das starke Volumen der inhaltsarmen Kost geradezu zu Vielessern künstlich erzogen [...]; zweitens – und dies ist das Wichtigere – ist die rein vegetabilische Kost viel zu eiweißarm für Entfettungskuren.“ Ebd.

878 Vgl. „Der Vegetarier an der Tafel“, in: KOCHKUNST, Jg. X, 1908, S. 221.

879 Vgl. „Vegetarismus und vegetarische Diät“, in: KOCHKUNST, Jg. XI, 1909, S. 110.

880 „Vegetarische Diät“, in: KOCHKUNST, Jg. VIII, 1906, S. 225.

Kunstregeln gibt, nach welchen dem Magen vielerlei Abwechslung geboten werden kann.“⁸⁸¹ Diese zwar verhaltene Anerkennung bezog sich darauf, dass es den Protagonisten der lahmannschen Ernährungsweise gelang, trotz reduzierter Aromatisierung, schonender Garverfahren und dem Verzicht auf Fleisch, eine keineswegs eintönige Kost zu kreieren. Allerdings erschöpfte sich die kulinarische Auseinandersetzung bereits in derlei Feststellungen. Es gab keine erkennbaren Bestrebungen Kochverfahren und Gerichte der vegetarischen Küche in das Ressort der exquisiten Kochkunst zu integrieren. Dafür blieben die Vorbehalte letztlich zu groß. Dementsprechend endete der Beitrag mit dem Hinweis, dass von Seiten „der praktischen Ärzte die halb vegetarische Ernährungsweise meistens der rein vegetarischen“⁸⁸² vorgezogen werde.

881 Ebd., S. 226.

882 Ebd., S. 227.

5. Der kulinarisch-gastronomische Diskurs

5.1 Ästhetische Konzepte der Mahlzeitengestaltung

In den folgenden Ausführungen sollen zentrale Elemente einer zeitgenössischen kulinarischen Ästhetik zusammengetragen und analysiert werden. Dabei geht es um die Frage, in welchen Zusammenhängen und in welchen Abstufungen Mahlzeiten als ästhetische Phänomene verhandelt wurden. Diese Frage wurde auch in den um die Jahrhundertwende publizierten Kochkunstzeitschriften erörtert. Verfolgt man diesen Diskurs, zeigt sich, dass sich die damaligen kulinarisch-ästhetischen Vorstellungen keineswegs nur auf den Bereich der Zubereitung von Gerichten und den dadurch zu erzielenden Wohlgeschmack einer Speise beschränkten.⁸⁸³ Dies wird anhand von Stellungnahmen ersichtlich, die den Verlust der künstlerischen Qualität im gastronomischen Gewerbe beklagten. In der Debatte um die staatliche Anerkennung der Köche als Handwerker, im Zuge derer interne Stimmen forderten, dass der Beruf des Kochs eher dem Künstlertum als dem Handwerk zugerechnet werden solle,⁸⁸⁴ wurden vor allem die der Kochkunst abträglichen Rahmenbedingungen kritisiert: „Wenn man aber die durchschnittlichen Verhältnisse mit ruhigem Auge prüft, so muss man sich in der Mehrzahl der Fälle sagen, dass wir [...] vom Künstlertum recht weit entfernt sind. Die grosse Portion und die Bewältigung eines möglichst vielseitigen Massengeschäfts machen heutzutage den Künstler aus, den man in recht vielen Fällen viel eher mit einem geübten Fabrik- oder Akkordarbeiter vergleichen könnte. [...] Wir sind auf dem Standpunkte angekommen, wo das Essen für den Speisenden nicht mehr ein Genuss und eine Erquickung, sondern nur noch eine lästige Arbeit ist, zu deren unangenehmsten Vorbereitungen das Warten auf die bestellte Mahlzeit gehört. Hierin liegt der Untergang unseres Künstlertums.“⁸⁸⁵ Aus dieser Perspektive betrachtet, hemmten die sich wandelnden Konsumgewohnheiten in zweierlei Hinsicht die künstlerische Entfaltung im Bereich der

883 „Häufig wird die Behauptung aufgestellt, dass die Kochkunst nicht mehr auf der Höhe steht, sondern im Niedergang begriffen sei. [...] Zweck dieser Zeilen ist vielmehr, darauf aufmerksam zu machen, dass unter dem Begriff ‚Kochkunst‘ nicht einzig und allein das Kochen zu verstehen ist, sondern dass dazu unbedingt alle die Nebenarbeiten zu rechnen sind, die zur Ausführung eines Dinners oder sonstigen Festmahles notwendig sind. Darüber dürfen wir uns nicht täuschen, und alle, die zu den Führern und Leitern der Kollegenschaft berufen sind, mögen damit rechnen, dass die Anfertigung unserer heutigen Speisezetteln viel, mitunter mehr als alles zu wünschen übrig lässt und geeignet ist, die Behauptung vom Verfall der Kochkunst zu unterstützen.“
„Unsere Speisezettel“, in: KÜCHE, Jg. XIX, 1900, S. 112.

884 Der Ansicht, dass Handwerk nichts mit künstlerischem Schaffen zu tun habe, wurde u. a. entgegengehalten, dass „in den alten Städten, in unseren Museen heute noch zu sehen ist, auf welche Künstler das Handwerk stolz sein kann“. „Zeit- und Streitfragen. Kunst!?!“, in: KÜCHE, Jg. XXVIII, 1909, S. 70.

885 Ebd.

Gastronomie. Auf der einen Seite hinderte die Verköstigung einer zunehmend größer werdenden Anzahl von Gästen den Koch an einer künstlerischen Speisenzubereitung. Auf der anderen Seite wurde das Zurückgehen ästhetischer Qualitäten auch den Essern angelastet. Da, so der Autor des zitierten Beitrags, viele Gäste beim Restaurantbesuch nicht mehr den Genuss, sondern nur die Sättigung im Blick hätten, trügen sie zu dem von ihm beobachteten Verfall der Kochkunst bei. Kochkunst setzte demzufolge nicht nur Sorgfalt und Geschick in der Zubereitung voraus, sondern auch den Feinschmecker, der die künstlerische Qualität der Mahlzeit wertschätzen konnte. Mit dieser Sichtweise knüpfte er implizit an gastrosophische Konzepte an. Diese reflektierten im Besonderen die Rolle des Essers. In einem ersten Schritt sollen daher die Merkmale vorgestellt werden, die aus Sicht des gastrosophischen Schrifttums den Feinschmecker auszeichneten.

Des Weiteren sollen Texte zur Menügestaltung untersucht werden. Das Menü stellte den strukturellen Rahmen der ästhetischen Gestaltung einer Mahlzeit dar. Die Konzeption eines den damaligen Regeln und Anforderungen genügenden Menüs gehörte zu den elementaren Kenntnissen, die ein Koch vorweisen musste, wollte er sich als Kochkünstler verstanden wissen. Stellvertretend für die Literatur in der wilhelminischen Zeit sollen zwei normative Texte bezüglich der Zusammenstellung von Menüs vorgestellt werden: Ernst von Malorties Monographie *Das Menu* und der aus der Feder Friedrich Tuiskon Baumanns stammende Abschnitt zur Menügestaltung in Paul Martin Blüher's *Meisterwerk der Speisen und Getränke*.⁸⁸⁶

Kulinarische Ästhetik schlug sich nicht zuletzt in den Zubereitungsverfahren der Speisen nieder. Seine künstlerische Begabung stellte der „wirkliche Kochkünstler“, wie Hoftraiteur Ernst Danneil aus Altenburg in einem Beitrag programmatisch erläuterte, „in der bildlichen, plastischen und äußerst und vollkommen schmackhaften Herstellung von Gängen und Schüsseln“⁸⁸⁷ unter Beweis. Die Qualität der Zubereitung wurde gleichermaßen an ihrem Wohlgeschmack wie auch an ihrer visuellen Präsentation festgemacht.⁸⁸⁸ Im letzten Abschnitt sollen deshalb anhand von ausgewählten Kochbüchern, Rezeptsammlungen und fachjournalistischen Beiträgen Entwicklungen und Qualitätskriterien der exquisiten Küche in Deutschland nachvollzogen werden.

886 MALORTIE, Ernst v.: *Das Menu*. Eine kulinarische Studie, Hannover 1878; BLÜHER, Paul Martin (Hrsg.): *Meisterwerk der Speisen und Getränke*. Französisch-Deutsch-Englisch, 3. verbesserte Aufl., Leipzig 1901.

Weitere Angaben zu den beiden Texten in Kap. 2.5.

887 „Einiges über die ‚Philosophie des Kochens‘“, in: KÜCHE, Jg. XII, 1893, S. 157.

888 „[...] schließlich kann Aesthetik auch in der Art und Weise, wie man ein Gericht repräsentiert, liegen, nämlich im Anrichten.“ „Aesthetik in der Küche“, in: KOCHKUNST, Jg. XI, 1909, S. 26.

5.1.1 Gastrosophie

Der von Eugen Baron von Vaerst geprägte Begriff *Gastrosophie* etablierte sich in Deutschland als Sammelbezeichnung für eine Gattung von Schriften, die sich der Reflexion des Essvergnügens und der Tafelkultur widmeten. Die in den gastrosophischen Schriften der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts⁸⁸⁹ entwickelten Positionen besaßen auch um die Jahrhundertwende noch Gültigkeit. Unter der Überschrift „Definition der Feinschmeckerei“ war der exakte Wortlaut einer Passage aus Brillat-Savarins *Opus magnum* zu lesen: „Die Feinschmeckerkunst ist eine leidenschaftliche, überlegte und gewohnheitsmäßige Vorliebe für die Gegenstände, welche dem Geschmack schmeicheln. [...]“.⁸⁹⁰ Auch Eugen Baron von Vaersts Zeilen über die Unterscheidung zwischen Gourmand, Gourmet und Gastrosoph wurden – allerdings ohne Verweis auf den ursprünglichen Autor – gedruckt: „Der Gourmand ist begierig auf Alles, was gut schmeckt, ohne Rücksicht auf das Maas und die Gesetze der Grazien. [...] Der Gourmet ist blos lüstern nach alle dem, was Zunge und Gaumen anlockt. Der Gastrosoph wählt aus dem Guten das Beste in schönster Form, mit gewissenhafter Rücksicht auf Gesundheit und Schicklichkeit. Der Engländer ist meist Gourmand, die Frauen sind fast immer Gourmets, der Franzose und manche gebildete Deutsche sind Gastrosophen [...]“.⁸⁹¹

Beide Aussagen, die im Wesentlichen – lässt man einmal von Vaersts auf Nationalität und Geschlecht bezogene Stereotypisierungen beiseite – miteinander harmonieren, entwerfen ein mehrschichtiges Modell der Feinschmeckerei. Grundsätzlich wird darin, entgegen Ess-Idealen, die vornehmlich auf Bescheidenheit und Enthaltung abzielen und dazu tendieren Genuss als verwerfliches Übel abzutun, die Freude am Essen und an seiner Schmackhaftigkeit bejaht. Mit dieser Wertschätzung ist jedoch das Ideal der Selbstbeherrschung im Sinne einer Verantwortung gegen sich selber untrennbar verbunden. Als ersten „Feind“ der Feinschmeckerei nennt Brillat-Savarin den Exzess, also jenen gierigen und maßlosen Verzehr von Speisen, wie ihn in der Typologisierung des Barons der Gourmand praktiziert.

Der Ästhetik des Speisens ist in der Auffassung Brillat-Savarins zudem ein ethisch-religiöser Aspekt inhärent, insofern er den Nahrungstrieb interpretiert als „die unbedingte Unterwerfung unter die Befehle des Schöpfers, der uns anbefahl, zu essen, um zu leben, und der uns zum Essen durch den Appetit einlädt“.⁸⁹² Die Feinschmeckerei war in diesem religiös-teleologischen Zusammenhang an den übergeordneten Zweck gebunden, den Fortbestand des Lebens zu ermöglichen. Sie gehe, fuhr Brillat-Savarin fort, notwendig einher mit dem

889 Vgl. Kap. 2.4.

890 „Definition der Feinschmeckerei“, in: KOCHKUNST, Jg. I, 1899, S. 78. Vgl. auch BRILLAT-SAVARIN, *Physiologie des Geschmacks*, S. 122.

891 „Gourmand, Gourmet, Gastrosoph“, in: KOCHKUNST, Jg. I, 1899, S. 277 bzw. VAERST, *Gastrosophie*, Bd. I, S. VII.

892 BRILLAT-SAVARIN, *Physiologie*, S. 78.

„gesunden, vollkommenen Zustand der zur Ernährung dienenden Organe“,⁸⁹³ mit anderen Worten: Sie war auch Diätetik. Diesen Aspekt zugunsten der „Gesetze der Grazien“⁸⁹⁴ außer acht lassend und wie der Gourmet „lüstern nach allem, was Zunge und Gaumen anlockt“⁸⁹⁵ zu streben, wäre in den Augen Brillat-Savarins und des Baron von Vaerst einer Verkürzung der „wahren“ Feinschmeckerkunst gleichgekommen.⁸⁹⁶

Feinschmeckerei sollte, so jedenfalls der hehre Anspruch, eine gleichermaßen ethische, diätetische und ästhetische Aspekte inkludierende Form des Genusses sein, wobei besonders der diätetische Aspekt, also die Wechselbeziehungen zwischen Nahrung und Körper, die Gastrosophen veranlasste, ihre Theorien von vornherein immer in Relation zum Fortschritt der naturwissenschaftlichen Erkenntnisse zu sehen.⁸⁹⁷ Abgesehen vom Ideal der Mäßigung, drückte sich die ethische Komponente der Gourmandise darin aus, dass in den gastrosophischen Entwürfen die Tafelfreuden immer als intersubjektive und daher gemeinschaftsstiftende Form des Vergnügens vorgestellt wurden. Die Kunst des Essens setzte sich damit, wie Karin Becker im Anschluss an Michel Onfrays Betrachtungen zu Brillat-Savarin treffend formuliert hat, von „einem egoistischen Ausleben der ‚forces vitales‘“ ab.⁸⁹⁸ Nicht zuletzt deswegen wurde die ästhetische Gestaltung von Mahlzeiten landläufig eher mit außergewöhnlichen, bzw. festlichen Anlässen assoziiert und weniger mit der primär an Sättigung orientierten Mahlzeit im häuslichen oder gastronomischen Bereich.⁸⁹⁹

Zugleich verlangte Feinschmeckerkunst und die mit ihr vorausgesetzte kulinarische Urteilsfähigkeit ein gerüttelt Maß an gastronomischer und kultureller Bildung. Um bestimmte Menüfolgen dechiffrieren und wertschätzen zu können, benötigte man eine fundierte Kenntnis der Regeln, die zum Erstellen eines Menüs erforderlich waren sowie das Wissen über die Zutaten und Zubereitungsmethoden, die sich hinter Namen wie *Sauce gastronome*⁹⁰⁰ oder *Garniture*

893 Ebd.

894 VAERST, *Gastrosophie*, Bd. I, S. VII.

895 Ebd.

896 Auch Karl Friedrich von Rumohr hatte diese Vereinseitigung der Kochkunst in der Vorrede seines 1832 in zweiter Auflage erschienenen Werks *Geist der Kochkunst* moniert: „Denn die Kochkunst ist in den letzten Zeiten nur selten in ihrer ganzen Bedeutung und nach ihrem vollen Einfluss auf das körperliche und geistige Wohlsein des Menschengeschlechts aufgefaßt worden.“ RUMOHR, *Geist der Kochkunst*, S. 26.

897 Vgl. exemplarisch die Kapitel bei Brillat-Savarin über den Geschmack bzw. die Nahrungsmittel: BRILLAT-SAVARIN, *Physiologie*, S. 9–28, bzw. S. 42–53.

898 Vgl. BECKER, *Der Gourmand*, S. 297.

899 „Dass jedoch die Kunst in der Küche, besonders bei festlichen Gelegenheiten zur Geltung kommen soll oder zum Teil muss, soll durchaus nicht in Abrede gestellt werden.“ „Natur und Kunst in der Küche“, in: KÜCHE, Jg. XXVI, 1907, S. 146.

900 *Sauce gastronome* ist eine mit brauner Sauce, Madeira und Champagner vermischte Fleischglasur, vgl. HERING, Richard/HEITZ, J. M.: *Lexikon der Küche*, 2. umgearb. und verb. Aufl., Wien 1909, S. 208.

*châtelaïne*⁹⁰¹ verbargen. Solche Namen waren, selbst wenn man über solide Fremdsprachenkenntnisse verfügte, keineswegs selbsterklärend. Nur dem gut unterrichteten Kenner war klar, dass ihn eine Sauce aus Butter und Kapern erwartete, wenn er *Sauce grenoblaise* las.⁹⁰²

5.1.2 Menükunst

Mahlzeiten sind, besonders wenn sie in einem herausgehobenen sozialen Rahmen stattfinden, strukturierte Ereignisse. Dies tritt nicht zuletzt in der Reihenfolge zutage, in der die einzelnen Speisen einer Mahlzeit verzehrt werden.⁹⁰³ Dieses Arrangement der Speisen erfolgte im 19. Jahrhundert nach einem Korpus tradierter Regeln.⁹⁰⁴ Auch zu Beginn des 20. Jahrhunderts war das Menü alles andere als ein Relikt aus einer Zeit, in der die Tafelfreuden noch mit der ostentativen Zurschaustellung von Luxus und Reichtum verbunden waren.⁹⁰⁵ Der hohe Stellenwert, den die Menükonzeption innerhalb des kulinarischen Diskurses einnahm, wird am Beispiel eines Zitats ersichtlich, das 1909 in der Zeitschrift *Kochkunst und Tafelwesen* zu lesen war. Darin hieß es: „Bei der Zusammenstellung eines Menüs fängt die Aesthetik der Kochkunst an.“⁹⁰⁶ Das Menü bildete einerseits die Grundlage dafür, dass sich eine kulinarische Ästhetik überhaupt entfalten konnte. Andererseits besaß das Menü auch eine gewisse Schnittstellenfunktion. In der Konzeption des Menüs hatte der verantwortliche Küchenchef sowohl diätetische und ästhetische Überlegungen als auch soziale Erwägungen zu berücksichtigen. Dadurch geriet die künstlerische Gestaltung zu einem komplexen Unterfangen, in dem eine Vielzahl von Regeln und Vorschriften zu beachten waren, die keineswegs ausschließlich im protokollarisch festgelegten Zeremoniell eines Hofes, sondern auch im Rahmen privater Haushalte zur Anwendung gelangten.

901 *Garniture châtelaïne* bezeichnet eine Zusammenstellung von Beilagen bestehend aus ausgebohrten, gebratenen Kartoffeln, glasierten Kastanien, mit weißem Zwiebelpüree gefüllten Artischockenböden und einer Madeira-Sauce, vgl. ebd., S 224.

902 Vgl. FREEDMAN, Paul: Einführung, in: Ders. (Hrsg.): *Essen. Eine Kulturgeschichte des Geschmacks*, Darmstadt 2007, S. 29.

903 Die chronologische Struktur dieser Speiseabfolge ist das Produkt jahrhundertelanger Entwicklungen. Im Rahmen dieser Arbeit werden nur die in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts üblichen Speisefolgen thematisiert. Diese unterschieden sich zwar nicht gravierend, jedoch erkennbar in Anordnung und Gruppierung von den Speisefolgen des 17. und 18. Jahrhunderts. Hierzu FLANDRIN, Jean-Louis: Die Speisefolge in französischen Menüs des 17. und 18. Jahrhunderts, in: Kolmer, Lothar/Rohr, Christian (Hrsg.): *Mahl und Repräsentation*, Paderborn u. a. 2000, S. 180–187.

904 Einführend hierzu: MATZERATH, Josef: Grundsätze und Maximen der Tafelkultur um 1900, in: Ders./Niering, Annemarie (Hrsg.): *Tafelkultur*, S. 20–30.

905 Vgl. hierzu OTTOMEYER, *Service à la française und service à la russe*, S. 98.

906 Weiter heißt es: „[...] die einzelnen Gänge müssen harmonisch aufeinander folgen, das Farbenspiel der verschiedenen Platten darf das Schönheitsgefühl nicht verletzen usw.“ „Aesthetik in der Küche“, in: KOCHKUNST, Jg. XI, 1909, S. 26.



Abb. 6: Menükarte für den 7. März 1897 in Dresden. Stich aus dem Jahr 1850. Kopfvignette: Vereins- und Hospizhaus der Dresdner Stadtmission.

5.1.2.1 Ernst von Malortie – *Das Menu*

Karl Otto Unico Ernst von Malortie, viele Jahre lang Oberhofmarschall am Hofe des Königs von Hannover, hatte im Jahr 1878 mit *Das Menu* eine Anleitung veröffentlicht, die unter Berücksichtigung der Grenzen und Möglichkeiten privater Haushaltungen die Regeln zur Erstellung von Menüs erläuterte.

Dem Leser, der in der Materie nicht bewandert war, setzte Malortie zunächst die unterschiedlichen Formen des Service auseinander, da, wie er erläuterte, die konkrete Ausführung eines Menüs wesentlich davon abhing, für welchen Service sich der Gastgeber entschied.⁹⁰⁷ Malortie erörterte auch Vor- und Nachteile der unterschiedlichen Servierformen, wobei er letztlich zu dem Schluss gelangte, dass sich, zumindest für private Haushalte, der russische Service als der geeignetste erweise.⁹⁰⁸

Eine Notwendigkeit, auf die Malortie insbesondere mit Blick auf den Service à la russe aufmerksam machte, war das Drucken von Menükarten. Der Gast sollte, wenn er die Speisen nicht schon vor sich auf dem Tisch sah, die Möglichkeit erhalten, zu erfahren, was ihn kulinarisch erwartete. Malortie beschränkte sich bezüglich der grafischen Gestaltung der Menükarten auf die Empfehlung, diese im Oktavformat auf hochwertiges Glanzpapier zu drucken sowie mit einem geschmackvollen Rand und dem Wappen oder der Chiffre des Gastgebers zu versehen.⁹⁰⁹ Klare Position bezog er in der Frage, in welcher Sprache die Menükarten verfasst sein sollten. Für ihn bestand kein Zweifel daran, dass für die feine Tafel allein die französische Sprache geeignet sei. Zur Begründung hieß es: „Es ist unmöglich, so oft solches auch versucht worden ist, die technischen französischen Ausdrücke, die seit Jahrhunderten in Deutschland eingeführt, ja zum Theil in die deutsche Sprache aufgenommen sind, auf eine Art und Weise zu verdeutschen, daß solche irgend verständlich bleiben. Die Wiege der feinen eleganten Kochkunst ist nun einmal Frankreich und von dort stammen die meisten der gangbaren Gerichte.“⁹¹⁰ Das Menü sollte jede Speise bis auf das Dessert einzeln benennen.⁹¹¹ Als die in Deutschland übliche Reihenfolge der Gänge nannte Malortie: 1. Potage, 2. Hors d'œuvres, 3. Poisson, 4. Relevé (alternativ auch als Pièce de résistance oder Grosse Pièce bezeichnet), 5. Entrées et Hâtelettes, 6. Entrées froides, 7. Entremets de légumes, 8. Rôts, 9. Entremets sucrés, Beurre et fromages, Glaces, Desserts et fruits.⁹¹² Diese „Ordnungsregel“ diente laut Malortie zur Orientierung. Kleinere Abweichungen gingen auf re-

907 Vgl. MALORTIE, *Das Menu*, 1878, S. 7.

908 Vgl. ebd., S. 14.

909 Vgl. ebd., S. 13.

910 Ebd., S. 17.

911 Für ein Menü von 18 Couverts empfahl Malortie folgende Dessertzusammenstellung: „2 Sorten Eis, dann 2 Assiettes Bonbons divers, 2 Assiettes Pâtisseries, 6 Fruits divers conservés, en partie confitures, 4 Fruits naturels selon la saison.“ Ebd., S. 18.

912 Vgl. ebd., S. 14. Die deutschen Bezeichnungen lauten: 1. Suppe, 2. Vorspeisen, 3. Fischgang, 4. Fleischgang, 5. Warmes Zwischengericht und Zierspieße, 6. Kaltes Zwischengericht, 7. Gemüsegang, 8. Braten, 9. Süßspeisen, Butter und Käse, Eisspeise, Nachtisch. Vgl. hierzu HERING, Richard: *Lexikon der Küche*, 22. Aufl. hrsg. v. Jürgen Herrmann, Gießen/Leipzig 1997, S. 704.

gional variierende Gewohnheiten zurück. So erwähnt er, dass an vielen Orten der Braten vor dem Gemüsegang und als Eingangsgeschicht nicht Suppe, sondern Austern serviert würden. Hinsichtlich der Frage, wie viele Schüsseln, d. h. Gerichte, pro Gang gereicht werden sollten, empfahl er für Suppen, Entrées und Entremets je ein oder zwei, für alle anderen Gänge hingegen nur ein Gericht.⁹¹³ Die Beschränkung der Anzahl der Schüsseln stieß nicht überall auf Verständnis, da mancher Gastgeber, wie Malortie erklärte, „gern den Luxus, das Ausgezeichnete in der Menge der Speisen vorfinden möchte.“⁹¹⁴ Malortie wandte jedoch ein, dass ein Diner, das mit zu vielen Gerichten pro Gang aufwartete, die für eine Mahlzeit ideale Dauer von 1½ Stunden überschreite. Ein weiteres, die Auswahl der Gerichte einschränkendes Kriterium, auf das der Hofmarschall aufmerksam machte, war die jeweilige Jahreszeit. Obwohl „die Fortschritte der Neuzeit, Telegraphen und Eisenbahnen“,⁹¹⁵ dazu geführt hätten, dass viele Lebensmittel die gesamte Saison über verfügbar seien, komme man nicht umhin, saisonal bedingte Einschränkungen zu erwägen. Vor allem bei Wildgerichten gelte es, so Malortie, die spezifischen Schonzeiten der Wildgattungen zu beachten. Malortie hatte daher die im hinteren Teil des Buches befindliche Sammlung von Menüs nach saisonal verfügbaren Lebensmitteln zusammengestellt.⁹¹⁶

Zur Planung eines Menüs gehörte auch die Kalkulation der für ein feierliches Diner heranzuziehenden Bediensteten. Für eine Zahl von bis zu 18 Couverts genüge ein Service, d. h. das einmalige Anrichten jeder Schüssel.⁹¹⁷ Für ein Diner von 24 Couverts, für das Malortie zwei Services veranschlagte, schlug er folgende Aufstellung von Bediensteten vor: einen Haushofmeister, der den reibungslosen Ablauf des Essens dirigierte und ihm zur Seite acht Diener. Jedes Service sollte von je zwei Dienern ausgeführt werden, wovon einer die Gerichte auftrug und der andere mit den Saucen folgte. Das Servieren der Weine übernahm der Haushofmeister gemeinsam mit dem Kammerdiener, der das Cabaret mit den Weinflaschen und -gläsern zu tragen hatte. Des Weiteren wurden zwei Diener für die „Überwachung der Tafel“ abgestellt, um Gläser und Geschirr abzutragen sowie Wünsche der Gäste entgegenzunehmen. Zuletzt oblag einem Diener die Aufgabe, den Transport der verschiedenen Speisen von der Küche zum Anrichtezimmer, der für gewöhnlich von Küchengehilfen übernommen wurde, zu koordinieren. Diese Zahl von Angestellten war aus Sicht Malorties notwendig, um ein rasches und ruhiges Servieren zu ermöglichen.⁹¹⁸

Derlei Hinweise unterstützten die These, dass die Mahlzeitengestaltung im 19. Jahrhundert immer stärker mit dem Anliegen verbunden war, eine dem

913 Vgl. MALORTIE, *Das Menu*, S. 14f.

914 Ebd., S. 15.

915 Ebd., S. 16.

916 Vgl. ebd., s. 16f.

917 Vgl. ebd., S. 16.

918 Vgl. ebd., S. 12.

Gespräch zuträgliche Atmosphäre zu schaffen.⁹¹⁹ Die gesamte Mahlzeit war damit eingebettet in eine spezifische Kultur der Geselligkeit, die sogar Auswirkung auf die Auswahl der Getränke hatte. Malortie erwähnt, dass einige Autoritäten unter den Feinschmeckern seiner Zeit darauf bestanden, „daß der Champagner so früh als möglich serviert werde, ganz gleich welchen Gerichten er zum Begleiter diene; man ist dabei der Ansicht, daß die so erheiternden Eigenschaften des Champagners wesentlich dazu beitragen, die gute Laune der Gäste zu wecken.“⁹²⁰ Generell falle es schwer, so Malortie, konkrete Anhaltspunkte für die Weinauswahl zu nennen, da diese von den gegebenen Speisen, der Jahreszeit sowie von den Vorräten und den geschmacklichen Präferenzen des Gastgebers abhängen. Trotzdem gab er einige Ratschläge. Zur Suppe empfahl er Sherry oder Madeira, zu den Austern, so sie nach der Suppe gereicht wurden, englischen Porter. Dem Fisch sollte idealerweise ein moussierender Wein folgen: *St. Peray*, Rheinwein mousseux oder *Chablis*. Zum *Pièce de résistance* empfahl er feine Bordeaux-Weine „in zwei Sorten und steigender Güte“,⁹²¹ die nach individuellem Bedürfnis bis Ende des Dinners nachgeschenkt werden konnten. Zu den Entrées eigneten sich seiner Ansicht nach besonders *Château d'Yquem* oder *Sauternes*. Feine Rheinweine, wie *Steinberger* oder *Johannisberger* passten eher zu den kalten Speisen. Für den Braten war traditionell Champagner vorgesehen, der aber den neueren Gebräuchen entsprechend auch schon nach der Suppe eingeschenkt werden konnte. Allerdings wies Malortie darauf hin, dass das frühzeitige Champagnertrinken verhindere, „die eigentlich feinen, namentlich Bordeaux-Weine würdigen zu können.“⁹²² Diese Anmerkung darf nicht nur als Randnotiz gelesen werden. Sie führt vor Augen, dass der Genuss keine den sozialen Aspekten der Mahlzeit untergeordnete Rolle spielte. Malortie erkannte das Bedürfnis nach heiterer und ausgelassener Stimmung an. Trotzdem besaß der Genuss für ihn letztlich eine höhere Wertigkeit als die durch den zeitigen Champagnerkonsum angeregte Geselligkeit. Für die nachfolgenden Gänge empfahl er Portwein zum Käse und süße Weine wie Muskat oder Tokayer zum Dessert. Zum Kaffee sollte außerdem eine kleinere Auswahl von Likören dargeboten werden.⁹²³

Malortie thematisierte nicht nur die Auswahl der Weine, sondern auch wie dieselben ausgeschenkt und vor der Mahlzeit präpariert werden sollten. Die Gläser für Mousseux-, Rheinweine und Champagner sowie das Glas für den Tischwein – meist ein Bordeaux oder Moselwein, der während des gesamten Dinners auf dem Tisch stand – waren Teil des Gedecks. Die übrigen Weine, also die feinen Bordeaux- sowie Dessertweine, wurden dem Gast auf Nachfrage einge-

919 Vgl. hierzu auch OTTOMEYER, Tischgerät, S. 183. In der dritten Ausgabe von *Das Menu* bringt Malortie dies auf die pointierte Formulierung: „Eine angenehm ruhige, nicht laut geführte Konversation in Gesellschaft fein gebildeter Personen, würzt das Mahl.“ Vgl. MALORTIE, Ernst v.: *Das Menu*, 3. Aufl., Hannover 1888, S. 48.

920 MALORTIE, *Das Menu*, Hannover 1878, 1. Aufl., S. 20.

921 Ebd.

922 Ebd., S. 20.

923 Vgl. ebd. S. 19–21.

schenkt.⁹²⁴ Ein wichtiger Teil der Vorbereitungen bestand darin, dafür zu sorgen, dass die Weine in der richtigen Temperatur serviert wurden. Auch hierfür hatte Malortie Ratschläge parat. So sollte ein Champagner, der „wenig Weingealt und viel Süße“ aufwies, bereits vier Stunden vor dem Essen auf Eis gestellt werden, hingegen genügte bei einem trockenerem Champagner zwei Stunden für die Eisung. Beim Ausschicken des Champagners müsse, so Malortie darauf geachtet werden, diesen in eine feuchte Serviette zu schlagen, da schon die Berührung der Flasche mit der warmen Hand für einen feinen Champagner schädlich sei. Für die moussierenden Weine, wie sie etwa zum Fisch gegeben wurden, genüge eine zweistündige Kühlung. Größere Sorgfalt müsse bei der Temperierung der roten Bordeauxweine aufgebracht werden. Im Winter sollten sie in einem beheizten Raum auf die richtige Wärme gebracht werden. Die richtige Temperatur variere von Wein zu Wein. Sie sei, erläutert Malortie, deswegen zu beachten, da ein zu kalter Bordeauxwein kein Bouquet entfalten könne und zudem einen rauhen Geschmack auf der Zunge hinterlasse. Ein zu warmer Wein wirke hingegen geschmacklich matt und flach. Einfacher waren die Rheinweine und weißen Bordeauxweine zu handhaben, da diese in Kellertemperatur bzw. im Sommer nach kurzer Kühlung serviert werden konnten.⁹²⁵

In der dritten Auflage erweiterte Malortie seine Empfehlungen für die Gestaltung von Dinern. Der Saal, in dem das Essen stattfindet, solle „mäßig warm“ gehalten werden und mit Teppichen ausgelegt sein, damit das Hin- und Herlaufen der Diener so wenig wie möglich Aufsehen erzeuge. Warme Gänge seien immer auf angewärmten Tellern zu servieren. Kalte und saure Speisen dürften hingegen, auch wenn sonst silbernes Service verwendet würde, nur auf Porzellantellern angerichtet werden.⁹²⁶ Zudem kommt er auf die Tafelmusik zu sprechen. Diese könne erheblich zur Tafelfreude beitragen. Allerdings sei darauf zu achten, dass sie nicht zu laut gespielt werde, um die Konversation nicht zu stören. Ferner sollten leichte und ansprechende Melodien ausgewählt werden.⁹²⁷ Anspruchsvollere, von Sängern vorgetragene Beiträge seien weniger geeignet, da, wie Malortie abermals mit Bezug auf den Vorrang des Kulinarischen erklärt, „Gaumen und Ohr sich nicht zu gleicher Zeit zum höchsten Genuss aufschwingen können und bei der Tafel die kulinarischen Genüsse die vorherrschenden bleiben sollten.“⁹²⁸

Eine weitere Änderung gegenüber der ersten Auflage bestand darin, dass Malortie sich in einem kurzen Kapitel dem Zeremoniell zuwandte. Traditionell waren zeremonielle Fragen vor allem eine Angelegenheit des Hofes, wo sie die Repräsentation von Machtverhältnissen und des sozialen Status regelten.⁹²⁹ Das

924 Vgl. ebd. S. 21.

925 Vgl. ebd., S. 34–36.

926 Vgl. MALORTIE, Das Menu, 1888, S. 41 f.

927 Vgl. ebd., S. 48 f.

928 Ebd. Hierzu ausführlicher MARBURG, Silke: Tafelmusik. Zur Musikpraxis in der Tischkultur des ausgehenden 19. Jahrhunderts, in: Matzerath, Josef/Niering, Annemarie (Hrsg.): Tafelkultur, S. 68 ff.

929 Zum Forschungsstand siehe WINTERLING, Aloys: Der Fürstenhof in der Frühen Neuzeit. Forschungsprobleme und theoretische Konzeptionen, in: Jacobsen, Roswitha (Hrsg.): Resi-

Zeremoniell bestimmte u. a. den Ablauf und die Gestaltung von festlichen Tafeln. So war beispielsweise im Rahmen der Hochzeitsfeierlichkeiten Prinz Friedrich Augusts von Sachsen mit Louise von Habsburg-Toskana, die am 23. November 1891 stattfand und sich stark an das Zeremoniell der Hochzeit von Kurprinz Friedrich August mit der Tochter Kaiser Karls VI. von Österreich, Erzherzogin Maria Josepha, im Jahr 1719 anlehnte, klar geregelt, in welcher Weise und von wem die Speisen für die höchsten und allerhöchsten Herrschaften auf- und abgetragen werden sollten.⁹³⁰ Das Dresdner Hofzeremoniell besaß im 18. und 19. Jahrhundert eine Vorbildwirkung für die Gestaltung höfischer Zeremonielle. Malortie hatte für sein 1853 erschienenes Werk *Der Hofmarschall. Handbuch zur Errichtung und Führung eines Hofhalts* viele Erkundigungen beim sächsischen Oberhofmarschallamt eingeholt.⁹³¹ Hinsichtlich der im privaten Rahmen abgehaltenen Diners, die Malortie in *Das Menu* vor Augen hatte, besaßen zeremonielle Aspekte zwar eine geringere Priorität, zumal sie letztlich, wie Malortie erklärte, auch nach Maßgabe des Gastgebers gestaltet wurden.⁹³² Dass Malortie diesbezüglich dennoch Ratschläge erteilt, verrät, dass statusrepräsentierende Elemente auch bei außerhöfischen Privatveranstaltungen keineswegs obsolet waren und daher in das Gesamtarrangement einbezogen werden mussten. So beschreibt Malortie etwa den Aufzug zur Tafel. Dem Hausherrn sollte nach Möglichkeit einer der vornehmsten Herren und die dem Rang nach vornehmste Dame folgen, während die Dame des Hauses in Begleitung des vornehmsten Herrn den Abschluss bildete. Bei der Sitzordnung erhielt der Herr des Hauses den Mittelplatz. Ihm gegenüber saß die Dame des Hauses. Die anderen Paare setzten sich in absteigender Rangfolge rechts und links von den Gastgebern, wobei nach Malortie darauf zu achten war, dass Ehegatten nicht bei ihrer Gemahlin oder näheren Verwandten saßen. Für Damengesellschaften empfahl Malortie statt des offiziellen Rangs das Alter oder die gesellschaftliche Stellung der Gäste als Grundlage der Sitzordnung heranzuziehen.⁹³³ Allerdings finden sich in Malorties Anweisungen keine Anhaltspunkte dafür, dass die soziale Hierarchisierung auch im Bereich des Kulinarischen ausgetragen wurde. Am Hof war eine solche kulinarische Stratifizierung durchaus üblich. Zur Galatafel, die anlässlich des 70. Geburtstags König Alberts von Sachsen ausgerichtet wurde, waren insgesamt 300 Gäste ins Dresdner Schloss geladen. Je nach Rang waren die Teilnehmer der Geburtstagstafel angehalten, entweder im Bankettsaal, im Eckparadesaal oder im Kaffeezimmer Platz zu nehmen. Kulinarisch fand die Rangabstufung ihren Ausdruck darin, dass an der königlichen Tafel im Bankettsaal eine 16-fache Speisenfolge und zehn zu den Speisen passende Weine

denzkultur in Thüringen vom 16. Bis zum 19. Jahrhundert, Jena 1999, S. 29–42. Zur soziologischen Beschreibung der höfischen Gesellschaft ELIAS, Norbert: Die höfische Gesellschaft. Untersuchungen zur Soziologie des Königtums und der höfischen Aristokratie, Frankfurt a. M. 1999, S. 120–177, bes. 154–156.

930 Vgl. BERGK, Alexander: Fürstliche Tafeltradition als Geltungsbehauptung im Kaiserreich, in: Matzerath, Josef/Niering, Annemarie (Hrsg.): Tafelkultur, S. 96–101.

931 Vgl. ebd., S. 98f.

932 Vgl. MALORTIE, Das Menu, 1878, S. 43.

933 Vgl. ebd., S. 43–45.

serviert wurden. An den Tischen, die sich im Eckparadesaal befanden, wurden hingegen nur sechs Speisen und vier Weine aufgetischt. Die Speisenden im Kaffeezimmer erhielten vier Speisen und zwei Weine. Auch der Dekorationsaufwand nahm proportional zur kulinarischen Rangabstufung ab.⁹³⁴

Malorties Erwägungen zur Menügestaltung basierten auf einer über lange Jahre gesammelten Erfahrung in der Planung und Ausführung von Festessen, Banketts und Diners sowie einer sensiblen Beobachtungsgabe für neue Entwicklungen in der Tafelkultur. Der „durchschlagende Erfolg“,⁹³⁵ den der Autor selbst seinem Werk attestierte, rührte möglicherweise daher, dass das Buch dazu beitrug, eine lange Zeit vor allem in aristokratisch geprägten Kreisen gepflegte Tischkultur in breitere Kreise der Gesellschaft hineinzutragen.⁹³⁶ Trotz dieser Bedeutung als tafelkulturelles Vermittlungsmedium und obwohl Malortie dem kulinarischen Genuss einen hohen Stellenwert einräumte, ist seinen Ausführungen anzumerken, dass sie eher aus der Sicht des Organisators als aus der Sicht eines Manns der Küche geschrieben waren.⁹³⁷

5.1.2.2 Friedrich Tuiskon Baumann – *Kunstregeln bei Zusammenstellung von Mahlzeiten*

Demgegenüber wurde der Abschnitt *Kunstregeln bei Zusammenstellung von Mahlzeiten* in Blüher's *Meisterwerk der Speisen und Getränke*⁹³⁸ unter Federführung des Dresdner Hofkochs Friedrich Tuiskon Baumann (1828–1889) verfasst.⁹³⁹ Die Mitarbeit des erfahrenen Küchenmanns machte sich daran bemerkbar, dass Baumann deutlich präzisere Hinweise gab bezüglich der zu verwendenden Nahrungsmittel sowie der Zubereitungsformen, die innerhalb des Menüs zur Anwendung gelangen durften.

Die zentralen Aspekte der zeitgenössischen kulinarischen Ästhetik brachte er gleich zu Beginn seiner Ausführungen auf den Punkt: „Den höheren oder minderen Wert einer Mahlzeit bemißt der Feinschmecker hauptsächlich nach der Zusammensetzung und Reihenfolge, nach der Feinheit und Zubereitung der einzelnen Gerichte“.⁹⁴⁰ Eine „feine Mahlzeit“ musste demzufolge nicht nur gut zubereitet sein. Sie musste auch mit Geschmack und Fachkenntnis zusammengestellt werden. Für die Kunst der Zusammenstellung eines Menüs formulierte

934 Vgl. IWANZECK, Marco: Die Ordnung an der Festtafel. Diner zum 70-jährigen Geburtstag und das 25-jährige Thronjubiläum des sächsischen Königs Albert am 23. April 1898, in: Matzerath, Josef/Niering, Annemarie (Hrsg.): Tafelkultur, S. 124–131.

935 Zit. aus SCHWARZ, Museumsbrief, S. 6.

936 Vgl. ebd., S. 3.

937 So findet man etwa den Hinweis, dass Zutaten innerhalb eines Menüs nicht unmittelbar aufeinanderfolgen dürfen, erst in der dritten Auflage. Vgl. MALORTIE, Das Menu, 3. Aufl., S. 20.

938 Vgl. BLÜHER, Meisterwerk. Siehe auch Kap. 2.5.

939 Die erste Fassung dieses Abschnitts stammte aus der Feder des Hoteliers Georg Eiben, die aber von Friedrich Tuiskon Baumann erheblich überarbeitet und erweitert wurde. Vgl. hierzu MATZERATH, Grundsätze, Anm. 2.

940 Vgl. BAUMANN, Friedrich Tuiskon/EIBEN, Georg: Kunstregeln bei Zusammenstellung von Mahlzeiten. Stellung der Weine bei Tafel, in: Blüher, Meisterwerk, S. 59.

er drei Hauptregeln. Die erste Regel lautete: „Möglichste Mannigfaltigkeit, keine Wiederholungen!“⁹⁴¹ Diesem zunächst schlichten Grundsatz räumte Baumann innerhalb seiner Darstellung großen Raum ein. Denn Wiederholungen galt es auf mehreren Ebenen zu vermeiden. Nicht nur einzelne Zutaten und Nahrungsmittelgattungen, auch bestimmte Zubereitungsarten durften nicht mehr als einmal innerhalb eines Menüs auftauchen oder zumindest nicht unmittelbar aufeinander folgen. Um die Zusammenstellung eines Menüs für den Laien zu erleichtern, riet Baumann nach einer gewissen Ordnung zu verfahren und die für die Mahlzeit benötigten Zutaten und die sie begleitenden Saucen in bestimmte Gruppen einzuteilen. Beim Fleisch sei zwischen dem Fleisch der Haustiere und Wildfleisch sowie zwischen zahmem und wildem Geflügel, aber auch zwischen hellem und dunklerem Aussehen zu unterscheiden.⁹⁴² Die Fische ordne man entweder den Süßwasser-, Fluss- oder Seefischen zu. Eine eigene Gruppe stellten die Schalentiere dar, zu denen neben Krebsen auch Hummer, Langusten und Garnelen gehörten. In gleicher Weise galt es bei den Saucen zwischen warmen und kalten, sauren und süßen und näherhin zwischen den verschiedenen Fisch-, Fleisch-, Braten-, Gemüse-Saucen zu differenzieren.⁹⁴³

Am Beispiel der Saucen wird deutlich, wie sehr die Regel, Wiederholungen zu vermeiden, das Planen einer Speisenfolge zu einem komplizierten Vorhaben werden ließ. Denn zwei aufeinanderfolgende Saucen durften sich, so Baumann, „weder in der Zubereitungs-Weise, noch dem Inhalte, Geschmack und Ansehen nach“ ähneln.⁹⁴⁴ Hinzu kam, dass die Sauce mit der Zutat, zu der sie gereicht werden sollte, geschmacklich abgestimmt sein musste. Doch auch bei den Hauptzutaten galt, dass weder eine bestimmte Fleischsorte, noch eine Fleischgattung mehrfach auftreten durfte. Zulässig war allenfalls, zu einem Gang wildes Geflügel und zum anderen Haarwild aufzutischen, vorausgesetzt, dass nicht zweimal nacheinander dunkles Fleisch serviert wurde. Für den Bratengang hielt Baumann ferner dazu an, vorzugsweise feines Geflügel oder Wildpret zu verwenden, da diese in der Regel *au naturel* zubereitet würden. Dafür kam am ehesten eine Jus, also eine aus dem Fleischsaft gezogene Sauce in Frage. Dies hatte den Vorteil, dass dadurch die Wahrscheinlichkeit der Wiederholung einer schon vorhandenen Sauce oder eines Saucenbestandteils verringert wurde.⁹⁴⁵ Für Gemüse galt die Wiederholungsregel in etwas abgeschwächter Form. Ent-

941 Ebd., S. 60f.

942 Zu den dunklen Fleischsorten gehörten nach Auffassung Baumanns Rind, Hammel, Reh, Hirsch, Hase, Gans, Ente, Birkhahn, Rebhuhn. Weißes Fleisch besäßen hingegen Kalb, Lamm, Schwein, Kaninchen, Huhn, Puter, Fasan, Haselhuhn und das rote Rebhuhn. Vgl. ebd., S. 61f.

943 Vgl. ebd., S. 62.

944 Ebd. Man konnte also beispielsweise nicht nacheinander Sauce *allemande*, Sauce *à la toulouse* und *Veloutée* geben, da sich in diesem Fall die Grundstoffe, Fleischbrühe, Butter, Mehl und Eier wiederholten. Auch zwischen der Suppe und der nachfolgend gereichten Sauce durfte es keine der genannten Wiederholungen geben. So konnte das Fischgericht, wenn es auf eine *Potage à la reine* folgte nicht mit einer weißen Sauce, wie etwa Sauce *hollandaise* oder *au vin blanc* gegeben werden. Stattdessen empfahl Baumann den Fisch in gebratener oder gratinierter Form zu servieren. Vgl. ebd.

945 Vgl. ebd., S. 63.

scheidend war, dass ein und dasselbe Gemüse nicht zweimal als hervorsteckende Komponente verwendet wurde. Man konnte also keinen Spargel zum Gemüsegang servieren, wenn dieser vorher schon als alleiniger Bestandteil einer Beilage eines anderen Gerichts auf den Tisch gekommen war. Außerdem war dafür Sorge zu tragen, dass das Gemüse möglichst frisch zubereitet wurde und dass auch hier keine Dopplung in der Zubereitungsweise auftrat. Ähnlich verhielt es sich mit Süßspeisen. Krapfen konnten nur dann serviert werden, wenn es vorher keine in Schmalz ausgebackenen Vorspeisen wie beispielsweise Kroketten gegeben hatte. Allein das Dessert besaß eine gewisse Sonderrolle, da es, wie Baumann erläuterte, „in keiner Beziehung zum Vorhergegangenen“ stehe.⁹⁴⁶ Das kulinarische Gebot der „Mannigfaltigkeit“ und die damit verbundene Auflage, nichts doppelt auf den Tisch zu bringen, machte das Kreieren eines Menüs zu einem anspruchsvollen Unterfangen. Doch das Beachten der „feinen Unterschiede und Kunstregeln“ zeichnete aus Sicht Baumanns den „Kenner vor dem Pfuscher und Stümper aus“.⁹⁴⁷

Baumanns zweite Hauptregel erschwerte das Planen einer Speisenfolge zusätzlich. Diese verlangte, die Jahreszeit zur berücksichtigen. Gemeint war, dass die Lebensmittel, die saisonal gerade in besonderer Frische und Qualität zur Verfügung standen, zuerst Verwendung finden sollten.⁹⁴⁸ Rebhuhn mit Kohl im Sommer anzubieten, war in den Augen Baumanns ebenso unsinnig wie die Verwendung eingelegter Früchte und Gemüse außerhalb der Winterzeit. Zwar sei durch die modernen Konservierungstechniken die Jahreszeit etwas in den Hintergrund gerückt. Doch seien längst nicht alle Gemüse und Früchte im selben Maße als Konserven geeignet wie Spargel, Pilze und Schoten. Auch beim Fleisch empfahl Baumann, die Verfügbarkeit zu bedenken, da einige Tierarten Schonzeiten unterlägen bzw. manches Fleisch zu bestimmten Jahreszeiten ungenießbar oder nicht fett genug sei. Es müsse zudem in Erwägung gezogen werden, dass einige Lebensmittel in manchen Gegenden entweder gar nicht oder nicht in „vorzüglicher Güte“⁹⁴⁹ vorhanden seien.

Seine dritte Hauptregel forderte, „die Speisen so zu ordnen, dass sie sich in ihren Eigenarten ergänzen.“⁹⁵⁰ An dieser Stelle schlägt Baumann die Brücke zu diätetischen und ernährungswissenschaftlichen Vorstellungen. Kurz weist er nämlich auf den physiologischen Aspekt einer Mahlzeit, den Körper mit Nährstoffen zu versorgen, hin. Mit Blick auf die feine Küche relativierte er jedoch die Bedeutung dieses Aspekts, indem er erläuterte, dass „jedes größere Mahl durch die Anzahl seiner Schüsseln einen Überfluss der verschiedensten Nahrungsstoffe“ biete.⁹⁵¹ Die einschlägigen Nährwertvorgaben galten aus Sicht Baumanns eher für die Hausfrau, die kleinere Mahlzeiten kochte. Mit seiner Aufforderung, bei größeren Gastmählern mit möglichst verschiedenartigen Genüssen die Ge-

946 Ebd., S. 64.

947 Ebd.

948 Ebd., S. 61.

949 Ebd., S. 65.

950 Ebd., S. 61.

951 Ebd.

schmacksnerven immer wieder anzuregen, distanzierte er sich allerdings klar von zentralen Auffassungen der hufelandschen Diätetik sowie der lebensreformerischen Ernährungskonzepte.⁹⁵²

Dass die Regeln für Speisenfolgen nicht überall exakt angewendet wurden, konnte nach Baumann zwei Gründe haben. Einerseits hänge die konkrete Umsetzung in letzter Instanz immer vom Auftraggeber ab. Oft geschehe es, so Baumann, dass „die bestellenden Herrschaften“ in den Entwürfen eines Menüs Streichungen und Umstellungen vornähmen, „deren sich der sachverständige Kunstkoch schämen, die er aber als bestellte Ware ausführen muß.“⁹⁵³ Zugleich gebe es länderspezifische Abweichungen. In Frankreich würden die auf eine geringe Zahl begrenzten warmen Hors d'œuvres erst nach der Suppe gereicht. Großer Wert werde zudem darauf gelegt, dass die Zahl der Entrées mit der der Entremets übereinstimme, wobei zu letzteren auch der Gemüsegang zähle. Unterschiede machten sich daneben in der Gewichtung einzelner Gänge bemerkbar. Während an englischen und amerikanischen Tafeln das Augenmerk auf den Relevés, den Rôts sowie den Entremets läge, spiele in Deutschland das Gemüse eine etwas größere Rolle. In Russland und den skandinavischen Ländern wiederum habe sich die Sakuska eingebürgert, d. h. die Sitte, vor der eigentlichen Mahlzeit noch einige Häppchen bestehend aus geräucherten und gesalzenen Fisch- und Fleischwaren sowie eine Auswahl an scharfen Alkoholika darzubieten.⁹⁵⁴

Kurz kommt Baumann auch auf die übrigen Mahlzeiten des Tages zu sprechen. Die Zusammensetzung des sogenannten Déjeuner à la fourchette gestalte sich nach denselben Regeln wie ein Diner, jedoch in einer leicht variierten und auf die Leichtigkeit der Speisen bedachten Auswahl.⁹⁵⁵ Auch die Speisenfolge des Soupers musste laut Baumann leicht modifiziert werden. Es sollte mit Rücksicht auf die späte Tageszeit weniger Gänge enthalten. Zudem sollten sehr fette und würzige Speisen vermieden werden, um die spätere Nachtruhe nicht durch schwere Speisen zu stören.⁹⁵⁶

Eine Sonderform unter den Mahlzeiten stellte das bei Abendgesellschaften und Bällen beliebte Büffet dar. Zum Büffet wurden vorrangig kalte Speisen gegeben: kalte Braten und Fleischspeisen, eingemachte Delikatessen, Pasteten, Salate sowie Gebäck, Kuchen und Torten jeder Art. Der kulinarisch-ästhetische Akzent verschob sich dabei von der Zusammenstellung hin zur Präsentation. Die Menüfolge als ästhetischer Gradmesser spielte beim Buffet keine Rolle, da

952 Vgl. hierzu Kapitel 4.1.1.

953 Vgl. BAUMANN/EIBEN, Kunstregeln, S. 65.

954 Vgl. ebd., S. 66.

955 Vgl. ebd., S. 67. Den Hors d'œuvre folgten, wie Baumann erläutert, in der Regel eine Consommé mit Ei und der vorzugsweise frittierte oder gegrillte Fisch. Nach den Relevés und den Entrées gebe man häufig kalten Braten. Im Unterschied zu einer Hauptmahlzeit würden besonders die Entremets und der Nachtisch bescheidener gehalten. Vgl. ebd.

956 Vgl. ebd., S. 67f. Auch hier gab es zu Beginn eine Consommé, der sich Relevés von Filets oder Côtelettes sowie in der Regel kalte Entrées anschlossen. Der Braten als eigener Gang entfiel. Stattdessen sollten beim Desserts die Crèmes und Pâtisseries in reichlicher Auswahl vorhanden sein. Vgl. ebd.

sich die Gäste selbst bedienten. Stattdessen wurde der „künstlerischen Ausschmückung“ ein besonderer Stellenwert beigemessen.⁹⁵⁷ Baumann schlug etwa vor, die Schüsseln unter Verwendung von Vasen, Blumenschmuck, Aufsätzen und Leuchtern geschmackvoll auf der Tafel in einer terrassenförmigen oder flachen Anordnung anzurichten.⁹⁵⁸ Da im Unterschied zum Diner, wo à la russe serviert wurde, die Speisen schon vor der Mahlzeit auf dem Tisch platziert wurden und deshalb mehr Raum für die visuelle Präsentation bestand, konnte der Koch bei einem Buffet in besonderer Weise seine Kunstfertigkeit in der plastischen Gestaltung und im Dekorieren von Speisen unter Beweis stellen, zumal er nicht Gefahr lief, dass die überwiegend kalten Speisen durch das aufwendige Anrichten abkühlten.⁹⁵⁹

Nachdem Baumann die Grundzüge der verschiedenen Mahlzeitentypen erläutert hatte, wandte er sich den Weinen zu. Diesen gebühre, so der Hofkoch, im Rahmen eines Diners ganz besondere Aufmerksamkeit. Die Auswahl der Weine verlange eine große Kennerschaft bezüglich Alter, Lagerung und Eigenschaften der Weine, um sie bestmöglich mit den Speisen abzustimmen. Eine verbreitete, jedoch laut Baumann nicht ganz zutreffende Regel lautete, entgegengesetzt zur Reihenfolge der Speisen, mit den leichten Weinen zu beginnen und allmählich zu den schwereren überzugehen.⁹⁶⁰ Baumann präziserte die Regel: „Es liegt darin dieselbe Methode, wie bei den Speisen, leicht beginnend, immer voller und schwerer werdend, um mit leichten, die Verdauungs- und Geschmacksorgane beruhigenden Gerichten zu endigen. Die Weine haben damit Schritt zu halten [...]“⁹⁶¹ Dahinter verbarg sich eine gleichermaßen diätetische wie auch kulinarische Absicht. Aus diätetischer Perspektive ging es darum, die Verdauung nicht über Gebühr zu strapazieren. Aus kulinarischer Sicht sollten sowohl das einzelne Gericht als auch der dazu gereichte Wein geschmacklich miteinander harmonieren. Denn beim Genuss „leichter, die Geschmacksnerven nur leicht anregender Speisen soll keine unstatthaft größere Erregung durch den Wein erzeugt werden, und bei schweren Speisen würde ein leichter Wein gar nicht zur Geltung kommen.“⁹⁶² Zu süßen Speisen seien saure Weine zu vermeiden, da die Säure bei jenen besonders stark hervortrete. Saure Weine eigneten sich stattdessen eher zu Fisch und Austern, herbe und schwere Weinsorten zum deftigen Braten und süße Weine zu den süßen Gerichten.

Aus Baumanns Ausführungen zur Abstimmung der Speisen und den jeweils dazu gereichten Weinen geht noch einmal deutlich hervor, wie sehr die akribischen Vorschriften der Menügestaltung in erster Linie von kulinarischen Inten-

957 Ebd., S. 68.

958 Vgl. ebd., S. 68f.

959 Auch die zu den Kochkunstausstellungen präsentierten Schaustücke, bei denen das Hauptaugenmerk auf der optisch gefälligen Inszenierung lag, waren mehrheitlich für Buffets gedachte Schüsseln. Vgl. Kap. 3.4. Kochkunstausstellungen.

960 Vgl. BAUMANN/EIBEN, Kunstregeln, S. 70.

961 Ebd., S. 70. Die Weinsorten die Baumann als Beispiele zu den einzelnen Gängen anführt, ähneln sehr den diesbezüglichen Ausführungen Malorties und brauchen daher nicht wiederholt zu werden.

962 Ebd., S. 71.

tionen geleitet wurden. Die drei von Baumann genannten Grundregeln bezüglich der Zusammenstellung der Gerichte dienten in erster Linie dazu, jedwede Form von geschmacklicher Monotonie zu vermeiden. Und auch die Vorgaben zur Auswahl der Weine verfolgten ein klar erkennbares, kulinarisches Ziel: die bestmögliche Entfaltung gustatorischer Qualitäten von Speisen und Weinen.

5.1.2.3 Die „Affaire Brunfaut“

Wie die in Kapitel 2.5 erwähnte „Affaire Brunfaut“ vor Augen führt, nahmen Köche und Feinschmecker bei der kulinarischen Beurteilung einer Mahlzeit zuerst daran Maß, ob diese kunstgerecht zusammengestellt war. Die Kritik, die Eugen Brunfaut mit seiner in der Zeitschrift *Höfische und Herrschaftliche Küche* abgedruckten Speisenfolge auf sich gezogen hatte, machte sich vor allem an formalen Mängeln bei der Zusammenstellung des Menüs fest. Das kritisierte Menü sah folgende Abfolge von Speisen und Weinen vor:

- Caviar à la russe*
Kaviar auf Eissockel
(Romanée mousseux rosée)
- Consommé à la Haute-Finance*
Klare Fleischbrühe auf Geldmänner-Art
(Port-Vine vintage 1851)
- Filets de Turbot à la Diplomate*
Steinbuttschnitten auf Staatsmänner-Art
(1904er Ockfener Bocksteiner, Konigl. Preuß. Domänenwein)
- Poularde à la Dame-Blanche*
Poularde nach Weißer-Damen-Art
(1878er Château Langoa Barton)
- Escalopes de Homard à l'indienne*
Hummerschnitten auf indische Art
(1893er Rauenenthaler Berg)
- Chaud-froid de perdreaux aux truffes*
Ueberzogene Rebhühner mit Trüffeln
(1869er Château Yquem, Schloßabzug)
- Selle de daim piquée rôtie, Sauce l'altesse*
Gebratener Dammwildrücken, Sauce l'altesse
- Salade demi-deuil*
Salat nach Halbtrauer-Art
- Compote d'abricots à l'italienne*
Aprikosenkompott auf italienische Art
(1875er Château Lafite)
- Pointes d'Asperges à la française*
Grüne Spargelspitzen auf französische Art
- Champignons (Tête) à la maitre d'hôtel*
Champignonköpfe auf Haushofmeister-Art
(Veuve Cliquot rosé, Œil de perdrix)

Glace du Japon en surprise
 Gebackenes Eis auf japanische Art mit Ueberaschung
Saucisse de fromage à l'anglaise
 Käsewurstchen auf englische Art
 (Feinster Tokajer Wein)
 Nachtsch⁹⁶³

Federführender Ankläger in kulinarischer Sache war Rudolf von Görög, Küchenchef eines bekannten Londoner Hotels und gemeinsam mit Escoffier Gründer der *Ligue des Gourmands*.⁹⁶⁴ Seine Kritik, die nach eigenen Angaben durch „ein Dutzend Gutachten und Kritiken der hervorragendsten zur Zeit lebenden deutschen Küchenmeister“ bestätigt wurde, setzte zunächst bei den Saucen an.⁹⁶⁵ Es sei, so Görög, höchst fragwürdig, mit *Filets de Turbot à la Diplomate*, *Poularde à la Dame-Blanche* sowie *Escalopes des Hommards à l'indienne* „drei Gerichte mit Sauce [zu servieren, B. K.], von denen noch dazu die beiden ersten dieselbe Farbe und fast denselben Geschmack“ hätten.⁹⁶⁶ Auch bei den Garnituren zum *Turbot Diplomate* und zu den *Escalopes de Hommards* gebe es eine nach den Maßstäben der feinen Küche unzulässige Wiederholung, denn beide enthielten Krebschwänze. Ebenfalls würden Trüffel und Champignons mehrfach als Garnituren verwendet. Einen noch größeren Fehler stellten die beiden unmittelbar aufeinander folgenden Wildgerichte *Chaud-froid de perdreaux* und *Selle de daim piquee rôtie* dar.⁹⁶⁷ Ein „unergründliches Mysterium deutscher Küche“⁹⁶⁸ nannte Görög das *Glace du Japon en surprise*, eine zwischen zwei Törtchen platzierte und anschließend in Schweineschmalz gebratene Eisspeise. Er räumte ein, dass das *Entremet froid* „Anspruch auf eine gewisse Feinheit“ habe. Gerade deshalb aber sei Brunfauts Überraschungseis „so unpassend wie möglich“, weil es „gewiß den Gaumen der meisten Gäste nach einem guten Diner nicht reizen, sondern eher widerstehen dürfte.“⁹⁶⁹ Noch weniger seien *Käsewurstchen à l'anglaise*, die jede englische Gesellschaft „in Wut versetzen“ würden, geeignet, das ohnehin schon schwere Mahl abzuschließen.⁹⁷⁰ Neben diesen Fehlgriffen in der Menüzusammenstellung monierte Görög zuletzt sprachliche Mängel, womit er konkret auf die mehrfache Verwendung des französischen ‚à la‘ abzielte, dessen Gebrauch schon längst außer Mode geraten sei.⁹⁷¹

963 Vgl. „Ein Berliner Diner“, in: HÖFISCHE KÜCHE, Jg. VIII, 1912, S. 75.

964 Vgl. Kap. 2.5.

965 So war es jedenfalls in der Augustausgabe des Jahres 1912 zu lesen. Auch andere kulinarische Fachmagazine hätten sich demnach entweder auf die Seite der Redakteure der *Höfischen und Herrschaftlichen Küche* gestellt, bzw. neutral über den Vorfall berichtet. Vgl. „Die Affaire Brunfaut“, in: HÖFISCHE KÜCHE, Jg. VIII, 1912, S. 208–211.

966 „Ein Beitrag zur Lehre der deutschen Kochkunst“, in: HÖFISCHE KÜCHE, Jg. VIII, 1912, S. 172.

967 Vgl. ebd.

968 Ebd.

969 Ebd., S. 171.

970 Vgl. ebd., S. 173.

971 Vgl. ebd., S. 171.

Fasst man Rudolf von Görögs Kritik zusammen, beinhaltet sie folgende Punkte: 1.) Wiederholung bestimmter Zutaten und Zubereitungsformen, 2.) fehlende Abstimmung der zu den einzelnen Gängen gereichten Saucen, 3.) zu schwere Speisen, die die Verdauung überstrapazierten, 4.) geschmacklich unpassende Gerichte, 5.) mangelnde Beachtung sprachlicher Gepflogenheiten. Seine Stellungnahme verdeutlicht, wie sehr der zeitgenössische kulinarische Bewertungsrahmen durch die Menüregeln bestimmt wurde. In von Görögs Kritik finden sich die zentralen Aspekte wieder, die man bei Malortie und Baumann als die Hauptanliegen der Menügestaltung ausmachen konnte. Deren Ausführungen zielten darauf ab, durch eine geschickt arrangierte Speisenfolge Eintönigkeit zu vermeiden, die geschmacklichen Qualitäten bestimmter Lebensmittel und Getränke voll zur Geltung zu bringen und der Mahlzeit trotz ihrer Fülle eine gewisse Leichtigkeit und Verträglichkeit zu verleihen. Das Hauptaugenmerk der Menüregeln lag, sieht man einmal von Hinweisen ab, die soziale und dekorative Aspekte betrafen, auf der Genusschance der Esser. Mit diesen Vorgaben widersetzte sich das zeitgenössische kulinarische Ideal auch bestimmten Formen des Prestigekonsums. Indiz dafür ist etwa die Kritik Baumanns am inflationären Einsatz von Trüffeln: „Mahlzeiten, bei denen Trüffeln und andere kostspielige Zuthaten unnötig verwendet werden, lassen auf Prahlererei schließen und kommen namentlich bei Emporkömmlingen vor.“⁹⁷² Auch Escoffier beklagte sich in seinem *Livre des menus*, dass der Wunsch der Gäste nach exklusiven Zutaten, der Kreativität bei der Menüerstellung sehr enge Grenzen setze: „On ne devra donc pas s'étonner en constatant des répétitions assez fréquentes des mêmes préparations; car, si les produits de base sont peu variés, non plus que leurs garnitures, c'est que les préférences des clients limitent singulièrement les ressources sur lesquelles peuvent s'édifier les menus.“⁹⁷³

Im Kontext der zeitgenössischen Menükunst traf der Koch Entscheidungen, die vor allem die Wechselwirkungen der verschiedenen Zutaten und ihre sinnvolle Zusammensetzung im Blick hatten. Damit wurde bei der Kreation eines Menüs im Wesentlichen das geleistet, was Jürgen Dollase im Rahmen seiner Theoretisierung der Kochkunst als „kulinarische Konstruktion“ bezeichnet.⁹⁷⁴ Die kulinarische Konstruktion meint in Dollases Modell die Reflexion des Arrangements der vielfältigen Bestandteile der Mahlzeit, wobei allerdings das Objekt seiner Analyse eher das einzelne auf dem Teller angerichtete Gericht und weniger das Menü ist. Für Dollase gehört die kulinarische Konstruktion zu einem von fünf Bereichen, die er als Kategorien zur Beschreibung von Kochstilstiken heranzieht. Sein Modell umfasst neben der kulinarischen Konstruktion

972 BAUMANN: Kunstregeln, S. 60. Einer der Kritikpunkte, die von Görög gegen die von Eugen Brunfaut erstellte Speisefolge vorbrachte, war der mehrmalige Einsatz von Trüffeln. Vgl. „Ein Beitrag zur Lehre der deutschen Kochkunst“, in: HÖFISCHE KÜCHE, Jg. VIII, 1912, S. 172. Ähnlich argumentierte Richard Hanel, der sich der Kritik von Görögs anschloss. Vgl. ebd., S. 210.

973 ESCOFFIER, Auguste: *Le livre des menus*, Paris 1912, S. 98.

974 DOLLASE, Wenn der Kopf zum Magen kommt, S. 81. Den Begriff der kulinarischen Konstruktion wendet Dollase allerdings in erster Linie mit Blick auf das einzelne Gericht an.

die Bereiche Materialauswahl, Materialvorbereitung, Aromatisierung und Variation von Aggregatzuständen.⁹⁷⁵ Auf der Basis dieser Kategorisierung soll im kommenden Abschnitt beschrieben werden, welche Grundsätze zur Zeit der Jahrhundertwende im gastronomisch-kulinarischen Diskurs bezüglich einer ästhetisch herausgehobenen Zubereitung von Speisen verhandelt wurden.

5.1.3 Ästhetik der Kochkunst

Zur Erfassung der ästhetischen Prinzipien, die zeitgenössisch die Speisenzubereitung im Segment der exquisiten Gastronomie bestimmten, sollen in Anlehnung an Dollases gastrotheoretisches Modell die Bereiche ‚Materialauswahl‘, ‚Materialverarbeitung‘⁹⁷⁶ und ‚Aromatisierung‘ in den Blick genommen werden. Die Bereiche ‚Kulinarische Konstruktion‘ und ‚Variation von Aggregatzuständen‘ werden für diese Untersuchung nicht herangezogen. Die kulinarische Konstruktion, also das Erwägen der Wechselwirkungen von Bestandteilen, erfolgte in der damaligen Kulinarik überwiegend im Rahmen der Menüplanung bzw. bezog sich auf Fragen, die hier im Rahmen der Aromatisierung besprochen werden. Auch das Variieren von Aggregatzuständen spielte allenthalben bei der Menügestaltung eine Rolle, gehörte jedoch nicht ausdrücklich zum Repertoire kochkünstlerischer Gestaltungsmittel bei der Zubereitung einzelner Gerichte.

Im Folgenden sollen die drei genannten Untersuchungsbereiche zunächst weiter eingegrenzt werden. Dabei geht es darum, ausgehend vom zeitgenössischen Diskurs zu eruieren, welche Aspekte der Kochkunst innerhalb der drei Untersuchungsfelder diskutiert bzw. als in einem Entwicklungsprozess befindlich erachtet wurden. Durch diese Spezifizierung ergeben sich konkrete Anhaltspunkte, die im Weiteren als Analyse Kriterien für die Untersuchung und Einordnung ausgewählter Kochbücher aus Sachsen herangezogen werden können.

Der Bereich der Materialauswahl verlangt dem Koch nicht nur die Entscheidung ab, welche Zutaten und Produkte er zum Kochen heranzuziehen beabsichtigt. Er muss auch eine Entscheidung darüber treffen, welche Qualität diese Materialien haben sollen und ob er bestimmte Spitzenprodukte verwenden möchte. Escoffier machte in einem Interview deutlich, welchen Stellenwert die exquisite Gastronomie um 1900 der Auswahl von hochwertigen Materialien beimaß: „Beim Kochen kommt es nicht nur auf die Kunst und die richtige Organisation an, sondern sehr viel auch auf das zur Verwendung kommende Material. Natürlich wird ein guter Koch auch aus weniger gutem Material etwas Richtiges herzustellen suchen, aber seiner Sache kann er doch nur dann sicher

975 Vgl. ebd., S. 78 ff.

976 Im Unterschied zu Dollase wird hier nicht von „Materialvorbereitung“, sondern in einem etwas weiteren Sinne von Materialverarbeitung gesprochen. Der Begriff ‚Materialverarbeitung‘ integriert dabei auch die verschiedenen Garprozesse. Dadurch bezieht sich die ‚Aromatisierung‘ in diesem Kontext ausschließlich auf den Zusatz von Gewürzen.

sein, wenn ihm die besten Zutaten zur Verfügung stehen.“⁹⁷⁷ Exquisite Kochkunst setzte also nicht nur eine hohe Kunstfertigkeit des Kochs beim Zubereiten der Speisen voraus, sondern auch die Fähigkeit, die Qualität von Nahrungsmitteln anhand bestimmter Merkmale beurteilen zu können. Nur so konnte der Koch die für seinen gastronomischen Kontext passende Auswahl möglichst hochwertiger und finanziell im Rahmen liegender Lebensmittel treffen.

Die Forderung, bei der Materialauswahl die Saison zu berücksichtigen, war, trotz verbesserter Transportmöglichkeiten und Konservierungsverfahren, noch immer eine zentrale normative Vorgabe.⁹⁷⁸ Sie gewährleistete, dass Lebensmittel eingekauft wurden, die nicht nur frisch waren, sondern auch der Saison entsprechend gerade in der Blüte ihrer geschmacklichen Qualität standen. Diesbezügliche Anhaltspunkte in den Kochbüchern sind daher unbedingt auch als Hinweis für kulinarisch-ästhetische Intentionen zu betrachten, da sie eine Steigerung des Wohlgeschmacks im Sinne hatten.

Die Saisonalitätsmaxime implizierte gleichermaßen eine auf der Basis natürlicher Zutaten beruhende Kochkunst. Das Zurückgreifen auf künstliche Hilfsmittel wie Bouillontafeln, Fleischextrakt oder Gewürzpräparate legte sich angesichts der zunehmenden Rationalisierungszwänge im gastronomischen Segment zwar nahe. Aber das kulinarische Ideal, wie es sich nachfolgend in einem Beitrag aus der *Küche* formuliert findet, sah den Verzicht auf solcherlei Hilfsmittel vor. Kunst, heißt es dort, „verlangt aber auch tadellose Ausführung.

977 „Eine Unterredung mit Aug. Escoffier“, in: KOCHKUNST, Jg. VII, 1905, S. 164.

978 In der Zeitschrift *Kochkunst und Tafelwesen* erörtert E. Leppin die Regel „Bedenke die Jahreszeit!“ vor dem Hintergrund konsumgesellschaftlicher Voraussetzungen. Vgl. „Sachgemäße Menüzusammenstellung“, in: KOCHKUNST, Jg. X, 1908, S. 170. (Nachfolgende Zitate beziehen sich auf diese Angabe.) Grundsätzlich begegneten die Fachvertreter, so Leppin, den Innovationen der Lebensmittelindustrie mit Interesse und Wohlwollen, insofern diese, wie Leppin erklärte, „über manche Verlegenheit hinweghelfen und auch viel Kopfzerbrechen“ ersparten. Dabei hatte er vermutlich in erster Linie die hohen betriebswirtschaftlichen und logistischen Anforderungen im Blick, die sich bei der Organisation von Hotel- und Restaurantküchen stellten und die den Einbezug neuer technischer Möglichkeiten zu einem unverzichtbaren Bestandteil moderner Gastronomie machten. Dazu zählte auch die Verwendung industriell hergestellter, bzw. durch künstliche Konservierungsverfahren haltbar gemachter Lebensmittel. Nichtsdestotrotz hieß, so Leppin, das kulinarische Ideal noch immer: „Verwende nach Möglichkeit immer Rohmaterial, welches gerade in Saison steht und dann auch in bester frischer Qualität zu haben ist.“ Zur Begründung verwies er auf den „Wohlgeschmack des frischen Rohstoffes“, der durch keine Konserve erreicht werden könne. Einige Vertreter der Zunft waren gleichwohl bereit, Zugeständnisse an eine saisonunabhängige Küche zu machen, wenn sie die geschmackliche Qualität der Lebensmittel als gewährleistet erachteten. So schrieb der österreichische Küchenchef Franz Josef Beutel, dass er um Verständnis bitte, wenn er auch „im tiefsten Winter von zartem Gemüse und Obst spreche“, denn, so führt er aus, „unsere modernen Gärtner lassen es sich ja angelegen sein, uns um Weinachten den schönsten Spargel und andere Gemüse in die Küche zu liefern.“ „Die österreichische Herrschaftsküche“, in ebd., Jg. V, 1903, S. 10. In gleicher Weise äußerte sich ein Autor der *Herrschaftlichen Küche* in seinem Beitrag „Der Februar und seine Gaben“, in: HÖFISCHE KÜCHE, Jg. VI, 1910, S. 85. Beutels pragmatischer Haltung stand jedoch die strenge Auffassung, wie sie auch von Leppin vertreten wurde, entgegen, wonach „der wirkliche Feinschmecker [...] den Genuß solcher außerzeitlichen Speisen vermeide.“ „Sachgemäße Menüzusammenstellung“, in: KOCHKUNST, Jg. X, 1908, S. 170.

Es wird uns niemand davon überzeugen, dass Bouillon aus Würfeln hergestellt mit einigen Tropfen Würze schmackhaft gemacht, dass holländische Saucen mit Kartoffelmehl, Eigelbfarbe und Brat-sie gemacht, dass Perlhühner als Fasan ausgeputzt oder andere Sachen, die mehr oder weniger als Betrug bezeichnet werden könnten, ‚Kochkunst‘ sind“.⁹⁷⁹ Für den Autor des Beitrags war klar, dass ein Gericht den Rang des Ästhetischen erst dadurch erhielt, dass dessen Zubereitung auf gewissen als authentisch standardisierten Verfahren beruhte, die nicht durch Surrogatmaterialien vereinfacht werden durften. Die Attribute ‚künstlich‘ und ‚künstlerisch‘ wurden somit im Bereich der Materialauswahl eher als Gegensatz aufgefasst. Sicherlich war dieser Anspruch selbst in der exquisiten Gastronomie kaum konsequent durchzuhalten. Nichtsdestotrotz kann aus der Art und Weise, wie in einem Kochbuch die Handhabung künstlicher Lebensmittel thematisiert wird, geschlossen werden, ob ein Kochbuch an hoher kulinarischer Qualität oder an einer einfache Bedürfnisse befriedigenden Sättigung orientiert war.

Das Kochen mit Spitzenprodukten, die für den normalen Haushalt nicht ohne weiteres erschwinglich waren, darf nicht ohne weiteres ausschließlich als Prestigekonsum abqualifiziert werden. Auch wenn die Verwendung exklusiver Lebensmittel aufgrund der hohen Anschaffungskosten zwangsläufig mit sozialer Distinktion verbunden war, besaßen sie zugleich eine klar umrissene kulinarische Intention, nämlich die geschmackliche Qualität einer Speise zu steigern. Trüffeln galten als eines der Markenzeichen der feinen Küche.⁹⁸⁰ Sie dienten, so las man im Restaurationskochbuch, insbesondere zur „*Verfeinerung* [Hervorhebung, B. K.] von Pasteten, Farcen, Ragouts, Garnituren etc., sowie zum Spicken von diversen Fleischstücken.“⁹⁸¹ Man konnte dazu auf die weißen Trüffeln zurückgreifen, die u. a. in Deutschland zu finden waren. Wollte man jedoch die geschmacklich besten Ergebnisse erzielen, musste man die deutlich teureren, dafür aber aromatischeren schwarzen Trüffeln aus der Region Périgord verwenden.⁹⁸² Die Beschaffung hochwertiger Produkte, die nur aus entfernten Regionen bezogen werden konnten, stellte dabei ein immer geringer werdendes Hindernis für die feine Küche dar.⁹⁸³ Die nach spezifischen Qualitätskriterien erfolgende Materialauswahl der exquisiten Küche machte sich auch im Umgang mit Fleisch bemerkbar. Bestimmte Fleischsorten kamen bevorzugt zum Einsatz.

979 „Zeit- und Streitfragen. Kunst!“, in: KÜCHE, Jg. XXVIII, 1909, S. 70.

980 Das *Restaurationskochbuch* führt lediglich ein Rezept für Trüffeln an. Dem stellt sie die Bemerkung voran: „Die Trüffel ist der edelste Pilz und würzigste Pilz. Wegen ihres hohen Preises kann sie aber nur in der feinen Küche Verwendung finden, wo sie allerdings auch unentbehrlich geworden ist.“ HAERTL, *Restaurationskochbuch*, S. 455.

981 Ebd.

982 Vgl. u. a. „Trüffeln“, in: KÜCHE, Jg. XIX, 1900, S. 110f.

983 „Denn es ist für die exklusive Küche völlig belanglos, daß uns der Jagdkalender nur Rotwild verheißt [...] wir erwarten den Nord-Süd-Express oder den Pariser D-Zug, die uns in reichem Maße mit allen schon angeführten Produkten täglich versorgen und uns so auch in der Fastenzeit den ungünstigen Einwirkungen einer gleichförmigen Kost entrücken.“ HÖFISCHE KÜCHE, Jg. VII, S. 114.

Überaus geschätzt wurden beispielsweise Kapaun oder Poularde.⁹⁸⁴ Ihr Fleisch war zarter als das gewöhnlicher Hühner, allerdings für die normale Restaurantküche in der Regel zu teuer.⁹⁸⁵ Hinzu kam, dass viele Kapaun- oder Poulardenrezepte vorsahen, diese mit Trüffeln oder Gänselebern zu farcieren, was die Exklusivität noch weiter steigerte, damit aber den Preis weiter in die Höhe trieb. Entsprechend variierte in Kochbüchern unterschiedlicher Niveaus auch die Anzahl solcher Kapaunrezepte. Das Restaurationskochbuch führte anstandshalber ein einziges und sehr schlichtes Kapaunrezept auf. In Brunfauts *Handbuch der modernen Kochkunst* waren es dagegen 42, in Escoffiers *Kochkunstführer* sogar 114 Rezepte. Der Wert einzelner Fleischprodukte steigerte sich zudem aufgrund einer besonderen regionalen oder lokalen Herkunft. Berühmte Beispiele sind Straßburger Gänselebern⁹⁸⁶ oder Hühner aus der Bresse. Vom Schwein, das als Fleischgericht an der feinen Tafel eher selten anzutreffen war, schätzte man in der feinen Küche den aus Prag oder York kommenden Schinken.⁹⁸⁷

Hinsichtlich der ästhetischen Ansprüche der exquisiten Gastronomie boten exklusive Lebensmittel die Möglichkeit, erstens das Repertoire der zum Einsatz kommenden Materialien und damit die Vielfalt der innerhalb eines Menüs gereichten Speisen zu erweitern und zweitens, Zutaten in die Zubereitungen zu integrieren, die geschmacklich als hochwertig sowie aufgrund ihres exklusiven Charakters als nicht alltägliches Lebensmittel galten.⁹⁸⁸ Sowohl Spitzenprodukte als auch alltägliche Nahrungsmittel, die aufgrund besonderer Gütekriterien für den Kochprozess ausgewählt wurden, sind daher als Ausdruck ästhetischer Wertsteigerung zu betrachten. Auch sie stellen daher Anhaltspunkte für die kulinarische Einordnung von Kochbüchern dar.

984 Ein Kapaun ist ein beschnittener Hahn und die Poularde ein beschnittenes Huhn. Oftmals wurden sie überdies in besonderer Weise gemästet. Vgl. HAERTL, *Restaurationskochbuch*, S. 397.

985 Im *Restaurationskochbuch* las man als Bemerkung zu dem einzigen Kapaunrezept: „In der feinen Küche sind beide [der Kapaun und die Poularde, B. K.] unentbehrlich, für den Gebrauch in mittleren Geschäften dagegen zu teuer.“ Ebd.

986 Vgl. „Die Gans“, in: KOCHKUNST, Jg. II, 1900, S. 344.

987 „Trotz des Lobliedes von Monselet und trotz des Titel ‚animal encyclopédique‘, den ihm Grimod de la Reynière gegeben, würde das Schwein ohne den Schinken niemals den Platz in der feinen Küche erhalten haben, den es heute einnimmt. Denn der Schinken bildet in der Tat eine kostbare Quelle von Zubereitungen und einerlei, ob er von Bayonne, von York, von Prag oder Westfalen kommt, gibt es wenige Relevés, die ihm vorgezogen werden.“ ESCOFFIER, *Kochkunstführer*, S. 522.

988 In einer Annonce, die auf das Neuerscheinen eines Handbuchs für Delikatessenhändler einging, erklärte der Verfasser den Wert dieser Publikation folgendermaßen: „Die vermehrten und verfeinerten Ansprüche, die heute an das Leben gestellt werden, haben auch die Freuden der Tafel stark beeinflusst. Besonderer Wert wird von Wohlhabenden darauf gelegt, den Gästen seltene Früchte und Gemüse vorzusetzen, die oft ‚vom anderen Ende der Welt‘ stammen, und von denen der außerhalb dieses Milieus Stehende nicht weiß, wie sie heißen, geschweige denn, wie sie zu genießen sind. [...] Gerade dem letzteren [dem Delikatessenhändler, B. K.] bietet es [das o.g. Handbuch, B. K.] treffliche Ratschläge, wie er diese meist kostspieligen Früchte einkaufen soll und wie er sich vor Schaden schützen kann.“ „Der Delikatessenhändler“, in: HÖFISCHE KÜCHE, Jg. VIII, 1912, S. 51.

Weitere Kriterien liefern Angaben, die sich auf die Materialverarbeitung beziehen. Im Kontext dieser Arbeit wird im Unterschied zur Terminologie von Dollase bewusst von ‚Materialverarbeitung‘ und nicht von ‚Materialvorbereitung‘ gesprochen. Im Gegensatz zum Begriff ‚Materialvorbereitung‘ umfasst der Terminus ‚Materialverarbeitung‘ auch die Garverfahren, die Dollase, da sie eine Veränderung des Geschmacks zum Ziel haben, dem Bereich der Aromatisierung zurechnet.⁹⁸⁹ Die Garverfahren werden hier aber explizit unter dem Punkt Materialverarbeitung subsumiert, um mit Blick auf den gesamten Vor- und Zubereitungsprozess von Speisen typische Merkmale diskutieren zu können, die zeitgenössisch als wesentlich im Sinne einer auf ästhetischen Genuss bedachten Küche betrachtet wurden.

Das erste dieser Merkmale bezieht sich auf die Präzision von Zubereitungsangaben. Jules Gouffé, Mundkoch des berühmten Pariser Jockey-Club, der sich mit seinem Kochbuch *Die feine Küche* einen Ruf als bedeutender Protagonist der exquisiten Küche erworben hatte, beklagte den Missstand, dass viele Kochbücher seiner Zeit „in ihren Vorschriften niemals weder Gewichte, Maße, oder andere bestimmte Mengenverhältnisse, noch die nöthige Dauer der Zubereitung“ angaben, womit sie, wie er weiterführend erläutert, „unserer Kunst eher hinderlich als förderlich“ seien.⁹⁹⁰ Gouffé räumte zwar ein, dass ein erfahrener Koch nicht notwendig auf exakte und ins Detail gehende Mengen- und Zeitangaben angewiesen sei. Vermutlich lag es aber in seinem Interesse, dass die in seinem Kochbuch notierten Rezepte in möglichst originalgetreuer Weise reproduziert wurden. Die These wird dadurch unterstützt, dass es innerhalb des gastronomischen Diskurses die Tendenz gab, die Kochkunst in die Nähe der exakten Wissenschaften zu rücken.⁹⁹¹ Escoffier verkündete programmatisch: „Die Kochkunst wird sich, ohne ihren Charakter als Kunst einzubüßen, zur Wissenschaft erheben, und ihre Rezepte, die oft noch zu empirisch sind, einer Methode und Präzision unterwerfen, welche jeden unliebsamen Zufall ausschließt.“⁹⁹² Diese Maxime, mit der die Kochkunst als exakte Methode eingeordnet wurde, setzte zwar den Gestaltungsspielräumen des Kochs engere Grenzen, gewährleistete jedoch, dass das Endprodukt den vom Rezeptautor intendierten Qualitätsansprüchen genüge.

Das zweite Merkmal, das im Bereich der Materialverarbeitung untersucht werden soll, betrifft die Komplexität einzelner Zubereitungen. Gemeint ist damit, in wie viele Teilprozesse sich die Herstellung einer Speise aufteilte und wie

989 Vgl. DOLLASE, Wenn der Kopf zum Magen kommt, S. 79 f.

990 GOUFFÉ, *Die feine Küche*, S. V.

991 Thoms bestätigt diese Tendenz auch im Hinblick auf zeitgenössische Kochbücher, die als Zielgruppe eher ärmere Schichten im Blick hatten: „Vor allem jedoch – und dies ist ein grundlegender Zug in der Entwicklung – werden die Zutaten exakt bis auf das Gramm angegeben. Darin dürfte sich sowohl der Einfluß wissenschaftlich-exakten Denkens auf den Bereich der Ernährung zeigen wie auch das Schwinden des Wissens um elementare Zubereitungen, der Verlust des über die Tradition erlernten Fingerspitzengefühls.“ THOMS, Ulrike: Kochbücher und Haushaltslehren als ernährungshistorische Quellen. Möglichkeiten der Kochbuchauswertung, in: Reinhardt/Spiekermann/Thoms (Hrsg.): *Neue Wege zur Ernährungsgeschichte*, S. 34.

992 ESCOFFIER, *Kochkunstführer*, S. VI.

viel Zeit diese in Summe in Anspruch nahmen. Dem Einwand, dass ein kompliziertes Rezept nicht notwendig mit kulinarischer Güte gleichzusetzen sei, sei entgegnet, dass hier nicht von der Komplexität der Gerichte auf deren Qualität geschlossen werden soll, sondern darauf, inwieweit innerhalb eines Kochbuchs Herstellungsverfahren vorgesehen waren, die sowohl professionelles Geschick als auch besondere technische, finanzielle und zeitliche Ressourcen voraussetzen. Bestimmte Rezepte, wie beispielsweise *Cotelettes von Wild*, die gerne als Entrées serviert wurden, galten, weil sie sehr viel Aufwand in der Vorbereitung und große Aufmerksamkeit in der Herstellung erforderten, als so kompliziert, dass man sie nur dem exquisiten Kochniveau zuschrieb.⁹⁹³ Schwierige und aufwendige Zubereitungsverfahren können, unabhängig von der Frage, ob sie in der Praxis tatsächlich so umgesetzt wurden, als Anzeichen dafür gesehen werden, dass der Autor eines Kochbuchs eine Küche intendierte, die nicht allein den Prämissen möglichst ökonomischer und zeitsparender Herstellungsverfahren gehorchte, sondern den Schwerpunkt auf das Erzielen kulinarischer Qualität legte.

In ähnlicher Weise sollen Aspekte dekorativer Gestaltung interpretiert werden. Das Anrichten und Dekorieren von Speisen war zur Jahrhundertwende wichtiger Bestandteil der kulinarischen Ästhetik. In *Kochkunst und Tafelwesen* war diesbezüglich zu lesen: „Schließlich kann Aesthetik auch in der Art und Weise, wie man ein Gericht präsentiert, liegen, nämlich im Anrichten.“⁹⁹⁴ Derlei Feststellungen verloren nicht im geringsten an Bedeutung dadurch, dass Escoffier kurz nach der Jahrhundertwende gefordert hatte: „Die absolute Regel soll sein, daß alles uneßbare vom Dekor ausgeschieden wird und eine geschmackvolle Einfachheit das Anrichten charakterisiert.“⁹⁹⁵ Das Dekorieren und Anrichten spielte für die kulinarische Ästhetik der feinen Küche noch immer eine wichtige Rolle. Für viele Köche gehörte die in Hinsicht auf Form- und Farbgebung anspruchsvolle Gestaltung der Speisen nach wie vor zum Ausweis ihres Könnens. Die zitierte Äußerung Escoffiers kennzeichnete zwar eine Akzentverschiebung in der dekorativen Gestaltung. Sie stellte diese aber nicht grundsätzlich infrage. Daran ließ auch Escoffier keinen Zweifel. Für ihn war der Wandel der Anrich-

993 „So bekannt sie [die *Cotelettes von Wild*, B. K.] aber im allgemeinen auch sind, so bleibt doch ihre Zubereitung fast allein der feinen Küche überlassen. Denn sie erfordern nicht nur viele Mühe in der vorbereitenden Arbeit, sondern fast noch mehr Aufmerksamkeit bei ihrer Vollendung; und wer nicht ganz sicher ist, dass er sich in den entscheidenden Minuten völlig ihrer Herstellung widmen kann, [...] der sieht von einem derartigen Entrée lieber ab“. „*Cotelettes von Wild*“, in: *KÜCHE*, Jg. XIX, 1900, S. 362.

994 „Aesthetik in der Küche“, in: *KOCHKUNST*, Jg. XI, 1909, S. 26. Ganz ähnlich war dies in der Zeitschrift *Die Küche* zu lesen. Dort merkte ein Autor an: „Nicht nur im Zubereiten der Speisen liegt die Kunst, nein, sondern auch im Tranchiren und Anrichten.“ Vgl. *KÜCHE*, Jg. VII, 1893, S. 44. Auch Drouard konstatiert mit Blick auf die *haute cuisine* des ausgehenden 19. Jahrhunderts: „die *haute cuisine* war sowohl als Augenschmaus gedacht wie zum Verzehr. [...] Die Darbietung war genauso wichtig wie die eigentlichen Zutaten“. *DROUARD*, Geschichte der Köche, S. 90 u. 92.

995 *ESCOFFIER*, *Kochkunstführer*, S. VIII.

teformen nicht einfach einer neuen Mode geschuldet, sondern in erster Linie dem Umstand, dass die einzelnen Gänge nun à part serviert wurden.⁹⁹⁶

Ein sich diesem Thema widmender Beitrag in der *Kochkunst* beschreibt die Änderungen in der Art und Weise des Anrichtens, die sich seit der Jahrhundertwende vollzogen. Noch in den letzten beiden Dekaden des 19. Jahrhunderts sei, so der Autor des Artikels, in den Bahnen Carêmes, Dubois' und Bernards das Hauptaugenmerk „auf eine prächtige reizvolle Form des Anrichtens gelegt [worden], die sich in der Verwendung komplizierter Sockel, Spieße, Bordüren, Plattenfonds usw. äußerte“.⁹⁹⁷ Der Autor merkte an, dass das Dekorieren von Festtafeln und Büffets zwar noch immer üblich sei, doch werde unterdessen auf „Zusätze von Würzen und Kunstgriffe allerlei Art“ verzichtet, um die „Speisen und Saucen im Vollbesitz ihrer eigenen guten Beschaffenheit zu erhalten.“⁹⁹⁸ Daher dürften in der modernen Kochkunst „zum Ausschmücken der Gerichte keine künstlichen Artikel verwendet werden, sondern nur eßbare Produkte, die mit dem Hauptbestandteil des betreffenden Gerichts harmonieren.“⁹⁹⁹ Dazu zählten u. a. Trüffeln, Champignons, Eierhälften, Gemüse oder auch Zunge. Das Anrichten mithilfe von Sockeln und Tafelaufsätzen sei allenthalben noch in den Ressorts der Pâtisserie oder der Konditorei opportun. Obwohl er beklagte, dass die modernen Anrichteformen zur Zeit der Jahrhundertwende noch in den Kinderschuhen steckten,¹⁰⁰⁰ waren diese auf der 1909 in Dresden stattfindenden Kochkunstausstellung schon weitestgehend etabliert. Richard Gollmer, der Redakteur der *Höfischen und Herrschaftlichen Küche*, wusste erfreut zu berichten, „dass die meisten Aussteller es verschmäht hatten, mit Hammeltalg, Tragant und dergleichen ungenießbaren Dingen zu arbeiten; in der großen Mehrzahl

996 Vgl. „Eine Unterredung mit Aug. Escoffier“, in: KOCHKUNST, Jg. VII, 1905, S. 165. Hierzu auch Kap. 2.6.

997 „Moderne Kochkunst“, in: KOCHKUNST, Jg. VII, 1905, S. 294 f.

998 Ebd.

999 Ebd.

1000 In den Berichten zur Frankfurter Kochkunstausstellung von 1905 tauchen noch diverse Gerichte auf, die auf künstlichen Sockeln präsentiert wurden, so etwa das folgende: „Ein lobenswertes Schaustück war auch der daneben stehende Blumensockel von Josef Braubach, vielleicht in etwas sehr grossen Dimensionen, die seine Verwendbarkeit auch bei Büffets erschweren dürften. Auf dem Sockel lagen am Sonnabend 2 weiss überzogene Poularden, die besonders durch den schönen Glanz der Saucen auffielen und mit sauberen Deckelcroustaden, tadellosen weissen Chaudfroids in ovalen Papierkästen und Trüffeln garniert waren.“ Doch berichtete der Autor auch von sehr schlicht angerichteten Schüsseln: „Das Beste kommt oft zuletzt, und so wurden uns denn gegen Mittag noch 2 Fischschüsseln aufgetischt, ‚Soles à la banquière‘ und ‚Soles à la parisienne‘ – Musterleistungen der Ausstellungsküche [...]. Ganz einfach angerichtet, ohne Sockel, Spieß, Grünzeug, und doch lief's von Mund zu Mund: Haben Sie schon die neuen Fischschüsseln gesehen?“ „Die Kochkunst-Ausstellung in Frankfurt a. M. 1905“, in: KÜCHE, Jg. XXIV, 1905, S. 398 ff. In der Zeitschrift *Kochkunst* widmete sich eine kleine Artikelreihe der Herstellung von Sockeln aus Stearin, vgl. „Das Stearin in der Küche“, in: KOCHKUNST, Jg. II, 1900, S. 3f. und 19f. Der Trend, das Anrichten der Speisen zu vereinfachen, setzte sich in der ersten Dekade des 20. Jahrhunderts dahingehend fort, dass die Garnituren und Saucen mehr und mehr à part und nicht mehr zusammen mit den Gerichten auf einer Platte zu den Speisen gegeben wurden. Dadurch sollte vor allem ein rascheres Servieren gewährleistet werden. Vgl. „Neue Wege in der Kochkunst“, in: HÖFISCHE KÜCHE, Jg. VII, 1910, S. 42.

waren nur schön aussehende Platten vorhanden, die aus sich selbst ohne ungenießbares Beiwerk wirkten und ganz verzehrt werden konnten.“¹⁰⁰¹

Die visuelle Inszenierung gehörte zur Zeit der Jahrhundertwende noch immer zum Programm der zeitgenössischen kulinarischen Ästhetik. In Anbetracht der Tatsache, dass sie ein erhebliches Maß an zusätzlicher Arbeit, zusätzlicher Zeit und zusätzlichen Mitteln erforderte, kann auch hier gesagt werden, dass sie nur dort zum Einsatz kommen konnte, wo nicht gerade ökonomische Sachzwänge der künstlerischen Entfaltung im Weg standen. Deswegen markieren Anmerkungen in den Kochbüchern zur Dekorationsweise einen besonderen ästhetischen Anspruch. Die von Escoffier und anderen zeitgenössischen Autoren angesprochenen Akzentverschiebungen in der Art und Weise des Anrichtens zeigen zudem, dass die visuelle Gestaltung nicht auf Kosten der geschmacklichen Eigenschaften der Speisen erfolgen durfte.

Die Aromatisierung ist der dritte Komplex innerhalb der Kochkunst, der hier untersucht werden soll. Nach Dollase umfasst er „alle absichtlichen Eingriffe zur Veränderung des Aromas.“¹⁰⁰² Darunter zählen direkte Formen der Aromatisierung mithilfe von Gewürzen, aber auch indirekte Verfahren wie etwa das Braten, bei dem durch die sogenannte Maillard-Reaktion eine Manipulation des Geschmacks erzeugt wird. Der Aspekt, der hier vorrangig interessieren soll, ist die Aromatisierung der Saucen sowie die Entwicklung derjenigen Gestaltungsprinzipien, die die Abstimmung von Sauce und Hauptzutat regeln.¹⁰⁰³ Eva Barlösius, die mit diesem Ansatz die Entwicklung der Kochkunst in Frankreich untersucht hat, gelangt zu der Einsicht, dass sich in den französischen Kochbüchern des 19. Jahrhunderts die Tendenz abzeichnet, die Sauce in Einklang mit dem Eigengeschmack der Zutaten zu bringen, zu denen die Saucen gereicht wurden.¹⁰⁰⁴ Als Anzeichen dieser Entwicklung nennt sie das zunehmende Kochen mit dem Fond bzw. Fleischsud des jeweiligen Fleischgerichts, ferner den Verzicht darauf, den Saucenansatz aus verschiedenen Fleischsorten herzustellen sowie die nachlassende Verwendung der Sauce Espagnole als Grundsauce.¹⁰⁰⁵ Mit Blick auf den deutschen Diskurs soll zunächst der um 1900 geltende State of

1001 „Kochkunst-Ausstellung Dresden“, in: HÖFISCHE KÜCHE, Jg. VI, 1909, S. 86 f.

1002 DOLLASE, Wenn der Kopf zum Magen kommt, S. 80.

1003 Die Frage der Abstimmung von Saucen und Zutaten könnte auch dem Bereich der kulinarischen Konstruktion zugeordnet werden. Hier wird sie deshalb unter der Überschrift „Aromatisierung“ behandelt, weil sich diese Abstimmung laut Auffassung der zeitgenössischen Kulinarik automatisch aus der Aromatisierung einer Zutat ergeben soll. Daher scheint es in diesem Kontext, wo der Fokus auf der Saucenaromatisierung liegen soll, sinnvoll diese beiden Aspekte, die Aromatisierung von Saucen und deren Abstimmung mit den anderen Zutaten eines Gerichts, nicht analytisch zu trennen.

1004 Methodisch ist Barlösius' Ansatz insofern zu kritisieren, als sie für ihre Analyse nur die Saucenkapitel der von ihr analysierten Kochbücher zu Rate zieht, nicht aber die bezüglich der Abstimmung von Sauce und Hauptzutat aussagekräftigen Fleischkapitel. Vgl. BARLÖSIUS, Eßgenuß, S. 174–191.

1005 Vgl. ebd. Im Gegensatz zur zeitlichen Einordnung, die Barlösius annimmt, hebt Becker hervor, dass sich bereits in der Kochkunst des Ancien Régime Anzeichen für eine stärkere Berücksichtigung des natürlichen Geschmacks von Zutaten nachweisen lassen. Vgl. BECKER, Der Gourmand, S. 216.

the art der Saucenherstellung aus den einschlägigen Quellen erarbeitet werden, wobei zum Vergleich auch der in Deutschland sehr einflussreiche *Kochkunstführer* Escoffiers herangezogen wird. Vor dem Hintergrund dieser Skizze kann dann eine Einordnung der sächsischen Kochbücher hinsichtlich der Frage erfolgen, ob diese den gängigen ästhetischen Standards der Saucenherstellung entsprachen.

Die Herstellung der Saucen galt auch im deutschen Diskurs als das Fundament der Kochkunst.¹⁰⁰⁶ Der Saucier Friedrich Hampel, der kurz vor der Jahrhundertwende ein eigenes Buch über die Saucenzubereitung verfasst hatte, erblickte Sinn und Zweck der Sauce darin, dass sie den Appetit anregen, Geschmacksgegensätze ausgleichen¹⁰⁰⁷ und nicht zuletzt „dem concentrirten Geschmack der jeweiligen Speise“ Geltung verschaffen sollte.¹⁰⁰⁸ In seiner Formulierung klang das Ideal der Übereinstimmung von Sauce und Zutat bereits an. Auch in der Zeitschrift *Kochkunst* konnte man im Jahr 1899, also noch bevor der Grundsatz durch Escoffiers *Kochkunstführer* einen beinahe kanonischen Status erreichte, lesen: „Bei Bereitung der Sauce ist vor allem in Erwägung zu ziehen, dass sie mit dem Gericht, das sie begleiten soll, harmoniert und den Geschmack des letzteren auch aufweist. Eine *Sauce aux huîtres*, zu Rheinsalm servirt, darf nicht nach Krammetvögeln schmecken. Bei braunen Saucen ist jede scharfe Zuthat, jedes Gewürz, sobald es passt, anwendbar, was bei den weissen Saucen thunlichst zu vermeiden ist.“¹⁰⁰⁹ Dass die kulinarische Maxime der Harmonie von Sauce und Zutat in Deutschland sogar auf eine weitaus ältere Tradition zurückblicken kann, belegt ein Zitat Carl Friedrich von Rumohrs, der schon 1822 in *Geist der Kochkunst* forderte: „Bei den Tunken jeglicher Art muß man darauf Bedacht nehmen, sie möglichst mit dem Gegenstande zu verbinden, dessen Geschmack sie gerade beifälliger machen sollen. Dieses geschieht zunächst, in dem man die Tunken aus der Brühe des Fleisches, der Fische und der Gemüse, zu denen sie jedesmal gegeben werden sollen, bereitet oder mischt“.¹⁰¹⁰

1006 Vgl. „Ueber Saucen“, in: KOCHKUNST, Jg. I, 1899, S. 97. Ebenso HAMPSEL, Friedrich: Der Saucier. Eine Anleitung zur Bereitung von Saucen und einschlägigen Artikeln für Herrschafts-, Hotel- und bürgerliche Küche sowie für Kochinstitute, Wien 1897, S. 1. Im Kontext großer Küchenbrigaden galt der Saucenchef überdies als die wichtigste Persönlichkeit nach dem Küchenchef. Vgl. „Die Arbeitseinteilung in einer großen Küche“, in: KOCHKUNST, Jg. V, 1903, S. 85; ebenso „Eine Unterredung mit Aug. Escoffier“, in: KOCHKUNST, Jg. VII, 1905, S. 165. Der Stellenwert der Sauce im Mahlzeitengefüge wird in einem historischen Überblick diskutiert von SYMONS, Michael: A History of Cooks and Cooking, Trowbridge 2001, S. 119–141.

1007 Vgl. „Ueber Saucen“, in: KOCHKUNST, Jg. I, 1899, S. 97.

1008 HAMPSEL, Saucier, S. 2. Diese Regel, wonach der Geschmack der Sauce mit der Hauptzutat zu harmonisieren hatte, mag durch Escoffier berühmt geworden sein. Doch prägte sie, wie dieser auch selber bemerkt, bereits seit einigen Jahren das Kochkunstgeschehen. Hampel hatte sie schon, wie das obige Zitat zeigt, bereits 1897 zu Papier gebracht.

1009 „Ueber Saucen“, in: KOCHKUNST, Jg. I, 1899, S. 97. Zehn Jahre später hieß es in derselben Zeitschrift, dass bei der Zubereitung von Saucen „nur solche Ingredienzien verwendet werden, welche das Ganze mit der Eigenart des Hauptteils in harmonischen Einklang bringen.“ „Ästhetik in der Küche“, in: KOCHKUNST, Jg. XI, 1909, S. 26.

1010 RUMOHR, Geist der Kochkunst, S. 95.

Als ästhetisches Ideal war das geschmackliche Abstimmen von Sauce und Hauptzutat schon längere Zeit im Gespräch. Eine andere Frage ist, wie dieses Ideal ganz praktisch bei der Zubereitung einer Sauce umgesetzt werden sollte. Die Saucenzubereitung basierte spätestens seit Carême auf einem System von Grundsauces, aus denen wiederum die sogenannten kleinen Saucen gewonnen werden konnten.¹⁰¹¹ Zu den Grundsauces zählten die Braune Grundsauce, in der zeitgenössischen Literatur meist synonym als Sauce Espagnole angeführt, die Weiße Grundsauce (Sauce Velouté), sowie in aller Regel die Deutsche Sauce (Sauce Allemande), seltener auch noch die Sauce Béchamel.¹⁰¹² Braune und weiße Grundsauce basierten auf braunem bzw. weißem Fond, d. h. einer Brühe, die man aus eingekochten Fleischstücken, Schlachtabfällen und Knochen von Kalb und Geflügel oder Rind gewann. Für die braune Grundsauce kochte man braunen Fond mit brauner Roux/Mehlschwitze ein und setzte dem die sogenannte Mirepoix aus Wurzelwerk hinzu. Zur Herstellung der weißen Grundsauce nahm man weißen Fond und verkochte ihn mit heller Roux. Veredelte man die weiße Grundsauce durch Hinzufügen von Eigelb, Rahm und Zitronensaft, erhielt man die Sauce Allemande. Diese Saucen waren geschmacklich noch unspezifisch. Deshalb ging man dazu über, den beim Garmachen des Fleisches anfallenden Fleischsud als Saucenansatz zu verwenden und diesen mit Bouillon oder mit einer der vorrätig zu haltenden Grundsauces aufzufüllen.¹⁰¹³

Um die Kochbücher hinsichtlich der in ihnen zum Tragen kommenden Aromatisierungsprinzipien im Bereich der Saucenzubereitung zu untersuchen, ist es erforderlich, nicht allein die Saucenrezepte, sondern auch die Abschnitte zu den Fleischgerichten zu betrachten. Denn nur dort finden sich etwaige Anmerkungen, welche Sauce zum jeweiligen Hauptgericht gereicht werden sollte. Auf diese Weise können die Kochbücher Aufschluss darüber geben, wie hoch in ihnen der Stellenwert des kulinarisch-ästhetischen Ideals einer Abstimmung von Sauce und Hauptzutat veranschlagt wurde.

1011 Vgl. MENNELL, Die Kultivierung des Appetits, S. 197.

1012 Escoffier führte als Grundsauces ferner die Sauce demi-glace, die Jus de veau lié (gebundene Kalbsjus), die Sauce suprême und die Sauce tomate an. Vgl. ESCOFFIER, Kochkunstführer, S. 11 ff. Hampel zählte nur die vier oben genannten sowie eine „Dunksauce“ auf, die zu Chaudfroid gereicht wurde. Vgl. HAMPEL, Saucier, S. 57–63. Im Restaurationskochbuch und in einem Beitrag über Saucen, der 1899 in der *Kochkunst* erschienen war, wurden lediglich die braune und weiße Grundsauce sowie die Sauce allemande als Grundsauces aufgeführt. Vgl. HAERTL, Restaurationskochbuch, S. 277, bzw. „Ueber Saucen“, in: KOCHKUNST, Jg. I, 1899, S. 98.

1013 „Unter Fonds versteht man jene dünneren Säfte, welche sich durch die aufgegossene Suppe bei gedünstetem Fleisch, Geflügel, Wild oder Gemüse bilden. Der Fond ist daher ein Mittelding zwischen einem dünnen, trüben, unfertigen Saft und einer durch Dünsten dicker und stärker gewordenen Suppe. Wenn Geflügel in seinem Saft serviert werden soll, so erzeugt man diesen aus dem betreffenden Fond, welchen man entfettet, einkocht, eventuell mit Wein oder Glace verstärkt und etwas nachfärbt. Der Fond wird jedoch meistens zur Bereitung derjenigen Speise genutzt, die zur Speise serviert werden soll und von welcher er gewonnen wurde; er wird auch dieser in Bezug auf Farbe und Geschmack ganz entsprechen.“ HAMPEL, Saucier, S. 48.

5.2 Ästhetische Gestaltungsprinzipien am Beispiel Dresdner Kochbücher

Im vorangegangenen Abschnitt wurden ausgehend vom gastronomischen Diskurs der Jahrhundertwende Kriterien der zeitgenössischen kulinarischen Ästhetik erarbeitet. In diesem Abschnitt soll untersucht werden, in welcher Weise sich diese Ästhetik in ausgewählten sächsischen Kochbüchern widerspiegelt. Hinsichtlich der Materialauswahl sollen Hinweise zum Kochen unter saisonalen Gesichtspunkten, ferner der Umgang mit Fertigpräparaten und der verstärkte Einbezug überregionaler Spitzenprodukte als Indices dieser Ästhetik herangezogen werden. Mit Blick auf die Materialverarbeitung wird das Augenmerk auf Präzision und Komplexität einzelner Zubereitungen sowie den Umfang, den dekorative Gestaltungselemente innerhalb dieser Angaben einnehmen, gelegt. Für den Bereich der Aromatisierung interessieren schließlich der Stellenwert und die Umsetzung einer am spezifischen Eigengeschmack der Hauptzutaten ausgerichteten Saucenherstellung.

Die Auswahl der nachbezeichneten Kochbücher erklärt sich zum einen vor dem Hintergrund, dass die Vorgaben für diese Arbeit eine Fokussierung auf den Raum Sachsen vorsehen. Zudem handelt es sich bei diesen Kochbüchern und Rezeptsammlungen um Exemplare, bei denen ersichtlich ist, dass sie nicht für einen Rezeptionsrahmen verfasst wurden, der sich in erster Linie bzw. ausschließlich an den Zielsetzungen einer auf Sparsamkeit und Sättigung bedachten Alltagsernährung orientiert, d. h. es ist davon auszugehen, dass hier eine nach ästhetischen Kriterien verfahrenende Speisenzubereitung intendiert wurde.

Zwei der Quellen entstammen dem Umfeld des Dresdner Hofes. Sie können somit als Beispiele einer unter höfischen Voraussetzungen arbeitenden Kochtradition befragt werden: Johann Friedrich Baumanns im Jahr 1831 publiziertes Kochbuch *Der Dresdener Koch*¹⁰¹⁴ und die handschriftliche Rezeptsammlung Ernst Max Pötzschs, die er mit dem Titel *Vollständige Herrschaftsküche des Kronprinzen von Sachsen* versah.¹⁰¹⁵

Der aus Württemberg stammende Baumann (1781–1844)¹⁰¹⁶ bekochte den Grafen Büchau von Dahlen, der zunächst als Hof- und Justizienrat, später als

1014 BAUMANN, Johann: Der Dresdener Koch oder: die vereinigte teutsche, französische und englische Koch- und Backkunst nebst Anleitung zu Dessert-Zuckerbäckereien, Gefrorenen, Einmachfrüchten, Getränken sowie einer Sammlung von Speisezetteln und Anweisungen zu Anordnung der Tafeln, 3. Aufl., Leipzig 1831.

1015 PÖTZSCH, Ernst Max: Vollständige Herrschaftsküche des Kronprinzen von Sachsen. Reihe: Land kulinarischer Tradition. Ernährungsgeschichte in Sachsen. Reihe B – Monumenta Saxoniae Culinaria 1. Hrsg. von Josef Matzerath unter Mitarbeit von Georg Jänecke, Mechthild Herzog und Hanna Aehle, Ostfildern 2013. Das Digitalisat des Manuskripts kann über die Sächsische Landes- und Universitätsbibliothek eingesehen werden.

1016 Baumann wurde am 29.01.1781 in Landsiedel als Sohn des Bauern und Schultheißen Johann Georg Baumann geboren. Nach der Lehre siedelte er nach Dresden über, wo er am 1. März 1813 seine erste Frau, Rosina Erdmuth Schmidt, ehelichte. Nach deren Tod heiratete er Christiane Friederike Zieger. Vgl. Hierzu BECK, Eva: Nachwort, in: Baumann, Johann Friedrich: Der

Marschall des sächsischen Landtags, eine wichtige Rolle im politischen Geschehen des Königreichs spielte.¹⁰¹⁷ Seine Monografie fällt zwar hinsichtlich ihres Erscheinungsdatums aus dem für diese Arbeit veranschlagten Untersuchungszeitraum. Doch ermöglicht sie es, im Vergleich mit den Kochbüchern aus der Zeit der Jahrhundertwende, gewisse Entwicklungen hinsichtlich der hier zu untersuchenden ästhetischen Kriterien nachzuvollziehen. Ferner war *Der Dresdener Koch* eine über die Grenzen Sachsens hinaus bekannte und mehrfach aufgelegte Publikation. Baumanns Werk wurde neben denen anderer berühmter Kochbuchautoren wie Carême, Rottenhöfer, Dubois und Bernard herangezogen, um die zweite Auflage der deutschen Ausgabe von Gouffés *Die feine Küche* um Rezepte der „deutschen, englischen, italienischen, holländischen u.s.w. Küche“ zu erweitern.¹⁰¹⁸

Zudem verbindet sich mit dem Namen Baumann eine ganze Linie von Köchen, die das Geschehen in der Dresdner Hofküche über Jahrzehnte prägten. Johann Friedrich Baumann war der Vater des von 1863 bis 1882 als Hofküchenmeister angestellten Friedrich Tuiskon Baumann, aus dessen Feder das oben besprochene Kapitel zur Erstellung von Menüs in *Meisterwerk der Speisen und Getränke* stammte.¹⁰¹⁹ Dessen Sohn, Friedrich Carl Gustav Baumann, war ebenfalls am Dresdner Hof tätig. Unter der Ägide seines Vaters ausgebildet, arbeitete er als Koch für den Hof des Prinzen Friedrich August von Sachsen.

Dort absolvierte der junge Ernst Max Pöttsch (1878-?), der 1897 seine Lehre im königlichen Belvedere abgeschlossen hatte, im Zeitraum vom August des Jahres 1898 bis zum April des Folgejahres eine Weiterbildung, um sich für seine kommende Laufbahn als Herrschaftskoch vorzubereiten.¹⁰²⁰ Die Erfahrungen aus dieser Zeit hatte er in Form des oben erwähnten Manuskripts festgehalten. Aufschlussreich ist dieses vor allem deshalb, weil Pöttsch zu 498 der insgesamt 824 Rezepturen die Rezeptgeber notierte – darunter die Hofköche Friedrich Carl Gustav Baumann, Hans Ernst Lehmann, Henri Fauchère und Theodor Fricke, aber auch die Namen prominenter Kochbuchautoren wie Gustav Brunfaut und Ernst von Malortie¹⁰²¹ – und so die Einflüsse der sächsischen Hofküche ersichtlich werden.

Dresdener Koch oder die vereinigte teutsche, französische und italienische Koch-, Brat- und Backkunst, Bd. II, Neudruck der Ausgabe Dresden 1844, mit einem Nachw. von Eva Beck, Leipzig 1988, S. 7f.

1017 Hierzu MATZERATH, Josef: An der Tafel Graf Günther von Bünaus auf Dahlen (1768–1841). Zur Küche des Adels im frühen 19. Jahrhundert, in: Schattkowsky, Martina (Hrsg.): Die Familie von Bünau. Adelherrschaften in Sachsen und Böhmen vom Mittelalter bis zur Neuzeit, Leipzig 2008, S. 251.

1018 GOUFFÉ, Die feine Küche, S. VII. Hierzu auch MATZERATH, Einleitung, in: Pöttsch, Herrschaftsküche, S. 18.

1019 Vgl. BLÜHER/PETERMANN, Meisterwerk, S. Vf.

1020 Hierzu MATZERATH, Einleitung, in: Pöttsch, Herrschaftsküche, S. 11f.

1021 Hierzu ausführlich ebd., S. 18–24.

An dritter Stelle folgt Georg Otto Ferrarios *Deutsches Kochbuch für die feine und bürgerliche Küche*.¹⁰²² Der 1820 in Altenburg geborene Sohn italienischer Einwanderer¹⁰²³ genoss als stadtbekannter Koch sowie als Präsident zweier Kochkunstausstellungen in Dresden und Berlin großes fachliches Renommee.¹⁰²⁴ Als *Traiteur* bekochte er gelegentlich die Mitglieder der königlichen Familie zu externen Anlässen. Zudem leitete er eine Kochkunstschule.

Ernst Lößnitzer (1852–1928) publizierte im Jahr 1903 sein *Großes Deutsches Kochbuch der feinen und guten bürgerlichen Küche*.¹⁰²⁵ Bereits zwei Jahre später wurde das Buch ein weiteres Mal aufgelegt. Lößnitzer, der sich leidenschaftlich für die Verdeutschung der noch stark französisch geprägten gastronomischen Fachterminologie einsetzte,¹⁰²⁶ hatte sich als Gründungsmitglied und langjähriger Vorsitzender der Dresdner Köche-Innung vor allem um die berufsschulische Ausbildung von Kochlehrlingen verdient gemacht.¹⁰²⁷

5.2.1 Johann Friedrich Baumann – *Der Dresdener Koch*

Im Vorwort erläuterte Baumann seine Intention, ein Buch verfassen zu wollen, das gleichermaßen für gehobene als auch exquisite Ansprüche, bzw. in seiner Diktion für die „hohe“ und „bürgerliche Küche“ geeignet war.¹⁰²⁸ Denn, so führte er aus, „es geschiehet, daß Herrschaften in Familienkreisen zuweilen gerne bürgerlich und wohlhabende Bürger und Landbewohner an Festtagen verschiedener Art mitunter auch herrschaftlich speisen wollen.“¹⁰²⁹ Baumanns Feststellung macht deutlich, dass die damaligen Bezeichnungen „bürgerliche“ und „herrschaftliche Küche“ nicht unbedingt vermeintlich spezifische Essgewohnheiten bestimmter Sozialformationen bezeichneten, sondern unterschiedliche Kochniveaus. Die Adressaten des Buches waren daher sowohl die „hochachtbare Hausfrau“, als auch Köchinnen, Gastwirte, Lehrlinge sowie der „ausübende Koch, welcher in seiner Lehre nicht immer alles sieht und kennengelernt

1022 Vgl. FERRARIO, Georg Otto: *Deutsches Kochbuch für die feine und bürgerliche Küche*, Dresden 1896.

1023 Ferrarios Vater war aus Mailand nach Dresden übergesiedelt. Vgl. „Italienische Küche“, in: KÜCHE, Jg. XXIV, 1905, S. 198. Zu den weiteren, allerdings nicht vollständig ermittelbaren biographischen Daten vgl. KRÜGER, *Dresdner Kochbücher*, S. 248, Anm. 26.

1024 Auf der Titelseite seines Kochbuchs stellt sich Ferrario als „Inhaber eines Kochlehrinstituts, Ehrenmitglied des Vereins Dresdner Köche, Präsident der I. Deutschen Kochkunst-Ausstellung zu Dresden [im Jahr 1876, B.K.], Präsident der Kochkunstausstellung Berlin [im Jahr 1877, B.K.], Jury-Mitglied der Ausstellungen Hannover, Hamburg, Leipzig, Zwickau“ vor, überdies mit 6 Preismedaillen prämiert. Vgl. hierzu ebd., S. I. Des Weiteren zitiert er einige ihn lobend erwähnende Zeitungsausschnitte, vgl. ebd., S. IVff.

1025 LÖSSNITZER, Ernst: *Großes Deutsches Kochbuch für die feine und gute bürgerliche Küche*, Dresden 1903. Im Folgenden wird die zweite Auflage aus dem Jahr 1905 zitiert.

1026 Vgl. Kap. 2.6

1027 Hierzu ausführlich Kap. 3.3.

1028 Vgl. BAUMANN, *Dresdener Koch*, S. III.

1029 Ebd.

hat, was zu seinem guten Fortkommen nötig ist“.¹⁰³⁰ Die Tatsache, dass Baumann nicht nur Rezepte notierte, sondern im zweiten Band auch „Speisezettel“, also Menüfolgen unterbrachte,¹⁰³¹ unterstreicht die Ausrichtung seines Buchs auf die Gestaltung anspruchsvoller Mahlzeitsituationen. Gleichwohl findet sich keine Gliederung der Rezepte nach den Gängen eines Menüs. Stattdessen sind seine Anweisungen nach Zutaten und Zutatengruppen sortiert.

Betrachtet man den Bereich der Materialauswahl, lässt sich zunächst feststellen, dass Baumann die Auswahlkriterien für Lebensmittel nicht in einem eigenen Kapitel, dafür aber immer wieder in den Rezepten thematisiert. Auch der Aspekt der Saisonalität von Nahrungsmitteln wurde von ihm nicht durch einen eigenen Saisonkalender, aus dem zu ersehen war, zu welcher Jahreszeit sich bestimmte Gerichte eigneten, herausgehoben. Gleichwohl widmete Baumann den kulinarischen Besonderheiten der einzelnen Monate ein paar kurze „Betrachtungen“ im zweiten Band.¹⁰³² Zudem tauchen jahreszeitbezogene Hinweise in einzelnen Rezepten auf. So empfahl Baumann die Zubereitung von Tauben besonders für das Frühjahr, da die Vögel zu dieser Jahreszeit im Gegensatz zu den meisten anderen Geflügelsorten am zartesten seien.¹⁰³³ Auch Wachtel werde, so Baumann, in diesem Zeitraum häufig aufgetragen, da die in Deutschland eher selten anzutreffenden Vögel im Frühjahr und im Herbst Zugzeit hätten.¹⁰³⁴ Krebse wiederum schmeckten im Mai und in den ersten Sommermonaten, wo sie voll im Fleische seien, am vorzüglichsten.¹⁰³⁵ Die Jahreszeit müsse auch mit Blick auf die Fleischlagerung bedacht werden. Denn das Abhängen von Fleisch, so Baumann, erfordere im Winter mehr Zeit als im Sommer und dürfe als für die Fleischqualität einzukalkulierender Faktor nicht unterschätzt werden, da zu jung verarbeitetes Fleisch bei der Zubereitung automatisch zäh gerate.¹⁰³⁶ Bei anderen Lebensmitteln, wie Champignons, hob er hervor, dass sie nicht frisch genug sein könnten.¹⁰³⁷

Baumann ging auch auf Qualitätsmerkmale anderer Zutaten ein. Genaue Qualitätskennzeichen beschrieb er beispielsweise für Rindfleisch. Dieses solle feinfadig mit Fett durchwachsen und von karmesinroter Farbe sein.¹⁰³⁸ Ebenso nennt er für Sebutt,¹⁰³⁹ Hummer,¹⁰⁴⁰ Austern,¹⁰⁴¹ Artischocken¹⁰⁴² und Hühner-eier¹⁰⁴³ spezifische Merkmale, um besonders gute von weniger guten Exempla-

1030 Ebd., S. IV.

1031 Vgl. ebd., Bd. II, S. 333–358.

1032 Vgl. ebd., S. 357 f.

1033 Vgl. ebd., Bd. I, S. 258.

1034 Vgl. ebd., S. 297.

1035 Vgl. ebd., S. 355.

1036 Vgl. ebd., S. 455 f.

1037 Vgl. ebd., S. 409.

1038 Vgl. ebd., S. 83.

1039 Vgl. ebd., S. 352.

1040 Vgl. ebd., S. 355.

1041 Vgl. ebd., S. 356.

1042 Vgl. ebd., S. 388.

1043 Vgl. ebd., S. 416.

ren zu unterscheiden. Die Differenzierung von Lebensmitteln entsprechend ihrer Herkunft ist jedoch bei Baumann noch wenig ausgeprägt. Dennoch gibt es einige wenige Lebensmittel, bei denen Baumann eigens auf regionale Sorten, die über eine herausragende geschmackliche Güte verfügten, hinweist, so z. B. „Häringe“ aus holländischem oder englischem Fang¹⁰⁴⁴ oder auch rote Rebhühner, die sich im Geschmack noch vor ihren grauen Artverwandten auszeichneten, allerdings fast ausschließlich in den wärmeren Gefilden Südeuropas anzutreffen seien.¹⁰⁴⁵ In gleicher Weise hebt er die schon von Carl von Rumohr gerühmten Teltower Steckerrüben¹⁰⁴⁶ und nicht zuletzt Trüffeln aus dem Périgord oder dem Piemont hervor. Bei den Trüffeln geht Baumann sogar auf farbliche und geschmackliche Nuancen ein. Während die französischen schwarzen Trüffeln, insbesondere aus den südlicher gelegenen Regionen, über das feinste und würzigste Aroma verfügten und an ihrer braun-weißen Äderung erkannt werden könnten, besäßen die piemontesischen ein eher weißlich bis gelbes Fleisch und eine zum Knoblauchgeruch tendierende Note. Deutschen Trüffeln, die meistens durch eine gröbere Schale und einen festeren Kern auffielen, ermangele es hingegen an aromatischer Feinheit, weshalb sie von Baumann weniger geschätzt wurden.¹⁰⁴⁷ In der Formulierung: „denn dieser [der Wohlgeruch der Trüffeln] ist die herrlichste Würze der feinen Küche“,¹⁰⁴⁸ kann man einen Hinweis dafür sehen, dass die Trüffeln und das mit ihnen einhergehende Aroma in den Augen Baumanns und seiner Zeitgenossen ein spezifisch der feinen Küche zuzuordnendes Geschmacksbild darstellten.

Überhaupt gibt es Zutaten, anhand derer Baumann eine kulinarische Distinktion zwischen der exquisiten und der von ihm als „bürgerlich“ bezeichneten Küche vollzieht. Baumann macht darauf aufmerksam, dass etwa „in den hohen Küchen nicht häufig Gebrauch von dem Schweinefleisch gemacht werde, Speck und Schinken ausgenommen, welche da ein großes Bedürfnis sind.“¹⁰⁴⁹ Auch altes Huhn gehöre, außer im Falle der Suppenherstellung, nicht in das Zutatensortiment der hohen Kochkunst. Dennoch, erklärt Baumann, ließen „sich einige sehr schmackhafte, bürgerliche Gerichte davon bereiten.“¹⁰⁵⁰ Bei anderen Zutaten wie beispielsweise Kappahn, Fasan oder Gänseleber erwähnt Baumann nicht explizit eine Zugehörigkeit zu einem bestimmten Kochniveau. Jedoch ist aus der anspruchsvollen Zubereitung zu ersehen, dass diese eher für das Segment der exquisiten Kochkunst gedacht waren. So verlangte etwa das Rezept *Fette Gansleber à la Saint Cloud*, dass man die zu den exklusiven Nahrungsmitteln zählende Gänseleber überdies mit den ebenfalls preisintensiven und schwer erhältlichen Zutaten Madeira, Trüffeln und Champagner zubereitete.¹⁰⁵¹ Im

1044 Vgl. ebd., S. 353.

1045 Vgl. ebd., S. 287.

1046 Vgl. ebd., S. 380.

1047 Vgl. ebd., S. 407f.

1048 Ebd.

1049 Ebd., S. 172.

1050 Ebd., S. 249.

1051 Vgl. ebd., S. 274.

Gegensatz zu Kochbüchern späterer Jahrzehnte spielten, dem lebensmitteltechnologischen Entwicklungsstand der Zeit Baumanns geschuldet, Hilfsmittel wie Fertigpräparate oder Surrogatprodukte noch keine Rolle für Qualitätsunterscheidungen.¹⁰⁵² Allerdings finden sich im Bereich der Materialverarbeitung Hinweise dafür, dass Kochniveaus daran festgemacht wurden, ob der Koch vereinfachte Kochprozeduren anwendete oder nicht.

Schaut man auf die Zubereitungsverfahren, fällt als erstes auf, dass sich die Mengen- und Zeitangaben im Vergleich mit den Rezepturen späterer Kochbücher vager ausnehmen. Zwar gibt Baumann in der Vorrede an, „alles nach einem genau bestimmten Maß und Gewicht angegeben, und dadurch für den Laien sowie für den in der Kochkunst erfahrenen brauchbar und gemeinnützig“¹⁰⁵³ gemacht zu haben. Dennoch liegen den Rezepturen nicht dieselben Ansprüche exakter Reproduzierbarkeit zugrunde, wie sie in der zweiten Jahrhunderthälfte aufkommen sollten. Mengen- und Zeitangaben sind vorhanden, aber keineswegs für alle Zubereitungsschritte und Zutaten. Vieles wird noch dem Augenmaß und den Vorlieben des jeweils Kochenden überlassen. Für das *Rezept Erdäpfel mit Rahm*¹⁰⁵⁴ schlägt Baumann beispielsweise vor, „ohngefähr vier bis sechs Loth Butter“ mit etwas Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Petersilie und nach Belieben auch Zwiebeln oder Schnittlauch in einer Kasserole zu vermengen. Dem sollten „ohngefähr drei Achtelskanne Rahm oder Milch“ hinzugefügt werden.¹⁰⁵⁵ Mengenangaben fehlen für Kartoffeln gänzlich. Für die Rahmcreme nennt er wiederum nur Richtwerte. Baumann merkt an einer anderen Stelle an, dass genaue Angaben auch gar nicht immer möglich seien. Im Rezept *Gedämpfte Rindsnuß* heißt es: „Das Fleisch ist sich nicht immer gleich, und es braucht vielleicht einmal nur vier, das andere Mal aber wohl sechs Stunden zu seinem Weichwerden.“¹⁰⁵⁶ Solche materialbedingten Unschärfen in den Zubereitungsprozeduren wurden zusätzlich noch dadurch verstärkt, dass die Kochtechnik der damaligen Zeit keine präzise Hitzeregulierung zuließ. Sollte etwa ein Saucenansatz, um keinen verbrannten Geschmack zu erhalten, bei geringer Hitze ziehen gelassen werden, musste das Feuer durch Zuschütten mit Asche reduziert oder die Kasserole auf einem weniger beheizten Teil des Herdes abgestellt werden.¹⁰⁵⁷ Herde, deren Hitze durch Luftströme innerhalb des Gerätes reguliert werden konnten – sogenannte Kochmaschinen –, kamen zu dieser Zeit gerade erst in Umlauf.¹⁰⁵⁸

1052 Das einzige Produkt, das damals im Ansatz den Charakter eines solchen Hilfsmittels hatte, waren die sogenannten Brüh- oder Bouillontafeln. Baumann beschreibt die Herstellung derselben in einer Rezeptur. Vgl. ebd., S. 6. Jedoch finden die Bouillontafeln in den weiteren Rezepten keine Verwendung.

1053 Ebd., S. IV.

1054 Vgl. ebd., S. 396.

1055 Ebd.

1056 Ebd., S. 84.

1057 Vgl. ebd., S. 43.

1058 Vgl. hierzu BENKER, Gertrud: Die Küche – Vom offenen Feuer zur Anbauküchen, in: Zischka, Ulrike/Ottomeyer, Hans/Bäumler, Susanne/Münchner Stadtmuseum (Hrsg.): Die anständige Lust. Von Esskultur und Tafelsitten, München 1993, S. 460–463. In der königlichen Sommerre-

Betrachtet man die baumannschen Rezepturen hinsichtlich ihres Komplexitätsgrades, fallen vor allem Gerichte ins Auge, bei denen neben der Zubereitung der Hauptzutat noch diverse weitere Verfahren hinzukommen, um den zentralen Bestandteil kulinarisch hervorzuheben. Beispiel dafür ist das Rezept *Galantine von Kapphuhn gesulzt*¹⁰⁵⁹ – eine Speise, für die das Tier entbeint und ausgenommen, ansonsten aber im Ganzen belassen wird. Neben der Zubereitung des Kapphuhns kommen noch drei weitere aufwendige Verfahren hinzu: die Zubereitung der Farce, das Herstellen der Sülze, und das Anrichten und Garnieren der Galantine. Zuerst beschreibt Baumann die Zubereitung der Farce. Dazu sollten Kalbfleisch, Schinken und Speck fein gehackt und mit Salz, zerkleinerten Trüffeln, Kräutern und Eigelb vermischt werden. Zusätzlich waren feine Streifen von Kälberpökelsprague, Kalbseuter und frischem Speck sowie ein Pfund geviertelte Trüffeln vorgesehen, um damit das entsprechend präparierte Kapphuhn zu füllen. Dafür musste das Tier vorher gerupft und abgefammt werden. Flügel sowie die knieabwärts befindlichen Teile des Beines wurden entfernt und Knochen und Innereien herausgelöst. Dann sollte das Huhn in der Mitte aufgetrennt und an besonders dicken Stellen Teile des Fleisches weggenommen werden, um damit dünnfleischige Teile des Tiers auszugleichen. Erst jetzt konnte die Farce in mehreren Schichten auf die Innenseite des Huhns aufgetragen werden. Anschließend klappte man das geöffnete Huhn wieder zu und band es mit Bindfäden zusammen. Danach wurde die Galantine in eine mit Speck, diversen Gemüsen und Kräutern, Teilen des Gerippes sowie Kalbskressen und Kalbsfüßen ausgelegte Kasserole getan und unter Zugabe von Consommé, Madeira, zwei Löffeln Franzbranntwein auf starkem Feuer gekocht. Die fertig gekochte Galantine wurde zuerst ausgepresst, um sie von überschüssiger Flüssigkeit zu befreien und dann in ein Gefäß gelegt und mit einem Deckel zugedeckt. Der Deckel sollte ferner mit einem Gewicht von etwa acht Pfund beschwert werden, damit das Huhn eine glattere Oberfläche erhielt. Nun musste aus dem Fleischsud eine Sulz hergestellt werden. Dazu wurde die beim Kochen entstandene Brühe durch eine geruchlose Serviette abgeseiht und kalt gestellt. Die kalte Sulzflüssigkeit musste im weiteren zunächst entfettet, gewürzt und unter abermaligem Kochen mit Eiweiß geklärt werden, bevor sie abschließend erneut durch ein Tuch geseiht wurde.¹⁰⁶⁰ Zum Schluss wurde die Galantine mit einer Glasur überzogen, auf eine Schüssel gesetzt und mit zweifarbigen, ca. ein Zoll dicken Sulzschnitten rundum garniert.¹⁰⁶¹ Die zahlreichen aufeinander fol-

sidenz in Pillnitz gab es seit 1823 eine solche Kochmaschine. Vgl. KLIOWER, Mario/LINDNER, Dirk: Sächsische Hofküchen. Räumliche Aufteilung und technische Ausstattung als Voraussetzung für höfische Kochkunst, in: Matzerath, Josef/Niering, Annemarie (Hrsg.): Tafelkultur, S. 260f. Die wenig später erfolgende Etablierung des Gasherdes stellte demgegenüber eine weitere Revolutionierung der Küchentechnik dar. Vgl. REVEL, Jean-François: Erlesene Mahlzeiten. Mitteilungen aus der Geschichte der Kochkunst, Frankfurt a. M. u. a. 1979, S. 292.

1059 Vgl. BAUMANN, Dresdener Koch, S. 247 ff.

1060 Vgl. hierzu Rezept *Fleischsulze*, ebd., S. 4.

1061 Eine Vorstellung, wie diese Sulzschnitten ausgesehen haben konnten, bieten die Abbildungen unter der Überschrift *Aspic Croutons* bei ROTTENHÖFER, Anweisung, 1903, S. 976.

genden Arbeitsschritte demonstrieren einen Arbeitsaufwand, der in dieser Form sicherlich nur im Umfeld einer exquisiten Küche geleistet werden konnte.

Diverse Anhaltspunkte deuten darauf hin, dass für Baumann die Unterscheidung von „feiner“ und „bürgerlicher Küche“ vor allem eine Frage von unterschiedlichen Komplexitätsgraden und technischen Voraussetzungen war. In bestimmten Rezepten nämlich beschrieb Baumann sowohl eine Variante für die Ansprüche der „hohen Kochkunst“ als auch eine Variante für die „bürgerliche Küche“. Das Rezept *Schöps-Stoß gebraten* sah beispielsweise vor, das Schöpsenfleisch am Spieß „ein und eine halbe Stunde bis sieben Viertelstunden“ zu braten.¹⁰⁶² Als „bürgerliche“ Variante schlug Baumann vor, das Fleisch „in einer Bratpfanne, über hölzerne Riegel gelegt [...] unter öfterem Begießen drei bis vier Stunden“¹⁰⁶³ zu braten. Hier trug er offensichtlich dem Umstand Rechnung, dass bürgerliche Haushalte nicht notwendig über eine Vorrichtung zum Braten am Spieß verfügten. Bei der Rezeptur *Braunes Kalbs-Ragu* basierte die Zubereitung des Ragouts auf einer braunen Grundsauce.¹⁰⁶⁴ Zudem sollte das Ragout auf Reiserand oder in einer „mit Krusten besetzten Schüssel“ angerichtet werden. In der für die Belange bürgerlicher Haushalte vereinfachten Form wurde auf das Anrichten auf Reiserand bzw. Krusten verzichtet. Außerdem wurde dem Ragout keine braune, sondern eine schlichte *Einbrenn-Soße* beigegeben. Letztere war in der Herstellung wesentlich leichter zu bewerkstelligen als die *Braune Sauce*.¹⁰⁶⁵

Die Tatsache, dass Baumann bei der bürgerlichen Variante auf Reissockel bzw. Krusten verzichtet, führt zu einem weiteren Aspekt der exquisiten Küche. Das dekorative Anrichten der Speisen war zu Baumanns Zeiten integraler Bestandteil der hohen Kochkunst. Zahlreiche Rezepte enthalten daher Empfehlungen, in welcher Weise das Gericht zu garnieren sei. Ein Gericht konnte ganz schlicht dressiert werden, in dem die Schüssel wie beim Rezept *Rindschwanzstück gekocht* nur „mit grüner Petersilie bekränzt“ wurde.¹⁰⁶⁶ Bei anderen Rezepten wie beispielsweise *Kapphühner auf bunte Weise*¹⁰⁶⁷, *Turban von Kapphuhn-Unterbrüschchen*¹⁰⁶⁸ oder *Kalbsnuß in schöner Aussicht*¹⁰⁶⁹ fielen die für das Dressieren nötigen Zubereitungsschritte wesentlich aufwendiger aus. Für letzteres sollte eine „weibliche, sehr weiße Kalbsnuß mit einem großen Euter genommen, zwischen

1062 BAUMANN, *Dresdener Koch*, S. 154.

1063 Ebd.

1064 Vgl. ebd., S. 149.

1065 Baumann nennt die *Einbrenn-Soße* bezeichnenderweise auch „Bürgerliche Soße“. Vgl. ebd., S. 46.

Hier wurde eine dunkle Mehlschwitze unter Beigabe von Fleischbrühe zu einer Sauce verkocht. Diese Prozedur war um Längen einfacher als die ziemlich aufwendige Herstellung der braunen Grundsauce, bei der diverse Fleischbestandteile zusammen mit Bouillon zu einem Saucenansatz verkocht wurden und dann in einem mehrstündigen Prozess, bei dem der Koch den Saucenansatz immer wieder abfetten und durch ein Tuch geben musste, reduziert wurde. Abgesehen davon, macht Baumann, keinen Hehl daraus, dass das auch bei der braunen Grundsauce zum Legieren eingesetzte Mehl, mit Nachteilen verbunden sei, weil dessen Geschmack nie ganz verkoche und zudem nicht für alle Mägen bekömmlich sei. Vgl. ebd., S. 43 f.

1066 Vgl. ebd., S. 83.

1067 Vgl. ebd., S. 234.

1068 Vgl. ebd., S. 237.

1069 Vgl. ebd., S. 145.

zwei weißen Tüchern mit dem flachen Hackmesser geschlagen und dabei eine gefällige Form bewirkt“¹⁰⁷⁰ werden. Der Euter wurde auf dem Fleisch angeheftet, das dann „mit Striemen von Trüffeln, Pökeltzunge und gewälltem Kalbseuter gespickt“¹⁰⁷¹ in einer Kasserole zusammen mit anderen Zutaten zwei Stunden gekocht wurde. Anschließend ließ man die Kalbsnuß erkalten und so lange stehen, bis die Kalbsnuss einsulzte. Dann wurde die von einer Schicht aus Sulz umgebene Kalbsnuß abgetrocknet und in ansprechender Weise zugestutzt. Zum Schluss sollte der Kalbseuter glasiert und mit Kapern, Pfeffergurken und Sulz auf eine Schüssel mit heller Öl-Sauce gesetzt werden, die ihrerseits mit Sulzschnitten bekränzt wurde.

Diese Form der Dekoration lässt eine ästhetische Auffassung erkennen, die die Speise zwar visuell hervorhebt. Im Zentrum steht jedoch noch immer die Wahrnehmung der Speise als einem gustatorisch zu rezipierenden Objekt und nicht eine Gestaltung, die das Gericht durch eine betont figurale Präsentation als Schauobjekt inszenierte. Es finden sich bei Baumann so gut wie keine nichtessbaren Garnitur-Bestandteile. Einzige Ausnahme sind die Zierspieße – *Hatelets* genannt –, die bei einigen Gerichten zur Anwendung kommen sowie ein einzelnes Rezept, bei dem Gänselebern in kleine Papierkästchen gesetzt wurden.¹⁰⁷² In dieser Hinsicht liegt Baumann auf einer Linie mit seinem Zeitgenossen Carême, der im Gegensatz zur Haute cuisine des Ancien Régime ebenfalls dazu übergegangen war, für die ornamentalen Elemente keine nichtessbaren Materialien zu verwenden. Baumanns Dekorationsanweisungen nehmen sich allerdings viel bescheidener in den Ausmaßen der visuellen Inszenierung aus. Seine Gerichte werden nicht wie bei Carême oder Gouffé durch skulpturale Formgebung zu seiner „architecture gourmande“ stilisiert.¹⁰⁷³ Zwar enthält *Der Dresdener Koch* einen Abschnitt, der sich dem Herstellen von Sockeln aus Schweineschmeer, Schöpstalg und Tragant widmet.¹⁰⁷⁴ Aber diese Elemente als solche hatten noch keine Auswirkung auf die geschmackliche Qualität des Gerichts. Insofern kann das Argument, dass in der ersten Jahrhunderthälfte noch dekorative Aspekte die Speisengestaltung auf Kosten der geschmacklichen Qualitäten dominierten, mit Blick auf die Kochkunst eines Baumann, der als Mundkoch des sächsischen Landtagsmarschalls angestellt war und daher sicherlich auch repräsentationsästhetische Aspekte zu berücksichtigen hatte, erheblich abgeschwächt werden.¹⁰⁷⁵

Gleiches gilt, wenn man sich dem Bereich der Aromatisierung der Saucen zuwendet. Die von Karin Becker formulierte These, bezüglich der Saucenherstellung hätte sich das Interesse zur Zeit der Cuisine classique stärker auf die Konsistenz als auf die geschmackliche, geruchliche und farbliche Qualität ge-

1070 Ebd.

1071 Ebd.

1072 Vgl. ebd., S. 275.

1073 Vgl. hierzu BECKER, *Der Gourmand*, S. 219 ff.

1074 Vgl. ebd., S. 447 ff.

1075 So argumentiert etwa Barlösius mit Blick auf die Protagonisten der französischen cuisine classique. Vgl. BARLÖSIUS, *Eßgenuß*, S. 155–161.

richtet, kann mit Blick auf entsprechende Passagen im *Dresdener Koch* nicht bestätigt werden.¹⁰⁷⁶ Beinahe paradigmatisch heißt es in dem Rezept für *Braune Grundsoße*: „Diese Soße muss klar und rein, von rötlichbrauner Farbe, reinem hohen Geschmack sein, weder ein noch das andere Gewürz darf hervorstechen, sondern alles nur zum hohen Geschmack beitragen.“¹⁰⁷⁷ Insbesondere mahnt Baumann einen behutsamen Umgang mit Mehlschwitze an¹⁰⁷⁸ und nimmt damit eine Kritik vorweg, die Escoffier siebzig Jahre später seinen Berufskollegen ins Stammbuch schrieb.¹⁰⁷⁹ Die laut Mennell auf Carême zurückgehende Einteilung der Saucen in Grundsaucen und kleine Saucen¹⁰⁸⁰ ist in Sachsen spätestens seit 1819 mit dem Kochbuch *Der praktische Koch*¹⁰⁸¹ aus der Feder des Dresdner Hofkochs Franz Walcha nachzuweisen.¹⁰⁸² Auch Baumann gliederte seine Saucen in ‚Grundsaucen‘ und ‚Kleine Saucen‘. Wie bei Walcha finden sich bei Baumann als Grundsaucen Espagnole, Velouté, Sauce à l’Allemande und die Sauce Béchamel.¹⁰⁸³ Im Unterschied zu Walcha ordnete Baumann dem Kanon der Grundsaucen auch noch eine Braune Grundsauce zu.¹⁰⁸⁴ Zur Herstellung derselben kochte Baumann ein halbes Pfund Schinken und sechs Pfund Kalbfleisch zusammen mit einer Kanne Fleischbrühe zu einer Glace ein. Diese goss er mit neun bis zehn Kannen Brühe auf. Anschließend ließ er sie, nachdem er noch Petersilie, Zwiebel, Lorbeer, Pfefferkörner, Nelken und Champignons hinzugegeben hatte, ziehen. Zum Legieren verwendete er eine Mehlschwitze, die er nach und nach mit der Brühe verdünnte. Anschließend wurde die Sauce bei geringer Hitze weiter gekocht, zwischendurch entfettet und zum Schluss durch ein Haarsieb passiert. Baumann setzte diese Grundsauce gerne zum Verlängern des Bratensaftes bei gebratenem Fleisch oder für zahlreiche kleine Saucen ein.¹⁰⁸⁵

Für alle Grundsaucen nannte Baumann zudem Alternativrezepte, die entweder als Varianten oder als Rezepte für Fastentage und alltäglichere Anlässe

1076 Vgl. BECKER, *Der Gourmand*, S. 218.

1077 Vgl. BAUMANN, *Dresdener Koch*, S. 44.

1078 „Gewöhnlich wird das Mehl zu den braunen Soßen gelbbraun geröstet, was sehr langsam bewirkt werden muss, damit es keinen brandigen Geschmack bekommt; man erhält dadurch leichter die rechte Farbe, doch der Geschmack davon verkocht niemals ganz, das Mehl löst sich auch nicht so glatt auf und es will auch manchen, besonders schwachen Mägen nicht bekommen; deswegen ziehe ich vor, lieber die Glasur ein wenig dunkler angehen zu lassen und nöthigen Falls mit dunkelbrauner Rindsbrühe nachzuhelfen.“ Ebd.

1079 Vgl. ESCOFFIER, *Kochkunstführer*, S. 4.

1080 MENNELL, *Kultivierung des Appetits*, S. 197.

1081 Vgl. WALCHA, Franz: *Der praktische Koch oder vollständige faßliche Anleitung, alle Arten von Speisen nach französischem, deutschem und englischem Geschmacke zu bereiten*, Dresden 1819.

1082 Für diesen Hinweis danke ich Marco Iwanzeck, der dieser Frage in seiner noch nicht publizierten Dissertation *Dresden „à la carte“*. *Die Entstehung der Restaurantkultur in Dresden* nachgegangen ist.

1083 Vgl. BAUMANN, *Dresdener Koch*, S. 43 ff.

1084 Baumann orientierte sich damit eher an der Einteilung Beauvilliers als an der Câremes. Hierzu siehe Anm. 1076. Antoine Beauvillier, Zeitgenosse Carêmes, hatte eine wichtige Rolle bei der Entwicklung der Restaurantküche gespielt. Vgl. außerdem BARLÖSIUS, *Eßgenuß*, S. 177–179; SHORE, *Restaurantkultur*, S. 300–309

1085 Vgl. BAUMANN, *Dresdener Koch*, S. 43.

gedacht waren. Außerdem führte Baumann sowohl eine weiße als auch eine braune Einbrennsoße an, die er als „bürgerliche“ bzw. „gewöhnliche“ Saucen deklarierte und damit dezidiert einem niedrigeren Kochniveau zuwies.¹⁰⁸⁶ Diese Saucen erforderten keinen eigenen Fleischansatz. Stattdessen wurde lediglich eine helle bzw. dunkle Mehlschwitze mit Brühe aufgekocht und mit einigen Aromaten wie Zwiebeln, Nelke, Petersilie, Pfeffer, Möhren und Lorbeer verfeinert. Die genannten Gewürze dienten auch bei den übrigen Saucen als Aromaten. Stark hervorstechende Gewürze wie Ingwer oder Kardamom, die etwa noch in dem 1794 erschienenen *Obersächsischen Kochbuch* erwähnt wurden,¹⁰⁸⁷ fehlten hingegen gänzlich. Die Regel, nicht mehrere Fleischarten für eine Sauce zu verwenden,¹⁰⁸⁸ scheint für Baumann noch nicht existiert zu haben. Denn er verwendet beispielsweise für die Espagnole zusätzlich zu den für die braune Grundsauce benötigten Grundzutaten Schinken und Kalbfleisch auch Rebhühner und „Abgänge vom Zahmgeflügel“, um den Saucenansatz herzustellen.¹⁰⁸⁹

Analysiert man die Rezepte Baumanns hinsichtlich der Frage, ob sie bereits eine geschmackliche Abstimmung von Sauce und Hauptzutat intendierten, lassen sich diesbezüglich erste Anzeichen daran erkennen, dass er empfiehlt, einer Sauce Hollandaise, je nachdem, ob sie zu Fisch oder zu Spargel gereicht werden sollte, entweder „drei kleine Anrichtelöffel von dem Spargel- oder Fischwasser“ hinzuzufügen.¹⁰⁹⁰ Zugleich stößt man aber auch im Rezept *Rindschwanzstück gekocht* auf die, eine gewisse Willkürlichkeit bei der Saucenauswahl suggerierende Anweisung: „[...] eine gehackte oder andere beliebige Soße, Meerrettig u. d. m. dazu geben.“¹⁰⁹¹ Ein anderer Indikator, um die geschmackliche Abstimmung der Speisen sowie der dazu gereichten Saucen zu beurteilen, ergibt sich, wenn man die Zahl der Gerichte betrachtet, bei denen der durch den Garprozess entstehende Fond als Grundbestandteil der Sauce verwendet wird.

Tabelle 1: J. F. Baumann – Anzahl der Fleischgerichte mit einer aus dem Fleischsud gewonnenen Sauce

Fleischsud pur (bzw. mit Bouillon)	Fleischsud mit brauner Sauce aufgefüllt	Fleischsud mit weißer Sauce aufgefüllt	Fleischsud und Fruchtsauce/-sülze	Fleischsud mit sonstiger Sauce aufgefüllt
61	104	25	3	29

1086 Vgl. ebd., S. 46 u. 47.

1087 Vgl. Allgemeines Obersächsisches Koch- und Speisebuch: in welchem gelehrt wird, wie man täglich vom ersten Januar bis zum letzten December mehrere Gerichte, als: Suppen, Fleisch, Gemüse, Braten, Fische, Saucen, Gebackenes, Eingemachtes und dergleichen auf vielerlei Art bereiten kann, Leipzig 1794, S. 19 f.

1088 Vgl. hierzu BARLÖSIUS, Eßgenuß, S. 178.

1089 Vgl. BAUMANN, Dresdener Koch, S. 45.

1090 Vgl. ebd., S. 64.

1091 Ebd., S. 83.

Tabelle 2: J. F. Baumann – Anzahl der Fleischgerichte, die nicht mit einer aus dem Fleischsud gewonnenen Sauce zubereitet wurden

Fleischgerichte ohne Sauce	Fleisch + braune Sauce	Fleisch + helle Sauce	Fleisch + Fruchtsauce	Fleisch + sonstige Sauce
167	67	28	14	207

Blickt man auf die Fleischgerichte, ist dies in Baumanns Kochbuch bei 222 von insgesamt 705 Rezepten der Fall (31 %). Für die übrigen 483 Gerichte (69 %) greift Baumann nicht auf den Fleischsud zurück. Allerdings werden von diesen 483 Gerichten 167 ohne Sauce gereicht (24 % der gesamten Fleischgerichte). Von den verbleibenden 316 Speisen werden 67 mit einer braunen Grundsauce bzw. Espagnole, 28 mit einer weißen Grundsauce, 14 mit einer Fruchtsauce und 207 mit einer sonstigen Sauce gegeben. Von den 222 Fleischgerichten, deren Saucen auf dem beim Braten bzw. Dämpfen anfallenden Fleischsud basieren, werden 104 mit brauner Sauce bzw. Espagnole, 25 mit einer hellen Sauce, 3 mit Fruchtsülze und 29 mit sonstigen Saucen verlängert. In 61 Fällen wird der Fleischsud pur bzw. gesulzt zum jeweiligen Fleischgericht gegeben. Die Zahlen verdeutlichen, dass Baumann bei knapp einem Drittel der Fleischgerichte eine Sauce in Betracht zog, die durch ihre Zubereitung geschmacklich mit der Hauptzutat harmonierte. Berücksichtigt man zudem, dass von den Gerichten, die keine auf dem Fleischsud basierende Sauce vorsahen, ein Drittel ohne Sauce zubereitet wurde, relativiert sich die Anzahl der Gerichte, die eine Abstimmung von Sauce und Hauptzutat nicht unmittelbar erkennen lassen. Die etwas aus dem Rahmen fallende Kombination von Fleisch und Fruchtsaucen¹⁰⁹² taucht vor allem im Zusammenhang mit Wildspeisen auf, so etwa bei *Hirsch-Ziemer in Brodkruste mit Kirschsoße*,¹⁰⁹³ bei *Wildschweinviertel gebraten*, zu dem wahlweise eine Kirsch- oder Hagebuttensauce gegeben werden konnte,¹⁰⁹⁴ oder bei *Junger Hase gebraten englisch*, der zusammen mit Johannesbeer-Sulz aufgetischt wurde.¹⁰⁹⁵ Für seine Fischzubereitungen verwendete Baumann nur in 27 von insgesamt 145 Rezepten (18,6 %) den Fischfond als Saucenansatz.

Fasst man diese Beobachtungen zusammen, lässt sich festhalten, dass die Vorstellung von einer geschmacklichen Harmonie zwischen Sauce und servierter Speise bei Baumann in nuce schon vorhanden war. Dieser Befund steht der von Barlösius und Becker vertretenen Ansicht entgegen, zur Zeit der Cuisine classique hätte man Saucen und Speisen geschmacklich noch nicht miteinander abgestimmt.¹⁰⁹⁶ Barlösius' Feststellung, Carême hätte das küchentechnische

1092 Laut Iwanzeck vollzog sich in den ersten beiden Jahrzehnten des 19. Jahrhunderts die Abkehr von der lange Zeit gängigen Praxis, Fleischgerichten durch Würzung mit Zucker eine süßlich-pikante Note zu verleihen. Vgl. IWANZECK, siehe Anm. 1082.

1093 Vgl. ebd., S. 189.

1094 Vgl. ebd., S. 188.

1095 Vgl. ebd., S. 199.

1096 Vgl. BECKER, *Der Gourmand*, S. 218; BARLÖSIUS, *Eßgenuß*, S. 187.

Verfahren, Saucen aus dem Bratensatz zu ziehen, noch nicht gekannt,¹⁰⁹⁷ kann für dessen Zeitgenossen Baumann ebenfalls nicht bestätigt werden. Baumanns teils komplexe, teils aber auch bewusst einfacher gehaltene Rezepturen spiegeln zudem ein Verständnis von Kochkunst wider, das sich zwar grundsätzlich an einem hohen Niveau orientierte, dabei aber nicht außer acht ließ, dass der dazu erforderliche Zeit- und Materialaufwand keineswegs überall zu leisten war. Aus diesem Grund waren Baumanns „bürgerliche“ Rezeptvarianten dazu gedacht, die Rezepte der feinen Küche auf einem niedrigeren Niveau zugänglich zu machen. Gleichzeitig trat er als Protagonist einer Kochkunst in Erscheinung, die visuelle Akzente setzte, ohne jedoch die Mahlzeit zu stark in die Nähe einer Schaukunst zu rücken.

5.2.2 Ernst Max Pötzsch – *Vollständige Herrschaftsküche*

Die Rezeptsammlung, die Ernst Max Pötzsch ungefähr 70 Jahre nach dem ersten Erscheinen des *Dresdener Kochs* anfertigte, ist in Bezug auf Baumanns Kochbuch deshalb interessant, weil beide, Baumann und Pötzsch, in höfisch-herrschaftlichen Dienstverhältnissen arbeiteten. Insofern lässt der Vergleich von Baumanns Kochbuch und Pötzschs Rezeptsammlung möglicherweise Rückschlüsse darüber zu, inwieweit sich im kulinarischen Kontext des Dresdner Hofes Akzentverschiebungen beim Zubereiten und Gestalten von Speisen vollzogen.

Ihren Wert als historische Quelle erweisen die handschriftlichen Aufzeichnungen Pötzschs vor allem dadurch, dass sie genauere Einblicke in die Koch- und Ernährungsgewohnheiten am Dresdner Hof gewähren. Zugleich sind mit dem Umstand, dass Pötzsch seine Rezeptsammlung in erster Linie als Gedächtnisstütze für den eigenen Gebrauch verfasste, quellenkritische Probleme verbunden.¹⁰⁹⁸ Da er der Adressat seiner Aufzeichnungen war, bestand keine dringende Notwendigkeit, sein Manuskript in einer Form zu verfassen, die den Ansprüchen einer allgemeinverständlichen und auf leichte Nachahmbarkeit ausgelegten gastro-literarischen Publikation genüge. Die Rezepte brauchten nur Anhaltspunkte zu liefern, die Pötzsch als gelernter Koch benötigte. Daher fallen viele Angaben, die vor allem den Bereich der Materialverarbeitung betreffen, aus der Sicht eines nichtprofessionellen Lesers sehr schematisch und vage aus. Vor allem bei Rezepturen, die nach gängigen Zubereitungsmustern abliefen, hielt Pötzsch meistens nur die Zutaten und dazugehörige Mengenangaben fest. Hinweise, wie lange ein Gericht kochen, braten oder backen musste, finden sich dagegen nicht durchgängig. Das Rezept *Chocolade Busserln* gibt bei-

1097 Vgl. BARLÖSIUS, Eßgenuß, S. 178.

1098 Pötzsch notiert im Vorderspiegel des Buches, dass das Manuskript „sämmliche [sic!] Grundregeln für einen Anfänger“ enthalte und bereits auf Reisen u. a. nach Ungarn, Istrien und Oberfranken zum Einsatz gekommen sei. Diese Angaben legen die Vermutung nahe, dass Pötzsch sein Manuskript als Gedächtnisstütze für den eigenen Gebrauch, möglicherweise aber auch als Ratgeber und Anleitung für junge Köche und Lehrlinge angefertigt hatte. Vgl. PÖTZSCH, *Vollständige Herrschaftsküche*, S. 33.

spielsweise lediglich an: „ $\frac{3}{4}$ tt¹⁰⁹⁹ Butter, $\frac{1}{4}$ tt Zucker, 2 Eier, 6 St[ü]ck Chocolate, 9. Dotter, 9 Eiweißschnee u[nd] 12 Lth.¹¹⁰⁰ Mehl.“¹¹⁰¹ Eine weitere Schwierigkeit ergibt sich aus dem Umstand, dass seinen Fleischrezepten keine Anweisungen bezüglich der dazu zu reichenden Saucen entnommen werden können. Zudem werden teilweise ganze Zubereitungsprozeduren nicht angegeben. In der Rubrik *Rôt* sind die verschiedenen für Bratengerichte geeigneten Fleischsorten aufgelistet. Die eigentliche Zubereitung des Bratens und der Vorgang als solcher werden nicht erläutert. Stattdessen notiert Pöttsch nur die Dauer des Bratvorgangs und die Anzahl der Personen, die mit einem zubereiteten Tier beköstigt werden konnten.¹¹⁰² Unter der Überschrift *Relevés*, wo eigentlich Anweisungen für die Zubereitung großer Fleischstücke zu erwarten wären, findet sich nur eine anderthalb Seiten lange Liste der Namen verschiedener Garnituren und der dazu gehörigen Bestandteile.¹¹⁰³

Pöttsch war die Herstellung der großen Fleischstücke allem Anschein nach so vertraut, dass er dafür nicht mehr auf Rezepte angewiesen war. Er benötigte lediglich eine kurze Übersicht über mögliche Beilagen und ihre Benennungen. Die Tatsache, dass Pöttsch nicht alle Rezepte ausnotierte, ist, die Besonderheiten dieser Quellengattung berücksichtigend, nicht als Indiz dafür zu interpretieren, dass er keinen Wert auf präzise Kochprozesse legte. Viele Informationen, die eine exakte Zubereitung betrafen, waren für ihn als Experten redundant. Andererseits finden sich, z. B. in dem Abschnitt *Entremets de douceur*, auch Rezepturen, die sehr genaue Mengen-, Zeit- und Zubereitungsangaben enthalten.¹¹⁰⁴ Solche Rezepte gehörten möglicherweise nicht zu seinem alltäglichen Kochrepertoire bzw. erfolgten nicht nach einem standardisierten Schema.

Aus Überschriften wie *Hors d'œuvres*, *Rôt* und *Relevés* geht hervor, dass sich Pöttsch bei der Anordnung der Rezepte an den Erfordernissen einer Küche orientierte, die auf das Zubereiten von Menüs ausgerichtet war.¹¹⁰⁵ Auch die Materialauswahl ist erkennbar auf die Ansprüche der feinen Küche zuge-

1099 Die Abkürzung ‚tt‘ steht für Pfund. Mit dem Beitritt zum Norddeutschen Bund wurde in Sachsen das metrische System für Maß- und Gewichtseinheiten eingeführt. Damit entsprach das Pfund einem halben Kilogramm. Vgl. Gesetz- und Verordnungsblatt für das Königreich Sachsen, Verordnung Nr. 40, 1869, S. 150.

1100 ‚Lth.‘ steht für Loth. Ein Loth betrug in Sachsen $\frac{1}{30}$ eines Pfunds, was ca. 16,7 g entspricht. Vgl. Gesetz- und Verordnungsblatt für das Königreich Sachsen, Verordnung Nr. 18, 1858, S. 11.

1101 PÖTZSCH, Herrschaftsküche, S. 49.

1102 Beispielsweise: „*Birkhuhn*. Zeitdauer: $\frac{1}{4}$ St[un]d[en] – Bedarf: bei größerem Diner für 3–4 Pers [onen] (Beim Prinz F[riedrich] A[ugust] in Wachwitz 2 Birkhühner beim Diner für 5 Personen.)“ Ebd., S. 123.

1103 Beispielsweise: „*Paysanne*. Karotten, weiße Rüben, gekochte Kartoffeln, Blumenkohl, Schoten.“ Ebd., S. 99.

1104 Vgl. ebd., S. 142 f.

1105 Das Inhaltsverzeichnis ist zweiteilig angelegt. Vgl. ebd., S. 35 f. Der erste Teil gibt unter der Überschrift „Le Menu“ die Seitenzahlen der nach Gängen geordneten Abschnitte an. Einige dieser Rubriken werden durch zusätzliche Rezepturen im hinteren Teil ergänzt. Der zweite Teil ist mit „La cuisine“ überschrieben. Hier finden sich u. a. ausgesuchte Stichworte, die im Buch an bestimmten Stellen erläutert werden, beispielsweise eine Erläuterung, wie das *Hors d'oeuvre* anzurichten ist. Vgl. ebd., S. 117.

schnitten. Rezepte wie *Trüffelsalat*,¹¹⁰⁶ *Poulardes au suprême*¹¹⁰⁷ oder *Lerchencroustaden*¹¹⁰⁸ signalisieren, dass Pötzsch für eine Küche kochte, die problemlos auf seltene und exklusive Zutaten Zugriff hatte. Über die Leipziger Delikatessenhandlung *Gebrüder Hübner*, die das Hoflieferantenprädikat im Namen führen durften, bezog die Hofküche erlesene Zutaten: frische Périgord-Trüffeln z. B. für 8 Mk je Pfund oder Champagner der Marken *Heidsiek* und *Moët & Chandon* für 7,75 bzw. 9,25 Mk je Literflasche.¹¹⁰⁹ Pötzsch thematisiert die Qualität von Zutaten zwar nicht explizit in Form von Ausführungen über Merkmale hochwertiger Lebensmittel. Aber er nennt gelegentlich qualitativ herausragende Produkte. Beinahe lapidar erwähnt er mit Blick auf die Herstellung gekochten Schinkens: „Die gewöhnlichen sind die Prager Schinken, die feinsten sind die Hollsteiner Schinken“.¹¹¹⁰ Auch Bohnen aus Pariser Züchtung wurden von ihm geschätzt.¹¹¹¹ Einzelne Rezepte beziehen sich überdies auf Lebensmittel bestimmter regionaler oder lokaler Herkunft, so etwa die obligatorischen Teltower Rübchen¹¹¹² oder ein Entremet aus blanchierten piemontesischen Trüffeln.¹¹¹³

Ein Kriterium, das Pötzsch ganz offensichtlich in die Planung von Mahlzeiten einbezog, war die Jahreszeit. Im hinteren Teil seiner Rezeptsammlung stößt man auf einen von ihm angefertigten Küchenkalender. Darin hielt Pötzsch Obst-, Gemüse-, Wild- und Geflügel- sowie Fischarten fest, die sich zu bestimmten Jahreszeiten besonders zum Verzehr eigneten.¹¹¹⁴ Pötzschs Aufzeichnungen belegen, dass jahreszeitliche Aspekte auch für die Gestaltung der höfischen Tafeln ein relevantes Kriterium waren. Denn an anderer Stelle ist zu lesen, dass Früchte, die für das Dessert bestimmt waren, in „einer schönen Auswahl [...] je nach der Seltenheit und Güte, und *Saison* [Hervorhebung B. K.]“ dargebracht werden sollten.¹¹¹⁵ Dass Saisonalität dabei nicht nur eine Frage der jahreszeitabhängigen Verfügbarkeit von Lebensmitteln, sondern auch ein geschmackliches Qualitätskriterium war, kommt exemplarisch in der Anmerkung

1106 Vgl. ebd., S. 71.

1107 Vgl. ebd.

1108 Vgl. ebd., S. 70.

1109 Vgl. MATZERATH, Vorwort, in: ebd., S. 29. Matzerath ordnet die preislichen Dimensionen solcher Spitzenprodukte in die zeitgenössischen Einkommensverhältnisse ein, indem er ausführt, dass sich von dem Geld, das der Hof für zwei Liter Champagner bzw. ein Kilo Périgord-Trüffeln ausgab, eine Leipziger Arbeiterfamilie eine Woche lang ernähren konnte. Vgl. ebd.

1110 PÖTZSCH, Herrschaftsküche, S. 47.

1111 Das Rezept *Haricots flageolets en velouté* beginnt mit den Worten: „Diejenigen von Paris sind von ausgezeichneten Güte, sehr geschätzt von dem Liebhaber; selbst bei ausgezeichneten Dinern.“ Ebd., S. 134.

1112 Vgl. ebd., S. 60.

1113 Vgl. ebd., S. 132.

1114 Vgl. ebd., S. 164–169. Für den Monat April heißt es dort: „Obst – Äpfel, Calbillen [Gemeint sind: Calvillen – eine besondere Apfelsorte, B. K.], Orangen, fremden blauen Wein; Gemüse – Blumenkohl, Spargel, Spinat [sic!], Morcheln, Rhabarber; Wild & Geflügel – Auer-, Birkhähne, Fasanen, Schnepfen, Bekassinen, Junge Gänse, Enten, Poularden, Tauben; Fische – Aale, Austern, Barben, Brassen, Kaviar, Forellen, Hummer, Karauschen, Krebse, Makrelen, Salme, Schellfische, Schleien, Schollen, Seezungen, Steinbutte, Stinte, Welse“ Ebd., S. 165.

1115 Ebd., S. 156.

Pötzschs zum Ausdruck, wonach Karpfen im Zeitraum von Oktober bis April am wohlschmeckendsten seien.¹¹¹⁶

Obwohl Pötzsch einerseits der Qualität und Frische von Lebensmitteln großen Wert beimaß, schien er keine Scheu gehabt zu haben, beim Zubereiten von Gerichten vereinzelt auch auf industriell hergestellte Hilfsmittel zurückzugreifen. Bohnen und Spinat setzte er Natron und Soda hinzu, vermutlich mit der Absicht beim Kochen deren natürliche Farbe zu erhalten.¹¹¹⁷ In dem Abschnitt *Hors d'œuvres froids* stößt man auf Rezepte mit Namen *Baba von Backpulver*¹¹¹⁸ oder *Natron-Kuchen*.¹¹¹⁹ Zur Bereitung einer Gemüsefarce nennt Pötzsch neben Eidotter auch Mondamin, d. h. Maisstärke, als mögliches Mittel, um die Farce zu legieren.¹¹²⁰ Und Liebigs Fleischextrakt verwendete Pötzsch, um auf schnellem Wege eine Bouillon zuzubereiten.¹¹²¹

Auch das Konservieren von Lebensmitteln scheint ein am Hof übliches Verfahren gewesen zu sein. Ausführlich beschreibt Pötzsch das Einmachen von Kompott und frischen Früchten mithilfe von „Patentgläsern“, die mit Pergament verschlossen wurden, bzw. mittels einer, wie Pötzsch es nennt, „hermetischen Patentflasche“, die sich aus einem „Glas mit Porzellandeckel, Gummiring u[nd] Schraube“ zusammensetzte.¹¹²² Außer dem sogenannten Läuterzucker wurde den Früchten in Pötzschs Beschreibung auch Salicylsäure beigegeben – eine alsbald nicht mehr unumstrittene Methode, eingelegte Früchte haltbarer zu machen.¹¹²³ Das Rezept *Gänseleber in Büchsen einzumachen*¹¹²⁴ lässt überdies darauf schließen, dass die Hofküche über die technischen Möglichkeiten verfügte, Lebensmittel in Büchsen zu konservieren. Dabei wurde die fertig zubereitete Gänseleber zusammen mit flüssig gemachtem Gänsefett in eine Dose gegeben. Diese Dose wurde zugelötet und anschließend eine halbe Stunde lang gekocht. Pötzschs Notizen geben somit zu erkennen, dass auch in der Hofküche entgegen

1116 Vgl. ebd., S. 72. Ein ähnlicher Hinweis findet sich in dem Rezept *Lachs geräuchert*, ebd., S. 47.
1117 Vgl. ebd., S. 57–61.

1118 Vgl. ebd., S. 50. Mit *Baba* ist vermutlich Bäbe, ein sächsischer Napfkuchen, gemeint. Lexikalische Regionalismen waren nicht nur für handschriftliche Rezeptsammlungen, sondern generell für die Kochliteratur des 19. Jahrhunderts typisch. Belege für regionale Ausdrücke und Verwendungsweisen finden sich in den Kochbüchern des 19. Jahrhunderts in allen Wortschatzrubriken. Vgl. WOLÁNSKA-KÖLLER, Anna: Funktionaler Textaufbau und sprachliche Mittel in Kochrezepten des 19. und frühen 20. Jahrhunderts, Stuttgart 2010, S. 229–232.

1119 Vgl. ebd.

1120 Vgl. ebd., S. 41. Mondamin war seit 1896 ein eingetragener Markenname. Vgl. <http://www.mondamin.de/historie> (Abruf der URL am 05.06.2014).

1121 Unter der Rubrik *Boissons* erklärt Pötzsch wie eine „Bouillon, schnell von Extract bereit“ wird. Dazu gab er „3 Gramm Liebig“ in eine Tasse kochendes Wasser und verfeinerte die Brühe mit Wurzelwerk. Vgl. ebd., S. 91. Sein Grundrezept für Bouillon sah vor, den Ansatz aus Rindfleisch, Wasser, Salz und Wurzelwerk 2–3 Stunden zu kochen. Mit etwas „Liebig“ konnte diese Variante der Bouillon zusammen mit „gehackten Trüffeln oder blangiertem Rindermark“ zur Tafel gegeben werden. Die Variante, Bouillon, ohne Fleischextrakt herzustellen, führt er erst an zweiter Stelle aus. Vgl. PÖTZSCH, Herrschaftsküche, S. 116.

1122 Ebd., S. 129.

1123 Vgl. „Salizylsäure in Früchten“, in: KOCHKUNST 1905, S. 43; Hierzu auch Kap. 2.3.

1124 Vgl. PÖTZSCH, Herrschaftsküche, S. 122.

dem zeitgenössischen kulinarischen Qualitätsethos – vermutlich aus arbeitsökonomischen und wirtschaftlichen Gründen – künstliche Lebensmittelpräparate und einschlägige Konservierungsverfahren in die Kochpraxis einbezogen wurden.

Dass die Küche am Hof sich dennoch dem Anspruch einer exquisiten Kochkunst verpflichtet fühlte, veranschaulichen diverse sehr komplexe Rezepte. Ein Beispiel dafür liefert die Rezeptur *Jambon à la Pill-Will*,¹¹²⁵ die Pöttsch vermutlich dem Enkel Johann Friedrich Baumanns, Friedrich Carl Gustav Baumann, verdankte.¹¹²⁶ Für die Zubereitung dieses als Entrée froid gedachten Gerichts wurden zwei Schinken, zwei Gänselebern, dicker Kalbfleischsaft und Chaudfroid-Sauce¹¹²⁷ benötigt. Zuerst mussten die beiden Schinken gekocht und anschließend kalt gestellt werden. Der erste Schinken wurde enthäutet und in sehr dünne Scheiben geschnitten. Aus dem zweiten wurde die Nuss herausgeschnitten und das Fett entfernt, um das Fleisch, genauso wie später die Gänseleber, sehr fein zu stoßen. Dieses Schinkenmus sollte nun zusammen mit dem Kalbfleischsaft und der Chaudfroid-Sauce durch ein Sieb passiert und unter Hinzugabe lauwarmer Butter zu einer „nicht allzufesten Crème abgerührt“ werden.¹¹²⁸ Nun wurden die aus dem ersten Schinken geschnittenen Scheiben abwechselnd mit der Crème bestrichen und übereinander gelegt, solange bis der Schinken wieder in seine ursprüngliche Form zusammengesetzt war. Mit dem Rest der Chaudfroid-Sauce übergossen, wurde er abschließend mit Trüffeln und Zunge dekoriert sowie mit ausgestochenem Aspik und dem in kleinen Kästchen servierten Gänseleberpüree garniert.

Diese Zubereitung erweist sich nicht nur deswegen als komplex, weil sie sich aus einer Reihe kleinteiliger Arbeitsschritte zusammensetzt. Sie erfordert des Weiteren das küchentechnische Equipment, um z. B. gekochten Schinken zu einer feinen Crème zu verarbeiten. Überdies setzt sie voraus, dass der Koch schnellen Zugriff auf Zutaten wie Kalbfleischsaft oder Chaudfroid-Sauce hatte. Solche Bestandteile herzustellen und vorrätig zu halten, konnte aber nur in personell und materiell gut ausgestatteten Küchen geleistet werden.

In Pöttschs Rezeptsammlung kommen auch Aspekte der visuellen Speisenpräsentation, so wie sie vermutlich am sächsischen Hof praktiziert wurde, zur Sprache. Pöttsch verwendete nur essbare Dekorations- und Garniturelemente. Zu den Entrées chaudes verwendete Pöttsch mit Vorliebe verschiedene Gemüse zum Garnieren.¹¹²⁹ Auch Reis- oder Farceränder,¹¹³⁰ die zwar prinzipiell essbar waren, aber nicht immer von den Speisenden verzehrt wurden, gehörten

1125 Vgl. ebd., S. 65.

1126 Ausführlich zu den Rezeptgebern MATZERATH, Vorwort, in: ebd., S. 18 ff.

1127 Laut Rezept, das Pöttsch dem brunfautschen Handbuch der modernen Kochkunst entnommen hatte, handelte es sich dabei um eine weiße Sauce, die mit Gelatine eingekocht wurde. Vgl. PÖTZSCH, Herrschaftsküche, S. 96.

1128 Ebd., S. 65.

1129 Vgl. die Rezepte *Birkhühnerklöße*, S. 66; *Rindfleisch gekocht*, S. 67; *Huhn mit weißer Sauce*, S. 70; *Truthahn mit Gemüsen*, S. 71.

1130 Vgl. ebd., S. 120 f.

zum Dekorationsrepertoire.¹¹³¹ Dafür wurde der weichgedünstete und mit geriebenem Parmesan vermengte Reis in einen mit Butter ausgestrichenen Rand gefüllt und gestürzt.¹¹³² Reissockel, die beim Anrichten zum Einsatz kamen, wurden in ähnlicher Weise hergestellt. Der gekochte Reis wurde fest in eine Form für flache oder kuppelförmige Sockel gepresst, auf ein Blech gestürzt und über Nacht zum Erkalten in den Eiskasten gestellt. Tags darauf konnte er „nach belieben geschnitzt u[nd] genarbt“ sowie mit Aspik glasiert und mit Petersilie und Möhren dekoriert werden.¹¹³³

Eine anderes Rezept, das Pötzsch den eigenen Angaben nach vom damaligen Hofkoch Henri Fauchère bezogen hatte, sah vor, den Reissockel „mit grün u[nd] roth gefärbter Butter durch Sterndylle¹¹³⁴ in Ranken- und Blumenform zu spritzen“. ¹¹³⁵ Kleinere verzehrbare Bestandteile wie Gemüse oder Pilze wurden in sogenannten „römischen Bechern“ serviert.¹¹³⁶ Eine weitere, gegenüber den Anrichtemöglichkeiten, die Baumann zur Verfügung standen, neue Methode, war das Anrichten mit Eissockeln.¹¹³⁷ Sie kam überwiegend bei kalten Vorspeisen zum Einsatz¹¹³⁸ und war technisch nicht einfach zu bewerkstelligen. Denn die mit Eis und Wasser gefüllte Form musste mehrere Stunden gefrieren, wobei das für die bessere Kühlung eingesetzte Salzeis mehrere Male ausgewechselt werden sollte.¹¹³⁹

1131 Baumann notiert mit Blick auf sogenannte Reiskasserollen, die ebenfalls den Zweck hatten, feine Ragouts o. ä. einzufassen: „Die Krusten selbst, sowohl sie recht gut zu essen sind, werden aber bei großen Tafeln nicht angegriffen.“ BAUMANN, *Dresdener Koch*, S. 438.

1132 Vgl. PÖTZSCH, *Herrschaftsküche*, S. 121. Reis- oder Farceränder kommen u. a. bei folgenden Rezepten zum Einsatz: *Hühnerschnitten*, S. 66; *Hasenfilets*, S. 67; *Sautés von jungen zahmen Enten*, S. 69.

1133 Vgl. ebd., S. 121.

1134 Gemeint ist eine Sterntülle, ein Spritzbeutel mit sternförmigem Spritzaufsatz. Vgl. Glossar, in: ebd., S. 195.

1135 Ebd. Neben Reis kamen auch Brot und Schweinefett als Materialien für die Herstellung von Sockeln in Frage. Tragant oder Gips erwähnt Pötzsch nicht. Vgl. ebd.

1136 Diese stellte man mithilfe eines Bechereisens, dessen massives Ende die Negativform eines kleinen Bechers besaß, her. Das erhitzte Bechereisen wurde zuerst in einen Teig getunkt und anschließend in siedendes Fett gehalten, um den Teig auszubacken. Vgl. ebd., S. 131.

1137 Eisschränke waren um die Jahrhundertwende „in besseren größeren Haushaltungen und in Gasthöfen, Gastwirtschaften Delikatessen-, Milch- und Butterhandlungen“ bereits gebräuchlich. SCHUBERT, Alfred: *Bau der Eiskeller, Eishäuser, Lagerkeller und Eisschränke sowie der Anlage von Kühlräumen nebst Eis- und Kühlmaschinen für Brauereien, Molkereien, Schlächtereien, Eisfabriken etc.*, 6. Aufl., Neudamm 1903, S. 61. Diese thermisch gut isolierten Eisschränke bestanden aus einem Eisbehälter, der in der Mitte des Eisschranks angebracht war und leicht entnommen werden konnte, um das Eis auszuwechseln. Die Vorratsfächer waren von dem Eisbehälter „derart getrennt, daß der Eisvorrat seine Kälte an die Vorratsräume abgeben“ konnte. Ebd. In Dresden existierten gleich vier Hersteller von Eisschränken: R. von Bandel, *Ver-einigete Eschbach'sche Werke, Gebr. Giese und F. Reindel*. Vgl. ebd., S. 63. Hierzu auch BENKER, Gertrud: *Die Küche – Vom offenen Feuer zur Anbauküche*, in: Zischka/Ottomeyer/Bäumler (Hrsg.): *Die anständige Lust*, S. 457–465, bes. 463.

1138 Vgl. hierzu die Anweisung *Hors-d'œuvre. (kalt)*, in PÖTZSCH, *Herrschaftsküche*, S. 117.

1139 Vgl. hierzu die Herstellungsanweisung *Caviar im Eissockel*, ebd., S. 45.

Es finden sich in Pötzschs Rezeptsammlung auch Hinweise dafür, dass Pötzsch figurale Elemente in die Speisengestaltung integrierte. Eine Rezeptur trägt die Bezeichnung *Teig zu croquanten Figuren*, versehen mit der Anmerkung: „ohne zu essen“.¹¹⁴⁰ Der aus 250 g Mehl, 150 g Zucker und einem Eidotter bestehende Teig sollte geformt und dann ganz langsam gebacken werden. Über die gestalterische Anwendung des Teigs schreibt Pötzsch: „Die Masse reicht zu 2 Windmühlenflügeln, mit steifen Eiweißzucker zusammen geklebt.“¹¹⁴¹

Besonders beim Anrichten von Eisspeisen scheint es, wie Pötzsch erwähnt, beliebt gewesen zu sein, „das Eis in größeren Fantasiestücken, wie in Windmühlen, Bienenkörben, Baumstämmen, Bahnhöfen“¹¹⁴² dekorativ in Szene zu setzen. Anregungen zu diesen „Fantasiestücken“ bezog Pötzsch einem Randvermerk zufolge aus Abbildungen, die Malortie der dritten Auflage von *Das Menu* hinzugefügt hatte.¹¹⁴³ Weiter heißt es: „Man bäckt hierzu Ringe, Streifen, Stangen u.s.w. von Meringue, Macronencreme, Löffelbisquitt (Frau Prinzeß) Bisquitt, Waffeln u.s.w., die man mit Spritzglasur zusammen kittet.“¹¹⁴⁴

Auch wenn die Aufzeichnungen Pötzschs nur einen kleinen Einblick in die am sächsischen Hof gegen Ende des 19. Jahrhunderts gängige Praxis der Präsentation von Speisen gewährten, schälten sich doch die Umrisse eines ästhetischen Konzepts heraus. Die Verwendung von figürlich-ornamentalen Bestandteilen beschreibt Pötzsch ausschließlich für das Gebiet der Desserts und Pâtisseriesstücke. Die übrigen Gänge wurden zwar dekorativ dressiert. Ihre Ausschmückung wurde jedoch nicht ins Figürliche getrieben. Alle Materialien, die dabei zum Einsatz kamen, waren essbarer Natur. Die in Verruf geratenden Sockel¹¹⁴⁵ aus Gips, Tragant oder Terra alba erwähnt Pötzsch nicht, lediglich solche, die aus Reis, Brot oder Fett, also wiederum verzehrbaren Materialien, bestanden. In welchem Umfang sie an der Hofküche noch eingesetzt wurden, geht zwar aus Pötzschs Aufzeichnungen nicht hervor. Diesbezüglich äußerte sich jedoch, wenige Jahre nachdem Pötzsch in der Hofküche gearbeitet hatte, der ehemalige Hofkuchenmeister, Theodor Fricke. Fricke beschrieb in der Zeitschrift *Die Küche* die Ausrichtung von Hofbällen am sächsischen Hof und die dazu angefertigten Buffets: „In den ersten zehn Jahren meiner Tätigkeit wurden die Buffets noch mit grossen teuren Mittelstücken geschmückt. Sie bestanden zum Teil aus mitunter gewaltigen Aufbauten von Gips und Terra alba, aus Schiffen, Schwänen und dergleichen, sowie nicht zum geringsten Teile aus Sockeln, die mit Jagd- und Schiffferei-Insignien geschmückt waren. Auf allen diesen Stücken wurden die entsprechenden Speisen wie Galantinen, Hummern, Fische, Geflügel und Wildpret, aber auch kleinere Sachen wie Chaudfroids, Pasteten, Pains und selbst kleinere Schüsseln angerichtet. Zwei Jahre hintereinander war ein Herr Rudolf Moll Verfertiger dieser Sockel und galt zugleich als Erfinder der Terra alba-

1140 Vgl. ebd., S. 146.

1141 Ebd.

1142 Ebd., S. 155.

1143 Vgl. MALORTIE, Ernst v.: *Das Menu*, Bd. II, 3. Aufl., Hannover 1888, Tafel 20.

1144 PÖTZSCH, Herrschaftsküche, S. 155.

1145 Vgl. hierzu „Moderne Kochkunst“, in: KOCHKUNST, Jg. VII, 1905, S. 293 f.

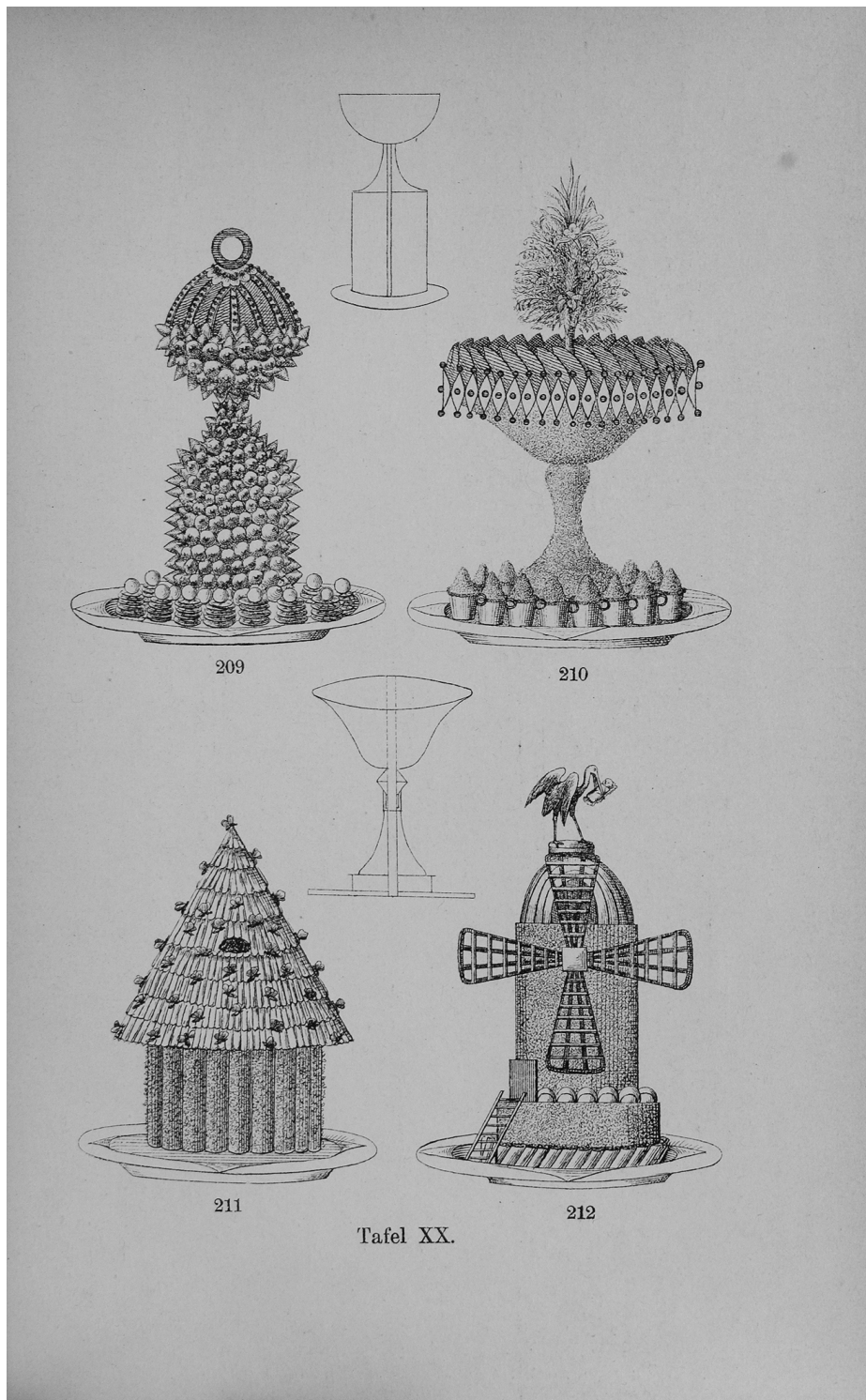


Abb. 7: Pâtisseriesstücke nach Malortie

Masse. Eine fernere Eigenthümlichkeit dieser Buffets in früheren Jahren war, dass im letzten Augenblick auch noch Austern aufgesetzt wurden. Die grossen teuren Mittelstücke sowie die Austern sind verschwunden. Für letztere freilich hat man einen Ersatz im Beluga-Kaviar gefunden, welcher in goldenen und silbernen Terrinen in Eis eingesetzt, ebenfalls erst kurz vor Beginn des Soupers auf die Buffets gestellt wird. Kleinere Sockel werden im bescheidenen Umfange auch noch immer verwendet.“¹¹⁴⁶

Der von Fricke beschriebene Wandel der Anrichteformen am sächsischen Königshof dürfte sich schätzungsweise in den 1890er Jahren zugetragen haben.¹¹⁴⁷ Diese Entwicklung lässt sich nicht dadurch erklären, dass veränderte politische Umstände zu einem Wandel der höfischen Repräsentationspraxis und infolgedessen zu einer sich bescheidener ausnehmenden Tafelkultur geführt hätten. Dieser Wandel reiht sich vielmehr klar erkennbar in die in Kap. 5.1.3 beschriebene kochkunstinterne Entwicklung ein, Garnitur- und Dekorationselemente zu reduzieren und auf essbare Bestandteile zu beschränken.

Auch im Bereich der Aromatisierung kann man, wenn man als Vergleichspunkt Baumanns *Dresdner Koch* hinzuzieht, konstatieren, dass sich hier eine Entwicklung in Richtung einer Vereinfachung von Zubereitungsprozessen abzeichnet. In seinem mit 30 Rezepten nicht sonderlich umfangreichen Abschnitt zur Saucenherstellung trifft man auf die seit Carême etablierten Grundsaucen.¹¹⁴⁸ Die braune Grundsauce läuft bei Pöttsch unter der Bezeichnung *Spanische Braune Sauce*.¹¹⁴⁹ Die weiße Grundsauce bzw. *Velouté* erscheint bei ihm – eher untypisch – unter dem Namen *Deutsche Weiße Sauce* und taucht gleich an erster Stelle nach den Rezepten für *Weiße* und *Braune Einbrenn* auf.¹¹⁵⁰ In anderen zeitgenössischen Kochbüchern wurde die Sauce Allemande wie die Weiße Grundsauce zubereitet, jedoch zusätzlich mit Eigelb abgezogen und oft auch mit Zitronensaft abgeschärft.¹¹⁵¹ Zusätzlich führt Pöttsch jedoch noch ein Rezept *Weiße-Fisch-Grund-Sauce* an,¹¹⁵² das er Brunfauts *Handbuch der modernen Kochkunst* entnommen hatte.¹¹⁵³ Pöttsch weist also den Fischgerichten eine eigene Grundsauce zu, die im Unterschied zur klassischen *Velouté* komplett auf Fischfond statt auf Fleischbrühe basierte. Für die Sauce béarnaise hält er ebenfalls

1146 „Vorbereitungen zu einem Hofball“, in: KÜCHE, Jg. XXIV, 1905, S. 2.

1147 Fricke trat im Jahr 1884 seinen Dienst als Hofkoch an. 1891 wurde er zum Hofküchenmeister ernannt. Im Jahr 1903 trat er aus dem Dienst in der Hofküche aus. Vgl. hierzu das Personenverzeichnis in: PÖTZSCH, *Herrschaftsküche*, S. 179. Fricke verstarb am 16.3. 1910. Vgl. hierzu „Vermischtes“, in: HÖFISCHE KÜCHE, Jg. VI, 1910, S. 138. Aus seiner Erwähnung, in den ersten zehn Jahren seiner Tätigkeit sei noch nach altem Stil angerichtet worden, lässt sich folgern, dass der Wandel ungefähr in der letzten Dekade des 19. Jahrhunderts vonstatten ging.

1148 Vgl. ebd., S. 95–98.

1149 Vgl. ebd., S. 95.

1150 Vgl. ebd.

1151 Vgl. BRUNFAUT, *Handbuch der modernen Kochkunst*, S. 126. ESCOFFIER, *Kochkunstführer*, S. 13. HAMPEL, *Der Saucier*, S. 60. Hampel verzichtet allerdings auf das Abschärfen mit Zitronensaft.

1152 Vgl. PÖTZSCH, *Herrschaftsküche*, S. 96.

1153 Vgl. BRUNFAUT, *Handbuch der modernen Kochkunst*, S. 126. Dort findet es sich allerdings unter der Überschrift *Sauce velouté maigre*, also als Fastensauce aufgelistet.

zwei Varianten parat. Die erste Variante ging auf ein Rezept des Hofkochs Hans Ernst Lehmann zurück. Auch sie war vermutlich ausschließlich für Fischgerichte gedacht, denn der Saucenansatz aus Eigelb, Schalotten, Zwiebeln, Pfeffer wurde mit Fischfond aufgefüllt.¹¹⁵⁴ Für die zweite Variante, die zum Fleisch gegeben werden sollte, entfiel der Zusatz von Fischfond. Man kann diese deutliche Differenzierung zwischen Fisch- und Fleischsaucen als Indiz dafür interpretieren, dass Pötzsch eine Abstimmung von Hauptzutat und Sauce vor Augen hatte. Die Berücksichtigung der spezifischen geschmacklichen Eigenschaften einer Hauptzutat in der Saucenzubereitung zeichnet sich auch bei den Gemüsen ab. Für neun der unter der Überschrift *Legumes* angeführten Rezepte gibt Pötzsch an, welche Sauce dazu gegeben werden soll. Darunter sind vier, bei denen der Gemüsefond unter die Sauce gemischt werden sollte.¹¹⁵⁵ Leider fehlen derlei Angaben für den Bereich der Fleischrezepte komplett, sodass keine Aussagen darüber getroffen werden können, ob und in welcher Weise Pötzsch bei den großen Fleischspeisen und den Braten die Fonds in die Herstellung der Sauce einbezog.

Des Weiteren fällt auf, dass Pötzsch im Vergleich zu Baumann bei der Zubereitung der Grundsaucen nach einem deutlich einfacheren Prinzip verfuhr. Im Wesentlichen basierte seine *Deutsche Weiße Sauce* auf einer hellen Mehlschwitze, die mit Bouillon aufgeköstet, zur Hälfte reduziert und später abgefettet wurde. Hinzu kam außerdem etwas Champignonfond.¹¹⁵⁶ Seiner *Spanischen Braune Sauce* wiederum lag eine rotbraun geröstete Mehlschwitze zugrunde, die ebenfalls mit Bouillon, jedoch des Weiteren unter Zusatz von Tomatenpüree eingekocht wurde. Bei beiden Rezepten verwendete Pötzsch zum Aufgießen Bouillon. Er ließ aber offen, ob die gleiche Brühe, die er für die weiße Sauce nutzte, auch bei seiner braunen Sauce zum Einsatz kommen sollte. Es findet sich in seinen Aufzeichnungen ein Rezept für Bouillon, für deren Ansatz er allerdings lediglich Rindfleisch und gegebenenfalls, wenn es schneller gehen sollte, Liebigs Fleischextrakt veranschlagte.¹¹⁵⁷ In dieser Form kommen Pötzschs Grundsaucen sehr nah an die vereinfachten Saucenzubereitungen heran, die Baumann unter dem Label „bürgerlich“ anführte.¹¹⁵⁸ Im Gegensatz zu Baumann verzichtete er darauf, für die braune Sauce einen Ansatz aus Schinken und Kalb bzw. für die weiße Sauce einen Ansatz aus Kalb und Geflügel zuzubereiten.

Die Tatsache, dass Pötzsch mit Blick auf die Saucen nur vergleichsweise wenige und überdies eher schlicht gehaltene Rezepturen aufzählt, könnte ein Indiz dafür sein, dass es in der Hofküche bereits gängige Praxis war, die Saucen aus dem durch das Garmachen der Fleischspeisen entstehenden Sud zu ziehen. Pötzschs Zeitgenossen, Georg Otto Ferrario und Ernst Löfznitzer, bestätigen den Trend, dass Saucen nicht mehr separat zum Fleischgang hergestellt wurden,

1154 Vgl. PÖTZSCH, *Herrschaftsküche*, S. 96.

1155 Vgl. folgende Rezepturen: *Champignon Gemüse*, S. 57; *Stangenspargel*, S. 58; *Spargel Gemüse*, S. 58; *Kopfsalat Gemüse*, S. 60.

1156 Vgl. ebd., S. 95.

1157 Vgl. ebd., S. 116.

1158 Vgl. BAUMANN, *Dresdener Koch*, S. 46 u. 47.

sondern dass man dabei auf die geschmackstragenden Flüssigkeiten zurückzugriff, die ohnehin durch den Kochprozess anfielen.

Aufschlussreich ist Pötzschs Manuskript nicht zuletzt deshalb, weil es einiges über die Speisegewohnheiten am Hof des Kronprinzen Friedrich August verrät. Pötzsch hatte sich zur Orientierung zwei Menüfolgen aus Malorties *Menu-Monographie* abgeschrieben: „Menu I. Umfangreich“ zählte elf Gänge sowie Dessert, Früchte und Kaffee als weitere Komponenten auf.¹¹⁵⁹ Als konkretes Beispiel hatte sich Pötzsch ein auf den 8. April 1899 datiertes Menü für 24 Personen, das sich exakt an der Reihenfolge Malorties orientierte, notiert, ebenso wie ein achtgängiges Fasten-Menü vom 29. Januar 1897, das in Anwesenheit der Kronprinzessin von Österreich aufgetragen worden war.¹¹⁶⁰ Das zweite Menü war laut den Aufzeichnungen Pötzschs ein „einfaches“ Menü von 5 Gängen.¹¹⁶¹ Der in Klammern vermerkte Zusatz „Familientafel“¹¹⁶² deutet darauf hin, dass diese fünfgängige Menüfolge für den normalen Alltag gedacht war. Diese Speisenfolge enthielt folgende Gänge: „1. Suppe, 2. Vorericht oder Beigericht, 3. Große Vorspeise von Fleisch m[it] Gemüse, 4. Braten mit Salat und Kompott, 5. Zwischengerichte von süß. Speisen od[er] Gefrorenes“. „Butter und Käse“, „Nachtsch und Früchte“ sowie „Kaffee“ wurden nicht als eigene Gänge gerechnet.¹¹⁶³ In einem Notabene vermerkt Pötzsch ferner, dass diese Familientafel auf Wunsch auch auf 4 Gänge reduziert werden konnte. In diesem Fall sollten Fleisch- und Bratengang zusammengefasst werden.¹¹⁶⁴ Diesen Notizen kann entnommen werden, dass sich die alltägliche Verzehrpraxis am sächsischen Hof nicht gravierend von den Konventionen gut situierter bürgerlicher Haushalte unterschied, wo ein Mittagsmenü ebenfalls zumeist aus vier bis fünf Gängen bestand.¹¹⁶⁵

5.2.3 Georg Otto Ferrario – *Deutsches Kochbuch für feine und bürgerliche Küche*

Georg Otto Ferrario leitete sein Kochbuch mit dem Hinweis ein: „Nachdem ich fünfzig Jahre in der Küche thätig war und viele hundert Schülerinnen in der Kochkunst unterrichtete, bin ich vielseitig aufgefordert worden, ein Kochbuch herauszugeben.“¹¹⁶⁶ Wie schon der Titel legt auch das Zitat nahe, dass Ferrario nicht nur Restaurantköche, sondern auch Köchinnen als Adressaten seines

1159 Vgl. PÖTZSCH, *Herrschaftsküche*, S. 113. Hierzu auch MALORTIE, *Das Menu*, 3. Aufl., Bd. I, S. 18.

1160 Vgl. PÖTZSCH, *Herrschaftsküche*, S. 170.

1161 Vgl. ebd.

1162 Ebd.

1163 Ebd.

1164 Vgl. ebd., S. 171.

1165 Vgl. „Sachgemäße Menü-Zusammenstellung“, in: KOCHKUNST, Jg. X, 1908, S. 170. Hierzu auch FERRARIO, Georg Otto: *Deutsches Kochbuch für feine und bürgerliche Küche*, Dresden 1896, S. 370.

1166 Vgl. ebd., S. III.

Kochbuches im Blick hatte. Daher erklärt sich, dass sich in seinem Kochbuch trotz der Ausrichtung auf die exquisite Kochkunst immer wieder Anhaltspunkte für ein alltagsbezogenes und im Aufwand reduziertes Kochen finden. Vereinzelt merkt er an, dass eine bestimmte Zubereitung auch leicht von Hausfrauen und Köchinnen zu bewerkstelligen sei.¹¹⁶⁷ Einigen Rezepten werden, wie schon bei Baumann, Varianten zur Seite gestellt, die er als „bürgerlich“ deklariert. Diese unterschieden sich hinsichtlich der verwendeten Materialien und der Komplexität der Zubereitung von der Standardrezeptur. Ein *Kabinettspudding* wurde beispielsweise in einer ersten Ausführung mit Biskuit eingefasst, die vorher in Punsch getaucht werden sollten. Dann folgten Schichten aus zerbröseltem Biskuit, Äpfeln, Sultaninen, sauren Kirschen. Dieses Schichtwerk wurde zuletzt mit Puddingmasse überzogen. In der „bürgerlichen“ Variante wurde die für den Pudding vorgesehene Form dagegen mit dem „Bröselmehl“ einer „Mundsemmel“ ausgekleidet sowie mit zerbröseltem Zwieback, Äpfelscheiben und Rosinen gefüllt.¹¹⁶⁸ Als ein weiteres Indiz für die Ausrichtung auf alltäglichere Belange kann auch die Tatsache betrachtet werden, dass Ferrario einige Rezepte als besonders geeignet für eine Krankenkost ausweist – ein Hinweis, der in einem allein für die Restaurantküche gedachten Kochbuch völlig fehl am Platz gewesen wäre.¹¹⁶⁹

Neben den von ihm ausgebildeten Köchinnen hatte Ferrario dennoch auch eine professionelle Leserschaft vor Augen,¹¹⁷⁰ was sich u. a. daran bemerkbar macht, dass es sich Ferrario, der seinerzeit Mitglied diverser Ausstellungs-Jurys gewesen war, nicht nehmen ließ, hin und wieder bestimmte Zubereitungsverfahren seiner Kollegen kritisch zu kommentieren. Zu *Hirschrückeln gebraten* bemerkt er: „Viele meiner Kollegen legen das Rotwild vor dem Gebrauch einige Tage in eine saure Marinade, wieder andere in Provenceröl. Meiner Ansicht nach wird dadurch der schöne Wildgeschmack unterdrückt.“¹¹⁷¹ Geradezu drastisch nimmt sich seine Kritik an einer Rezeptur für Weingelee aus, die er als nicht nachzuahmendes Beispiel zitiert: In diesem Gelee, so Ferrario, „wird man die darin liegende Beere nicht erkennen, denn es wird einer schlammigen Tunke gleichen, in der sich am liebsten Frösche oder anderes Ungetier aufhalten würden [...] Dieses Buch, das bereits die zweite Auflage erlebt haben soll und noch viele derartige haarsträubende Rezepte in die Welt hinausposaunt, entwürdigt den Stand eines Koches [...]“¹¹⁷² Es finden sich aber auch anerkennende Kommentare zu den Leistungen von Kollegen, die, obwohl man bei Ferrario ansonsten nichts über seine möglichen Vorbilder erfährt, erahnen lassen, woher er

1167 Vgl. ebd., S. 241.

1168 Vgl. ebd., S. 250. Weitere Beispiele für solche „bürgerlichen“ Zubereitungsvarianten finden sich u. a. bei den Rezepten für *Gedämpfte Hammelkeule*; S. 83, *Schöps-Ragout*, S. 85; *Gefüllte Gans*, S. 132; *Gurken*, S. 225; *Eierkuchen*, S. 247; *Kartoffelsalat*, S. 316.

1169 Darunter zählt er beispielsweise Fleischextrakt sowie diverse Mehlspeisen. Vgl. ebd., S. 8 u. 248 ff.

1170 Vgl. ebd., S. III.

1171 Ebd., S. 90.

1172 Ebd., S. 279. Das Rezept stammte aus einem Kochbuch, das der Verfasser Ferrario zur Beurteilung hatte zukommen lassen.

seine kulinarischen Inspirationen bezog. Seinem „Freunde und Kollegen, dem Hoftraiteur Herrn Huster senior in Berlin“, der auf der Berliner Kochausstellung ein mit dem ersten Preis ausgezeichnetes Diner serviert hatte, erwies er dadurch eine Referenz, dass er die prämierte Speisenfolge in seinem Kochbuch abdruckte.¹¹⁷³ Als „unübertroffen“ bezeichnete er des Weiteren den *Serviettenkloß* des „hochgeehrten Kollegen [und] königl. Mundkochs, Herrn Rottenhöfer.“¹¹⁷⁴ Im Rezept *Schinken in Burgunder*, das er von seinem „verstorbenen Freund Haßfeld“¹¹⁷⁵ erhalten hatte, war ein Nachruf auf denselben enthalten. Darin würdigte Ferrario den Verstorbenen dafür, dass dieser sich, nachdem er das Belvedere in Dresden übernommen hatte, einen „Weltruf“ erarbeitet habe.¹¹⁷⁶

Nicht nur die Verweise auf hoch angesehene Kollegen, auch die im Anhang angeführten Menüs mit teilweise mehr als zwölf Gängen¹¹⁷⁷ zeugen davon, dass Ferrario vornehmlich in der exquisiten Gastronomie beheimatet war. Die Rezepte seines Kochbuchs ordnete Ferrario deswegen so an, dass sie leicht jedem einzelnen Gang eines nach den klassischen Regeln erstellten Menüs zugeordnet werden konnten. Auch im Bereich der Materialauswahl treten Ferrarios hohe Ansprüche zutage. Für viele Fleischsorten nennt er Erkennungsmerkmale hoher Produktqualität. Einen guten Fasan, den Ferrario als „einen der hervorragendsten Braten“ bezeichnete, erkenne man etwa daran, dass die Flügelfedern spitz und die Sporen rund ausfielen.¹¹⁷⁸ Interessant sind darüber hinaus Anmerkungen, in denen Ferrario nicht nur Qualitätsmerkmale, sondern auch den Prestigewert bestimmter Produkte erläutert. Das Fleisch des Schweines komme, so Ferrario, abgesehen von „einem gut gepökelten Schinken bei besseren Tafeln wenig in Gebrauch.“¹¹⁷⁹ Gern gesehen seien dort eher Kalb- oder Rehfleisch.¹¹⁸⁰ Kostspielige Delikatessen wie *Austern au rocher de Cancal*, bei denen die gesulzten Austern mit Krabben und Kaviar serviert wurden, empfiehlt er ebenfalls explizit für das feine Diner.¹¹⁸¹ Bei einigen, als exklusiv erachteten Zutaten meldete er gleichwohl Zweifel an, dass deren hoher Preis auch ihrem kulinarischen Wert entspreche. Eine in diesem Sinne „eingebildete Delikatesse“ seien beispielsweise die über die Firma *Würzburg & Co* zu beziehenden, von der Südküste Javas eingeführten *Indianischen Vogelnester*.¹¹⁸² In ähnlicher Weise überschätzt würden

1173 Ebd., S. 343.

1174 Ebd., S. 178.

1175 Es handelt sich dabei um August Haßfeld, der in der Hofküche in Weimar sein Handwerk erlernt hatte und später bis in die 1850er Jahre Pächter des Königlichen Belvedere auf der Brühlschen Terrasse war. Für diesen Hinweis danke ich herzlich Marco Iwanzeck.

1176 Ebd., S. 74.

1177 Vgl. ebd., S. 342 ff. Es findet sich dort jedoch auch eine kleine Gruppe von vier bis fünfgängigen Menüs für den „kleineren Mittagstisch“. Vgl. ebd., S. 370.

1178 Vgl. ebd., S. 103. Der Vorsicht halber erwähnt Ferrario auch, dass es schlaue Händler gebe, die die Federn mit der Schere rundschnitten und die spitzen Sporen abdrehten. Vgl. ebd.

1179 Ebd., S. 70. Auch einen Fisch wie die Schleie erachtete er als entbehrlich für exquisite Belange. Vgl. ebd., S. 150.

1180 Vgl. ebd., S. 50 u. 94.

1181 Vgl. ebd., S. 166.

1182 Vgl. ebd., S. 32.

der im Kaspischen Meer und in der Wolga lebende Sterlet¹¹⁸³ sowie Kardi, ein Gemüse aus der Familie der Artischocken, das, so Ferrario, „namentlich in herrschaftlichen Häusern einige Verehrer“ finde.¹¹⁸⁴

Auf bestimmte, durch ihre Herkunft qualifizierte Lebensmittel trifft man in Ferrarios Kochbuch nur gelegentlich. So tauchen in einigen Rezepten Zutaten wie *Hamburger Küken*,¹¹⁸⁵ *Braunschweiger Cervelatwurst*¹¹⁸⁶ oder *Teltower Rübchen*¹¹⁸⁷ auf – Namen, die schon damals fest im kulinarischen Kollektivbewusstsein verwurzelt gewesen sein dürften. In drei Fällen definierte er die hohe Qualität eines Spitzenprodukts durch die Bezugsquelle. Périgord-Trüffeln kaufte er etwa bei der in Sarlat ansässigen Firma *Couderc frères & fils* ein.¹¹⁸⁸ Die ohnehin weltberühmten französischen Poularden seien, erklärt er, noch wohlschmeckender, wenn sie aus Mans bezogen würden.¹¹⁸⁹ *Gänseleberpastete nach Straßburger Art*, „die Königin aller Pasteten“,¹¹⁹⁰ brauchte jedoch nicht eigens aus Straßburg importiert zu werden, da, wie Ferrario anmerkte, der in Berlin niedergelassene Pastetenfabrikant *van Geldern* Pasteten liefere, „die oft die Straßburger übertreffen.“¹¹⁹¹

Saisonalität spielte bei Ferrario eine auffällig geringe Rolle. Sein Kochbuch enthält keinen Küchenkalender o. ä. Lediglich bei einigen Fleischsorten führt er ins Feld, dass diese zu einer bestimmten Jahreszeit eine besonders hohe geschmackliche Qualität besäßen.¹¹⁹² Mit Blick auf Gemüse und Obst geht er weder auf saisonabhängige Qualitätsunterschiede noch auf die Frage ein, welche Gemüse zu welcher Jahreszeit passenderweise serviert werden könnten. Möglicherweise hatte dieser Umstand damit zu tun, dass Ferrario seit dem Jahr 1887 auch als Inhaber einer Konservenfabrik tätig war¹¹⁹³ und deswegen gegenüber der Verwendung von konservierten Lebensmitteln weniger Bedenken hatte. Seine Erfahrung im Umgang mit Konserven integrierte er jedenfalls auch in sein Kochbuch. Allein die Rubrik *Salate, Kompotts u. dergl.* enthielt 19 Anweisungen zum „Einlegen der Gemüse u. Früchte in Blechbüchsen“¹¹⁹⁴

Verhältnismäßig unbekümmert war auch seine Haltung zu Fertigpräparaten. Im Vorspann seines Buches lobte er *Liebigs Fleisch-Extrakt* als ein „gutes Mittel“, um „Bouillons, Saucen, überhaupt allen Speisen einen kräftigen Geschmack zu verleihen“.¹¹⁹⁵ Allerdings bemerkte er an anderer Stelle, dass es bei

1183 Vgl. ebd., S. 161.

1184 Ebd., S. 224.

1185 Vgl. ebd., S. 122.

1186 Vgl. ebd., S. 210.

1187 Vgl. ebd., S. 228.

1188 Vgl. ebd., S. 122.

1189 Vgl. ebd., S. 121.

1190 Ebd., S. 181.

1191 Ebd.

1192 Vgl. hierzu die Anmerkungen zu Hammelfleisch, S. 81, Lamm, S. 86, Hirsch, S. 90, Hase, S. 97 und Gans, S. 134.

1193 Vgl. Adressbuch für Dresden und seine Vororte 1887, Dresden o. J., S. 102.

1194 Vgl. FERRARIO, Deutsches Kochbuch, S. 325 ff.

1195 Vgl. ebd., S. 2.

allen Vorzügen dieses Fleisch-Extrakts noch immer gut sei, wenn ein sparsamer Koch in der Lage sei, sich einen Ersatz in Form von Bouillontafeln selber zu schaffen.¹¹⁹⁶ Seine ausdrückliche Empfehlung erhielten die Gewürzpräparate des Dresdner Hoflieferanten und Konservenfabrikanten *Dr. L. Naumann*. Diese hätten „sich für den Küchengebrauch als vorzüglich und nach jeder Richtung praktisch und vorteilhaft erwiesen.“¹¹⁹⁷ Lobend erwähnt er ferner ein *Backpulver nach Wiener Art*, das besonders für „die schnelle Bereitung eines wohl-schmeckenden Gebäcks“ geeignet sei.¹¹⁹⁸

Geht man der Frage nach, wie sich Ferrarios Zubereitungsanweisungen im Bereich der Materialverarbeitung ausnehmen, fällt auf, dass besonders die Fleischgerichte mit erstaunlich wenig präzisen Mengen- und Zeitangaben versehen sind. Das Braten einer Kalbskeule in der Pfanne beschrieb er z. B. folgendermaßen: „Wenn die Keule auf beiden Seiten Farbe bekommen hat, wendet man sie um, so daß die gespickte Seite nach oben zu liegen kommt und läßt sie eindämpfen. Mit der eingedämpften Jus muß der Braten sehr oft begossen werden. Soll die Keule englisch gebraten werden, so genügt eine Stunde Bratzeit. Um gut durchzubraten werden 2 Stunden genügen.“¹¹⁹⁹ Ferrario wendet sich hier offensichtlich an einen Leser, der Fachtermini wie „eindämpfen“ oder „englisch braten“ von alleine in konkrete Handlungsanweisungen übersetzen konnte und der zudem über genug Erfahrung besaß, um zu beurteilen, wann ein Bratprozess als abgeschlossen betrachtet werden konnte.

Ferrario setzte ferner darauf, dass sich der Kochende nicht allein auf die in den Rezepten stehenden Angaben verließ, sondern sich vergewisserte, ob ein bestimmter Zubereitungsprozess den anvisierten Gütegrad erreicht hatte oder nicht. Im Rezept *Godiveau-Farce II* forderte er den Leser explizit auf, eine Probe zu machen, um festzustellen, ob die Farce die richtige Konsistenz besitze.¹²⁰⁰ Bemerkenswert ist auch die Tatsache, dass seine Rezepte grundsätzlich keine Anhaltspunkte dafür liefern, für wieviele Personen die Angaben berechnet sind. Die Fähigkeit, die exakte Menge an Nahrungsmitteln zu kalkulieren, die für ein Gericht entsprechend der Personenanzahl benötigt wurden, konnte von Absolventen einer Kochschule vorausgesetzt werden, nicht aber selbstverständlich von Laien – ein Indiz dafür, dass sich Ferrarios Kochbuch eher an eine professionelle Leserschaft richtete.

Der Komplexitätsgrad der von Ferrario praktizierten Küche lässt sich an dem Rezept *Brustfleisch von Fasanen mit Champignons und Trüffeln* veranschaulichen.¹²⁰¹ Für das Rezept sollten zuerst die Bruststücke aus den jungen Fasanen herausgelöst, gehäutet und mit einem in Wasser getauchten Messer glatt gestrichen werden. Die unterhalb des Brustfiletstücks liegenden Filets mignons

1196 Vgl. ebd., S. 7.

1197 Vgl. ebd., S. 2.

1198 Er fügte hinzu, dass dieses „in Dresden bei Kaufmann Müller, Schulgutstr. 2, und in anderen Kolonialwarenhandlungen“ bezogen werden könne. Ebd., S. 314.

1199 Ebd., S. 51.

1200 Vgl. ebd., S. 169. Gleiche Anweisungen findet man auf den Seiten 66, 68, 110, 170, 171 und 190.

1201 Vgl. ebd., S. 107.

wurden ebenfalls herausgelöst und von Nerven und Sehnen befreit. Diese Filets mussten nun über eine halbrund geschnittene und mit Speck bedeckte Möhre gelegt und krumm gebogen werden. In diese, zu kleinen Bögen geformten Filetstücke schnitt man kleine Kerben, die mit Farce bestrichen und mit Trüffelscheiben belegt werden sollten, um sie anschließend im Ofen zu garen. Das von den Keulen des Fasans abgeschnittene Fleisch wurde zusammen mit einem $\frac{1}{4}$ Pfund Speck, eingeweichter Semmel, Ei, Salz und Pastetenpulver¹²⁰² durch ein Farcesieb passiert, zu kleinen Klößchen geformt und dann gar gemacht. Inzwischen düstete man 20 frische Champignons mit Trüffeln in Butter und Zitronensaft und verkochte die klein gestoßenen Knochen des Fasans mit dem Fond der Champignons und einigen Löffeln Coulis zu einer sämigen Sauce, die, nachdem sie die nötige Konsistenz erlangt hatte, abgefettet und durch ein Saucensieb gestrichen wurde. Die Sauce gab man an die fertig zubereiteten Champignons, Trüffeln und Farceklößchen. Des Weiteren sautierte man die großen Bruststücke und richtete diese abwechselnd mit den kleinen Filets und Blätterteig¹²⁰³ an. Die Komplexität dieses Gerichts resultierte aus den vielen, für die Zubereitung erforderlichen Arbeitsschritten. Der hohe Aufwand, den die feine Küche abverlangte, konnte sich aber auch dadurch ergeben, dass innerhalb eines Ganges mehrere kleine Gerichte serviert wurden. Das im *Deutschen Kochbuch* aufgeführte Rezept *Hors d'œuvres nouveauté* ist eine Zusammenstellung von mehreren als Vorspeise gedachten Gerichten.¹²⁰⁴ Dafür sollten auf einem dreiteiligen Porzellanauflauf je 10 Stück *Oeuil de Bœuf*,¹²⁰⁵ *Ramequins*,¹²⁰⁶ *Fritures en salpicon*,¹²⁰⁷ kleine Ragout-Pasteten sowie kalte französische Pastetchen angeordnet werden.

Erschwerend kam hinzu, dass ein geschickter Koch nach Ferrario auch dafür Sorge zu tragen hatte, „daß alle Speisen nicht nur einen vortrefflichen Geschmack, sondern auch ein schönes Aussehen haben, wenn sie auf die Tafel kommen.“¹²⁰⁸ Eine große Zahl seiner Rezepte enthielt daher Vorschläge, wie die Speisen dekoriert und garniert werden konnten. Dabei beschränkte er sich wie beispielsweise bei *Jungem Huhn à la Marengo* meistens auf das Anrichten mit essbaren Garnituren: „Diese vortreffliche Speise garniert man mit Trüffeln, kleinen Champignons und gefüllten Paradiesäpfeln und mit Blätterteig-Fleurons.“¹²⁰⁹ Hin und wieder entpuppt sich Ferrario jedoch als Vertreter der alten

1202 Dieses von Ferrario relativ häufig verwendete Pulver, stellte er nach eigener Rezeptur aus Muskatnuß, Nelken, weißem Pfeffer, Cayennepfeffer, Muskatblüten, Lorbeer, Basilikum und Thymian her. Vgl. ebd., S. 189.

1203 Ferrario spezifiziert diese Angabe nicht. Gemeint sind eventuell Fleurons: dekorative, aus Blätterteig geschnittene Elemente in Halbmondform. Vgl. ebd., S. 313.

1204 Vgl. ebd., S. 205.

1205 Gemeint sind Ochsenaugen. Vgl. ebd., S. 199.

1206 *Ramequins* sind kleine, in Papierkästchen gebackene Käseaufläufe. Vgl. ebd., S. 196.

1207 In Ferrarios Kochbuch sind *Fritures en salpicon* aus Kalbsmilcherragout hergestellt Krokettchen. Vgl. ebd., S. 190.

1208 Ebd., S. 106.

1209 Ebd., S. 125.



Abb. 8: Tafelaufsatz für kalte Hors d'oeuvres. Verfertigt von Stadtkoch Rudolf Zäch aus Stuttgart für die Internationale Kochkunstausstellung in Frankfurt a. M. (1905).

noch von Carême und Gouffé geprägten Schule.¹²¹⁰ *Gefüllten Wildschweinkopf* empfahl er auf einem Sockel anzurichten.¹²¹¹ In anderen Fällen sollten Garnituren auf Silberspieße gesteckt¹²¹² und nichtessbare Elemente wie Kopf und Gefieder von Fasanen,¹²¹³ Truthähnen¹²¹⁴ oder Pfauen¹²¹⁵ als Dekorationselemente verwendet werden.

Der Vergleich eines bei Ferrario angeführten Rezepts für die Zubereitung von *Gebratenem Fasan*¹²¹⁶ mit einem gleichnamigen Rezept aus dem *Neuen Bürgerlichen Kochbuch* der ebenfalls in Dresden beheimateten Kochbuchautorin Hedwig Albrecht¹²¹⁷ soll exemplarisch vor Augen führen, dass Komplexität und Dekorationsaufwand wichtige Unterscheidungskriterien zwischen dem gehobenen und dem exquisiten Kochkunstsegment waren. Gebratener Fasan wurde bei Albrecht eigens als Festtagspeise gekennzeichnet. Der Vergleich der Rezepte zeigt, dass sich der eigentliche Bratvorgang nur geringfügig unterschied. Die höhere kulinarische Güte erzielte Ferrario jedoch dadurch, dass er nicht einfach nur den mit Speck gebratenen Fasan servierte, sondern Teile der Innereien zu einer Farce weiterverarbeitete, die im weiteren als Aufstrich für Croutons diente. Mit diesen Croutons wurde der Fasan zum Schluss aufwendig garniert und angerichtet.

Großen Wert legte Ferrario des Weiteren auf das richtige Tranchieren von Fleischgerichten. Er monierte, dass „viele der Kochkunst Beflissene, namentlich Köchinnen, nicht imstande sind, einen Kalbsstoß regelrecht zu zerteilen und verunstalten durch ungeschicktes Zerschneiden den Kalbsschlegel.“¹²¹⁸ Das gleiche gelte, wobei er wiederum pauschal die Köchinnen im Visier seiner Kritik hatte, vom Dressieren des Geflügels. Sinn und Zweck des Dressierens war es, das für den Zubereitungsprozess zunächst aufgeschnittene Geflügel wieder im Ganzen auf die Tafel zu bringen. Dazu wurde das Tier „mit Dressiernadel und Faden [wieder, B.K.] zu einer gefälligen Form zusammengezogen.“¹²¹⁹ Dieses Dressieren sollte nach Ansicht Ferrarios mit großer Akkuratess geschehen, da „ein nicht gut dressiertes Geflügel für den Kenner ein geradezu empörender Anblick“ sei.¹²²⁰

Im Gegensatz zu Pöttsch trifft man bei Ferrario allerdings auf keine aus Eis gefertigten Gefäße für das Anrichten. Den Kaviar, den Pöttsch mit Vorliebe auf Eissockel servierte, gab es bei Ferrario in der Kristallschale.¹²²¹ Er verwendete gleichwohl die in der exquisiten Küche geläufigen Werkzeuge wie Pasteten- oder

1210 Vgl. BECKER, *Der Gourmand*, S. 219.

1211 Vgl. FERRARIO, *Deutsches Kochbuch*, S. 80.

1212 Vgl. ebd., S. 103 u. 121.

1213 Vgl. ebd., S. 103.

1214 Vgl. ebd., S. 120.

1215 Vgl. ebd., S. 122.

1216 Vgl. FERRARIO, *Deutsches Kochbuch*, S. 103.

1217 Vgl. ALBRECHT, Hedwig: *Neues Bürgerliches Kochbuch*, Dresden 1898, S. 69.

1218 FERRARIO, *Deutsches Kochbuch*, S. 50.

1219 Ebd., S. 103.

1220 Ebd.

1221 Vgl. ebd., S. 201.

Kneipeisen, die dazu dienten, Teigelemente in eine dekorative Form zu bringen.¹²²² Auch für Gefrorenes verwendete Ferrario Formen zum Modellieren. Das Eis wurde zunächst in die Modeln gepresst und kurz vor dem Auftragen auf einen Teller gestürzt.¹²²³

Ferrarios Saucenkapitel setzte, ganz klassisch, mit den Grundsaucen ein, die bei ihm allerdings noch in einer etwas veralteten Terminologie unter den Namen *Coulis blanc* und *Coulis brun* erschienen.¹²²⁴ Ferrarios Grundsaucen bestanden nicht wie bei Pötzsch nur aus mit Bouillon aufgegossener heller bzw. brauner Mehlschwitze. Der *Coulis blanc* lag ein Ansatz aus Schinken, Kalbfleisch, Zwiebel und Wurzelwerk zugrunde. Diesem wurde im Folgenden helle Einbrenn sowie helle, aus Rindfleisch, Kalbfleisch und altem Huhn zubereitete Tafelbouillon hinzugesetzt. Die *Coulis brun* basierte zwar auf demselben Ansatz, wurde jedoch anschließend mit goldgelb geröstetem Mehl legiert und mit brauner Consommé,¹²²⁵ etwas „Bratenjus und einigen Tropfen Zuckerjus¹²²⁶“ aufgefüllt. Von welchem Fleisch die Bratenjus genommen werden sollte und inwieweit die Zugabe von Zuckerjus, die im Kochkunstdiskurs nicht unumstritten war, als obligatorisch betrachtet wurde, dazu äußerte sich Ferrario nicht. Der Abschnitt führt, wenngleich nicht in systematischer Sortierung, auch die weiteren zum Grundrepertoire gehörende Saucen wie Béchamelsauce, Sauce Espagnole, Sauce Béarnaise oder Sauce Robert an, allerdings findet sich darunter keine explizit für Fischgerichte vorgesehene Sauce. Sehr ungewöhnlich ist das Rezept, das Ferrario als Sauce Allemande präsentiert.¹²²⁷ Diese war bei ihm eine Hagebuttensauce, die mit Zucker und Zimt sowie Rotwein und Zitronensaft abgeschmeckt wurde. Eine nur aus Einbrenn und Bouillon hergestellte Sauce, die man als eine für einfache Verhältnisse gedachte Sauce interpretieren könnte, findet sich unter der Überschrift *Legierte weiße Sauce*, ohne jedoch von Ferrario mit dem Epitheton „bürgerlich“ versehen zu werden.¹²²⁸

Deutlicher als bei Baumann zeichnet sich bei Ferrario die Tendenz ab, die Saucen aus dem Fleischsud der zubereiteten Fleischgerichte zu ziehen.

1222 Vgl. ebd., 191 u. 185.

1223 Vgl. ebd., S. 286.

1224 Vgl. ebd., S. 10. Als Übersetzung notiert Ferrario daneben die Begriffe *Weißer* bzw. *Brauner Kraftbrühe*.

1225 Diese wurde im Unterschied zur Tafelbouillon aus einem Ansatz hergestellt, der nicht nur aus Rind-, Kalbfleisch und altem Huhn bestand, sondern dem auch noch Nierenfett und roher Schinken hinzugesetzt wurden. Vgl. ebd., S. 7.

1226 Unter Zuckerjus versteht Ferrario Zucker, der in etwas Wasser zu einer dunklen Flüssigkeit eingedämpft wurde. Diese dunkle Flüssigkeit konnte dann zum Einfärben dunkler Saucen herangezogen werden.

1227 Vgl. ebd., S. 17. Die Sauce Allemande war in der Regel eine mit Eigelb legierte und mit etwas Zitronensaft angeschärfte helle Sauce.

1228 Vgl. ebd., S. 14. Ferrario setzt ihr stattdessen den Untertitel *Fricassee-Sauce* hinzu.

Tabelle 3: G. O. Ferrario – Anzahl der Fleischgerichte mit einer aus dem Fleischsud gewonnenen Sauce

Fleischsud pur (bzw. mit Bouillon)	Fleischsud mit brauner Sauce aufgefüllt	Fleischsud mit weißer Sauce aufgefüllt	Fleischsud und Fruchtsauce/-sülze	Fleischsud mit sonstiger Sauce aufgefüllt
92	7	9	2	21

Tabelle 4: G. O. Ferrario – Anzahl der Fleischgerichte, die nicht mit einer aus dem Fleischsud gewonnenen Sauce zubereitet wurden

Fleischgerichte ohne Sauce	Fleisch + braune Sauce	Fleisch + helle Sauce	Fleisch + Fruchtsauce	Fleisch + sonstige Sauce
58	-	1	5	33

Zu 131 Gerichten von insgesamt 228 Fleischspeisen (57%), die Ferrario in seinem Kochbuch aufführt, sollten laut Rezept Saucen gegeben werden, die auf dem Dämpf- bzw. Bratsatz basierten. Von den übrigen 97 Gerichten wurden 58 ohne Sauce serviert. D.h. nur 39 Gerichte (17%) sahen eine Sauce vor, die aromatisch nicht direkt mit der als Hauptzutat verwendeten Fleischsorte in Bezug gesetzt wurde. Von diesen waren 5 Fruchtsaucen, die zu Wildgerichten auf den Tisch kamen, 1 weiße Sauce und 33 sonstige Saucen. Die Saucen, die aus dem Fond des gegarten Fleisches gezogen wurden, bestanden in 92 Fällen aus dem reinen bzw. nur mit etwas Bouillon aufgegoßenen Fleischsaft. 7 wurden mit brauner Grundsauce, 9 mit weißer Grundsauce, 2 mit Fruchtsauce und 21 mit sonstigen Saucen verlängert. Bei den Fischgerichten fällt der Anteil der Rezepte, die den Fischfond weiternutzen, geringer aus. Von insgesamt 61 Gerichten verwendeten nur 20 (33%) den Fischfond. Kalkuliert man mit ein, dass 16 der Fischgerichte ohne Sauce auf den Tisch kamen, wurden somit 25 (41%) mit einer geschmacklich nicht direkt auf das Gericht abgestimmten Sauce serviert.

Insgesamt ist also bei Ferrario im Gegensatz zu Baumann im Bereich der Fleischgerichte ein deutlich höherer Anteil von Rezepten auszumachen, in denen der Eigengeschmack der Fleischsorten durch die jeweilige Saucenzubereitung zur Geltung gebracht wurde. Gleichwohl war Ferrario nicht konsequent um die Vermeidung von Geschmacksvermischungen bemüht. Sowohl bei den Saucen als auch bei den Garnituren existieren Beispiele dafür, dass sowohl Fisch- als auch Fleischkomponenten gleichzeitig Bestandteil eines Gerichts waren.¹²²⁹

1229 Vgl. ebd., S. 56, 52, 121 u. 131.

5.2.4 Ernst Lösnitzer – *Großes Deutsches Kochbuch der feinen und guten bürgerlichen Küche*

Von den hier vorgestellten Buchtiteln ist Ernst Lösnitzers *Großes Deutsches Kochbuch der feinen und bürgerlichen Küche* mit 2537 Zubereitungsanweisungen die umfangreichste Publikation. Von der Fachpresse und auf den in den Jahren 1903 und 1905 in Leipzig und Frankfurt veranstalteten Kochkunstausstellungen wurde das Kochbuch, wie Lösnitzer im Vorwort der zweiten Auflage erwähnt, „auf das wohlwollendste“ aufgenommen und mit Auszeichnungen geehrt.¹²³⁰ Das Anliegen, das er mit seinem Kochbuch verfolgte, bestand darin, nicht nur „Bereitungsverfahren von Speisen der einfachen bürgerlichen Küche“, sondern auch „solche zu geben, die in das [sic!] Bereich der feineren Kochkunst gehören und ohne besondere Schwierigkeiten und größere Ausgaben hergestellt werden können.“¹²³¹ Lösnitzer fühlte sich demzufolge eher im Segment der gehobenen Küche beheimatet. Zugleich war er mit der exquisiten Kochkunst vertraut und versuchte daher Elemente derselben für einfachere Verhältnisse praktikabel zu machen.

Als engagierter Verfechter einer deutschen Küchenterminologie und Gründer der Dresdner Fachschule für Köche hatte Lösnitzer sich in den Reihen des *Vereins Dresdner Köche*, aber auch auf Ebene des *Verbands Deutscher Köche* hervorgetan. Ähnlich ambitioniert und sichtlich um eine Intellektualisierung der Kochkunst bemüht, ging er bei der Gestaltung und Konzeption seines Kochbuchs vor. Für die Ausübung der Kochkunst seien, wie er in der Einleitung erläutert, nicht allein Geschicklichkeit und Fleiß gefragt, „sondern auch ganz besonders wissenschaftliche Kenntnisse“¹²³² und zwar auf dem Gebiet der Naturgeschichte, der Naturlehre und „der Lehre von den Grundstoffen der Naturkörper“.¹²³³ Ferner bestünden, so Lösnitzer, thematische Bezüge zum Bereich des Handels, weil der Koch immer bestrebt sei, die von ihm benötigten Waren vorteilhaft zu erwerben sowie sogar zum Gebiet der Staatswissenschaft.¹²³⁴ Denn „wie sie [die Kochkunst, B. K.] die Feste der Kaiser und Könige leitet, ebenso hat sie ein Verständnis für die Ernährungsweise der ärmeren Volksklassen.“¹²³⁵

Lösnitzers Vorhaben, die Kochkunst in einen wissenschaftlichen Kontext einzuordnen, hing mit der generell für das Kaiserreich auszumachenden Entwicklung zusammen, das gastronomische Berufsfeld zu professionalisieren. Innerhalb seines Kochbuchs macht sich dieser Zug besonders in den einleitenden Abschnitten bemerkbar, in denen Lösnitzer die Voraussetzungen und Rahmenbedingungen gastronomischen Arbeitens vorstellte. Im Abschnitt *Küchen-einrichtung* beschreibt Lösnitzer die technischen Grundanforderungen einer Küche. Neben Geschirr und Kochgerätschaften rückte er Gegenstände der kü-

1230 Vgl. LÖSSNITZER, *Großes Deutsches Kochbuch*, S. VI.

1231 Ebd., S. V.

1232 Ebd., S. 1.

1233 Ebd.

1234 Vgl. ebd.

1235 Ebd., S. 2.

chentechnischen Ausstattung ins Blickfeld, die für präzise kalkulierte Kochvorgänge notwendig waren und ein logistisch reibungsloses Arbeiten gewährleisten sollten: Küchenwaagen, Küchenuhren, Eisschränke etc.¹²³⁶ Im Kochbuch finden sich zudem eine Vielzahl an Abbildungen, die das damals vorhandene Repertoire an Küchengeräten illustrieren. Zu sehen sind u. a. Pasteteneisen,¹²³⁷ Sturzformen für Sulz- oder Rahmspeisen,¹²³⁸ automatisch drehende Spießbrateneinrichtungen¹²³⁹ oder einer Maschine zum Durchstreichen von Farcen und Saucen.¹²⁴⁰ Die Abbildungen führen vor Augen, dass professionelles Kochen im Segment der exquisiten Kochkunst in zunehmendem Maße eine umfangreiche technische Ausstattung voraussetzte. Diese wurde benötigt, um die inzwischen meistens à la carte bestellten, gleichwohl teils komplizierten Gerichte schnell und effizient zubereiten zu können. Zudem verlangte auch die visuelle Präsentation der Gerichte spezielles Equipment wie Sturzformen, Eisbehältnisse und Spritztüten.

Ein weiterer für professionelle Küchen wichtiger Aspekt war die Hygiene in den Arbeitsräumen. Um ein Mindestmaß an Sauberkeit zu gewährleisten, sollten laut Lösnitzer der Fußboden zweimal, Herdplatten und Außenwände der Öfen einmal täglich und der Eisschrank aller vier bis fünf Wochen gründlich gereinigt werden. Auf die Beschaffenheit des Kochtöpfe und Pfannen müsse ebenfalls großer Wert gelegt werden, nicht nur aus hygienischen, sondern auch aus kulinarischen Gründen. Kupfergeschirr etwa solle von Zeit zu Zeit neu verzinkt werden, da eine mangelhafte Zinnbeschichtung nicht nur die Gesundheit der Essenden, sondern zudem Farbe und Geschmack von hellen Soßen oder süßen und sauren Sulzen beeinträchtigt.¹²⁴¹ Auch auf „Hilfsmittel bei Verletzungen“, die in der Küche vorrätig gehalten werden sollten, um schnell wirksame Maßnahmen einleiten zu können, geht Lösnitzer ein.¹²⁴²

Lösnitzers Absicht, die Kochkunst mit den Erkenntnissen der Naturwissenschaften zu verknüpfen, kommt in seinem Kochbuch u. a. dadurch zum Ausdruck, dass der Einleitungsteil eine Tabelle über die „Zusammensetzung der Nahrungsmittel“ aufführt.¹²⁴³ Darin werden einzelne Nahrungsmittel hinsichtlich ihrer prozentualen Anteile an Eiweiß, Fett, Kohlenhydraten, Wasser, Holzfasern¹²⁴⁴ und Asche¹²⁴⁵ aufgeschlüsselt.¹²⁴⁶ Lösnitzer rekurrierte mit Blick auf die

1236 Vgl. ebd., S. 3.

1237 Vgl. ebd., S. 82.

1238 Vgl. ebd., S. 568.

1239 Vgl. ebd., S. 399.

1240 Vgl. ebd., S. 345. Diesbezüglich erwähnt Lösnitzer: „Alle in diesem Buch abgebildeten Maschinen, Küchengeräte, Formen und Werkzeuge, können von der Firma A. Bertuch, Hoflieferant, Berlin W, Mohrenstraße Nr. 8, bezogen werden.“ Ebd., S. IX.

1241 Vgl. ebd., S. 4 f.

1242 Vgl. ebd., S. 6.

1243 Vgl. ebd., S. 29.

1244 Gemeint sind Lösnitzers Erläuterung zufolge die in pflanzlichen Nahrungsmitteln enthaltenen Faserstoffe, die in der heutigen Terminologie als Ballaststoffe bezeichnet werden.

1245 Gemeint sind Mineralstoffe.

1246 Vgl. ebd., S. 28 f.

Bedürfnisse einer gesunden Ernährung auf die gängigen Ansichten zeitgenössischer Ernährungswissenschaftler. In den Anmerkungen erläutert er, dass das Eiweiß „die größte Bedeutung als Nahrungsstoff hat.“¹²⁴⁷ Explizit bezieht er sich auf die Zahlen, die Voit mit seinen Kostsätzen als Bedarfsgrößen „eines mäßig arbeitenden Manns mittlerer Größe“ angab.¹²⁴⁸ Nicht erwähnt werden andere Forschungspositionen wie etwa die von Hindhede und Chittenden vorgeschlagenen Eiweißbedarfsmengen oder die von Lahmann in die wissenschaftliche Diskussion eingebrachten Nährsalze.¹²⁴⁹ Die Ernährungswissenschaft war für Lößnitzer, der als Kochschullehrer das gastronomische Feld auch aus der didaktischen Perspektive betrachtete, ein wichtiger Bezugspunkt. Allerdings lässt sich den Ausführungen nicht entnehmen, in welchem Umfang Lößnitzer ernährungswissenschaftliche Erkenntnisse in die Planung und Zubereitung von Mahlzeiten einbezogen wissen wollte. Es bleibt offen, ob Lößnitzer hier lediglich einige Hintergrundinformationen anbieten wollte oder ob er vorsah, dass Mengen und Zusammensetzungen von Mahlzeiten tatsächlich streng nach Maßgabe ernährungswissenschaftlicher Vorgaben gestaltet werden sollten.

Für den Bereich der Materialauswahl machte er hingegen deutlich, dass „eine gründliche Kenntnis der Waren unbedingt notwendig“ sei,¹²⁵⁰ damit der Koch den Ansprüchen seines Berufs voll und ganz gerecht werden könne. Deshalb fügte er seinem Kochbuch einen längeren Abschnitt über Warenkunde ein, aus dem seine Ansprüche an die Qualität der in der feinen Küche verwendeten Lebensmittel hervorgehen. So erläutert er dort z. B., in welchem Zustand Spargel am wohlschmeckendsten sei,¹²⁵¹ wie schlechte Qualität und Verfälschungen bei Mehl nachgewiesen werden könnten¹²⁵² oder wie sich die Schärfeeigenschaften von spanischem Pfeffer durch langes Kochen veränderten.¹²⁵³ Er beschreibt das Aussehen der wichtigsten Tafelpilze und die Qualitätsunterschiede von Trüffeln der verschiedenen, dafür bekannten Regionen Frankreichs, Italiens und Deutschlands.¹²⁵⁴ Keinen Hehl macht er daraus, dass der aus dem Roggen des Elbstöres hergestellte Elbkaviar weniger gut schmecke als der „eingesalzene Roggen [...] der von Astrachan aus in den Handel gebracht werde.“¹²⁵⁵ Zugleich kommen in seiner Warenkunde etwas stärker als in den anderen Kochbüchern Anzeichen einer auf Regionalprodukte setzenden Warenkultur auf. So erwähnt er u. a. Kapern aus Südfrankreich, Lorbeerlaub aus Spanien, Brabanter Sardellen oder Speiseöle aus der Provence, Genua und Lucca.¹²⁵⁶ Besonders bei Fleisch scheint Lößnitzer die Qualität an der Herkunft festzumachen: „Das beste Kalbfleisch liefert Norddeutschland, namentlich Hannover, Meck-

1247 Vgl. ebd., S. 29.

1248 Vgl. ebd. Hierzu auch Kap. 4.1.1.

1249 Vgl. Kap. 4.2.2.

1250 LÖSSNITZER, Großes Deutsches Kochbuch, S. 5.

1251 Vgl. ebd., S. 9.

1252 Vgl. ebd., S. 7.

1253 Vgl. ebd., S. 23.

1254 Vgl. ebd., S. 16f.

1255 Ebd., S. 25.

1256 Vgl. ebd., S. 23 ff.

lenburg und Holstein. Was das Hammelfleisch anbelangt, so war es lange Zeit England, welches infolge seiner kräuterreichen Gebirgsweiden die besten Schlachthammel auf den Markt brachte. Durch Kreuzung verschiedener Sorten und vorzügliche Mästung sind aber auch jetzt unsere deutschen Viehzüchter in der Lage, ein dem englischen vollständig ebenbürtiges Schlachtfleisch zu liefern. Dieses muß feinfaserig, saftig und von dunkelbrauner Farbe sein, der Rücken mit schönem weißen und durchschimmernden Fett überzogen und die Keule kurz und fleischig sein.“¹²⁵⁷ Ungeachtet der Frage, welche finanziellen Möglichkeiten ihm zur Verfügung standen, sollte der Koch in Löschnitzers Augen ein klares Bild davon haben, wie gute und schlechte Nahrungsmittel zu unterscheiden seien und welche Produkte einer Nahrungsmittelgruppe qualitativ den Spitzenprodukten zugerechnet werden konnten.

Eine etwas geringere Rolle spielen in Löschnitzers Ausführungen saisonale Aspekte. Vereinzelt Hinweise bezüglich jahreszeitlich bedingter Qualitätsunterschiede einzelner Lebensmittel finden sich in der Warenkunde¹²⁵⁸ oder in den Rezepten.¹²⁵⁹ Eine hierüber informierende Übersicht existiert jedoch nur in Form eines Fischkalenders, der sowohl die Laichzeiten einzelner Sorten, als auch die Zeit angibt, zu der die Fische am schmackhaftesten seien.¹²⁶⁰

Die Ausrichtung des Kochbuchs auf die Ansprüche der feinen Küche wird sowohl in der Thematisierung qualitativer Kriterien ersichtlich, als auch in der Gliederung der Rezepte je nach ihrem Einsatzbereich innerhalb eines Menüs. Zudem enthält das Kochbuch eine Vielzahl an Rezepten, die aufgrund kostspieliger bzw. seltener Zutaten wie Trüffeln, Austern, Gänselebern, Poularden oder Fröschen nahelegen, dass es sich um Rezepte einer exquisiten Kochkunst handelt. Gleichwohl gestaltete Löschnitzer die Rezepturen z. T. so, dass er die Verwendung exklusiver Komponenten dem Geldbeutel bzw. dem Geschmack des Kochenden überließ. Zu einem aus Kalbsmilchnern, Kalbszunge und Tafelpilzen bestehenden Ragout notierte Löschnitzer: „Außer den oben angeführten Zutaten kann man zu diesem Würzfleisch auch noch gekochte Pökelszunge, Gänselebern und Trüffeln verwenden, wodurch der Geschmack wesentlich verfeinert wird.“¹²⁶¹ Löschnitzer war sich der kulinarischen Wertsteigerung bewusst, die dadurch erzielt wurde, dass man ein Gericht mit exklusiven und auserlesenen Zutaten zubereitete. Indem er deren Verwendung jedoch nicht als obligatorisch kennzeichnete, eröffnete er auch Einrichtungen und Haushalten, die nicht über die dafür notwendigen finanziellen Ressourcen verfügten, die Möglichkeit, diese Gerichte zuzubereiten.

Für den Fall, dass bestimmte frische Lebensmittel gerade nicht zur Hand waren, sah er es als legitim an, auf konservierte Produkte zurückzugrei-

1257 Ebd., S. 133.

1258 Vgl. „Grüne Bohnen“, ebd., S. 13.

1259 Im Rezept für *Gebratene junge Tauben* erklärt Löschnitzer, dass Tauben in der Zeit von Juni bis Juli am besten seien. Vgl. ebd., S. 405.

1260 Vgl. ebd., S. 100.

1261 Vgl. ebd., S. 80.

fen.¹²⁶² Obwohl auf hohe Produktqualität bedacht, machte er gegenüber den Errungenschaften der modernen Lebensmittelindustrie an keiner Stelle grundsätzliche Bedenken geltend. Nicht selten liest man den Hinweis, eine Speise oder Sauce mit Maggi oder ein „bisschen Liebig“ abzuschmecken.¹²⁶³ Für Gerichte, die nach Art eines Currys gewürzt werden sollten, vertraute er auf vorgefertigte Gewürzmischungen.¹²⁶⁴ Wie Pötzsch, empfahl auch Lößnitzer grüne Gemüse unter Zugabe einer geringen Menge Soda und Natron zu kochen, um deren natürliche Farbe zu erhalten sowie die blähenden Eigenschaften derselben abzumildern.¹²⁶⁵ Mit Blick auf gepökelttes Schweinefleisch erklärte er, dass ihn jahrelange Versuche davon überzeugt hätten, dass die beste Lake zum Pökeln von Schweinefleisch aus „4 l Wasser, 950 g Salz, 30 g Salpeter und 20 g Borsäure“ bestehe, weil das Einreiben mit Salz und Salpeter zum einen ein Trockenwerden des Fleisches verhindere und der Zusatz von Borsäure zum anderen „eine fast unbegrenzte Haltbarkeit des Pökels“ bewirke.¹²⁶⁶ Eine solche Empfehlung war freilich problematisch, weil die Verwendung von Borsäure als Konservierungsmittel für Fleisch zu dieser Zeit lebensmittelrechtlich schon nicht mehr unumstritten war.¹²⁶⁷ Ob Lößnitzer dieses Rezept unter Missachtung oder einfach nur in Unkenntnis der zeitgenössischen Rechtslage verfasst hatte, bleibt allerdings Spekulation.¹²⁶⁸ Insgesamt bewegt sich der Einsatz von Zusatzstoffen und Gewürzpräparaten aber bei ihm in einem Rahmen, der deutlich macht, dass es sich dabei um gelegentliche Behelfsmittel handelte – Behelfsmittel, die also nicht dazu dienten, aufwendige Zubereitungsverfahren generell zu ersetzen.

Betrachtet man die Art und Weise, wie Lößnitzer die Prozesse auf der Verarbeitungsebene beschreibt, fällt zunächst auf, dass er sehr verständliche und vergleichsweise ausführliche Anweisungen verfasst. Damit unterscheiden sich Lößnitzers Rezepte von den fast nur auf die Angabe von Zutaten reduzierten und lediglich von einem professionellen Koch interpretierbaren Zubereitungsanweisungen, wie sie sich etwa bei Pötzsch oder auch in Brunfauts *Handbuch der modernen Kochkunst* finden.¹²⁶⁹ In seinen Rezepten werden alle Vorgänge einer Zubereitung Schritt für Schritt beschrieben und mit Mengen- und Zeitangaben versehen. Auffällig ist aber, dass Lößnitzer gerade bei den Mengenangaben für die Hauptzutat eines Gerichts oft Spielräume lässt. Typisch ist etwa das Rezept *Weiß eingemachtes Lammfleisch*, wo es heißt: „1½ – 2 kg Lammschulter oder -brust

1262 So heißt es in einem Rezept für Hummersalat: „In Ermangelung von frischem Hummer kann man zu dieser Speise auch Büchsenhummer verwenden.“ Ebd., S. 389.

1263 Vgl. u. a. ebd., S. 80, 114, 120, 131, 153, 161, 182, 401.

1264 Vgl. *Junge Hühner auf Tonkiner Art*, ebd., S. 282.

1265 Vgl. ebd., S. 433.

1266 Ebd., S. 173.

1267 Vgl. ELLERBROCK, *Lebensmittelqualität*, S. 146 ff.

1268 In den Reihen der Köche galt die Verwendung von Borsäure bis mindestens 1902 „weder vom medizinischen noch vom kulinarischen Standpunkte aus“ als bedenklich. „Ein Unglücksmorgen in der Küche“, in: KOCHKUNST, Jg. IV, 1902, S. 159.

1269 Exemplarisch hierfür das Rezept *Feinschmecker-Sosse*: „Entfetteter Fond von gedämpftem Kalb- und Rindfleisch mit Madeira und Champagner und brauner Grundsosse eingekocht.“ BRUNFAUT, *Handbuch der modernen Kochkunst*, S. 133.

wird in frischem Wasser gewaschen [...].“¹²⁷⁰ Auch die Dauer einzelner Zubereitungsschritte wird von Lößnitzer nicht immer mit einer präzisen Zeit angegeben. So heißt es z. B. bei den Grundsauces lediglich, dass der Ansatz mit Fleischbrühe aufgefüllt und anschließend gut verkocht werden solle.¹²⁷¹ Die Entscheidung, wann und in welchem Zustand eine Sauce als „gut verkocht“ angesehen werden konnte, überlässt Lößnitzer dem Urteil desjenigen, der für die Zubereitung der Sauce verantwortlich zeichnete. Solche stärker auf die kulinarische Urteilsfähigkeit des Kochenden als auf apodiktisch einzuhaltende Zeit- und Mengenangaben vertrauende Zubereitungsanweisungen hatten nicht zuletzt darin ihre Bewandnis, dass viele Kochprozesse durch eine Reihe von konkreten Begleitumständen beeinflusst wurden, die aus der Sicht eines Kochbuchautors nicht eingeschätzt werden konnten. Lößnitzer geht auf diesen Sachverhalt ein, indem er z. B. darauf hinweist, dass die Garzeiten von Fleisch von zusätzlichen Faktoren wie dem Alter¹²⁷² und dem Gewicht des Tieres oder der zum Braten verwendeten Küchentechnik¹²⁷³ abhingen. Lößnitzers Rezeptanweisungen setzten demzufolge wie schon bei Ferrario voraus, dass der Kochende in der Lage war, bei bestimmten Arbeitsschritten, die nur schwer mit exakten Mengen- und Zeitangaben zu versehen waren, nach eigenem Urteil zu handeln. Zugleich waren sie so ausführlich gestaltet, dass ein erfahrener Laie alle nötigen Anweisungen fand, um auch komplexere Speisen wie die nachfolgend vorgestellte bewerkstelligen zu können.

Das Gericht *Gesulzter Hummer*¹²⁷⁴ erforderte drei Hummer mittlerer Größe. Diese, so Lößnitzer, koche man zuerst und löse sie, nachdem sie wieder erkaltet seien, vorsichtig aus, sodass die Scheren und Schwänze dabei unbeschadet blieben. Das Fleisch der Scheren sollte gespalten und die Schwänze in 1 cm dicke, etwas angeschrägte Scheiben geschnitten werden. Anschließend wurde der Boden einer Stürzform mit Fleischsulz ausgegossen und mit Hummereiern, Kerbelblättchen, gekochten Eihälften, Kapern und Pfeffergurken verziert. War dieser Teil der Sulz erstarrt, wurde die Form auf die Seite gelegt. Nun mussten abwechselnd die Scheren der Hummer und die Schwanzstücke an der Innenwand der Stürzform eingesetzt und mit Sulz übergossen werden. Der Rest des Hummerfleisches sollte schichtweise in die Mitte der Form eingelassen und übersulzt werden. Als Sauce dienten die durch ein Sieb getriebenen Teile des Hummerkörpers und das Hummerrot. Beides wurde mit einem Esslöffel Senf unter eine *saure Öl-Sauce*¹²⁷⁵ gemischt. Die auf eine runde Schüssel gestürzte

1270 Vgl. LÖSSNITZER, Großes Deutsches Kochbuch, S. 241.

1271 Vgl. ebd., S. 62.

1272 Im Rezept *Gerollte Ente* notiert Lößnitzer: „Dann wird sie mit klein geschnittenem Wurzelwerk in eine gut mit Butter ausgestrichene Schmorpfanne gelegt und unter fleißigem Begießen 1½ bis 2½ Stunden, je nach Alter der Ente geschmort.“ Ebd., S. 302.

1273 Der einleitende Text zur Abteilung *Braten* enthält eine tabellarische Übersicht, wie lange bestimmte Fleischstücke gebraten werden sollten. Dabei unterscheidet Lößnitzer zum einen, ob das Fleisch in der Röhre oder am Spieß gebraten wurde, und ob das betreffende Fleischstück stark oder schwach bzw. groß oder klein ausfiel. Vgl. ebd., S. 397 f.

1274 Vgl. ebd., S. 380.

1275 Gemeint ist eine Sauce Mayonnaise, vgl. ebd. S. 72.

Speise wurde zum Schluss mit gehackter Sulz, Salatblättern und Brunnenkresse garniert. Die Komplexität der Zubereitung ist in diesem Fall darauf zurückzuführen, dass das Rezept zwei weitere eigenständige Rezepturen integrierte, nämlich *Warme Hummer* und *Öl-Sauce*.¹²⁷⁶ Darüber hinaus erforderte das Auslegen der Stürzform mit den verschiedenen Zutaten ein gewisses Maß an Geschicklichkeit sowie Geduld, wenn es darum ging, die einzelnen Schichten mit Sulz zu übergießen und diese dann erstarren zu lassen.

Das nach einer bestimmten Formsprache erfolgende Einlegen der verschiedenen Zutaten in die Sulzform demonstriert den Stellenwert, den visuelle Aspekte innerhalb dieser Zubereitung einnahmen. Es sind bei Lößnitzer besonders Sulzgerichte und moussierte Speisen, die in einer für das Auge gefälligen Weise hergestellt wurden. Dabei machte er sich einerseits deren leicht zu modellierende Konsistenz zunutze.¹²⁷⁷ Zudem band er farbliche Akzente¹²⁷⁸ und geometrische Muster in die Gestaltung mit ein.¹²⁷⁹ Auch für Pasteten sah Lößnitzer zum Teil dekorative Verzierungen vor.¹²⁸⁰ Seine Auffassung von einem ästhetischen Anrichten der Speisen erläutert er in einem eigenen Abschnitt: „Das Sprichwort: ‚Das Auge ißt mit‘ hat seine volle Berechtigung, denn eine Speise, die hübsch geordnet, geschmackvoll umkränzt und dabei nicht überladen ist, wird jederzeit ein Wohlbehagen erregen, das nicht ohne Rückwirkung auf die Eßlust bleibt. Unter geschickten Händen kann das einfachste Gericht einen netten Anblick erhalten und den gewünschten Eindruck erzielen, ohne daß große Kosten aufgewandt werden.“¹²⁸¹ Die visuelle Komponente einer Mahlzeit diente in den Augen Lößnitzers der Appetitanregung. In dieser Funktion war sie ein für die Kochkunst integrales Moment.

Zugleich hatte Lößnitzer ein kostenmäßig stark auf das Wesentliche beschränktes und daher deutlich reduziertes ästhetisches Programm vor Augen. Dies zeigte sich u. a. darin, dass sich bei Lößnitzer der Umgang mit garnierenden Elementen deutlich bescheidener ausnimmt. Entweder überließ er es dem Gutdünken des Kochenden, ob dieser das Gericht noch mit weiteren Zutaten verzierte,¹²⁸² oder er beschränkte die Zahl der Garnituren auf ein bis zwei, meist auch in der Bezeichnung des Gerichts mitgenannte Zutaten. In vielen Fällen sollten

1276 Vgl. ebd. sowie S. 328.

1277 Diverse Beispiele für die illustrative Formgebung von Sulzspeisen finden sich unter der Rubrik *Kalte Süßspeisen*, vgl. besonders ebd., S. 567–576 und 589–595.

1278 Abgesehen von den farblich hervorstechenden, in die Sulz eingelassenen Zutaten, konnte auch die Sulz als solche eingefärbt werden – entweder mit etwas Zuckerfarbe zum Braunfärben oder „zum Rotfärben mit einigen Tropfen Scharlachrot (Cochenille) oder mit rotem Trockengallert.“ Ebd., S. 356.

1279 Vgl. hierzu die Abbildungen *Schaumspise von Schinken*, ebd., S. 251 und *Schaumspise von Haselhühnern*, ebd., S. 311.

1280 Vgl. hierzu das Rezept *Jagd-Pastete*. Darin heißt es: „[...] dann wird die Pastete mit Ei bestrichen und die obere Seite mit ausgestochenen oder geschnittenen Blättchen von dem Rest des dünn ausgerollten Teigs verziert.“ Ebd., S. 374.

1281 Ebd., S. 726.

1282 Exemplarisch hierfür ein Zitat aus dem Rezept *Weiß eingemachter Truthahn*: „Man kann diese Speise auch noch mit Semmelklößchen, Krebschwänzen, gefüllten Krebsnasen und kleinen Blumenkohlröschen verzieren sowie mit Krebsbutter beträufeln.“ Ebd., S. 277.

diese einfach kranzförmig um die Hauptzutat gelegt werden.¹²⁸³ Zum Anrichten kleinerer Entrées empfiehlt er hin und wieder Reis- oder Blätterteigränder.¹²⁸⁴ Anleitungen zum Herstellen von Sockeln, Bordüren oder figürlich gestalteten Teigwaren fehlen im *Großen Deutschen Kochbuch* jedoch gänzlich. Lößnitzer beschränkt sich weitestgehend auf das Anrichten in Schüsseln. Dazu bemerkt er: „Erscheint die Schüssel zu groß, so umlege man die Speise mit den dazugehörigen Gemüsen, Kartoffeln, Rabünzchen, Blätterteig- oder gerösteten Brotschnittchen, wobei dem Kunstsinne und der Erfindungsgabe ein weites Feld eröffnet ist, doch vermeide man jedes Übermaß von Verzierung.“¹²⁸⁵ Darüber hinaus erwähnt er als dekorative Tafelelemente lediglich kunstvoll gefaltete Mundtücher, Papierkästchen, die als Unterlage zu kleineren Speisen wie Pastetchen, Krusteln oder Schmalzbackwerk dienten sowie Papierkrausen für Fleischgerichte.¹²⁸⁶ Inwieweit diese sehr reduzierten Anrichtemethoden auf die Rahmenbedingungen einer unter Hochdruck arbeitenden Restaurantküche zurückzuführen sind, kann Lößnitzers Kochbuch nicht entnommen werden. Es scheint aber, dass Lößnitzer, wenn er vor dem „Übermaß an Verzierung“ warnt, in Sachen Dekoration und Tafelschmuck kein Anhänger der alten Schule war, sondern nach der Devise arbeitete: Weniger ist mehr.

Wie in der zeitgenössischen Kochkunst üblich, betont Lößnitzer die zentrale Bedeutung der Saucen: „Die Grundlage des Wohlgeschmacks der Speisen bildet die Soße, deshalb verwende man auf die Bereitung derselben die größte Aufmerksamkeit und Sorgfalt.“¹²⁸⁷ Um einige grundlegende Mängel in der Saucenherstellung von vornherein auszuschließen, bemerkte er im einleitenden Text, dass die zum Legieren verwendete Mehlschwitze langsam und unter vorsichtiger Zugabe von kalter Brühe angedünstet werden müsse, um eine Klümpchenbildung zu vermeiden. Auch das Verkochen bzw. Reduzieren der Sauce solle langsam an der Seite des Ofens, d. h. unter geringer Hitzeeinwirkung von statten gehen, wobei Fett und Schaum regelmäßig abgenommen werden müssten. Auch wenn Lößnitzer für Grundsaucen und kleine Saucen keine separaten Abschnitte vorsieht, ist bei ihm die klassische Einteilung der Saucen erkennbar. Das erste Rezept des Kapitels *Warme Soßen* stellt die Zubereitung von *Fleischsaft* vor.¹²⁸⁸ Dem folgen die Rezepte für *Braune (Grund-) Soße* und *Weiß*

1283 Lößnitzer listet z. B. eine Reihe von Variationen des Gerichts *Geschwungene Hasenrippchen* auf, die jeweils eine andere Garnitur im Namen mit nennen, beispielsweise *Hasenrippchen mit Blumenkohl*. Unter diese Reihe von Rezepten notiert er die pauschale Anmerkung: „Das betreffende Gemüse kommt stets in die Mitte der im Kranze angerichteten Hasenrippchen.“ Ebd. S. 268. Ganz ähnliche, sich auf mehrere Gerichte beziehende Garnituranweisungen finden sich ferner u. a. auf den Seiten 156, 244, 304, 317, 318, 328.

1284 Vgl. *Zungen-Mischgericht*, S. 195, oder *Gebältertes Kalbfleisch*, S. 208.

1285 Ebd., S. 726.

1286 Vgl. ebd., S. 727 f. Die Papierkrausen dienten dazu herausstehende Knochen und Beine von großem Geflügel zu verdecken.

1287 Ebd., S. 61.

1288 Vgl. ebd., S. 62.

(Grund-) Soße¹²⁸⁹ sowie für *Deutsche Soße*.¹²⁹⁰ Eine Espagnole bzw. Spanische Sauce führt Lößnitzer nicht auf, vermutlich weil er diese mit der Braunen Grundsoße abgedeckt sah. Eine eigens für Fischgerichte vorgesehene Sauce findet sich ebenfalls nicht.

Lößnitzer maß dem Fleischsaft eine wichtige Bedeutung bei. Er eröffnete nicht nur das Saucenkapitel, sondern war dort auch für die Herstellung der Braunen Grundsauce vorgesehen. Den in diesem Rezept beschriebenen Fleischsaft gewann Lößnitzer aus Kalbfleisch, den ausgebackenen Knochen des Fleisches sowie 125 g Butter bzw. Rinderfett. Zur Aromatisierung dienten Möhren, Zwiebeln, Sellerie, 1 Lorbeerblatt sowie 4 Pfefferkörner. Der Ansatz wurde mit einem Liter Wasser oder Bouillon aufgegossen und dann auf einen halben Liter reduziert.¹²⁹¹ Diese Jus wurde genutzt, um damit die für die Braune Sauce gedachte, goldgelb geröstete Mehlschwitze aufzugießen.¹²⁹² Für die Weiße Sauce wurden ebenfalls Butter und 1½ Eßlöffel Mehl in eine Kasserole gegeben, dann aber nur so lange auf dem Herd erwärmt, bis sich die Butter aufgelöst und mit dem Mehl verbunden hatte. Es erfolgte kein Rösten des Mehls. Hierauf wurde einfache Fleischbrühe¹²⁹³ dazugegeben und gut verkocht. Die Unterschiede, die im *Großen Deutschen Kochbuch* hinsichtlich der Zubereitung von weißer und brauner Sauce auszumachen sind, bestanden also nicht nur in dem Grad der Bräunung der Einbrenn, sondern auch darin, dass für die Braune Sauce Fleischsaft und für die weiße Sauce normale Bouillon verwendet wurde. Betrachtet man die Kapitel, die sich den Fleischgerichten zuwenden, zeichnet sich deutlich ab, dass auch im *Großen Deutschen Kochbuch* eine große Anzahl der Rezepte eine Sauce vorsah, die aus dem jeweils anfallenden Bratensud bzw. Dämpfsatz zubereitet wurde.

1289 Deren französische Übersetzung gibt er bemerkenswerterweise mit den veralteten Begrifflichkeiten *Coulis brun* und *Coulis blanc* wieder.

1290 Vgl. ebd., S. 62 f.

1291 Vgl. ebd.

1292 Lößnitzer verzichtet auf die Zugabe von Tomatenpüree.

1293 Diese sollte aus Rindfleisch – nach Möglichkeit aus dem Brust- oder Schwanzstück – hergestellt werden. Das Fleisch wurde in kaltem Wasser angesetzt und gemeinsam mit den zerhackten Knochen des Fleisches, sowie den einschlägigen Suppengewürzen (Möhren, Zwiebeln, Sellerie, Lorbeer und Pfeffer) aufgekocht, später durch ein Tuch gegeben und mit „1 Messerspitze ‚Liebig‘ und einigen Tropfen ‚Maggi’s Suppenwürze‘“ abgeschmeckt. Vgl. ebd., S. 38. Lößnitzer erläutert, dass es für die Gewinnung einer schmackhaften Brühe von Vorteil sei, das Fleisch in kaltem Wasser anzusetzen, da dadurch der Saft des Fleisches besser in das Wasser übergehen könne. Allerdings verliere das Fleisch in diesem Fall sämtlichen Geschmack und sei für eine weitere Verwendung unbrauchbar. Für den Fall, dass das Suppenfleisch anschließend noch weiterverwertet werden sollte, rät Lößnitzer zuerst nur die zerkleinerten Knocheile aufzukochen und das Fleisch erst dazugeben, wenn das Wasser koche. Vgl. ebd.

Tabelle 5: E. Lößnitzer – Anzahl der Fleischgerichte mit einer aus dem Fleischsud gewonnenen Sauce

Fleischsud pur (bzw. mit Bouillon)	Fleischsud mit brauner Sauce aufgefüllt	Fleischsud mit weißer Sauce aufgefüllt	Fleischsud und Fruchtsauce/-sülze	Fleischsud mit sonstiger Sauce aufgefüllt
313	31	–	6	51

Tabelle 6: E. Lößnitzer – Anzahl der Fleischgerichte, die nicht mit einer aus dem Fleischsud gewonnenen Sauce zubereitet wurden

Fleischgerichte ohne Sauce	Fleisch + braune Sauce	Fleisch + helle Sauce	Fleisch + Fruchtsauce	Fleisch + sonstige Sauce
127	26	13	13	136

Bei 401 von 702 Fleischgerichten (57 %) basierte die Saucenzubereitung auf der Verwendung des Fleischsuds. Ein präziseres Bild ergibt sich zudem, wenn man innerhalb der Fleischgerichte die jeweiligen Rubriken berücksichtigt. Im Kapitel *Warme Mittelgerichte* halten sich Gerichte, die mit bzw. ohne den Fleischfond zubereitet wurden, in etwa die Waage (253/267). Deutlicher ist die Tendenz bei den *Großen Fleischstücken*. Dort finden sich 111 Rezepte, die auf Fleischsaft basieren sowie 35, bei denen dieser nicht zum Einsatz kommt. Für die 36 Bratenrezepte sieht Lößnitzer sogar ausschließlich das Zubereiten der Sauce aus dem Bratensaft vor. Von den 401 fondbasierten Saucen zu Fleischgerichten wurden 313 nur aus dem mit Bouillon aufgefüllten Fleischsaft gewonnen. Bei 31 Rezepten war vorgesehen, dass der Fleischsaft mit einer braunen Sauce kombiniert wurde, in weiteren 51 Rezepten sollte er mit einer sonstigen und in 6 Rezepten mit einer Fruchtsauce verlängert werden. Von den 302 Gerichten, die den Fleischfond nicht verwendeten, wurden 127 Gerichte ohne Sauce gereicht. Zu 26 Gerichten sollte ein Braune Sauce gegeben werden. Weitere 13 wurden mit einer Fruchtsauce und die übrigen 136 mit einer der sonstigen Saucen auf den Tisch gebracht. Damit war lediglich bei 175 von 702 Gerichten (25 %) eine Sauce vorgesehen, die nicht auf den Eigengeschmack des Fleischgerichts abgestimmt war. Auch bei Lößnitzer zeichnet sich also deutlich die Tendenz ab, den Eigengeschmack der jeweiligen Fleischsorte in die Zubereitung der Sauce zu integrieren. Diese Tendenz ist bei den Fischgerichten etwas geringer ausgeprägt. Dort werden nur 14 der 123 Fischgerichte (11 %) mit einer aus dem Fischfond gewonnenen Sauce zubereitet.

5.3 Dresdner Kochbücher – Beobachtungen

Nachdem in den vorangegangenen Abschnitten Kochbücher aus dem Raum Dresden vorgestellt und hinsichtlich ihrer Besonderheiten in den Bereichen Materialauswahl, Materialverarbeitung und Aromatisierung analysiert wurden,

wird in einer kurzen Zusammenschau dargestellt, wie sich diese Kochbücher im zeitgenössischen Kochkunstdiskurs positionierten. Darüber hinaus sollen ausgehend von Beobachtungen, die anhand der untersuchten Kochbücher gemacht wurden, Überlegungen bezüglich der Abgrenzung von Kochkunstniveaus angestellt werden.

Im Bereich Materialauswahl, ist festzuhalten: der Saisonalitätsaspekt, der die Kochkunst über Jahrhunderte hinweg aufgrund der Tatsache strukturiert hatte, dass nur das zum Kochen verwendet werden konnte, was in Abhängigkeit von der Jahreszeit auch tatsächlich vorhanden war, der aber auch ein Bewusstsein für die saisonal variierenden Geschmackseigenschaften bestimmter Zutaten implizierte, spielte in den hier untersuchten Kochbüchern noch immer eine, wenngleich unterschiedlich ausgeprägte Rolle. Saisonale Merkmale wurden entweder in Form von Saisonkalendern oder als Anmerkungen zu bestimmten Rezepturen thematisiert. Trotz der prinzipiellen Wertschätzung für das Kochen mit saisonal verfügbaren und frischen Lebensmitteln zeigen die um das Jahr 1900 entstandenen Kochbücher auch, dass die im Zuge neuer oder verbesserter Konservierungstechniken gewonnenen Möglichkeiten, Gerichte unabhängig von der Jahreszeit auf die Tafel zu bringen, nicht ausgeschlagen wurden. Industriell hergestellte Produkte wie Gewürzpräparate, Backpulver und Fleischextrakte, die in erster Linie dem Zweck dienten, Zubereitungsverfahren zu erleichtern, werden in den Kochbüchern erwähnt und lassen damit die Schlussfolgerung zu, dass diese Hilfsmittel, obwohl sie im Diskurs umstritten waren, in der Praxis von Restaurant- und Hofküchen Verwendung fanden. Gleichzeitig definierte sich die exquisite Kochkunst durch eine Reihe von Spitzenprodukten, die allerdings nicht aus Prestige Gründen – gerade Ferrario stellte ja den kulinarischen Wert einiger Delikatessen klar in Frage – sondern aus Gründen der geschmacklichen Wertsteigerung eingesetzt wurden.

Im Bereich der Materialverarbeitung geben die Dresdner Kochbücher zu erkennen, dass sie, was die Komplexität einzelner Zubereitungsanweisungen angeht, weitestgehend dem Niveau der exquisiten Kochkunst zuzuordnen sind. Denn die exemplarisch vorgestellten Gerichte setzten jeweils eine Küche voraus, die die zeitlichen, finanziellen und technischen Kapazitäten besaß, um die solchermaßen anspruchsvollen und technisch aufwendigen Rezepte überhaupt verwirklichen zu können. Die Forderung Gouffés nach präziseren Kochanweisungen wurde in den Kochbüchern Ferrarios und Löbnitzers weitestgehend umgesetzt. Diese Entwicklung bestätigt sich besonders im Vergleich mit dem Kochbuch Baumanns, das in dieser Hinsicht noch durch ältere Konventionen gekennzeichnet war.¹²⁹⁴ Allerdings kamen Ferrario und Löbnitzer der Maßgabe, möglichst präzise Anweisungen zu verfassen nur dort nach, wo sie sich tatsächlich als sinnvoll und praktikierbar erwies. Bei Zubereitungen, wo Zeit- und Mengenangaben auch von der jeweiligen Materialqualität abhingen, appellier-

¹²⁹⁴Pötzschs Rezeptsammlung fällt diesbezüglich aus dem Rahmen, weil sein Manuskript in erster Linie eine Gedankenstütze darstellte und kein Kochbuch, das außenstehenden Lesern präzise Kochanweisungen vermitteln wollte.

ten sie stattdessen an die kulinarische Urteilsfähigkeit des Kochenden und notierten allenthalben zur Orientierung dienende Angaben.

Hinsichtlich der Art und Weise, Speisen anzurichten, hatten die Kochbücher die neueren Entwicklungen im Wesentlichen berücksichtigt. Abgesehen von einigen Ausnahmen bei Ferrario waren nur essbare Bestandteile als Garnituren vorgesehen. Auf Bordüren, Sockel und Zierspieße wurde weitestgehend verzichtet. Die aus der Zeit Carêmes stammende *architecture gourmande*, bei der Speisen figurativ stilisiert angerichtet wurden, war selbst bei Baumann für den Bereich der herzhaften Speisen nicht eigentlich vorgesehen. Die bei Pötzsch beschriebenen Teigrezepturen, die der Herstellung figürlicher Elemente dienten, bezogen sich ausschließlich auf das Aufgabengebiet der Pâtisserie und der Konditorei, wo sie allerdings auch um 1900 noch fest zum zeitgenössischen Gestaltungsrepertoire gehörten. Die ebenfalls bei Pötzsch zu findenden Beschreibungen für die Herstellung von Sockeln aus Fett und Tragant lesen sich eher als Relikt vergangener Tage, denn am sächsischen Hof waren diese Aufbauten, folgt man den Erläuterungen Theodor Frickes, nicht mehr gebräuchlich. Lediglich der Trend, auch die Garnituren *à part* zu den Speisen zu geben, der allerdings erst im Laufe der ersten Dekade des 20. Jahrhunderts Verbreitung fand, hatte noch nicht in die Dresdner Kochbücher Einzug gehalten.

Mit Blick auf die Aromatisierung im Bereich der Saucen kann man grundsätzlich konstatieren, dass sich die Herstellungsverfahren vereinfacht hatten. Viele der bei Baumann noch zur Anwendung gelangenden Zwischenschritte, wie etwa das mehrmalige Passieren der Sauce, waren bei seinen Berufsgenossen Lößnitzer, Pötzsch und Ferrario nicht mehr vorgesehen. Daneben fällt vor allem die zunehmende Tendenz auf, die Saucen nicht mehr separat zu den Speisen zuzubereiten, sondern sie aus dem beim Garen entstehenden Fleischsaft zu ziehen, was automatisch auch eine stärkere aromatische Abstimmung von Sauce und Hauptzutat zur Folge hatte.

Hier ist zu erörtern, in welchem Maße diese Beobachtungen im Sinne Barlösius' als Entwicklung hin zu einer die geschmackliche Eigenlogik stärker berücksichtigenden Speisengestaltung betrachtet werden können. Sowohl die Vereinfachungen im Bereich der Anrichtemethoden als auch die den Eigengeschmack von Zutaten stärker integrierende Saucenherstellung müssen nicht notwendig als Effekt eines im 19. Jahrhunderts stattfindenden Prozess der gesellschaftlichen Ausdifferenzierung und Rationalisierung interpretiert werden, innerhalb dessen die Speisengestaltung aus ihren sozialen Funktionen der Repräsentation und der Vergemeinschaftung entlastet wurde.¹²⁹⁵ Dass Baumann in Ansätzen der bereits von Carl Friedrich von Rumohr geäußerten Forderung nachkam, den Eigengeschmack durch die Abstimmung von Sauce und Hauptzutaten stärker zur Geltung zu bringen, widerspricht der durch Barlösius' Theorie insinuierten Chronologie, wonach der Eigengeschmack erst seit Escoffier, also seit der Jahrhundertwende, zu einem wichtigen Gestaltungskriterium der Kochkunst wurde.¹²⁹⁶ Hier wäre stattdessen zu argumentieren, dass die auf

¹²⁹⁵ Vgl. BARLÖSIUS, Eßgenuß, S. 62 ff.

¹²⁹⁶ Vgl. ebd., S. 164.

dem Fond der Fleischspeisen basierende Saucenherstellung schon durch ein deutlich früher anzusetzendes Eigengeschmacksideal eingeleitet wurde. Dieses Ideal legte sich auch aus praktischen Gründen nahe, weil es die Möglichkeit bot, geschmacklich abgestimmte Saucen ohne zusätzlichen Material- und Zeitaufwand auf die Tafel zu bringen. Denn man nutzte für die Saucenzubereitung die bereits vorhandenen, durch den Garprozess ohnehin anfallenden Ressourcen.

Abschließend soll überlegt werden, welche Merkmale für die Unterscheidung von Kochniveaus aus den Kochbüchern hervorgehen. Der zeitgenössische Sprachgebrauch unterschied landläufig zwischen einer „bürgerlichen“ und einer „herrschaftlichen“ respektive „feinen“ Küche. Er suggerierte damit, dass Zubereitungspraxis bzw. auch kulinarische Niveaus je nach Zugehörigkeit zu einer bestimmten Sozialformationen variierten.¹²⁹⁷ In der Forschung sind diesbezüglich speziell mit Blick auf die in aristokratischen Haushalten praktizierte Küche bereits Zweifel angemeldet worden. Am Beispiel des Grafen Günther von Büнау demonstriert Josef Matzerath, dass es wohlhabende Adelsfamilien gab, in deren Küchen exquisite Mahlzeiten zubereitet wurden. Laut Matzerath ist es dennoch fraglich, ob angesichts der großen Vermögensunterschiede wirklich alle Adligen imstande waren, eine solche Küche zu bieten. Matzerath weist des Weiteren darauf hin, dass die Selbstzeugnisse adliger Persönlichkeiten zwar von häufigen Zusammenkünften sprechen, bei denen in der Regel auch gespeist wurde.¹²⁹⁸ Das Niveau und die Art der Speisenzubereitung wurden dabei jedoch nicht näher erläutert. Somit scheint das kulinarische Niveau kein gruppenkonstitutives Merkmal gewesen zu sein, mit dem man die Zugehörigkeit zum Adel zum Ausdruck brachte. Stattdessen, so Matzeraths Einschätzung, entwickelte sich im sächsischen Adel „alltägliche Frugalität zu einer Projektionsfläche von Adeligkeit“.¹²⁹⁹ In den Kochkunstzeitschriften findet diese These eine Entsprechung darin, dass einzelne Stimmen die zunehmende Schlichtheit der Mahlzeiten beklagten. So monierte der Küchenchef des Fürsten Hohenlohe-Oehringen: „Wohl gibt es noch manches hohe Fürstenhaus, in dem bei festlichen Anlässen an die Küche die verwöhntesten Ansprüche gestellt werden, und wie ein Leuchten aus jener Zeit muten dann solche Gastereien an, um schnell wieder in dem alltäglichen Einerlei unterzugehen. Eine allgemeine Vereinfachung in den Tagesmahlzeiten ist eingetreten. In vielen herrschaftlichen Häusern ist ein Déjeuner von zwei bis drei Gängen, ein Diner von drei bis vier Gängen das übliche.“¹³⁰⁰

Die Aufzeichnungen Pötzschs unterstützen mit Blick auf die Küche am sächsischen Hof ebenfalls die Ansicht, dass die Alltagsmahlzeiten verglichen mit

1297 Auch Becker problematisiert mit Blick auf den französischen Sprachgebrauch den Begriff ‚cuisine bourgeoise‘, mit dem Hinweis, dass dieser weder eine spezifisch charakterisierbare Kochpraxis bezeichnet, noch sich auf eine klar abzugrenzende soziale Formation bezieht. Vgl. BECKER, *Der Gourmand*, S. 209f.

1298 Vgl. MATZERATH, *An der Tafel*, in: Schattkowsky, *Die Familie von Büнау*, S. 255–257
1299 Ebd., S. 257.

1300 „Der Niedergang unserer Herrschaftlichen Küche“, in: HÖFISCHE KÜCHE, Jg. VIII, 1912, S. 179f.

den opulenten Festtafeln relativ bescheiden ausfielen. Abseits der Festbankette waren die Mahlzeiten in einer am gesellschaftlichen Durchschnitt orientierten Größenordnung dimensioniert. Für die einfache Familientafel waren in der Regel fünf Gänge vorgesehen.¹³⁰¹ Kronprinz Friedrich August begnügte sich bisweilen auch mit vier.¹³⁰² Selbst von den Essgewohnheiten der kaiserlichen Familie wurde kolportiert, dass sie sich zu gewöhnlichen Anlässen eher „hausmännisch“ ausnahmen: „Wir in Deutschland wissen, daß der Kaiser [i. e. Wilhelm II.] ein Freund einfacher Gerichte ist und daß auf dem täglichen Tisch der kaiserlichen Familie eigentlich nur gut gekochte Hausmannskost erscheint; bei Gästen und Festen hat natürlich auch des Deutschen Kaisers Küche das denkbar Schönste und Beste zu liefern.“¹³⁰³ Das musste nicht heißen, dass die einzelnen Speisen nicht auf einem sehr hohen Niveau zubereitet wurden. Eine Mahlzeit im Ganzen galt zeitgenössisch aber erst dann als exquisit, wenn sie erkennbar mehr Gänge aufwies als die für die Familientafeln vorgesehenen Menüs. In dieser Hinsicht unterschied sich daher die alltägliche Verzehrpraxis am Hof nur geringfügig von den Mahlzeitenkonventionen gut situierter bürgerlicher Haushalte.

Das, was mit dem Begriff „Herrschaftsküche“ schlechterdings intendiert wurde, nämlich eine anspruchsvolle Kochkunst, war weder ein Alleinstellungsmerkmal aristokratischer Verzehrgewohnheiten, noch ein klar hervorstechendes, klassen- oder schichtenspezifisches Identifikationsmotiv. Darüber hinaus blieb die exquisite Küche selbst im höfischen Umfeld vorrangig den feierlichen Anlässen vorbehalten.¹³⁰⁴ Daher wird hier in Anlehnung an einen Vorschlag Josef Matzeraths, für die Verwendung der von sozial hierarchisierenden Bedeutungskonnotationen freien Begriffe ‚gehobene‘ und ‚exquisite Kochkunst‘ in der ernährungsgeschichtlichen Forschung plädiert.¹³⁰⁵

Um zu erfahren, anhand welcher Kriterien gehobene und exquisite Kochkunstniveaus zeitgenössisch unterschieden wurden, ist die zeitgenössische Terminologie gleichwohl hilfreich, da ihr Gebrauch in der Regel durchaus kulinarische Stratifikationen kennzeichnete. In den Kochbüchern sind es vor allem die als „bürgerlich“ gekennzeichneten Rezepte, die die spezifischen Merkmale der gehobenen gegenüber der exquisiten Kochkunst zutage treten lassen. Trägt

1301 Vgl. PÖTZSCH, Herrschaftsküche, S. 113.

1302 Vgl. ebd., S. 171.

1303 „Der Kaiser und die Gastronomie“, in: HÖFISCHE KÜCHE, Jg. IV, 1908, S. 213. Krug-Richter bestätigt in ihren Forschungen, dass sich die Mahlzeiten, die die kaiserliche Familie im Alltag zu sich nahm, bescheiden gestalteten. Vgl. KRUG-RICHTER, Barbara: Kaiserliche Tafelfreuden – Bürgerliche Esskultur? Anmerkungen zum Ernährungsstandard am Hofe Wilhelms II. im holländischen Exil 1928/29, in: Rheinisch-Westfälische Zeitschrift für Volkskunde, Jg. XXXVIII, S. 87–134, bes. S. 94f. Hier ließe sich zwar einwenden, dass sich die Untersuchungen Krug-Richters auf die Situation der kaiserlichen Familie nach dem I. Weltkrieg beziehen. Doch auch schon vor dem Krieg waren die alltäglichen Mahlzeiten der kaiserlichen Familie nicht notwendig opulenter. Ein einfaches Abendessen wurde mit vier Gängen veranschlagt. Vgl. „Einfaches Abendessen“, in: HÖFISCHE KÜCHE, Jg. VIII, 1912, S. 118.

1304 Vgl. hierzu Kap. 2.6, Anm. 212.

1305 Vgl. MATZERATH, An der Tafel, in: Schattkowsky, Die Familie von Bünau, S. 255.

man die diesbezüglich anhand der Dresdner Kochbücher gemachten Beobachtungen zusammen, lassen sich folgende Unterscheidungskriterien zwischen einer gehobenen und einer exquisiten Kochkunst ausmachen.

Bei der gehobenen Küche handelte es sich zunächst um eine Küche, die ihre lebensweltliche Verortung im Alltag besaß. Im Rahmen alltäglicher Verzehrsituationen dürften Menüs mit über zehn Gängen sowohl hinsichtlich der Vorbereitungszeit als auch hinsichtlich der Zeit, die die Speisenden an der Tafel verbrachten, überdimensioniert gewesen sein. Eine Reduzierung auf 5–6 Gänge für das gewöhnliche Mittagmahl, wie sie die Aufzeichnungen Pötzschs für den Hof Friedrich Augusts erkennen lassen, war daher naheliegend. Bedenkt man den hohen Stellenwert der Menükunst für die zeitgenössischen gastrosophischen Vorstellungen, kam ein solchermaßen reduziertes Menü trotz hoher Zubereitungsqualität der Einzelspeisen einer Senkung des kulinarischen Niveaus der Mahlzeit gleich. Diese Unterscheidung kulinarischer Niveaus anhand der Anzahl der für ein Diner vorgesehenen Gänge spiegelte sich auch in der zeitgenössischen Differenzierung von mittel- und erstklassigen Restaurants nieder.¹³⁰⁶

Ferner entschied auch die Verwendung von exklusiven Lebensmitteln über die kulinarische Güte einer Küche. Stellvertretend sei hier auf die Trüffeln verwiesen, die immer wieder als eine für das Geschmacksbild der exquisiten Kochkunst zentrale Zutat exponiert wurden. Umgekehrt gibt es klare Hinweise, dass bestimmte Zutaten nicht zum typischen Repertoire der exquisiten Küche gehörten. So wird beispielsweise mehrfach erwähnt, dass das Auftragen von Schweinefleisch an der feinen Tafel unüblich war.

Zuletzt waren auch die Komplexität der Zubereitungen sowie der Aufwand, der für dekorative Vorgänge betrieben wurde, Aspekte, die das Segment der gehobenen Küche von der exquisiten Küche unterschieden. Die als „bürgerlich“ deklarierten Saucenzubereitungen etwa waren hinsichtlich des Material- und Zeitaufwands stark vereinfachte Varianten der klassischen Saucenzubereitungen. Die visuelle Präsentation des Gerichts wiederum wurde in Kochbüchern, die sich ausschließlich der „bürgerlichen Küche“ widmeten, nicht thematisiert.

1306 Das Diner-Menü, das E. Leppin in *Kochkunst und Tafelwesen*, als in „erstklassigen Häusern“ typisch vorstellte, hatte neun Gänge. Vgl. „Sachgemäße Menü-Zusammenstellung“, in: KOCHKUNST, Jg. X, 1908, S. 197–199. Hierzu auch: MONTAGNÉ, Larousse Gastronomique, S. 678f. Geht man wie Leppin davon aus, dass sich die mittelklassigen Restaurants an den alltäglichen Verzehrsgewohnheiten besser situierter Haushalte orientierten, dürfte hier die Zahl von sechs Gängen kaum überschritten worden sein. Vgl. ebd., S. 200. Unter der Überschrift „Eine anspruchslose Mittagmahlzeit“ wurden in Henriette Davidis' Kochbuch folgende Gänge aufgelistet: „1. Suppe, 2. Fleisch, 3. Gemüse mit Beilage, 4. Braten mit Compot. Salat, 5. Mehlspeise oder Crème u. Butter und Käse. Obst“ DAVIDIS, Deutsches Kochbuch, S. XXXVIII. Leppin führte aus, dass es in den mittelklassigen Restaurants bei einem Couvertpreis von 2,50–3,00 Mk „gewöhnlich Suppe, Fisch, Fleisch mit Gemüse, Braten, Süßspeise und Käse“ gegeben hätte. Mit Blick auf die billigen Bierrestaurants kritisierte Leppin, dass sich der Gast dort sein Menü selbst zusammenstellte und dabei die elementaren Regeln der Menüzusammenstellung außer Acht lassen konnte. Etwas abfällig bemerkte er daher dazu: „Von der Kunst eines Menüs kann hier nicht mehr die Rede sein.“ „Sachgemäße Menü-Zusammenstellung“, in: KOCHKUNST, Jg. X, 1908, S. 200.

Umso mehr gehörte sie ebenso wie die Gestaltung komplexer Menüs oder die Verwendung auserlesener Zutaten zu den integralen Momenten der exquisiten Kochkunst. In diesen Bereichen Abstriche zu machen, geschah um den Preis, nicht mehr dem Niveau der exquisiten Küche zugeordnet zu werden.

6. Resümee

Ziel der Studie war es, die von der Ernährungsgeschichte bisher kaum untersuchten Bereiche der gehobenen und exquisiten Küche als Gegenstand und Bestandteil eines umfassenden gesellschaftlichen Ernährungsdiskurses für die Zeit um 1900 sichtbar zu machen. Die grundlegende Frage lautete, wie sich die Berufsgruppe der Köche – als zentrale Akteure einer kulinarischen Öffentlichkeit und eines in komplexer Weise mit den damaligen Rahmenbedingungen verwobenen, institutionell weitestgehend etablierten und kulturell eigenständigen gastronomischen Felds – zu ernährungsspezifischen Fragen und Entwicklungen positionierte. Dieses Forschungsanliegen konkretisiert sich in der weiterführenden Frage, in welcher Weise die kulinarische Ästhetik der exquisiten Küche im Kontext dieser Sinnsetzungen profiliert wurde.

Die Darstellung der diesbezüglich relevanten gesellschaftlichen Hintergründe erhielt ihre perspektivische Ausrichtung durch den Fokus auf Entwicklungsstränge, die das Entstehen einer vom Übergang zum Massenkonsum charakterisierten Gesellschaft hervorheben. Die Köche sahen sich in der zweiten Jahrhunderthälfte des 19. Jahrhunderts mit einem in der Ernährungsgeschichte beispiellosen Transformationsprozess in den Bereichen der Lebensmittelherstellung, der Nahrungsgewohnheiten und der alltäglichen Lebensgestaltung konfrontiert. Neue Agrartechnologien und industrielle Güterproduktion ermöglichten nicht nur eine grundsätzlich stabilere und verbesserte Versorgungslage der gesamten Bevölkerung. Sie führten auch zu einer Erweiterung des Nahrungsmittelangebots. Neben vorpräparierten Nahrungsmitteln kamen küchentechnische Hilfsmittel auf den Markt, die dazu dienten, Zubereitungsprozesse zu vereinfachen. Auch die Verwendung künstlicher Konservierungsmittel nahm zu. Von den Köchen wurden diese Innovationen, insbesondere solche, die eine Arbeitserleichterung versprachen, interessiert wahrgenommen. Grundsätzlich jedoch hatte das kulinarische Qualitätsethos, welches vorsah ausschließlich natürliche, frische und hochwertige Lebensmittel zu nutzen sowie authentische, d.h. ohne Zusatz von künstlichen Hilfsmitteln auskommende Zubereitungsverfahren anzuwenden, weiterhin Bestand. Gleichwohl scheinen diesbezüglich in der Praxis bisweilen Abstriche gemacht worden zu sein. Dies beklagten jedenfalls diverse Beiträge aus den Kochkunstzeitschriften. Vereinzelt finden sich auch in den Kochbüchern Hinweise, die die Verwendung von Fertigpräparaten oder von schon damals umstrittenen Konservierungsmitteln wie Bor- oder Salizylsäure belegen. Gestiegener Arbeits- und Kostendruck sowie logistische Sachzwänge, von denen viele Berichte aus modernen Großküchen zeugten, machten es offensichtlich unumgänglich, auf Zeit und Materialaufwand einsparende bzw. der längeren Lagerung dienende lebensmitteltechnische Hilfsmittel zurückzugreifen.

Parallel zum Aufkommen der industriellen Nahrungsmittelproduktion erhielt das Thema der Nahrungsmittelqualität, ausgelöst durch Lebensmittelskandale, eine erheblich größere mediale Aufmerksamkeit. Staatlicherseits zog

man aus diesen Skandalen die Konsequenz, die Einrichtungen zur Überwachung der Lebensmittelproduktion auszubauen. Die nun zur Anwendung gelangenden Untersuchungsmethoden, die auf wissenschaftlichen Verfahren der Lebensmittelchemie beruhten, brachten eine neue Dimension in die Diskussion um lebensmittelbezogene Qualitätskriterien ein. Qualität bemaß sich nun nicht mehr ausschließlich an augenscheinlich evidenten Kriterien, wie Aussehen, Geschmack und Geruch, sondern auch an der möglichst natürlichen, also nichtsynthetischen stofflichen Zusammensetzung von Lebensmitteln. Die staatlichen Kontrollmaßnahmen wurden in den Kochkunstzeitschriften begrüßt und sogar als spezifisches Qualitätsmerkmal deutscher Nahrungsmittel angepriesen.

Von großer Bedeutung für die Kochkunst waren die seit der zweiten Jahrhunderthälfte von statten gehenden Veränderungen im Bereich der Tafelkultur. Die Einführung des *Service à la russe* und des *Essens à la carte* wurden in den Kochkunstzeitschriften als die entscheidenden Umwälzungen wahrgenommen, in deren Gefolge neue Gerichte sowie neue Anrichte-, Dekorations- und Garnierungsmethoden in Umlauf kamen. Die Menüfolge als ein die Harmonie und Vielfalt der Speisen gewährleistendes Instrument der Mahlzeitengestaltung erhielt nun ein besonderes Gewicht für die kulinarische Ästhetik.

An die Darstellung konsumgesellschaftlicher Rahmenbedingungen anschließend richtete sich der Blick auf die Frage, wie die zeitgenössische Kochkunst im Rahmen nationalstaatlicher Identitätsbildung verhandelt wurde. Dabei wurde herausgearbeitet, dass in den Reihen der deutschen Köche weitgehende Einigkeit darüber bestand, dass die wesentlichen Impulse, die die kulinarische Entwicklung im 19. Jahrhundert vorangetrieben hatten, aus Frankreich kamen. Dennoch besagte ein diskursintern gängiges Narrativ, dass die deutschen Köche seit der zweiten Jahrhunderthälfte im Bereich der exquisiten Kochkunst das Niveau ihrer französischen Kollegen erreicht hätten. Dafür spricht, dass die Werke der damals bekanntesten französischen Köche auch in Deutschland, z. T. sogar in deutscher Übersetzung, zugänglich waren. Zumindest auf theoretischer Ebene waren somit die Maximen und Standards der in Frankreich praktizierten Kochkunst bekannt. Zudem dürfte es schon seit längerem zu einem intereuropäischen Austausch unter Spitzenköchen gekommen sein, nämlich im Rahmen von höfischen und diplomatischen Gesandtschaften.

Auf deutscher Seite gab es dennoch Entwicklungen, die in der Öffentlichkeit verbreitete Gleichsetzung von exquisiter Kochkunst und ‚französischer Küche‘ aufzuweichen. Sichtbares Zeichen dieses Ansinnens waren die seit dem Datum der Reichsgründung zunehmenden Bemühungen um Verdeutschung von Küchenausdrücken und Speisenbezeichnungen. Um die Jahrhundertwende setzte sich zudem im deutschen Diskurs ein Sprachgebrauch durch, der bevorzugt von der ‚internationalen Küche‘ sprach und damit signalisierte, dass das Kochniveau, das landläufig mit dem Label ‚französische Küche‘ bezeichnet wurde, zum europaweit verbreiteten Standard einer sich auch durch ihre kulturelle Integrationsfähigkeit auszeichnenden Spitzenküche geworden war. Außerdem wurde verstärkt der eigenständige Wert der durch regionale Gegebenheiten

bedingten und daher letztlich inkommensurablen National- und Regionalküchen betont.

In einem weiteren Schritt wurden Organisationsprozesse innerhalb des Kochkunstgewerbes in Augenschein genommen. In Deutschland bestanden seit der Jahrhundertwende mit dem *Verband Deutscher Köche* und dem *Internationalen Verband der Köche* zwei große Vereinigungen, die als überregionale Interessenvertretungen der Köche gegenüber Politik und Arbeitgebern auftraten. Sie vernetzten die auf lokaler Ebene agierenden Köche-Vereine miteinander und koordinierten übergeordnete Angelegenheiten und Projekte. Die zentralen Anliegen zur Zeit der Jahrhundertwende waren der Ausbau sozialer Absicherungssysteme für den Fall von Krankheit, Tod und vorübergehender Arbeitslosigkeit, eine in allen größeren Städten als eigenständige Institution organisierte Stellenvermittlung, die Verbesserung der Ausbildungs- und Arbeitsbedingungen von Lehrlingen und damit verbunden die Organisation eines eigenen Berufsschulwesens. Im Sinne der Gewerbeförderung wurde das kulinarische Metier auch im Rahmen von Ausstellungen präsentiert. Betrachtet man stellvertretend für die vielzähligen Kochkunstaustellungen das Beispiel der II. Dresdner Kochkunstaustellung aus dem Jahr 1909, zeigt sich, dass diese auf der einen Seite den Charakter einer konsumorientierten Ausstellung besaß. Viele Abteilungen präsentierten vor allem verkaufsfertige Produkte aus dem Nahrungsmittel- und Küchentechniksegment und sprachen damit die Besucher in erster Linie als potenzielle Käufer an. Auf der anderen Seite ging es in der Abteilung ‚Kochkunst‘ um die Präsentation von mustergültigen Schaustücken, die nicht nur den state of the art der zeitgenössischen Kochkunst veranschaulichen sollten, sondern auch durch eine visuell aufwendige Inszenierung der Gerichte die exquisite Küche als *Kochkunst* exponieren sollten. Solche Inszenierungen demonstrierten dem Betrachter die für den Bereich der exquisiten Küche notwendige Kunstfertigkeit und eigneten sich insofern – nicht zuletzt vor dem Hintergrund einer diesbezüglich verbandsintern geführten Debatte –, den Koch in den Augen der Öffentlichkeit in seiner Eigenschaft als Kochkünstler vorzustellen.

Der vierte Teil dieser Arbeit beschäftigte sich mit dem zeitgenössischen Diskurs um die Frage, welche Ernährungsweise für den Menschen sowohl in physiologischer als auch in weltanschaulicher Betrachtung angemessen sei. Vertreter der Ernährungswissenschaft und Lebensreformanhänger übten besonderen Einfluss auf die damaligen Sinnsetzungen hinsichtlich der alltäglichen Ernährung aus. Den Ernährungswissenschaftlern ging es um das Erfassen der elementaren Stoffwechselprozesse sowie um die analytische Beschreibung der Grundbestandteile menschlicher Nahrung und das Ausloten der für den Körper zweckmäßigen Zusammensetzung der Nährstoffe. Derlei wissenschaftliche Betrachtungen geschahen zunächst losgelöst von lebensweltlichen, sozialen und kulinarischen Zusammenhängen. Doch fanden die wissenschaftlichen Bilanzierungsversuche, wie die für eine adäquate körperliche Reproduktion notwendige Ernährung beschaffen sein müsse, auch Eingang in die sozialpolitische Diskussion um ein Mindestkostmaß für ärmere Bevölkerungsschichten. Zudem traten die Ernährungsforscher mit populärwissenschaftlichen Publikationen in Erscheinung, in denen sie die Standards einer nach wissenschaftlichen Maßstä-

ben bemessenen richtigen Alltagsernährung propagierten. Der Grundtenor lautete, der Mensch benötige für eine ausgewogene Ernährung eine aus fleischlichen und pflanzlichen Bestandteilen zusammengesetzte Mischkost. Aus hygienischen und physiologischen Gründen gab man frischen Nahrungsmitteln den Vorzug. Konservierungsmitteln stand man vor dem Hintergrund von Lebensmittelskandalen eher skeptisch gegenüber. Gleichzeitig wurde in vielen Fällen aber dazu geraten, die Speisen nicht roh zuzubereiten, sondern zu kochen, um, wie es hieß, die Verdauungskräfte nicht über Gebühr zu strapazieren. Vorpräparierte Nahrungsmittel wurden als Stimuli, nicht aber als Ersatz für eine vollwertige Nahrung geschätzt. Im Bereich der Aromatisierung riet man zudem zu einem dezenten Umgang mit Würzmitteln.

Die Anschauungen der Vertreter der Vegetarier- und Naturheilkundebewegung wichen von diesem Nutritionsmodell, obwohl sie im Kern auch auf gesundheitliche Zusammenhänge rekurrierten, erheblich ab. Beide Gruppen gehörten dem inneren Kreis der seit Mitte des Jahrhunderts stetig Zulauf erhaltenden Lebensreformbewegung an. Die menschliche Ernährung war eines der Kernthemen dieser gesellschaftlichen Strömung, die bald durch eigene Vereine, Restaurants, Sanatorien und sogar ein eigenes Warenangebot in das Licht der Öffentlichkeit trat. Neben diätetischen Ansichten dienten auch nationalökonomische und ethische Aspekte zur Legitimierung einer auf Fleisch verzichtenden Ernährung. Der Genuss von Kaffee, Tee, Tabak und Fleisch galt als Indikator einer sich immer weiter zum Nachteil der körperlich-seelischen Gesamtverfassung verschlechternden Ernährungsweise. Ausgehend von dieser Gesellschaftsdiagnose entwickelte der prominente Vegetarier Eduard Baltzer eine Kulinarik, die wesentlich auf dem Verzehr von Brot, Obst und Nüssen basierte. Tierische Produkte wie Milch, Eier und Honig waren im Rahmen einer abgeschwächten Variante des Vegetarismus zulässig. Generell wurde eine einfache und leicht zuzubereitende Kost favorisiert. Erstaunlicherweise hatten sogar industriell hergestellte Produkte wie Suppenmehle, so sie vegetarischen Anforderungen genügten, darin ihren Platz. Neben der speziellen Lebensmittelauswahl bestand die kulinarische Besonderheit besonders in der weitestgehend auf Gewürze verzichtenden, ganz auf den Eigengeschmack der Zutaten setzenden Kostform. In ähnlicher Weise gestalteten sich die kulinarischen Vorstellungen des Naturheilarztes Heinrich Lahmann. Die in seinem Sanatorium praktizierte Ernährungsweise war ebenfalls fleischlos, allerdings stand dahinter keine grundsätzlich zum Fleischverzicht auffordernde Haltung. Im Gegensatz zur vegetarischen Ernährung spielte Gemüse eine größere Rolle als Obst. Großen Wert legte Lahmann auf die in grünen Gemüsen enthaltenen Nährsalze. Um diese möglichst zu erhalten, sollten die Gemüse prinzipiell auf sehr schonende Art und Weise gedämpft werden.

Vegetarische und naturheilkundliche Ernährungsformen wurden in den Kochkunstzeitschriften mit Interesse verfolgt. Man schätzte sie vor allem als Krankenkost. Als Alltagsernährung wurden sie jedoch abgelehnt. Zur Begründung verwies man in aller Regel auf die von den Ernährungswissenschaftlern vertretenen Ansichten bezüglich einer ausgewogenen Ernährung. Die besonderen kulinarischen Akzente, die den vegetarischen und naturheilkundlichen

Kochbüchern zu entnehmen waren, nämlich eine nicht nur fleischlose, sondern auch auf den natürlichen Geschmack der Zutaten und auf schonende Garverfahren setzende Zubereitung, wurden in den Kochkunstzeitschriften nicht rezipiert. In der Abgrenzung zur vegetarischen Ernährungsweise unter Bezugnahme auf ernährungsphysiologische Erkenntnisse, deutet sich zudem an, dass Medizin und Ernährungswissenschaft die wesentlichen Referenzdisziplinen darstellten, um sich im Ernährungsdiskurs von anderweitigen Positionen abzusetzen und die Kochkunst in der Öffentlichkeit als eine wissenschaftlich fundierte Disziplin zu präsentieren.

Der letzte Teil der Arbeit thematisierte die zeitgenössischen kulinarischen Standards der gehobenen und exquisiten Küche. Die gastrosophischen Autoren des 19. Jahrhunderts hatten sich – wenngleich vorrangig aus der Sicht des Feinschmeckers – dafür eingesetzt, die Kochkunst als eigenes ästhetisches Teilgebiet zu etablieren, in dem das Geschmackserlebnis jenseits von körperlichen Restitutionsbedürfnissen oder maßlosen Schlemmereien als sinnlich-ästhetisches Empfinden eigener Güte zur Geltung kam. Die Menükunst, die im Gefolge des Service à la russe als kulinarisches Gestaltungsmoment an Bedeutung gewonnen hatte, knüpfte an diese Gedanken an. Die nun vor allem durch die zeitliche Abfolge der Speisen strukturierte Mahlzeit sollte im Sinne der Menükunst so gestaltet sein, dass die kulinarische Genusschance durch die Speisenfolge nicht nur abgerundet, sondern zur vollen Entfaltung gebracht wurde. Die wichtigsten Gestaltungsprinzipien bestanden darin, für geschmackliche Vielfalt zu sorgen und Wiederholungen zu vermeiden. Die genaue Abstimmung der Speisen untereinander, aber auch zwischen den Gerichten und den jeweils dazu gereichten Weinen, hatte das Ziel die größtmögliche geschmackliche Qualität der Speisen und Getränke zu gewährleisten. Eine diesen Regeln nicht nachkommende Speisenfolge zog aus Sicht der Feinschmecker und Köche einen erheblichen kulinarischen Wertverlust nach sich.

Die für die Zubereitung in Anschlag gebrachten Qualitätsprinzipien sahen im Bereich der Materialauswahl vor, saisonale Aspekte zu berücksichtigen, also die entsprechend der Jahreszeit hochwertigsten und frischesten Zutaten zu verwenden. Konservierte Nahrungsmittel und industrielle Fertigpräparate waren im Bereich der exquisiten Kochkunst nur für den Ausnahmefall vorgesehen. Exklusive Nahrungsmittel schätzten die Köche nicht vorrangig wegen ihres Prestiges, sondern aufgrund ihrer hervorragenden geschmacklichen Eigenschaften. Hinsichtlich der Verarbeitung der Materialien wurde zunehmend mehr Wert auf präzise einzuhaltende Mengenangaben und Arbeitsschritte gelegt. Zudem setzten die Ansprüche der exquisiten Kochkunst, im Gegensatz zum gehobenen Niveau, anspruchsvolle Zubereitungsverfahren voraus, die sich aus vielen kleinschrittigen Prozeduren zusammensetzten. Diese dienten u. a. dazu, die Speise visuell aufzuwerten. Dabei verzichtete man zunehmend insbesondere bei warmen Speisen auf nichtessbare Garnitur- und Dekorationsbestandteile sowie auf das Anrichten mittels Sockeln aus Fett, Tragant, Stearin oder ähnlichen Materialien. Trotz dieser Tendenzen zur Vereinfachung war die visuelle Gestaltung nach wie vor fester Bestandteil der kulinarischen Ästhetik. Farbliche Variationen, geometrische Muster und komplexe Formgebung waren beliebte

Gestaltungselemente. Bei den Pâtisseriesstücken, die sich für die Dauer der gesamten Mahlzeit auf der Tafel befanden, waren auch figurative Inszenierungen noch anzutreffen.

Die Saucen, die im Bereich der Aromatisierung eine Schlüsselstellung einnahmen, wurden immer seltener separat zu den Fleisch- und Fischgerichten zubereitet, sondern aus den beim Garprozess entstehenden Fleisch- bzw. Fischsud gewonnen. Dies hatte zur Folge, dass die Saucen geschmacklich besser mit den Speisen, zu denen sie gereicht werden sollten, harmonisierten, weil sie deren Eigengeschmack nicht überdeckten, sondern unterstrichen.

Die Motive und Ursachen, die die kulinarische Entwicklung im 19. Jahrhundert vorantrieben, waren vielgestaltig. Wichtige Einflussfaktoren waren etwa die mit kulinarischen Überlegungen zusammenhängenden neuen Serviermethoden, aber auch veränderte Konsumgewohnheiten, komplexere Arbeitsanforderungen in Großküchen und ein sich vergrößerndes und leichter zugängliches Warenangebot. Das Zustandekommen der hier beschriebenen Qualitätsprinzipien innerhalb der exquisiten Kochkunst ist nur bedingt durch das soziologische Modell einer sich ausdifferenzierenden, d. h. von Vergemeinschaftungszwecken und Repräsentationsabsichten befreiten und dadurch immer stärker eigenlogischen Prinzipien gehorchenden kulinarischen Ästhetik zu erklären. Ein erster Kritikpunkt lautet, dass die Berücksichtigung des Eigengeschmacks im Bereich der Saucenzubereitung in Ansätzen bereits zu einer Zeit auftritt, als die Restaurantküche, die laut Barlösius erst die Bedingungen für eine eigenlogische Mahlzeitengestaltung schuf, in Deutschland längst noch nicht etabliert war. Sowohl auf theoretischer Ebene bei von Rumohr als auch in der Praxis des Herrschaftskochs Johann Friedrich Baumann ist das Eigengeschmacksideal, im Sinne einer geschmacklichen Abstimmung von Saucen und Zutat, schon in der ersten Jahrhunderthälfte erkennbar. Auch mit Blick auf die dekorative Gestaltung von Gerichten und Verzehrsituationen lassen sich die zeitgenössischen Entwicklungen nicht in das Raster des Rationalisierungstheorems und der damit verbundenen Annahme einer eigenlogischen, d. h. auf geschmackliche und nicht mehr auf optische Kriterien achtenden Kochkunst einordnen. Zwar kamen in diesem Bereich Vereinfachungstendenzen zum Tragen, im Gesamtkomplex der zeitgenössischen kulinarischen Ästhetik besaß das visuelle Arrangement aber nach wie vor großes Gewicht. Der Wunsch der Köche, sich gesellschaftlich als Künstler zu profilieren, dürfte u. a. ein Grund dafür gewesen sein, weshalb die dekorative Gestaltung in der zeitgenössischen Kulinarik noch immer einen hohen Stellenwert innehatte. Denn hier lagen Bereiche kreativer Entfaltung vor, die es den Köchen ermöglichten, sich gegenüber der Öffentlichkeit als Künstler zu präsentieren.

Außerdem wird übersehen, dass auch um 1900, also zu einer Zeit, als gesellschaftliche Ausdifferenzierungsprozesse schon weit vorangeschritten waren, eine gänzlich eigenlogische, d. h. von äußeren Einflüssen losgelöste Speisengestaltung schon deshalb schwer auszumachen ist, weil eine solche idealtypische Annahme die Bedeutung der Konsumenten unterschlägt, die auch damals mit der ihnen eigenen Handlungsmacht das kulinarische Feld beeinflussten. Erwähnt seien hier die dem Wunsch nach kürzer werdenden Mahlzeiten ange-

passten Anrichtemethoden, die wiederum die Kreation neuer Gerichte erforderlich machten. Andererseits wird damit auch die Rolle der Köche als gestaltende Kräfte nicht in einer den historischen Umständen entsprechenden Weise erfasst. Zwar ließe sich einwenden, dass sich die Köche demzufolge in der Konsumgesellschaft ausschließlich nach Kundeninteressen zu richten hatten und somit kaum Gestaltungspotenzial besaßen. Doch wird dabei vergessen, dass die Köche die sich ändernden Konsumgewohnheiten produktiv in neue kulinarische Ideale umformulierten und damit den ästhetischen Diskurs weiterentwickelten.

Gleichzeitig muss hervorgehoben werden, dass die Köche in ihren Vorstellungen von einer kulinarischen Idealsituation noch stark von Mahlzeiten wie dem Diner, der Table d'hôte oder dem Festbankett ausgingen. Das bei den Restaurantkunden an Beliebtheit gewinnende Speisen à la carte entsprach nicht dem von den Köchen präferierten Idealbild einer durch die Menüfolge strukturierten Mahlzeit. Damit muss auch die Forschungsposition, wonach sich die exquisite Küche im 19. Jahrhundert vom Hof ins Restaurant verlagerte, hinterfragt werden. Selbst wenn man einräumt, dass aus den Reihen der Restaurants wichtige Entwicklungsimpulse kamen, weil hier als erstes neue Konsummuster auftraten, die eine Modifikation von Kochstilen nach sich zogen, führt dies nicht zur Schlussfolgerung, dass die hofische Küche von dieser Entwicklung abgehängt war. Denn kulinarische Neuerungen fanden dort fast ebenso schnell Eingang. Die Vereinfachung der Anrichteformen und Dekorationsmethoden wurde am sächsischen Hof ungefähr zur gleichen Zeit vollzogen wie in den Restaurants und Hotels. Dies lässt wiederum darauf schließen, dass sich der Hof mit seinen Formen der symbolischen Repräsentation an kulinarische Moden anpassen konnte. Wenn man ferner berücksichtigt, dass das Menü noch immer ein wichtiges Kriterium für die kulinarische Güte einer Mahlzeit war, wäre auch zu überlegen, ob nicht sogar am Hof in dieser Beziehung bessere Bedingungen herrschten als in vielen Restaurants. Zweifelsohne gab es Restaurantköche, die auf exquisitem Niveau kochten. Aber für eine exquisite Küche bedurfte es auch der entsprechenden Rahmenbedingungen, damit eine Mahlzeit in ihrer vollen kulinarischen Güte zur Geltung kommen konnte. Der gesellige Rahmen und das sorgfältig ausgearbeitete Menü waren in der zeitgenössischen Kulinarik solche Bedingungen. Menüs waren am Hof mit seinen vielfältigen festlichen Aktivitäten noch Gang und Gäbe. Im Restaurant, wo man dazu überging, à la carte zu servieren, wurde ihnen zunehmend weniger Bedeutung beigemessen. Die These, dass die Hofküche kulinarisch auf der Höhe der Zeit war, wird überdies dadurch untermauert, dass in der publizistischen Auswertung der Dresdner Kochkunstausstellung mit Blick auf die Schaustücke der Kochlehrlinge ein deutliches Leistungsgefälle zwischen den Auszubildenden der Hofküche und denen der Hotel- und Restaurationsküchen konstatiert wurde.

Als problematisch erweist sich auch die durch Begriffe wie „Herrschaftsküche“ oder „bürgerliche Küche“ unterstellte Zuordnung von Kochstilen und Kochniveaus an bestimmte Sozialformationen. Fraglich ist, ob die Distinktionsbemühungen bürgerlicher oder aristokratischer Sozialformationen sich tatsächlich in einem Maße auf das Feld der Kochkunst auswirkten, dass es zur

Ausprägung spezifischer Kochstile kam. Dem steht die Beobachtung entgegen, dass beispielsweise im höfischen Alltag, d.h. abseits repräsentativer Anlässe, durchaus auch in dem reduzierten Maßstab dessen gespeist wurde, den man mit der sogenannten bürgerlichen Küche assoziierte. Umgekehrt konnten finanziell gut gestellte Bürger, wenn sie ein entsprechend hochklassiges Etablissement aufsuchten oder auf die Angebote des Traiteurwesens zurückgriffen, auf einem Niveau speisen, das zu bedienen viele Herrschaftsküchen nicht immer selbstverständlich imstande gewesen wären. Deshalb empfiehlt sich für die ernährungshistorische Forschung die Verwendung der Begriffe ‚gehobene‘ und ‚exquisite Küche‘. Exquisite Küche ist zunächst einmal als eine in aller Regel für feierliche und repräsentative Anlässe vorgesehene Küche zu charakterisieren. Dass die exquisite Küche vor allem auf festliche Kontexte abzielte, ergibt sich nicht nur aus der eher trivialen Feststellung, dass es den feierlichen Anlass durch kulinarische Wertsteigerung hervorzuheben galt, sondern auch aus der kulinarischen Eigenlogik. Denn, wenn kulinarische Güte eine große Anzahl von Gängen und überdies komplexe und aufwendig gestaltete Gerichte vorsah, liegt es nahe, von einem Setting auszugehen, innerhalb dessen die Essenden auch entsprechend Zeit und Muse mitbrachten, um die exquisite Mahlzeit wertschätzen zu können. Schon allein deshalb war eine exquisite Küche kaum alltagstauglich. Dementsprechend waren Veranstaltungen wie Bälle, Empfänge, Bankette, Vermählungs- und Jubiläumsfeiern oder feierliche Zusammenkünfte im privaten Kreis sicherlich der bevorzugte Ort, um exquisit zu speisen. Von der gehobenen Küche unterschied sich die exquisite Küche nicht notwendig durch die exklusive Zuordnung zu einer bestimmten Sozialformation, sondern durch kulinarisch definierte Niveauabstufungen. Die entscheidenden Indikatoren kulinarischer Stratifikation waren zeitgenössisch die Anzahl der Gänge, die Komplexität von Zubereitungsverfahren und der dekorative Aufwand bei der Herstellung der Speisen.

Quellen- und Literaturverzeichnis

Publizierte Quellen

- Adressbuch für Dresden und seine Vororte 1887, Dresden o.J.
Adressbuch für Dresden und seine Vororte 1901, o.J.
Adressbuch für Dresden und seine Vororte 1909, o.J.
Adressbuch für Dresden und seine Vororte 1911, o.J.
„Adressen-Tafel veget. Speisehäuser, Pensionen u. Naturheilanstalten mit veget. Diät“, in:
VEGETARISCHE WARTE, Jg. XXXIV, 1901, S. 23
„Aesthetik in der Küche“, in: KOCHKUNST, Jg. XI, 1909, S. 26
ALBRECHT, Hedwig: Neues Bürgerliches Kochbuch, Dresden 1898
Allgemeines Obersächsisches Koch- und Speisebuch: in welchem gelehrt wird, wie man
täglich vom ersten Januar bis zum letzten December mehrere Gerichte, als: Suppen,
Fleisch, Gemüse, Braten, Fische, Saucen, Gebackenes, Eingemachtes und dergleichen
auf vielerlei Art bereiten kann, Leipzig 1794
„Am Hohentwiel“, in: KOCHKUNST, Jg. VIII, 1906, S. 236–240
„Arzt und Koch“, in: KOCHKUNST, Jg. XI, 1909, S. 93–94
„Ausstellung für Deutsche Kochkunst in Dresden“, in: KÜCHE, Jg. XXVIII, 1909, S. 26–28
u. 61
„Ausstellungs-Medaillen-Schwindel“, in: HÖFISCHE KÜCHE, Jg. V, 1909, S. 159
„Ausstellungsvorschriften“, in: KÜCHE, Jg. XXIV, 1905, S. 7
„Abrechnung der Sterbequote“, in: KÜCHE, Jg. XX, 1901, S. 100
„Ball-Arrangements“, in: KOCHKUNST, Jg. III, 1901, S. 25
BALTZER, Eduard: Die natürliche Lebensweise, Bd. IV: Vegetarianismus in der Bibel,
Nordhausen 1872
BALTZER, Eduard: Ideen zur socialen Reform, Nordhausen 1873
BALTZER, Eduard: Vegetarisches Kochbuch für Freunde der natürlichen Lebensweise,
neu bearb. von Karl Lentze, 16. verbesserte und vermehrte Aufl. Leipzig 1908
BAUMANN, Johann Friedrich: Der Dresdener Koch, oder: die vereinigte teutsche, fran-
zösische und englische Koch- und Backkunst, 3. Aufl., Leipzig 1831
BAUMANN, Friedrich Tuiskon/EIBEN, Georg: Kunstregeln in Zusammenstellung von
Mahlzeiten. Stellung der Weine bei Tafel, in: Blüher, Paul (Hrsg.): Meisterwerk der
Speisen und Getränke, Leipzig 1901, S. 59–74
BENKER, Gertrud: Die Küche – Vom offenen Feuer zur Anbauküchen, in: Zischka, Ulrike/
Ottomeyer, Hans/Bäumler, Susanne/Münchner Stadtmuseum (Hrsg.): Die anstän-
dige Lust. Von Esskultur und Tafelsitten, München 1993, S. 460–463
„Bedauerliche Thatsachen“, in: KÜCHE, Jg. XX, 1901, S. 209
„Bekanntmachung“, in: KÜCHE, Jg. XXVIII, 1909, S. 164
„Bekanntmachungen der Köche-Innung“ zu Dresden, in: KÜCHE, Jg. XXVI, 1907, S. 153
„Berliner Soupers“, in: KOCHKUNST, Jg. VII, 1910, S. 63
„Berühmte gastronomische Schriftsteller des 19. Jahrhunderts“, in: KOCHKUNST, Jg. VI,
1904, S. 383

- BIEDERT, Ph./LANGERMANN, E.: Diätetik und Kochbuch für Magen- und Darmkranke, Stuttgart 1895
- BILZ, Friedrich Eduard: Bilz' Gesundheitskochbuch. Ein Leitfaden zur Herstellung gesunder Speisen; mit besonderer Berücksichtigung der vegetarischen Kost, hrsg. und mit einem Anhang versehen von Helfricht, Jürgen/Krickau, Wilfried, Teil-Nachdr. der Ausgabe Leipzig 1910, Dresden 1999
- BLÜHER, Paul Martin (Hrsg.): Meisterwerk der Speisen und Getränke. Französisch-Deutsch-Englisch, 3. verbesserte Aufl., Leipzig 1901
- BLUMENRÖDER, Gustav [Pseud.: Antonius Anthus]: Vorlesungen über Eß-Kunst, Leipzig 1838
- BRILLAT-SAVARIN, Physiologie des Geschmacks oder physiologischen Anleitung zum Studium der Tafelgenüsse, Übers. u. Anm. v. Carl Vogt, 5. Aufl. 1888
- BRUNFAUT, Gustav: Handbuch der modernen Kochkunst. Nach eigenen Erfahrungen und unter Benutzung der besten deutschen und französischen Quellen zusammengestellt. 2. Aufl., Selbstverlag 1900
- „Chemie und Kochkunst“, in: KOCHKUNST, Jg. VIII, 1906, S. 164
- „Cotelettes von Wild“, in: KÜCHE, Jg. XIX, 1900, S. 362
- „Das Bankett der Feinschmecker-Liga“, in: HÖFISCHE KÜCHE, Jg. VIII, 1912, S. 182–183
- „Das Fleisch“, in: KOCHKUNST, Jg. I, 1899, S. 145–146 u. 161–162
- „Das Konservieren von Ragouts“, in: KOCHKUNST, Jg. IV, 1902, S. 227
- „Das Konservieren in Dunst“, in: KOCHKUNST, Jg. II, 1900, S. 203–206
- „Das Lehrstellenwesen“, in: KÜCHE, Jg. XXXI, 1912, S. 515
- „Das neue Verbandsstatut“, in: KÜCHE, Jg. XXI, 1902, S. 81
- DAVIDIS, Henriette: Deutsches Kochbuch für alle Stände: oder gründliche Anleitung alle Arten Speisen u. Backwerk auf die wohlfeilste u. schmackhafteste Art zuzubereiten; ein unentbehrliches Handbuch für angehende Hausmütter, Haushälterinnen und Köchinnen, hrsg. v. Sophie Wilhelmine Scheibler, 17. Aufl., Leipzig/Berlin 1865
- „Das Verbandsfest in Dresden“, in: KÜCHE, Jg. XXVIII, 1909, S. 397–399
- „Das Stearin in der Küche“, in: KOCHKUNST, Jg. II, 1900, S. 3–5 und 19–20
- „Definition der Feinschmeckerei“, in: KOCHKUNST, Jg. I, 1899, S. 78
- „Der Delegiertentag 1902“, in: KÜCHE, Jg. XXI, 1902, S. 180
- „Der Delikatessenhändler“, in: HÖFISCHE KÜCHE, Jg. VIII, 1912, S. 51
- „Der Februar und seine Gaben“, in: HÖFISCHE KÜCHE, Jg. VI, 1910, S. 85
- „Der Kaiser und die Gastronomie“, in: HÖFISCHE KÜCHE, Jg. IV, 1908, S. 213
- „Der Nährwert unserer Speisen“, in: KÜCHE, Jg. XIX, 1900, S. 53
- „Der Niedergang unserer Herrschaftlichen Küche“, in: HÖFISCHE KÜCHE, Jg. VIII, 1912, S. 179f.
- „Der Vegetarier an der Tafel“, in: KOCHKUNST, Jg. X, 1908, S. 220
- „Der Verband Deutscher Köche und seine Einrichtungen“, in: KÜCHE, Jg. XXI, 1902, S. 390
- „Der Versuch einer internationalen Ausstellung über Vegetarismus“, in: VEGETARIERBOTE, Jg. III, 1912, S. 22
- „Deutsche Ausstellung für Nahrungsmittel und Kochkunst“, in: KÜCHE, Jg. XIX, 1900, S. 245
- „Diätetische Küche – Weiberküche?“, in: KOCHKUNST, Jg. XII, 1910, S. 152
- „Die Affaire Brunfaut“, in: HÖFISCHE KÜCHE, Jg. VIII, 1912, S. 208–211

- „Die Arbeitseinteilung in einer grossen Hotelküche“, in: KOCHKUNST, Jg. V, 1903, S. 81–88
- „Die aseptische Ernährung“, in: KOCHKUNST, Jg. VII, 1905, S. 6
- „Die Behandlung des gefrorenen Fleisches“, in: HÖFISCHE KÜCHE, Jg. VIII, 1912, S. 108–109
- „Die Bundesratsverordnung“, in: KÜCHE, Jg. XXI, 1902, S. 189–92
- „Die Carlton-Restaurants“, in: KOCHKUNST, Jg. IX, 1907, S. 25–28
- „Die Entwicklung der gebräuchlichsten Nahrungs- und Genussmittel“, in: KÜCHE, Jg. XIX, 1900, S. 32–33
- „Die Entwickelung der Kochkunst“, in: HÖFISCHE KÜCHE, Jg. VIII, 1911, S. 1–3
- „Die Etymologie und Bedeutung unserer Kunstausdrücke. Vortrag im Verein Dresdner Köche“, in: KÜCHE, Jg. XXIV, 1905, S. 65 u. 98
- „Die Fachfortbildungsschule des Intern. Kochkunst-Vereins zu Leipzig“, in: KÜCHE, Jg. XII, 1893, S. 114
- „Die Fach-Fortbildungsschule zu Leipzig“, in: KÜCHE, Jg. XII, 1893, S. 14
- „Die feine Kochkunst und die Krankenküche“, in: KOCHKUNST, Jg. XII, 1910, S. 71–72
- „Die feine Kochkunst macht Gesunde krank?“, in: KOCHKUNST, Jg. XI, 1909, S. 305
- „Die Folgen der Zentralisation des Verbandes“, in: KÜCHE, Jg. XXXI, 1912, S. 518
- „Die Gefahren des Fleischgenusses“, in: HÖFISCHE KÜCHE, Jg. VIII, 1912, S. 110–111
- „Die Gans“, in: KOCHKUNST, Jg. II, 1900, S. 344
- „Die kalte Küche“, in: KOCHKUNST, Jg. IX, 1907, S. 65–68
- „Die Kochkunst als physiologische Notwendigkeit“, in: KOCHKUNST, Jg. VII, 1905, S. 205–207
- „Die Kochkunst-Ausstellung in Frankfurt a. M. 1905“, in: KÜCHE, Jg. XXIV, 1905, S. 395–400
- „Die Köche und die Magenfrage“, in: KÜCHE, Jg. XXIV, 1905, S. 45
- „Die moderne internationale Kochkunst in Deutschland“, in: KOCHKUNST, Jg. XII, 1910, S. 121–128
- „Die neue Etappe in der Kochkunst“, in: KOCHKUNST, Jg. VII, 1905, S. 257–259
- „Die noble Frankfurterin“, in: KÜCHE, Jg. XIX, 1900, S. 266
- „Die österreichische Herrschaftsküche“, in ebd., Jg. V, 1903, S. 10–11
- „Die Organisation der Köche“, in: KÜCHE, Jg. XII, 1893, S. 74 u. 225
- „Die provencalische Küche“, in: KOCHKUNST, Jg. II, 1900, S. 213–215
- „Die Rechtschreibung auf den Tafelkarten“, in: KOCHKUNST, Jg. IV, 1902, S. 97–98
- „Die Reform der Kochkunst“, in: KOCHKUNST, Jg. VI, 1904, S. 1–4
- „Die Restaurationsküche“, in: KOCHKUNST, Jg. III, 1901, S. 257–260
- „Die Rettung der französischen Küche“, in: KÜCHE, Jg. XXXI, 1912, S. 518–519
- „Die Schlachthöfe in Chikago“, in: KOCHKUNST, Jg. IV, 1902, S. 254
- „Die Sprache unserer Speisekarten“, in: KOCHKUNST, Jg. V, 1903, S. 322–323
- „Die Sterbekasse“, in: KÜCHE, Jg. XIX, 1900, S. 195–196
- „Die Tomate auf der Tafel“, in: KOCHKUNST, Jg. XI, 1909, S. 243–245
- „Die Verfälschung der Gewürze“, in: KOCHKUNST, Jg. VIII, 1906, S. 29–31
- DUBOIS, Urbain/BERNARD, Émile: La cuisine classique. Etudes pratiques, raisonnées et démonstratives de l'école française appliquée au service à la russe, Paris 1856
- „Ein Beitrag zur Lehre der deutschen Kochkunst“, in: HÖFISCHE KÜCHE, Jg. VIII, 1912, S. 170–176

- „Ein Berliner Diner“, in: HÖFISCHE KÜCHE, Jg. VIII, S. 75–78
- „Ein Blick in eine Konservenküche“, in: KOCHKUNST, Jg. II, 1900, S. 139–143
- „Eine edle Kunst“, in: KOCHKUNST, Jg. X, 1908, S. 124 f.
- „Einfaches Abendessen“, in: HÖFISCHE KÜCHE, Jg. VIII, 1912, S. 118
- „Eine Unterredung mit Aug. Escoffier“, in: KOCHKUNST, Jg. VII 1905, S. 164–169
- „Ein Gang durch die Frankfurter Kochkunstausstellung“, in: KOCHKUNST, Jg. VII, 1905, S. 289–292
- „Ein gastronomisches Museum“, in: KOCHKUNST, Jg. XI, 1909, S. 56–59
- „Einiges über die ‚Philosophie des Kochens‘“, in: KÜCHE, Jg. XII, 1893, S. 157
- „Einiges über Stellenwechsel und Kontraktbruch“, in: KÜCHE, Jg. XIX, 1900, S. 251
- „Ein Sieg der Pflanzenkostesser über die Fleischkostesser“, in: KÜCHE, Jg. XII, 1893, S. 194–195
- „Ein Unglücksmorgen in der Küche“, in: KOCHKUNST, Jg. IV, 1902, S. 159
- „Einiges über das moderne Dekor in der Pâtisserie“, in: KOCHKUNST, Jg. X, 1908, S. 361
- „Eisenhaltige Nahrungsmittel“, in: HÖFISCHE KÜCHE, Jg. VI, 1909, S. 31
- „Entdeckung von Nahrungsmittelverfälschungen durch das Mikroskop“, in: KOCHKUNST, Jg. XII, 1910, S. 249
- „Entfettungskuren ohne Unterbrechung der Berufsarbeit durch vegetarische Diät“, in: KÜCHE, Jg. XXVIII, 1909, S. 560–561
- „Er geht zum Kadi“, in: KÜCHE, Jg. XXI, 1902, S. 136
- ESCOFFIER, Auguste: Kochkunstführer. Ein Hand- und Nachschlagebuch der modernen französischen Küche und der feinen internationalen Küche, 3. Aufl., Frankfurt 1910
- ESCOFFIER, Auguste: Le livre des menus. Complément indispensable du Guide Culinaire, Paris 1912
- „Escoffier's Kochkunst-Führer, das neue Kochbuch der feinen Küche“, in: KOCHKUNST, Jg. VI, 1904, S. 229–230
- „Escoffiers Kochkunstführer in zweiter Auflage“, in: KOCHKUNST, Jg. IX, 1907, S. 32
- „Etwas über die österreichische und ungarische Küche“, in: KOCHKUNST, Jg. XII, 1910, S. 92
- „Fachschule der Köche-Innung zu Dresden“, in: HÖFISCHE KÜCHE, Jg. IV, 1907, S. 175
- „Fälschung von holländischen Kakao und Schokolade“, in: HÖFISCHE KÜCHE, Jg. VIII, 1912, S. 108–109
- FERRARIO, Georg Otto: Deutsches Kochbuch für die feine und bürgerliche Küche, Dresden 1896
- „Fertige kulinarische Präparate“, in: KOCHKUNST IX. Jg., 1907, S. 126
- „Fortbildungsschule“, in: Meyers Großes Konversations-Lexikon, Bd. VI, Leipzig 1906, S. 791–793
- „Fischkonserven“, in: KOCHKUNST, Jg. II, 1900, S. 355–358
- „Frankfurt und Berlin“, in: KÜCHE, Jg. XX, 1901, S. 307
- „Frankfurter Statuten-Aenderung“, in: KÜCHE, Jg. XXI, 1902, S. 174
- „Fremdländische Köche in Deutschland“, in: KÜCHE, Jg. XII, 1893, S. 93–94
- „Gebräuchliche Surrogate in der modernen Küche“, in: HÖFISCHE KÜCHE, Jg. VII, 1911, S. 192–193
- „Gegen die Bakterienfurcht“, in: HÖFISCHE KÜCHE, Jg. VI., 1910, S. 164–165
- „Gemüse in Salzwasser konserviert“, in: KOCHKUNST, Jg. VI, 1904, S. 159
- „Germanisierungswut“, in: KÜCHE, Jg. XXI, 1902, S. 375

- GERMER, Bernhard: Die Fortbildungs- und Fachschulen in den größeren Orten Deutschlands. Unter Mitwirkung von Vertretern des gewerblichen Schulwesens, Leipzig 1904
- „Geschäftsverkehr der Restaurateure mit Vereinen“, in: KÜCHE, Jg. XX, 1901, S. 51
- Gesetz- und Ordnungsblatt für das Königreich Sachsen, Verordnung Nr. 18, 1858, S. 11
- „Gesetz, betreffend die Abänderung der Gewerbeordnung“, Art. 1, § 97 u. 97a, in: Deutsches Reichsgesetzblatt, Band 1881, Nr. 19, S. 233
- „Gesetz, betreffend die Abänderung der Gewerbeordnung“, Art. 1, § 100, in: Deutsches Reichsgesetzblatt, Band 1897, Nr. 37, S. 677
- „Getrennt marschieren, vereint schlagen!“, in: KÜCHE, Jg. XXIV, 1905, S. 416
- GOUFFÉ, Jules: Die feine Küche. Vollständiges Lehr- und Handbuch der Kochkunst, Küchenbäckerei und Einmachekunst in ihrem ganzen Umfange, Bd. I, 2. Aufl., Leipzig 1881–1883
- „Gourmand, Gourmet, Gastrosoph“, in: KOCHUNST, Jg. I, 1899, S. 277
- „Gründungsprotokoll“, in: KÜCHE, Jg. XX, 1901, S. 322
- HAERTL, Wilhelm: Großes Restaurationskochbuch. Ein Hand- und Nachschlagebuch der modernen Restaurationsküche hervorgegangen aus einem Preisausschreiben des Internationalen Verbandes der Köche, Frankfurt a. M. 1905
- HAHN, Theodor: Das Paradies der Gesundheit, das verlorene und das wiedergewonnene, Köthen 1879
- HAMPEL, Friedrich: Der Saucier. Eine Anleitung zur Bereitung von Saucen und einschlägigen Artikeln für Herrschafts-, Hotel- und bürgerliche Küche sowie für Kochinstitute, Wien 1897
- HARTMANN, Otto: Lehr- und Nachschlagebuch für das gastwirtschaftliche Gewerbe zum Gebrauch in den Fachschulen, zum Selbstunterricht für Gehilfen sowie als Nachschlagebuch für Wirte, Dresden 1902
- „Hausmannskost und Hotelküche“ KOCHKUNST, Jg. IX, 1907, S. 31–32
- HERING, Richard/HEITZ, J. M.: Lexikon der Küche, 2. umgearb. und verb. Aufl., Wien 1909
- „Hotelküche und Restaurationsküche“, in: KOCHKUNST, Jg. IX, 1907, S. 15–16
- HUFELAND, Christoph Wilhelm Friedrich: Die Kunst das menschliche Leben zu verlängern, Jena 1797
- „Internationale Kochkunst-Ausstellung Wien 1906“, in: KOCHKUNST, Jg. VIII, 1906, S. 33–37
- „Internationaler Vegetariertag“, in: VEGETARISCHE WARTE, Jg. XLI, 1908, S. 214–215
- „Italienische Küche. Plauderei von Franz Koppel in Florenz“, in: KOCHKUNST, Jg. II, 1900, S. 229–232
- „Italienische Küche“, in: KÜCHE, Jg. XXIV, 1905, S. 198
- JASKOWSKI, Friedrich: Philosophie des Vegetarismus, Berlin 1912
- „Kadavermehl und Gummiarabicum als Fleischextrakt“, in: KOCHKUNST, Jg. III, 1901, S. 341–343
- „Kartellnachrichten“, in: KÜCHE, Jg. XXVII, 1905, S. 30
- „Kochkunst und ärztliche Kunst. Der Geschmack von Wissenschaft und Kunst“, in: KOCHKUNST, Jg. IX, 1907, S. 325–327
- „Kochkunst und Heilkunst“, in: HÖFISCHE KÜCHE, Jg. VIII, 1912, S. 235–236

- „Kochkunstausstellung Dresden“, in: KÜCHE, Jg. XXVIII, 1909, S. 18
- „Kochkunst-Ausstellung Dresden“, in: HÖFISCHE KÜCHE, Jg. V, 1909, S. 78–79 u. 86–87
- „Kochkunstausstellung zu Dresden 1901. Aufruf“, in: KÜCHE, Jg. XIX, 1900, S. 267
- „Köche-Innung Leipzig“, in: KÜCHE, Jg. XX, 1901, S. 322
- „Kollegen, werbt für den Verband“, in: KÜCHE, Jg. XX, 1900, S. 334
- „Konservierung von Obst durch Kälte“, in: KOCHKUNST, Jg. IV, 1902, S. 301–302
- „Krankengeldzuschusskasse“, in: KÜCHE, Jg. XXXI, 1912, S. 1
- „Krankenkost“, in: KOCHKUNST, Jg. VIII, 1906, S. 193–196
- „Künstler“, in: KÜCHE, Jg. XX, 1901, S. 389
- „Kurgemäss“, in: KOCHKUNST, Jg. IV, 1902, S. 132–133
- LAHMANN, Heinrich: Die diätetische Blutentmischung (Dysämie) als Grundursache der Krankheiten. Ein Beitrag zur Lehre von der Krankheitsanlage und Krankheitsverhütung, Nachdr. der 15. Aufl., Buschhoven, 1987
- „Lehrlingsfrage“, in: KÜCHE, Jg. XXXI, 1912, S. 282
- „Lehrlingsprüfung“, in: KÜCHE, Jg. XXI, 1902, S. 143
- „Lehrlingswesen“, in: KÜCHE, Jg. XXVIII, 1909, S. 179
- LICHTENFELD, Alfred: Die Geschichte der Ernährung, Berlin 1913
- „Literatur. Kochkunst und Heilkunst“, in: KOCHKUNST, Jg. VIII, 1906, S. 352
- LÖSSNITZER, Ernst: Festschrift zur Fünfundzwanzig-Jahrfeier der Köche-Innung zu Dresden 1901–1926, o.O.u.J
- LÖSSNITZER, Ernst: Verdeutschungswörterbuch der Fachsprache der Kochkunst und Küche enthaltend: die Verdeutschungen der Namen von Speisen, Nahrungsmitteln, Gebrauchs-Gegenständen und sonstigen fremdländischen Ausdrücken, soweit dieselben in der deutschen Küche vorkommen und benutzt werden, Berlin 1903
- LÖSSNITZER, Ernst: Großes Deutsches Kochbuch für die feine und gute bürgerliche Küche, Dresden 1905
- „Lössnitzer's Verdeutschungswörterbuch“, in: KOCHKUNST, Jg. V, 1903, S. 320
- LORENZ, Paul (Hrsg.): Führer zur gesundheitlichen Lebensreform, Freiburg o.J. (1914)
- LUX, Joseph August: Die moderne Wohnung und ihre Ausstattung, Wien 1905
- MALORTIE, Ernst v.: Das Menu. Eine kulinarische Studie, 1. Aufl., Hannover 1878
- MALORTIE, Ernst v.: Das Menu, Bd. I/II, 3. Aufl., Hannover 1888
- MAYER, Julius Robert: Die organische Bewegung in ihrem Zusammenhange mit dem Stoffwechsel, Heilbronn 1845
- „Moderne Kochkunst“, in: KOCHKUNST, Jg. VII, 1905, S. 293–294
- „Moderne Privatküchen“, in: KÜCHE, Jg. XXVI, 1907, S. 111–113
- MOLESCHOTT, Jakob: Die Physiologie der Nahrungsmittel. Ein Handbuch der Diätetik. Friedrich Tiedemann's Lehre „von dem Nahrungsbedürfnis, dem Nahrungsbetrieb und den Nahrungsmitteln des Menschen“, nach dem heutigen Standpunkte der physiologischen Chemie völlig umgearbeitet, Darmstadt 1850
- „Nationalsuppen“, in: KOCHKUNST, Jg. VI, 1904, S. 53–54
- „Natur und Kunst in der Küche“, in: KÜCHE, Jg. XXVI, 1907, S. 146
- „Neue Wege in der Kochkunst“, in: HÖFISCHE KÜCHE, Jg. VII, 1910, S. 21–23 u. 42–43
- „Nochmals die geplante Unterstützungskasse gegen Stellenlosigkeit“, in: KÜCHE, Jg. XXI, S. 139
- „Offener Brief. An den deutschen Vegetarier Bund!“, in: VEGETARIER-BOTE, Jg. III, 1912, S. 50

- Offizieller Katalog der Ausstellung für Deutsche Kochkunst und verwandte Gewerbe –
Dresden vom 9.–14. Januar 1909, Dresden 1909
- „Offizielle Prämiierungsliste“, in: KÜCHE, Jg. XXVI, 1907, S. 426
- PAQUET, Alfons: Das Ausstellungsproblem in der Volkswirtschaft, Jena 1908
- „Petition“, in: KÜCHE, Jg. XX, 1901, S. 184
- „Professor v. Noorden über den Vegetarismus“, in: KOCHKUNST, Jg. XI, 1909, S. 142–143
- RADEMANN, Otto: Wie nährt sich der Arbeiter?, 2. Aufl., Frankfurt a. M. 1890
- „Resolution“, in: KÜCHE, Jg. XXXI, 1912, S. 119
- „Rheinische Küche und rheinische Küchenspezialitäten“, in: KOCHKUNST, Jg. IV, 1902,
S. 189–192
- „Richard Gollmer“, in: HÖFISCHE KÜCHE, Jg. VII, 1910, S. 31
- ROTTENHÖFER, Johann: Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der
feinen Kochkunst mit besonderer Berücksichtigung der herrschaftlichen und bür-
gerlichen Küche, 5. Aufl., München 1882
- ROTTENHÖFER, Johann: Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der
feinern Kochkunst mit besonderer Berücksichtigung der herrschaftlichen und bür-
gerlichen, 9. Aufl., München 1903
- RUBNER, Max: Die Vertretungswerte der hauptsächlichsten organischen Nahrungs-
stoffe im Thierkörper, in: Zeitschrift für Biologie, Jg. XIX, 1883, S. 377
- RUBNER, Max: Nahrungsmittel- und Ernährungskunde, 2. vermehrte Aufl., Stuttgart
1904
- RUBNER, Max: Volksernährungsfragen, Leipzig 1908
- RUBNER, Max: Über moderne Ernährungsformen, München und Berlin 1914
- RUMOHR, Carl Friedrich v. [Pseud.: Josef König]: Geist der Kochkunst, Stuttgart und
Tübingen, 1822
- RUMOHR, Carl Friedrich v.: Geist der Kochkunst, Frankfurt a. M./Leipzig 1998
- „Sachgemäße Menüzusammenstellung“, in: KOCHKUNST, Jg. X, 1908, S. 153 ff, 169 ff,
187 ff, 197 ff.
- „Salizylsäure in Früchten“, in: KOCHKUNST, Jg. VII, 1905, S. 43 u. 48
- „Schlusswort zum Modellmenu des Herrn Eugen Brunfaut“, in: HÖFISCHE KÜCHE, Jg.
VIII, 1912, S. 225–229
- SCHUBERT, Alfred: Bau der Eiskeller, Eishäuser, Lagerkeller und Eisschränke sowie der
Anlage von Kühlräumen nebst Eis- und Kühlmaschinen für Brauereien, Molkereien,
Schlächtereien, Eisfabriken etc., 6. Aufl., Neudamm 1903
- „Seltsame Fleischkost“, in: HÖFISCHE KÜCHE, Jg. VI, 1910, S. 194
- „Service à la française et à la russe“, in: MONTAGNÉ, Prosper: Larousse Gastronomique,
Paris 1938, S. 985–986
- „Sitzungsbericht 3. März 1900“, in: KÜCHE, Jg. XIX, 1900, S. 100
- „Sitzungsbericht 16. März 1900“, in: KÜCHE, Jg. XIX, 1900, S. 130
- „Sitzungsbericht 9. Mai 1900“, in: KÜCHE, Jg. XIX, 1900, S. 194
- „Sitzungsbericht 4. Juli 1900“, in: KÜCHE, Jg. XIX, 1900, S. 250
- „Sitzungsbericht 17. Oktober 1900“, in: KÜCHE, Jg. XIX, 1900, S. 426
- „Sitzungsbericht 7. November 1900“, in: KÜCHE, Jg. XIX, 1900, S. 446
- „Sitzungsbericht 3. April 1901“, in: KÜCHE, Jg. XX, 1901, S. 169
- „Sitzungsbericht 5. Juni 1901“, in: KÜCHE, Jg. XX, 1901, S. 276
- „Sitzungsbericht 7. August 1901“, in: KÜCHE, Jg. XX, 1901, S. 360

- „Sitzungsbericht 16. Januar 1905“, in: KÜCHE, Jg. XXIV, 1905, S. 31
- „Sitzungsbericht 1. März 1905“, in: KÜCHE, Jg. XXIV, 1905, S. 123
- „Sitzungsbericht 3. Mai 1905“, in: KÜCHE, Jg. XXIV, 1905, S. 202
- „Sitzungsbericht vom 2. August 1905“, in: KÜCHE, Jg. XXIV, 1905, S. 370
- „Sitzungsbericht 1. November 1905“, in: KÜCHE, Jg. XXIV, 1905, S. 465
- „Sitzungsbericht 5. Dezember 1906“, in: KÜCHE, Jg. XXVI, 1907, S. 9
- „Sitzungsbericht 7. August 1907“, in: KÜCHE, Jg. XXVI, 1907, S. 366
- „Sitzungsbericht 2. Oktober 1907“, in: KÜCHE, Jg. XXVI, 1907, S. 439
- „Sitzungsbericht 30. Oktober 1907“, in: KÜCHE, Jg. XXVI, 1907, S. 454
- „Sitzungsbericht 6. November 1907“, in: KÜCHE, Jg. XXVI, 1907, S. 502
- „Sitzungsbericht 20. Oktober 1909“, in: KÜCHE, Jg. XXVIII, 1909, S. 494
- „Sitzungsbericht 3. Januar 1912“, in: KÜCHE, Jg. XXXI, 1912, S. 75
- „Sitzungsbericht Köche-Innung zu Dresden 12. Dezember 1901“, in: KÜCHE, Jg. XXI, 1902, S. 9
- „Sitzungsbericht der Köche-Innung zu Dresden, 9. Juli 1907“, in: KÜCHE, Jg. XXVI, 1907, S. 295
- „Sitzungsbericht der Köche-Innung zu Dresden, 12. Oktober 1909“, in: KÜCHE, Jg. XXVIII, S. 465
- „Sparsamkeit, Ordnung, Reinlichkeit, Geschick“, in: KOCHKUNST, Jg. II, 1900, S. 354–356
- „Speisen und Essen“, in: KOCHKUNST, Jg. XI, 1909, S. 62 f.
- „Stadtküchen“, in: KOCHKUNST, Jg. VII, 1905, S. 361
- STARKER, Elise: Hygieinisches Kochbuch zum Gebrauch für ehemalige Curgäste von Dr. Lahmanns Sanatorium auf Weißer Hirsch bei Dresden, 4. Aufl., Dresden 1896
- „Stellenvermittlung“, in: KÜCHE, Jg. XIX, 1900, S. 42
- „Stellenvermittlung“, in: KÜCHE, Jg. XXVI, 1907, S. 266
- STERNBERG, Wilhelm: Kochkunst und Heilkunst. Die Physiologie der Kochkunst. Vorträge, gehalten auf der Großen und Allgemeinen, unter dem hohen Protektorate Ihrer Königl. Hoheit der Frau Prinzessin Adolf zu Schaumburg-Lippe, Prinzessin von Preußen, stehenden Kochkunst-Ausstellung, Leipzig 1906
- STRUVE, Gustav: Pflanzenkost. Die Grundlage einer neuen Weltanschauung, Stuttgart 1869
- „Tischlein deck' dich. Ein Blick in den Betrieb einer modernen Stadtküche“, in: HÖFISCHE KÜCHE, Jg. VII, 1911, S. 134–135
- „Trüffeln“, in: KÜCHE, Jg. XIX, 1900, S. 110–111
- „Über die Einteilung der Mahlzeiten“, in: KOCHKUNST, Jg. XI, 1909, S. 233
- „Ueber Saucen“, in: KOCHKUNST, Jg. I, 1899, S. 97–98
- „Ungarischer Gulyás“, in: KOCHKUNST, Jg. II, 1900, S. 183–184
- „Unlauterer Wettbewerb des Frankfurter Verbands“, in: KÜCHE, Jg. XX, 1901, S. 267–268
- „Unsere Speisezettel“, in: KÜCHE, Jg. XIX, 1900, S. 112
- „Unsere Sterbekasse“, in: KÜCHE, Jg. XIX, 1900, S. 196
- „Urbain Dubois und Emile Bernard“, in: KOCHKUNST, Jg. VI, 1904, S. 376–379
- VAERST, Friedrich Christian Eugen von: Gastrosophie oder die Lehre von den Freuden der Tafel, 2 Bde., Leipzig 1851
- „Vegetarische Diät“, in: KOCHKUNST, Jg. VIII, 1906, S. 225–226
- „Vegetarismus und vegetarische Diät“, in: KOCHKUNST, Jg. XI, 1909, S. 109–110

- „Verband Deutscher Köche“, in: KÜCHE, Jg. XIX, 1900, S. 202
- „Verband Deutscher Köche“, in: KÜCHE, Jg. XX, 1901, S. 304
- „Verband Deutscher Köche“, in: KÜCHE, Jg. XXVI, 1907, S. 31
- „Verbandskalender“, in: KÜCHE, Jg. XX, 1901, S. 216
- „Verein oder Innung?“, in: KÜCHE, Jg. XX, 1901, S. 227
- „Vereinsleben“, in: VEGETARISCHE WARTE, Jg. XXXIII, 1900, S. 86–89
- „Vereinsleben“, in: VEGETARISCHE WARTE, Jg. XXXVI, 1903, S. 548–549
- „Verhältnis von Preis und Nährwert der Nahrungsmittel“, in: KOCHKUNST, Jg. VIII, 1906, S. 354–355
- „Verkehr mit Nahrungsmitteln in Gasthäusern“, in: HÖFISCHE KÜCHE, Jg. VI, 1910, S. 193–194
- „Vermischtes“, in: HÖFISCHE KÜCHE, Jg. VI, 1910, S. 138
- VIRCHOW, Rudolf: Die Volkskrankheiten, in: Medicinische Reform Nr. LI, 1849, S. 269 f.
- VIRCHOW, Rudolf: Ueber Nahrungs- und Genussmittel, Berlin 1868
- VOIT, Carl: Physiologie des allgemeinen Stoffwechsels und der Ernährung, in Handbuch der Physiologie, hrsg. v. L. Hermann, Bd. I, Leipzig 1881
- VOIT, Ueber die Kost in öffentlichen Anstalten, in: Zeitschrift für Biologie Bd. XI, 1876, S. 1–59
- „Vom Preisausschreiben der Firma Maggi G. m. b. H. in Berlin“, in: KOCHKUNST, Jg. I, 1899, S. 86–89 u. 122–124
- „Vorbereitungen zu einem Hofball“, in: KÜCHE, Jg. XXIV, 1905, S. 2–3
- WALCHA, Franz, Der praktische Koch oder vollständige faßliche Anleitung, alle Arten von Speisen nach französischem, deutschem und englischem Geschmacke zu bereiten, Dresden 1819
- „Was will das Nationale Kartell?“, in: KÜCHE, Jg. XXVII, 1905, S. 5 u. 17
- „Wie kann der Besuch der Vereinsversammlungen und das Interesse am Vereinsleben gehoben werden?“, in: KÜCHE, Jg. XXVI, 1907, S. 8
- „Wie soll eine moderne Küche für den Großbetrieb in praktischer und hygienischer Beziehung gebaut und eingerichtet sein?“, in: KOCHKUNST, Jg. IX, 1907, S. 9–14
- „Wildpret-Geschmack“, in: KÜCHE, Jg. XX, 1901, S. 365
- „Zeit- und Streitfragen. Kunst!“, in: KÜCHE, Jg. XXVIII, 1909, S. 70
- „Zum Schluß des neunten Jahrgangs“, in: KOCHKUNST, Jg. IX, 1907, S. 461
- „Zur Lage“, in: KÜCHE, Jg. XXIV, 1905, S. 373–374
- „Zweck und Nutzen des Verbandes deutscher Köche“, in: KÜCHE, Jg. XII, 1893, S. 163
- „Zwei vortreffliche Krankenspeisen mit Zucker“, in: KOCHKUNST, Jg. IV, 1902, S. 221

Archivalia

- StADD, Gewerbeakte Friedrich August Petschick: Schreiben Friedrich August Petschick an den Rat der Stadt Dresden, 26. November 1903, Bl. 5f.
- StADD, Gewerbeakte Joseph Robert Carl Eduard Rost: Zahlungsaufforderung an Carl Eduard Rost durch Gewerbeamt, 4. Mai 1900, Bl. 26–27
- StADD, Gewerbeakte Joseph Robert Carl Eduard Rost: Schreiben C. Eduard Rost an den Rat der Stadt Dresden, 13. Juni 1900, Bl. 28f.

- StADD, Gewerbeakte Johann Herales Samuel Torniamenti StADD: Schreiben J. Samuel Torniamenti an den Rat der Stadt Dresden, 3. Februar 1842, Bl. 61–63
- StADD, Gewerbeakte Johann Herales Samuel Torniamenti: Anlage zum Schreiben Johann Samuel Torniamenti an den Rat der Stadt Dresden, 3. Februar 1842, Bl. 64 f.
- StADD, Gewerbeakte Johann Herales Samuel Torniamenti: Die Kreisdirektion an den Rat der Stadt Dresden, 26. April 1842, Bl. 69 f.

Literatur

- ARMINJON, Catherine/SAULE, Béatrix (Hrsg.): *Tables royales et festins de cour en Europe 1661–1789*, Paris 2004
- ASH, Mitchell G.: Wissenschaftspopularisierung und Bürgerliche Kultur im 19. Jahrhundert, in: *Geschichte und Gesellschaft*, Jg. XXVIII, 2002, S. 322–334
- BAUMGARTNER, Judith: Ernährungsreform – Antwort auf Industrialisierung und Ernährungswandel. Ernährungsreform als Teil der Lebensreformbewegung am Beispiel der Siedlung und des Unternehmens Eden seit 1893, Frankfurt a. M. u. a. 1992
- BAUMGARTNER, Judith: Vegetarismus, in: Kerbs, Diethart/Reulecke, Jürgen (Hrsg.): *Handbuch der deutschen Reformbewegungen*, Wuppertal 1998, S. 127–140
- BARLÖSIUS, Eva: *Eißgenuß als eigenlogisches soziales Gestaltungsprinzip. Zur Soziologie des Essens und Trinkens, dargestellt am Beispiel der grande cuisine Frankreichs*, Univ.–Diss., Hannover 1988
- BARLÖSIUS, Eva: Soziale und historische Aspekte der deutschen Küche, in: *Mennell, Kultivierung des Appetits*, Frankfurt a. M. 1988, S. 423–444
- BARLÖSIUS, Eva: *Naturgemäße Lebensführung. Zur Geschichte der Lebensreform um die Jahrhundertwende*, Frankfurt a. M./New York 1997
- BARLÖSIUS, Eva: Die Propheten und ihre Gefolgschaft. Lebensläufe und sozialstrukturelle Charakterisierung, in: Buchholz, Kai (Hrsg.): *Die Lebensreform*, Bd. I, Darmstadt 2001, S. 67–69
- BARLÖSIUS, Eva: *Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung*, 2. überarbeitete und erweiterte Aufl., München 2011
- BARTA-FLIEDL, Ilsebill/GUGLER, Andreas/PARENZAN, Peter (Hrsg.): *Tafeln bei Hofe. Zur Geschichte der fürstlichen Tafelkultur*, Hamburg 1998
- BECK, Eva: Nachwort, in: Baumann, Johann Friedrich: *Der Dresdener Koch oder die vereinigte teutsche, französische und italienische Koch-, Brat- und Backkunst*, Bd. II, Neudruck der Ausgabe Dresden 1844, mit einem Nachw. von Eva Beck, Leipzig 1988
- BECKER, Karin: *Der Gourmand, der Bourgeois und der Romancier. Die französische Eßkultur in Literatur und Gesellschaft des bürgerlichen Zeitalters*, Frankfurt a. M. 2000
- BECKMANN, Uwe: *Gewerbeausstellungen in Westeuropa vor 1851. Ausstellungswesen in Frankreich, Belgien und Deutschland. Gemeinsamkeiten und Rezeption der Veranstaltungen*, Frankfurt a. M. 1991
- BERGK, Alexander: Fürstliche Tafeltradition als Geltungsbehauptung im Kaiserreich, in: Matzerath, Josef/Niering, Annemarie (Hrsg.): *Tafelkultur*, Ostfildern 2013, S. 96–101

- BEST, Heinrich (Hrsg.): *Vereine in Deutschland. Vom Geheimbund zur freien gesellschaftlichen Organisation*, Bonn 1993
- BIEFANG, Andreas/EPKENHANS, Michael/TENFELDE, Klaus (Hrsg.): *Das politische Zeremoniell im Deutschen Kaiserreich 1871–1918*, Düsseldorf 2008
- BISCHOFF, Christine/OEHME-JÜNGLING, Karoline/LEIMGRUBER, Walter (Hrsg.): *Methoden der Kulturanthropologie*, Bern 2014
- BLAICH, Fritz: *Staat und Verbände in Deutschland zwischen 1871 und 1945*, Wiesbaden 1979
- BREUSS, Susanne: *Praktische Texte. Ratgeberliteratur für die alltägliche Lebensführung*, in: Buchholz, Kai u. a. (Hrsg.): *Die Lebensreform*, Bd. I, Darmstadt 2001, S. 373–377
- BRIESEN, Detlef: *Das gesunde Leben. Ernährung und Gesundheit seit dem 18. Jahrhundert*, Frankfurt a. M. u. a. 2010
- BRINGEUS, Nils Arvid u. a. (Hrsg.): *Wandel der Volkskultur in Europa. Festschrift für Günter Wiegelmann zum 60. Geburtstag*, 2 Bde., Münster 1988
- BUCHHOLZ, Kai u. a. (Hrsg.): *Die Lebensreform. Entwürfe zur Neugestaltung von Leben und Kunst um 1900*, 2 Bde., Darmstadt 2001
- BUCHHOLZ, Kai: *Lebensreformerisches Zeitschriftenwesen*, in: Ders. u. a. (Hrsg.): *Die Lebensreform*, Bd. I, Darmstadt 2001, S. 45–54
- BUCHHOLZ, Kai: *Lebensreform und Lebensgestaltung: Die Revision der Alltagspraxis*, in: Ders. u. a. (Hrsg.): *Die Lebensreform*, Bd. I, Darmstadt 2001, S. 363–368
- BURGHOLZ, Dieter: *Privater Lebensmittelverbrauch und kommunale Lebensmittelvorsorge während der Urbanisierung Preußens*, in: Teuteberg, Hans Jürgen/Wiegelmann, Günter: *Unsere tägliche Kost*, Münster 1986, S. 91–126
- CLARK BURNETT, Sierra/RAY, Krishnendu: *Sociology of Food*, in: Pilcher, Jeffrey M. (Hrsg.): *The Oxford Handbook of Food History*, Oxford 2012, S. 135–153
- CLUET, Marc/REPUSSARD, Catherine (Hrsg.): *„Lebensreform“ . Die soziale Dynamik der politischen Ohnmacht*, Tübingen 2013
- CSÁKY, Moritz/LACK, Georg-Christian (Hrsg.): *Kulinarik und Kultur. Speisen als kulturelle Codes in Zentraleuropa*, Wien/Köln/Weimar 2014
- DÄRMANN, Iris/LEMKE, Harald (Hrsg.): *Die Tischgesellschaft. Philosophische und kulturwissenschaftliche Annäherungen*, Bielefeld, 2007
- DÄRMANN, Iris: *Die Tischgesellschaft. Zur Einführung*, in: Dies./LEMKE, Harald (Hrsg.): *Die Tischgesellschaft*, S. 15–41
- DANIELCZYK, Julia/PETER, Birgit: *Die Transnationale des Geschmacks. Wiener Küche als „Archiv“ von Identitätskonstruktionen*, in: Csáky/Lack (Hrsg.): *Kulinarik und Kultur*, Wien/Köln/Weimar 2014, S. 69–82
- DELHAES, Karl von/FEHL, Ulrich (Hrsg.): *Dimensionen des Wettbewerbs. Seine Rolle in der Entstehung und Ausgestaltung von Wirtschaftsordnungen*, Stuttgart 1997
- DELL'AGLI, Daniele (Hrsg.): *Essen als ob nicht. Gastrosophische Modelle*, Frankfurt a. M. 2009
- DINGES, Martin: *Medizinkritische Bewegungen im Deutschen Reich (ca. 1870 – ca. 1933)*, Stuttgart 1996
- DOLLASE, Jürgen: *Wenn der Kopf zum Magen kommt. Theoriebildung in der Kochkunst*, in: Dell'Agli, Daniele (Hrsg.): *Essen als ob nicht*, S. 67–101

- DRESCHER, Hennes (Hrsg.): Museum für Kochkunst Frankfurt. Erinnern an ein Frankfurter Museum, das noch nicht wieder eröffnet wurde: das Frankfurter Kochkunstmuseum, Rödemark 2009
- Dresdner Geschichtsverein e.V. (Hrsg.): Reformdruck und Reformgesinnung. Dresden vor dem I. Weltkrieg, Dresdner Hefte Bd. XXXVI, Dresden 1993
- Dresdner Geschichtsverein e.V. (Hrsg.): Große Ausstellungen um 1900 und in den zwanziger Jahren, Dresdner Hefte Bd. LXIII, Dresden 2000
- Dresdner Geschichtsverein e. V. (Hrsg.): Gesundheitswesen in Dresden, Dresdner Hefte CXIII, Dresden 2013
- Dresdner Geschichtsverein e. V. (Hrsg.): Die Geschichte der Familie Bienert, Dresdner Hefte, Bd. CXVI, Dresden 2013
- DROUARD, Alain: Geschichte der Köche in Frankreich, Stuttgart 2008
- DRUMMER, Christian: Das sich ausbreitende Restaurant in deutschen Großstädten als Ausdruck in deutschen Großstädten als Ausdruck bürgerlichen Repräsentationsstrebens 1870–1930, in: Teuteberg, Hans Jürgen/Neumann, Gerhard/Wierlacher, Alois (Hrsg.): Essen und kulturelle Identität, Berlin 1997, S. 303–321
- EATWELL, Ann: À la française to à la russe, 1660–1880, in: Glanville, Philippa/Young, Hilary: Elegant eating. Four hundred years of dining in style, London 2002
- EHLERT, Trude: Kochbücher von Gastronomen und Köchen als Indikatoren kultureller Entwicklungen, in: Wierlacher, Alois/Bendix, Regina (Hrsg.), Kulinaristik, Berlin 2008, S. 247–262
- ELIAS, Norbert: Über den Prozeß der Zivilisation, Bd. I, Frankfurt a. M. 1997
- ELIAS, Norbert: Die höfische Gesellschaft. Untersuchungen zur Soziologie des Königtums und der höfischen Aristokratie, Frankfurt a. M. 1999
- ELIAS, Norbert: Studien über die Deutschen. Machtkämpfe und Habitusentwicklung im 19. und 20. Jahrhundert, Frankfurt a. M. 2005
- ELLERBROCK, Karl-Peter: Lebensmittelqualität vor dem ersten Weltkrieg. Industrielle Produktion und staatliche Gesundheitspolitik, in: Teuteberg, Hans Jürgen (Hrsg.): Durchbruch zum modernen Massenkonsum, Münster 1987, S. 127–188
- ELLERBROCK, Karl-Peter: Geschichte der deutschen Nahrungs- und Genußmittelindustrie 1750–1914, Stuttgart 1993
- ELLERBROCK, Karl-Peter: Die Lebensmittelindustrie als Wegbereiter der modernen Marktwirtschaft. Von der Manufaktur des 18. Jahrhunderts zur modernen Aktiengesellschaft um 1900, in: Teuteberg, Hans Jürgen (Hrsg.): Die Revolution am Esstisch, Stuttgart 2004, S. 69–84
- ELMADFA, Ibrahim/LEITZMANN, Claus: Ernährung des Menschen. 4. korr. u. aktual. Ausgabe, Stuttgart 2004
- EULNER, Hans-Heinz: Die Lehre von der Ernährung im Universitätsunterricht, in: Heischkel-Artelt, Edith (Hrsg.): Ernährung, Göttingen 1976, S. 76–98
- EULNER, Hans: Die Entwicklung der medizinischen Spezialfächer an den Universitäten des deutschen Sprachgebiets, Stuttgart 1970
- FERGUSON, Priscilla Parkhurst: A Cultural field in the making. Gastronomy in 19th-century France, in: Inglis, David/Gimlin, Debra/Thorpe, Chris (Hrsg.): Food. Critical Concepts in Social Sciences, Bd. III, London/New York 2008, S. 114–154

- FEUCHTER-SCHAWELKA, Anne: Siedlungs- und Landkommunebewegung, in: Kerbs, Diethart/Reulecke, Jürgen (Hrsg.): Handbuch der deutschen Reformbewegungen 1880–1933, Wuppertal 1998, S. 227–244
- FLANDRIN, Jean-Louis: *Chronique de Platine. Pour une gastronomie historique*, Paris 1992
- FLANDRIN, Jean-Louis: Die Speisenfolge in französischen Menus des 17. und 18. Jahrhunderts, in: Kolmer, Lothar/Rohr, Christan (Hrsg.): *Mahl und Repräsentation*, Paderborn u. a. 2000, S. 167–186
- FLANDRIN, Jean-Louis (Hrsg.): *Histoire d'alimentation*, Paris 2001
- FLÜGEL, Axel: *Public Health und Geschichte. Historischer Kontext, politische und soziale Implikationen der öffentlichen Gesundheitspflege im 19. Jahrhundert*, Weinheim u. Basel 2012
- FREEDMAN, Paul: *Essen. Eine Kulturgeschichte des Geschmacks*, Darmstadt 2007
- FREEDMAN, Paul: Einführung, in: Ders. (Hrsg.): *Essen. Eine Kulturgeschichte des Geschmacks*, Darmstadt 2007, S. 9–35
- FRITZEN, Florentine: *Gesünder leben. Die Lebensreformbewegung im 20. Jahrhundert*, Stuttgart 2006
- GORDON, Bertram M.: *Essen wie Gott in Frankreich. Kulinarisches Reisen im Spiegel der englischsprachigen Presse vom 18. Jahrhundert bis heute*, in: Spode, Hasso/Richter, Dieter (Hrsg.): *Voyage. Jahrbuch für Reise- und Tourismusforschung*. Schwerpunktthema: *Reise und Essen*, Köln 2002, S. 64–76
- GROSS, Reiner: *Geschichte Sachsens*, Dresden/Leipzig 2012
- GROSSBÖLTING, Thomas: *Im Reich der Arbeit. Die Repräsentation gesellschaftlicher Ordnung in den deutschen Industrie- und Gewerbeausstellungen 1790–1914*, München 2008
- GRÜNE, Jutta: *Anfänge staatlicher Lebensmittelüberwachung in Deutschland. Der „Vater der Lebensmittelchemie“ Joseph König (1843–1930)*, Stuttgart 1994, S. 249–262
- GRÜNE, Jutta: *Staatliche Überwachung von Lebensmittelqualität. Entstehung ihrer rechtlichen, wissenschaftlichen und institutionellen Prämissen*, in: Teuteberg, Hans Jürgen (Hrsg.): *Revolution am Esstisch*, Stuttgart 2004, S. 251
- HARTMANN, Kristiana: *Gartenstadtbewegung*, in: Kerbs, Diethart/Reulecke, Jürgen (Hrsg.): *Handbuch der deutschen Reformbewegungen 1880–1933*, Wuppertal 1998, S. 289–300
- HAUER, Thomas M.: *Carl Friedrich von Rumohr und der Geist der bürgerlichen Küche*, Univ.-Dissertation, Karlsruhe 2000
- HAUPT, Heinz Gerhard/TORP, Claudius (Hrsg.): *Die Konsumgesellschaft in Deutschland 1890–1990*, Frankfurt/New York 2009
- HAUPT, Heinz-Gerhard/TORP, Claudius: *Einleitung. Die vielen Wege in die Konsumgesellschaft*, in: Dies. (Hrsg.): *Die Konsumgesellschaft in Deutschland 1890–1990*, Frankfurt/New York 2009, S. 9–26
- HEIDEL, Caris-Petra: *Zentrum der Naturheilkunde, Hygienebewegung und gesundheitlichen Volksaufklärung*, in: STARKE, Holger (Hrsg.): *Geschichte der Stadt Dresden*, Bd. III. *Von der Reichsgründung bis zur Gegenwart*, Stuttgart 2006, S. 213–215
- HEISCHKEL-ARTELT, Edith (Hrsg.): *Ernährung und Ernährungslehre im 19. Jahrhundert*, Göttingen 1976

- HERING, Richard: Lexikon der Küche, 22. Aufl. hrsg. v. Jürgen Herrmann, Gießen/Leipzig 1997
- HERRMANN, Bernhard: Arbeiterschaft, Naturheilkunde und der Verband Volksgesundheit (1880–1918), Frankfurt a. M. u. a. 1990
- HESS, Volker: Von der semiotischen zur diagnostischen Medizin. Die Entstehung der klinischen Methode zwischen 1750 und 1850, Husum 1993
- HESSLER, Martina: Der Haushalt im Sog der Reformbewegungen, in: Buchholz, Kai u. a. (Hrsg.): Die Lebensreform, Bd. I, Darmstadt 2001, S. 369–372
- HEYLL, Uwe: Wasser, Fasten, Luft und Licht. Die Geschichte der Naturheilkunde in Deutschland, Frankfurt a. M./New York 2006
- HIERHOLZER, Vera: Nahrung nach Norm. Nahrungsmittelqualität in der Industrialisierung 1871–1914, Göttingen 2010
- HIRSCHFELDER, Gunther: Europäische Esskultur. Eine Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute, Frankfurt/New York 2005
- INGLIS, David/GIMLIN, Debra/THORPE, Chris (Hrsg.): Food. Critical Concepts in Social Sciences, Bd. III, London/New York 2008
- IWANZECK, Marco: Die Ordnung an der Festtafel. Diner zum 70-jährigen Geburtstag und das 25-jährige Thronjubiläum des sächsischen Königs Albert am 23. April 1898, in: Matzerath, Josef/Niering, Annemarie (Hrsg.): Tafelkultur, S. 124–131
- JACOBSEN, Roswitha (Hrsg.): Residenzkultur in Thüringen vom 16. Bis zum 19. Jahrhundert, Jena 1999
- JOHANEK, Peter/STOOB, Heinz (Hrsg.): Europäische Messen und Märktesysteme in Mittelalter und Neuzeit. Städteforschung, Reihe A: Darstellungen, Bd. XXXIX, Köln/Weimar/Wien 1996
- JÜTTE, Robert: Geschichte der alternativen Medizin. Von der Volksmedizin zu den unkonventionellen Therapien von heute, München 1996
- KARLSCH, Rainer/SCHÄFER, Michael: Wirtschaftsgeschichte Sachsens im Industriezeitalter, Dresden/Leipzig 2006
- KAUFHOLD, Karl Heinrich: Messen und Wirtschaftsausstellungen von 1650–1914, in: Johaneck, Peter/Stoob, Heinz (Hrsg.): Europäische Messen und Märktesysteme in Mittelalter und Neuzeit, Köln/Weimar/Wien 1996, S. 239–294
- KELLER, Reiner: Wissenssoziologische Diskursanalyse. Grundlegung eines neuen Forschungsprogramms, Wiesbaden 2005
- KERBS, Diethart/REULECKE, Jürgen (Hrsg.): Handbuch der deutschen Reformbewegungen 1880–1933, Wuppertal 1998
- KERBS, Diethart: Die Welt im Jahre 2000. Der Prophet von Oberlößnitz und die Gesellschafts-Utopien der Lebensreform, in: Buchholz u. a. (Hrsg.), Die Lebensreform, Bd. I, Darmstadt 2001, S. 61–65
- KIEFL, Oliver: Diskursanalyse, in: Bischoff, Christine/Oehme-Jüngling, Karoline/Leimgruber, Walter (Hrsg.): Methoden der Kulturanthropologie, Bern 2014, S. 431–443
- KLIEWER, Mario: Die Menükartensammlung der Familie Sahrer von Sahr um 1900, in: Matzerath, Josef/Niering, Annemarie (Hrsg.): Tafelkultur, Ostfildern 2013, S. 52–65
- KLIEWER, Mario/LINDNER, Dirk: Sächsische Hofküchen. Räumliche Aufteilung und technische Ausstattung als Voraussetzung für höfische Kochkunst, in: Matzerath, Josef/Niering, Annemarie (Hrsg.): Tafelkultur, Ostfildern 2013, S. 260–69

- KÖSTLIN, Konrad: Die Wiener Küche. Ein Alleinstellungsmerkmal *avant la lettre*, in: Csáky/Lack (Hrsg.): *Kulinarik und Kultur*, Wien u. a. 2014, S. 121–131
- KOLMER, Lothar/ROHR, Christian (Hrsg.): *Mahl und Repräsentation. Der Kult ums Essen. Beiträge des internationalen Symposions in Salzburg 29. April bis 1. Mai 1999*, Paderborn u. a. 2000
- KRABBE, Wolfgang, R.: *Gesellschaftsveränderung durch Lebensreform. Strukturmerkmale einer sozialreformerischen Bewegung im Deutschland der Industrialisierungsperiode*, Göttingen 1974
- KRABBE, Wolfgang, R.: *Die Lebensreformbewegung*, in: Buchholz, Kai u. a. (Hrsg.): *Die Lebensreform*, Bd. I, Darmstadt 2001, S. 25–29
- KRÜGER, Benedikt: *Dresdner Kochbücher*, in: Matzerath/Niering (Hrsg.): *Tafelkultur*, Ostfildern 2013, S. 240–259
- KRUG-RICHTER, Barbara: *Kaiserliche Tafelfreuden – Bürgerliche Esskultur? Anmerkungen zum Ernährungsstandard am Hofe Wilhelms II. im holländischen Exil 1928/29*, in: *Rheinisch-Westfälische Zeitschrift für Volkskunde*, Jg. XXXVIII, S. 87–134
- LEICHT-ECKARDT, Elisabeth: *Ausstattungsvarianten und Nutzungsformen von Küchen vom achtzehnten Jahrhundert bis heute*, in: Miklautz, Elfie/Lachmayer, Herbert/Eisendle, Reinhard (Hrsg.): *Die Küche. Zur Geschichte eines architektonischen, sozialen und imaginativen Raums*, Wien/Köln/Weimar 1999, S. 161–206
- LEMKE, Harald: *Die Kunst des Essens. Eine Ästhetik des kulinarischen Geschmacks*, Bielefeld 2007
- LEMKE, Harald: *Ethik des Essens. Eine Einführung in die Gastrosophie*, Berlin 2007
- LERMAN, Katharine: *Hofjagden. Royal Hunts and Shooting Parties in the Imperial Era*, in: Biefang, Andreas/Epkenhans, Michael/Tenfelde, Klaus (Hrsg.): *Das politische Zeremoniell im Deutschen Kaiserreich 1871–1918*, Düsseldorf 2008, S. 115–138
- LIENERT, Marina: *„Naturheilkunde ist keine Wissenschaft“. Naturheilvereine, Ortskrankenkassen und Parteien in den Auseinandersetzungen um die Errichtung eines Lehrstuhls für Naturheilkunde an der Universität Leipzig (1894–1924)*, in: Dinges, Martin (Hrsg.): *Medizinkritische Bewegungen*, S. 59–79
- LIENERT, Marina: *Naturheilkundiges Dresden*, Dresden 2002
- LIENERT, Marina: *Naturheilkunde und Schulmedizin. Das Dresdner Beispiel*, in: *Dresdner Geschichtsverein e. V. (Hrsg.): Gesundheitswesen in Dresden*, *Dresdner Hefte* 113, Dresden 2013, S. 33
- LINSE, Ulrich (Hrsg.): *Zurück, o Mensch, zur Mutter Erde. Landkommunen in Deutschland 1890–1933*
- LOHFF, Brigitte: *Die Suche nach der Wissenschaftlichkeit der Physiologie in der Zeit der Romantik*, Stuttgart/New York 1990
- LESNICZAK, Peter: *Alte Landschaftsküchen im Sog der Modernisierung. Studien zu einer Ernährungsgeographie Deutschlands zwischen 1860 und 1930*, Stuttgart/Wiesbaden 2003
- MANI, Nikolaus: *Die Wissenschaftliche Ernährungslehre im 19. Jahrhundert*, in: Heischkel-Artelt, Edith (Hrsg.): *Ernährung und Ernährungslehre im 19. Jahrhundert*, Göttingen 1976, S. 22–75
- MARBURG, Silke: *Tafelmusik. Zur Musikpraxis in der Tischkultur des ausgehenden 19. Jahrhunderts*, in: Matzerath, Josef/Niering, Annemarie (Hrsg.): *Tafelkultur*, Ostfildern 2013, S. 66–79

- MATZERATH, Josef: An der Tafel Graf Günther von Bünaus auf Dahlen (1768–1841). Zur Küche des Adels im frühen 19. Jahrhundert, in: Schattkowsky, Martina (Hrsg.): Die Familie von Bünau. Adelsherrschaften in Sachsen und Böhmen vom Mittelalter bis zur Neuzeit, Leipzig 2008, S. 247–260
- MATZERATH, Josef/NIERING, Annemarie (Hrsg.): Tafelkultur – Dresden um 1900, Ostfildern 2013
- MATZERATH, Josef: Grundsätze und Maximen der Tafelkultur um 1900, in: Ders./Niering, Annemarie (Hrsg.): Tafelkultur, Ostfildern 2013, S. 20–30
- MATZERATH, Josef: Herrschaftliche Tafeln in Dresden. Kulinarisches Niveau – Herrschaftsköche – Ambiente eines häuslichen Gastmahls, in: Ders./Niering, Annemarie (Hrsg.): Tafelkultur, Ostfildern 2013, S. 142–161
- MATZERATH, Josef: Einleitung. Küche und Kochkunst des Dresdner Hofes um 1900, in: Pötzsch, Max Ernst: Vollständige Herrschaftsküche des Kronprinzen von Sachsen, hrsg. v. Josef Matzerath, Georg Jänecke, Mechthild Herzog und Hannah Aehele, Ostfildern 2013, S. 9–31
- MELZER, Jörg: Vollwerternährung: Diätetik, Naturheilkunde, Nationalsozialismus, sozialer Anspruch, Stuttgart 2003
- MENNELL, Stephen: Die Kultivierung des Appetits, Frankfurt a. M. 1988
- MENZHAUSEN, Joachim: Dresdner Reformbewegung nach 1900, in: Dresdner Geschichtsverein e.V. (Hrsg.): Reformdruck und Reformgesinnung. Dresden vor dem I. Weltkrieg, Dresdner Hefte 36, Dresden 1993, S. 2–7
- MERLIO, Gilbert: Die Reformbewegungen zwischen Progressismus und Konservatismus, in: Cluet, Marc/Repussard, Catherine (Hrsg.): „Lebensreform“. Die soziale Dynamik der politischen Ohnmacht, Tübingen 2013, S. 63–74
- MEYER-RENSCHHAUSEN, Elisabeth/BERGER, Hartwig: Bodenreform, in: Kerbs, Diethart/Reulecke, Jürgen (Hrsg.): Handbuch der deutschen Reformbewegungen 1880–1933, Wuppertal 1998, S. 265–275
- MIKLAUTZ, Elfie/LACHMAYER, Herbert/EISENDLE, Reinhard (Hrsg.): Die Küche. Zur Geschichte eines architektonischen, sozialen und imaginativen Raums, Wien/Köln/Weimar 1999
- MONTANARI, Massimo: Der Hunger und der Überfluss. Eine Kulturgeschichte der Ernährung in Europa, 2. Aufl., München 1995
- MOREL, Andreas: Der gedeckte Tisch. Zur Geschichte der Tafelkultur, Zürich 2001
- NIERING, Annemarie: Die Dresdner Ausgehkultur und die kulinarischen Genüsse. Restaurants um 1900, in: Matzerath, Josef/Dies. (Hrsg.): Tafelkultur, Ostfildern 2013, S. 182–200
- NIPPERDEY, Thomas: Deutsche Geschichte. 1866–1918, Bd. I, München 1990
- OTT, Christine: Feinschmecker und Bücherfresser. Esskultur und literarische Einverleibung als Mythen der Moderne, München 2011
- OTTOMEYER, Hans: Tischgerät und Tafelbräuche. Die Kunstgeschichte als Beitrag zur Kulturforschung des Essen, in: Wierlacher, Alois/Neumann, Gerhard/Teuteberg, Hans Jürgen (Hrsg.): Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder, Bd. I, Berlin 1993, S. 177–186
- OTTOMEYER, Hans: Diplomatenessen und der Service à la russe, in: Zischka, Ulrich/Ottomeyer, Hans/Bäumler, Susanne: Die anständige Lust. Von Esskultur und Tafelsitten, München 1994, S. 241–248

- OTTOMEYER, Hans: Service à la française und service à la russe. Die Entwicklung der Tafel zwischen dem 18. und 19. Jahrhundert, in: Völkel, Michaela/Ders. (Hrsg.): Tafelzeremoniell in Europa 1300–1900, Wolfratshausen 2002, S. 94–101
- PETER, Peter: Kulturgeschichte der österreichischen Küche, München 2013
- PFEIFFER, Klaus. Medizin der Goethezeit. Christoph Wilhelm Hufeland und die Heilkunst des 18. Jahrhunderts, Köln/Weimar/Wien, 2000
- PILCHER, Jeffrey M. (Hrsg.): The Oxford Handbook of Food History, Oxford 2012
- PRINZ, Friedrich: Der Weißwurstäquator, in: François, Étienne/Schulze, Hagen (Hrsg.): Deutsche Erinnerungsorte, Bd. I, München 2001, S. 471–483
- PRINZ, Michael (Hrsg.): Der lange Weg in den Überfluss. Anfänge und Entwicklung der Konsumgesellschaft seit der Vormoderne, Paderborn 2003
- PRINZ, Michael: „Konsum und Konsumgesellschaft“ in historischer Perspektive. Vorschläge zu Definition und Verwendung, in: Ders. (Hrsg.): Der lange Weg in den Überfluss, Paderborn 2003, S. 11–36
- RASCHKE, Joachim: Soziale Bewegungen. Ein historisch-systematischer Grundriß, Frankfurt a. M./New York 1985
- REGIN, Cornelia: Selbsthilfe und Gesundheitspolitik. Die Naturheilbewegung im Kaiserreich (1889–1914), Stuttgart 1995
- REGIN, Cornelia: Zwischen Angriff und Abwehr: Die Naturheilbewegung als medizinkritische Öffentlichkeit im Deutschen Kaiserreich, in: Dinges, Martin: Medizinkritische Bewegungen im Deutschen Reich (ca. 1870 – ca. 1933), Stuttgart 1996, S. 39–58
- REHNER, Gertrud: 50 Jahre Institut für Ernährungswissenschaft in Gießen – Ein Rückblick, in: Der Präsident der Justus-Liebig-Universität Gießen (Hrsg.): Spiegel der Forschung, Jg. XXIV, Nr. 1, 2007, S. 26–30
- REINHARDT, Dirk/SPIEKERMANN, Uwe/THOMS, Ulrike (Hrsg.): Neue Wege zur Ernährungsgeschichte. Kochbücher, Haushaltsrechnungen, Konsumvereinsberichte und Autobiographien in der Diskussion, Frankfurt a. M. u. a. 1993
- REUTER, Hans-Georg: Die Entwicklung der Gewerbeordnung in Deutschland, in: Delhaes, Karl von/Fehl, Ulrich (Hrsg.): Dimensionen des Wettbewerbs. Seine Rolle in der Entstehung und Ausgestaltung von Wirtschaftsordnungen, Stuttgart 1997, S. 442–448
- REVEL, Jean-François: Erlesene Mahlzeiten. Mitteilungen aus der Geschichte der Kochkunst, Frankfurt a. M. u. a. 1979
- RIESS, Jürgen: Vom alten Handwerk zur modernen Brotfabrik. Eine Technikgeschichte, in: Dresdner Geschichtsverein e. V. (Hrsg.): Die Geschichte der Familie Bienert, Dresdner Hefte, Bd. CXVI, Dresden 2013, S. 29–37
- RIESS, Jürgen: Was aus dem Brotimperium wurde. Die Firmengeschichte nach 1900, in: ebd., S. 65–75
- ROHKRÄMER, Thomas: Lebensreform als Reaktion auf den technisch-zivilisatorischen Prozeß, in: Buchholz u. a. (Hrsg.): Die Lebensreform, Bd. I, Darmstadt 2001, S. 71–73
- ROSSFELD, Roman: Ernährung im Wandel: Lebensmittelproduktion und -konsum zwischen Wirtschaft, Wissenschaft und Kultur, in: Haupt, Heinz-Gerhard/Torp, Claudius (Hrsg.): Die Konsumgesellschaft in Deutschland 1890–1990, Frankfurt/New York 2009, S. 27–45
- ROTHSCHUH, Karl E.: Naturheilbewegung, Reformbewegung, Alternativbewegung, Stuttgart 1983

- RÜDIGER, Bernd/REINHOLD, Dieter: Vom Wasserbad zur Heilkur. Entwicklungswege zur Prävention und Rehabilitation in Sachsen, Chemnitz 1995
- SAHNER, Heinz: Vereine und Verbände in der modernen Gesellschaft, in: Best, Heinrich (Hrsg.): Vereine in Deutschland. Vom Geheimbund zur freien gesellschaftlichen Organisation, Bonn 1993, S. 11–118
- SANDGRUBER, Roman: Zeit der Mahlzeit. Veränderungen in Tagesablauf und Mahlzeiteneinteilung in Österreich im 18. und 19. Jahrhundert, in: Bringéus, Nils Arvid u. a. (Hrsg.): Wandel der Volkskultur in Europa. Festschrift für Günter Wiegmann zum 60. Geburtstag, Bd. I, Münster 1988, S. 459–472
- SCHAAL, Dirk: Gottlieb Traugott Bienert. Ein Gründerzeitunternehmer in Dresden, in: Dresdner Geschichtsverein e. V. (Hrsg.): Die Geschichte der Familie Bienert, Dresdner Hefte, Bd. CXVI, Dresden 2013, S. 11–20
- SCHATTKOWSKY, Martina (Hrsg.): Die Familie von Büнау. Adelherrschaften in Sachsen und Böhmen vom Mittelalter bis zur Neuzeit, Leipzig 2008
- SCHIPPERGES, Heinrich: Zur Theorie der Lebensordnung, in: Eden-Stiftung (Hrsg.): Lebensreform als ganzheitliche Daseinsgestaltung, Bad Oden 1986, S. 11–34
- SCHIPPERGES, Heinrich: Rudolf Virchow, Hamburg 1994
- SCHLEGEL-MATTHIES, Kirsten: Anfänge der modernen Lebens- und Genussmittelwerbung: Produkte und Konsumgruppen im Spiegel von Zeitschriftenannoncen, in: Teuteberg, Hans Jürgen (Hrsg.): Durchbruch zum modernen Massenkonsum, Münster 1987, S. 277–308
- SCHLEGEL-MATTHIES, Kirsten: Regionale Speisen in deutschen Kochbüchern des 19. Und 20. Jahrhunderts, in: Teuteberg, Hans Jürgen/Neumann, Gerhard/Wierlacher, Alois (Hrsg.): Essen und kulturelle Identität, Berlin 1997, S. 212–227
- SCHNÄDELBACH, Herbert: Philosophie in Deutschland 1831–1933, Frankfurt a. M. 1983
- SCHRAMM, Manuel: Konsum und regionale Identität in Sachsen 1880–2000. Die Regionalisierung von Konsumgütern im Spannungsfeld von Nationalisierung und Globalisierung, Wiesbaden 2003
- SCHRAMM, Manuel: Konsumgeschichte, Version: 2.0, in: Docupedia-Zeitgeschichte, 22. 10.2012, URL: http://docupedia.de/zg/Konsumgeschichte_Version_2.0_Manuel_Schramm?oldid=92883, (26.08.2014)
- SCHULZ, Bernhard: Casimir Funk und der Vitaminbegriff, Univ.-Diss., Düsseldorf 1996
- SCHWARZ, Walter: Museumsbrief Nr. 11. Neues aus der Bibliothek des „Museum für Tafelkultur“, Frankfurt a. M. 2006
- SHAW, Timothy: Die Welt des Auguste Escoffier. Meister der klassischen Kochkunst, München 1994
- SHORE, Elliot: Auswärts essen. Die Entstehung des Restaurants, in: Freedman, Paul (Hrsg.): Kulturgeschichte des Essens, S. 301–333
- SIEGRIST, Hannes/KAELBLE, Hartmut/KOCKA, Jürgen (Hrsg.): Europäische Konsumgeschichte. Zur Gesellschafts- und Kulturgeschichte des Konsums (18.–20. Jahrhundert), Frankfurt a. M. 1997
- SIEGRIST, Hannes: Konsum, Kultur und Gesellschaft im modernen Europa, in: Ders./Kaelble, Hartmut/Kocka, Jürgen (Hrsg.): Europäische Konsumgeschichte, Frankfurt a. M. 1997, S. 13–48
- SINCLAIR, Upton: The Jungle. An authoritative Text. Contexts and Background Criticism, edited by Clare Virginia Eby, New York/London 2003

- SPIEKERMANN, Uwe: Regionale Verzehrunterschiede als Problem der Wirtschafts- und Sozialgeschichte. Räume und Strukturen im Deutschen Reich 1900–1940, in: Teuteberg, Hans Jürgen/Neumann, Gerhard/Wierlacher, Alois (Hrsg.): Essen und kulturelle Identität, Berlin 1997, S. 247–282
- SPIEKERMANN, Uwe: Was ist Lebensmittelqualität? Ein historischer Rückblick, in: Ernährungsumschau, Jg. XLV, 1998, S. 198–205
- SPIEKERMANN, Uwe: Warenwelten. Die Normierung der Nahrungsmittel in Deutschland 1850–1930, in: Mohrmann, Ruth-Elisabeth (Hrsg.): Essen und Trinken in der Moderne, Münster u. a. 2006, S. 99–124
- SPIEKERMANN, Uwe: Basis der Konsumgesellschaft. Entstehung und Entwicklung des modernen Kleinhandels in Deutschland 1850–1914, München 1999
- SPODE, Hasso: Der Aufstieg des Massentourismus im 20. Jahrhundert, in: Haupt/Torp (Hrsg.): Konsumgesellschaft, Frankfurt a. M. u. a. 2009, S. 114–129
- STARKE, Holger: Vom Brauerhandwerk zur Brauindustrie. Die Geschichte der Bierbrauerei in Dresden und Sachsen 1800–1914, Köln/Weimar/Wien 2005
- STARKE, Holger (Hrsg.): Geschichte der Stadt Dresden, Bd. III, Von der Reichsgründung bis zur Gegenwart, Stuttgart 2006
- STARKE, Holger: Das Werden der Großstadt, in: Ders. (Hrsg.): Geschichte der Stadt Dresden, Bd. III, Stuttgart 2006, S. 23–39
- STARKE, Holger: Dresden als Verkehrs- und Wirtschaftszentrum, in: Ders. (Hrsg.): Geschichte der Stadt Dresden, Bd. III, Stuttgart 2006, S. 59–72
- SYMONS, Michael: A History of Cooks and Cooking, Trowbridge 2001
- TEUTEBERG, Hans Jürgen/Wiegelmann, Günter: Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung, Münster 1986
- TEUTEBERG, Hans Jürgen: Die tägliche Kost unter dem Einfluss der Industrialisierung, in: Ders./Wiegelmann, Günter: Unsere tägliche Kost, Münster 1986, S. 345–363
- TEUTEBERG, Hans Jürgen (Hrsg.): Durchbruch zum modernen Massenkonsum. Lebensmittelmärkte und Lebensmittelqualität im Städtewachstum des Industriezeitalters, Münster 1987
- TEUTEBERG, Hans Jürgen: Zum Problemfeld Urbanisierung und Ernährung im 19. Jahrhundert, in: Ders. (Hrsg.): Durchbruch zum modernen Massenkonsum, Münster 1987, S. 1–37
- TEUTEBERG, Hans Jürgen: Der Verzehr von Nahrungsmitteln pro Kopf und Jahr seit Beginn der Industrialisierung (1850–1975). Versuch einer quantitativen Langzeitanalyse, in: Archiv für Sozialgeschichte, Bd. XIX, 1979, S. 331–388
- TEUTEBERG, Hans Jürgen/NEUMANN, Gerhard/WIERLACHER, Alois (Hrsg.): Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven, Berlin 1997
- TEUTEBERG, Hans Jürgen (Hrsg.): Die Revolution am Esstisch. Neue Studien zur Nahrungskultur im 19./20. Jahrhundert, Stuttgart 2004
- TEUTEBERG, Hans Jürgen/WIEGELMANN, Günter: Nahrungsgewohnheiten in der Industrialisierung des 19. Jahrhunderts, 2. Aufl., Münster 2005
- TEUTEBERG, Hans Jürgen: Die Geburt des modernen Konsumzeitalters. Innovationen der Esskultur seit 1800, in: Freedman, Paul (Hrsg.): Essen. Eine Kulturgeschichte des Geschmacks, Darmstadt 2007, S. 233–262
- THIEKÖTTER, Angelika: Kunstgewerbebewegung, in: Kerbs Diethart/Reulecke, Jürgen (Hrsg.): Handbuch der deutschen Reformbewegungen, Wuppertal 1998, S. 465–479

- THOMS, Ulrike: Kochbücher und Haushaltslehren als ernährungshistorische Quellen. Möglichkeiten der Kochbuchauswertung, in: Reinhardt/Spiekermann/Thoms (Hrsg.): Neue Wege zur Ernährungsgeschichte, Frankfurt u. a. 1993, S. 9–50
- THOMS, Ulrike: Anstaltskost im Rationalisierungsprozeß. Die Ernährung in Krankenhäusern und Gefängnissen im 18. und 19. Jahrhundert, Stuttgart 2005
- THUVENOT, Claude: Zur Geographie regionaler Nahrungspräferenzen in Nordost-Frankreich, in: Teuteberg, Hans Jürgen/Neumann, Gerhard/Wierlacher, Alois (Hrsg.): Essen und kulturelle Identität, Berlin 1997, S. 228–246
- TRIPOLD, Thomas: Die Kontinuität romantischer Ideen. Zu den Überzeugungen gegenkultureller Bewegungen. Eine Ideengeschichte, Bielefeld 2012
- TSCHOFEN, Bernhard: Kulinaristik und Regionalkultur, in: Wierlacher, Alois/Bendix, Regina (Hrsg.): Kulinaristik, Berlin 2008, S. 63–79
- TSCHOPP, Silvia Serena/WEBER, Wolfgang: Grundfragen der Kulturgeschichte, Darmstadt 2007
- TSOUYOPOULOS, Nelly: Andreas Röschlaub und die romantische Medizin. Die philosophischen Grundlagen der modernen Medizin, Stuttgart 1982
- TREITEL, Corinna: Max Rubner and the Biopolitics of Rational Nutrition, in: Central European History, Bd. XLI, 2008, S. 1–25
- ULMER, Renate/BUCHHOLZ, Kai: Praktische Haushaltsführung, in: Ders. u. a. (Hrsg.): Die Lebensreform, Bd. II, Darmstadt 2001, S. 539–546
- VÖLKEL, Michaela/OTTOMEYER, Hans (Hrsg.): Tafelzeremoniell in Europa 1300–1900, Wolfratshausen 2002
- VOGEL, Klaus/WINGENDER, Christoph: „...“, deren Besuch sich daher unter allen Umständen lohnt.“ Die I. Internationale Hygiene-Ausstellung 1911, in: Dresdner Geschichtsverein e.V. (Hrsg.): Große Ausstellungen um 1900 und in den zwanziger Jahren, Dresdner Hefte Bd. LXIII, Dresden 2000, S. 44–52
- WERNER, Petra: Vitamine als Mythos. Dokumente zur Vitaminforschung, Berlin 1998
- WIEGELMANN, Günter: Alltags- und Festtagsspeisen in Mitteleuropa. Innovationen, Strukturen und Regionen vom späten Mittelalter bis zum 20. Jahrhundert, Münster u. a. 2006, S. 64–74; Ders.: Der Wandel von Speisen- und Tischkultur im 18. Jahrhundert, in: Teuteberg, Hans Jürgen/Ders. (Hrsg.): Unsere tägliche Kost, Münster 1986, S. 335–344
- WIEGELMANN, Günter: Alltags- und Festtagsspeisen in Mitteleuropa. Innovationen, Strukturen und Regionen vom späten Mittelalter bis zum 20. Jahrhundert, 2. erw. Aufl., Münster/New York/Berlin 2006
- WIERLACHER, Alois: Vom Essen in der deutschen Literatur. Mahlzeiten in Erzähltexten von Goethe bis Grass, Stuttgart 1987
- WIERLACHER, Alois/NEUMANN, Gerhard/TEUTEBERG, Hans Jürgen (Hrsg.): Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder, Berlin 1993
- WIERLACHER, Alois/BENDIX, Regina (Hrsg.): Kulinaristik. Forschung – Lehre – Praxis, Berlin 2008
- WIERLACHER, Alois: Kulinaristik – Vision und Programm, in: Wierlacher, Alois/Bendix, Regina (Hrsg.): Kulinaristik, Berlin 2008, S. 2–15
- WIERLACHER, Alois: Koch und Köchin als Kulturstifter, in: Wierlacher, Alois/Bendix, Regina (Hrsg.): Kulinaristik, Berlin 2008, S. 358–378

- WILLE, Manfred: Dresdner Gastlichkeit – Von den Anfängen bis zur Gegenwart. Kleine Kulturgeschichte des Gastgewerbes in Dresden, Dresden 2008
- WINTERLING, Aloys: Der Fürstenhof in der Frühen Neuzeit. Forschungsprobleme und theoretische Konzeptionen, in: Jacobsen, Roswitha (Hrsg.): Residenzkultur in Thüringen vom 16. Bis zum 19. Jahrhundert, Jena 1999, S. 29–42
- WOLÁNSKA-KÖLLER, Anna: Funktionaler Textaufbau und sprachliche Mittel in Kochrezepten des 19. und frühen 20. Jahrhunderts, Stuttgart 2010
- ZIEGLER, Dieter: Die industrielle Revolution, 3. Aufl., Darmstadt 2012
- ZINGERLE, Arnold: Identitätsbildung bei Tische. Theoretische Vorüberlegungen aus kultursoziologischer Sicht, in: Teuteberg, Hans Jürgen/Neumann, Gerhard/Wierlacher, Alois (Hrsg.): Essen und kulturelle Identität, S. 69–86
- ZISCHKA, Ulrike/OTTOMEYER, Hans/BÄUMLER, Susanne/Münchner Stadtmuseum (Hrsg.): Die anständige Lust. Von Esskultur und Tafelsitten, München 1993
<http://www.mondamin.de/historie> (Abruf der URL am 05.06.2014).

Abbildungsnachweis

- Umschlagabbildung: GOUFFÉ, Jules: Die feine Küche. Enthaltend gründliche Anleitung zur höheren und bürgerlichen Kochkunst, 1. Aufl., Leipzig 1872, S. 814 f.; Aufnahme: SLUB/Dresdner Digitalisierungszentrum
- Abbildung 1: KOCHKUNST, Jg. VI, 1904, S. 380; Aufnahme: SLUB/Dresdner Digitalisierungszentrum/Inv.-Nr.: Z. 4. 6222
- Abbildung 2: „Eine Tafel nach französischer Art“, in: LÖFFLER, Henriette: Großes Illustriertes Kochbuch, Ulm 1878, S. 71
- Abbildung 3: „Eine Tafel nach russischer Art“, in: ebd., S. 72
- Abbildung 5: DRESDNER SALONBLATT. Moderne illustrierte Wochenschrift für Gesellschaft, Theater, Kunst und Sport, Jg. IV, Nr. 4 1909, S. 15; Aufnahme: SLUB/Dresdner Digitalisierungszentrum/Inv.-Nr.: Eph.lit.0282.s
- Abbildung 6: Menükarte für den 7. März 1897 in Dresden, II/Seite 7 links, in: Menus I/II. Album mit Speisekartensammlung derer von Sahrer-Sahr zwischen 1859 und 1921; Aufnahme: SLUB/Deutsche Fotothek/Regine Richter/Inv.-Nr.: 31.2.44 (1957 IVe 2889)
- Abbildung 7: MALORTIE, Ernst v.: Das Menu, Bd. II, 3. Aufl., Hannover 1888, Tafel 20; Aufnahme: SLUB/Dresdner Digitalisierungszentrum/Inv.-Nr.: 2007 8 037995
- Abbildung 8: „Aufsatz mit kalten Vorgerichten“, in: KOCHKUNST, Jg. VII, 1905, S. 324; Aufnahme: SLUB/Dresdner Digitalisierungszentrum/Inv.-Nr.: Z. 4. 6222

