

Andreas Rutz (Hg.)

Der Beginn der kulinarischen Moderne

Carl Friedrich von Rumohrs
»Geist der Kochkunst«
im frühen 19. Jahrhundert



Andreas Rutz (Hg.)
Der Beginn der kulinarischen Moderne

Editorial

Die Reihe **Kulinarische Ästhetik. Studien zur Geschichte und Kultur des Kochens, Essens und Trinkens** thematisiert die Geschichte und Kultur der Kulinarik als ästhetische Praxis. Ästhetische Vollzüge lassen sich auf allen Ebenen des Herstellungs- und Degustationsprozesses von Essen und Trinken feststellen. Das Gesamtkunstwerk Essen bezieht alle Sinne ein und folgt kunstimmanenten Logiken. Zugleich stehen Moden und Trends der kulinarischen Ästhetik in Wechselwirkung mit den gesellschaftlichen Entwicklungen ihrer Zeit. Ziel der Reihe ist es, diese Zusammenhänge aus interdisziplinärer und epochenübergreifender Perspektive von der Antike bis in die Gegenwart zu analysieren. Im Mittelpunkt steht dabei der kulinarisch eng verflochtene europäische Raum.

Die Reihe wird für das Deutsche Archiv der Kulinarik herausgegeben von Marcus Köhler, Christoph Lundgreen, Josef Matzerath, Maren Möhring und Andreas Rutz.

Andreas Rutz (Prof. Dr.) ist Inhaber des Lehrstuhls für Sächsische Landesgeschichte an der Technischen Universität Dresden und Direktor des Instituts für Sächsische Geschichte und Volkskunde.

Andreas Rutz (Hg.)

Der Beginn der kulinarischen Moderne

Carl Friedrich von Rumohrs »Geist der Kochkunst« im frühen 19. Jahrhundert

[transcript]

Open-Access-Ausgabe mit freundlicher Förderung von:



Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

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



Dieses Werk ist unter der Creative-Commons-Lizenz BY-SA 4.0 lizenziert. Für die ausformulierten Lizenzbedingungen besuchen Sie bitte die URL <https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>.

Die Bedingungen der Creative-Commons-Lizenz gelten nur für Originalmaterial. Die Wiederverwendung von Material aus anderen Quellen (gekennzeichnet mit Quellenangabe) wie z.B. Schaubilder, Abbildungen, Fotos und Textauszüge erfordert ggf. weitere Nutzungsgenehmigungen durch den jeweiligen Rechteinhaber.

2026 © Andreas Rutz (Hg.)

transcript Verlag | Hermannstraße 26 | D-33602 Bielefeld | live@transcript-verlag.de

Umschlaggestaltung: Maria Arndt

Umschlagabbildung: Carl Friedrich von Rumohr, Titelblattentwurf zum »Geist der Kochkunst«, Feder in Schwarz und Braun, um 1822 (Staatliche Graphische Sammlung München, Inv.-Nr. 37441 Z), Bildnachweis: Wikimedia Commons.

Druck: Elanders Waiblingen GmbH, Waiblingen

<https://doi.org/10.14361/9783839453674>

Print-ISBN: 978-3-8376-8030-0 | PDF-ISBN: 978-3-8394-5367-4

Buchreihen-ISSN: 3052-2668 | Buchreihen-eISSN: 3052-2676

Gedruckt auf alterungsbeständigem Papier mit chlorfrei gebleichtem Zellstoff.

Inhalt

Zur Einführung

Der Beginn der kulinarischen Moderne und Carl Friedrich von Rumohr

Andreas Rutz 7

Nur »ein seltsames, aber geistreiches Buch«?

Carl Friedrich von Rumohrs »Geist der Kochkunst« (1822/32)

Andreas Rutz 13

Carl Friedrich von Rumohrs Kalbsbries-Pastetchen, Witzigmanns Interpretation

Eine naive Betrachtung aus naturwissenschaftlicher Sicht

Thomas A. Vilgis 35

Geschmackswandel

Gartenprodukte in der Kochkunst des frühen 19. Jahrhunderts

Marcus Köhler 77

Das kulinarische Vermächtnis des Fürsten Pückler-Muskau

Marina Heilmeyer 91

Gourmandise und Wissenschaft

Carl Friedrich von Rumohr und die Nahrungsmittelchemie seiner Epoche

Barbara Orland 99

Alltagskost zur Zeit Carl Friedrich von Rumohrs zwischen Pauperismus und Prasserei

Gunther Hirschfelder 113

Kochkunst im frühen 19. Jahrhundert

Josef Matzerath 129

Ein Balanceakt zwischen Geschmack und »splendidem Aussehen«

Die fürstliche Tafel um 1800

Samuel Wittwer 145

Die Verwandlung der Weinwelt

Eine Forschungsskizze zur Geschichte des Weinbaus und des Weinhandels

im langen 19. Jahrhundert

Daniel Deckers 165

Carl Friedrich von Rumohr als Autor, Gastgeber und Mäzen

Die Dresdner Jahre des »gastronomischen Aesthetikers« und Schriftstellers.

Mit zwei Briefen an Prinz Johann von Sachsen 1840

Thomas Bürger 209

Carl Friedrich von Rumohrs Wirkung als Kunsthistoriker im 19. Jahrhundert

Das Dresdner Grabmal nach Entwurf Gottfried Sempers

Henrik Karge 291

Das Deutsche Archiv der Kulinarik

Ein Ort zur Bewahrung, Präsentation und Erforschung des kulinarischen Erbes

in Deutschland

Janosch Förster und Thomas Stern 325

Personenregister 339

Verzeichnis der Autor:innen 345

Zur Einführung

Der Beginn der kulinarischen Moderne und Carl Friedrich von Rumohr

Andreas Rutz

Der »Geist der Kochkunst« erschien im Jahr 1822 und gilt als die erste systematische Kochkunsttheorie, die in Europa entwickelt wurde. Der Autor, Carl Friedrich von Rumohr, wurde 1785 in Reinhardtsgrimma südlich von Dresden geboren und starb 1843 in Dresden. Zwischen diesen beiden Daten entfaltete sich ein Privatgelehrtenleben in Deutschland und immer wieder auch in Italien, das vor allem der Kunstgeschichte, aber auch der Literatur und nicht zuletzt der Kochkunst gewidmet war. 200 Jahre nach dem Erscheinen des »Geists der Kochkunst« wurde am 10. Oktober 2022 gemeinsam von der Sächsischen Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden (SLUB) und der TU Dresden das Deutsche Archiv der Kulinarik gegründet. Eine Ausstellung zu »Eckart Witzigmanns Kalbsbries Rumohr«, die die in den 1970er kreierte Hommage des Jahrhundertkochs an den Autor des »Geists der Kochkunst« behandelte, wurde in diesem Zusammenhang eröffnet und führte dem Publikum erstmals das Potential des neuen Archivs vor Augen. Die wissenschaftliche Rahmung der Gründung bildete die Tagung »Der Beginn der kulinarischen Moderne. 200 Jahre »Geist der Kochkunst« von Carl Friedrich von Rumohr«, die am 10. und 11. Oktober vom Lehrstuhl für Sächsische Landesgeschichte und der SLUB im Klemperer-Saal der Bibliothek ausgerichtet wurde. Ziel war es, an von Rumohrs gastrosophisches Standardwerk zu erinnern und dieses in den ernährungs- und kulinariengeschichtlichen Kontext seiner Zeit zu stellen.

Der Beginn der Moderne um 1800 war zugleich der Beginn einer kulinarischen Moderne. Denn seit dem frühen 19. Jahrhundert etablierte sich in den europäischen Metropolen Paris, Wien, London und St. Petersburg, aber auch in Dresden und anderen Residenzstädten eine neue Kochweise, die bis heute die exquisite Küche Europas und darüber hinaus prägt. Um sie zu verstehen, reicht es nicht, auf die Teller zu schauen, sondern man muss in die Küchen blicken, auf die Orte der Produktion von Lebensmitteln, das logistische Zusammenspiel von Transport, Handel und Verkauf, auf die Verfahren der Zubereitung von Essen, auf die technischen Voraussetzungen und Infrastrukturen, aber auch und nicht zuletzt auf die ästhetischen Prinzipien.

en dieser kulinarischen Moderne – also gleichsam auf den »Geist der Kochkunst«, um noch einmal an von Rumohr anzuknüpfen. Er selbst definierte als Maxime für die Küche, »aus jedem eßbaren Dinge« genau das zu entwickeln, »was dessen natürlicher Beschaffenheit am meisten angemessen ist«.¹ Das Produkt steht in seiner Kochkunsttheorie also im Mittelpunkt der kulinarischen Kreation und die Lebensmittel werden nicht einfach zu irgendetwas verarbeitet, das genießbar und verdauulich ist, also der Sättigung dient. Vielmehr soll der Kochkünstler nach einer Zubereitungsweise fahnden, die der »natürlichen Beschaffenheit« des Produkts entspricht, ihr »angemessen« ist und das heißt, die Qualitäten des Produkts – Geschmack, Geruch, Textur, Farbe – am besten zur Geltung bringt. Das gelingt weder durch die wahllose Vermengung vieler Produkte, deren Geschmack sich gegenseitig überlagert, noch durch übermäßige Würzung, die den Eigengeschmack der Produkte zugunsten eines ganz anderen, nämlich eines Würzgeschmacks, verdrängt. Für die Küche des Eigengeschmacks ergibt sich daraus eine gewisse Schlichtheit bzw. – positiv ausgedrückt – eine Konzentration auf das Wesentliche.

Man verzichtete also auf den übermäßigen Gebrauch von Gewürzen und konzentrierte sich darauf, die Gerichte ausgehend von ihren Basiszutaten zu aromatisieren, indem man den Eigengeschmack der Produkte intensivierte. Hierzu wurden spezifische Verfahren wie Extraktion, Konzentration, Reduktion usw. angewandt, die gewonnenen Aromen in Flüssigkeiten, etwa Bouillons oder Jus, konserviert und dann im weiteren Kochprozess zur Aromatisierung der Speisen genutzt. Für die betreffenden Verfahren waren bestimmte technische Voraussetzungen notwendig, die erst am Beginn der kulinarischen Moderne zur Verfügung standen. So erfordert insbesondere die Herstellung von differenzierten Saucen eine genaue Steuerung der Hitzezufuhr, was erst mit den im 19. Jahrhundert erfundenen Kochmaschinen möglich war. Darüber hinaus ist für eine Küche des Eigengeschmacks die Qualität der Lebensmittel ausschlaggebend, um das beste Aroma zu gewährleisten, was in der Konsequenz – auch für die heutige Spitzenküche – bedeutet, dass Saisonalität und Regionalität eine herausragende Rolle bei der Produktauswahl und Menügestaltung spielen. Denn nur zum richtigen Zeitpunkt geerntete Früchte oder geschlachtete Tiere erreichen die höchste Aromaqualität und nur regionale Zulieferer gewährleisten kurze Wege und somit die entsprechende Frische.

Die auf den ersten Blick simple Maxime, das Produkt und dessen geschmackliche Qualität in den Mittelpunkt der kulinarischen Komposition zu rücken, markiert den Beginn der kulinarischen Moderne und einen Paradigmenwechsel in der Küche. Dieser ist bis in unsere Zeit in der Spitzenküche präsent und hat auch in der

1 CARL FRIEDRICH VON RUMOHR, Geist der Kochkunst. Von Johann König, überarbeitet und herausgegeben von C. F. von Rumohr, Stuttgart/Tübingen 1822, 2. Aufl. Stuttgart 1832, hier zit.n. DERS., Geist der Kochkunst, mit einem Vorwort von Wolfgang Koeppen, Frankfurt a.M. 2010, das Zitat S. 193.

Gesellschaft insgesamt immer wieder Konjunkturen erfahren – nämlich immer dann, wenn die seit dem 19. Jahrhundert zunehmend industrialisierte Lebensmittelproduktion von anderen, alternativen Lebensentwürfen kritisiert wurde. So geht auch heute die Kritik an Massentierhaltung, der Überdüngung der Böden, dem Verlust ökologischer Vielfalt, industrialisiertem Essen und globalem Einheitsgeschmack einher mit einer Diskussion um die Qualität, Saisonalität und Regionalität von Lebensmitteln und die Frage, ob in einem entsprechend geänderten Essverhalten nicht der Schlüssel für die Lösung vieler Probleme im Bereich von Umwelt, Naturschutz und Gesundheit liegen könnte.

Carl Friedrich von Rumohr ist nicht der Erfinder der kulinarischen Moderne, aber mit seinem »Geist der Kochkunst« einer ihrer wichtigsten Protagonisten. Im deutschsprachigen Raum finden sich die einschlägigen Charakteristika der modernen Küche erstmals in Jean Neubauers »Allerneuestem Kochbuch«, erschienen 1779 in München,² wo zufälligerweise auch von Rumohr gut vierzig Jahre später seinen »Geist der Kochkunst« zu Papier brachte. Inspiration konnte er freilich zu dieser Zeit bereits in einer breiteren Kochbuchliteratur finden, die die kulinarische Moderne vertrat. Diese entstammte nicht zuletzt französischer Provenienz, wobei der vielzitierte und wirkmächtige Marie Antoine Carême nicht der einzige wegweisende Autor gewesen ist. In Dresden, wo von Rumohr im Laufe seines Lebens immer wieder Monate und Jahre verbrachte und wohin er enge Kontakte pflegte, erschien 1819, also nur drei Jahre vor dem »Geist der Kochkunst«, ein Kochbuch mit dem Titel »Der praktische Koch. Anleitung, alle Arten von Speisen nach französischem, deutschem und englischem Geschmacke zu bereiten«.³ Schon der Untertitel verrät, dass die kulinarische Moderne unterschiedliche Wurzeln hatte und von Beginn an ein europäisches Phänomen war.

Der Verfasser des »Praktischen Kochs« war Franz Walcha, Mundkoch des sächsischen Kronprinzen Anton und seit dessen Thronbesteigung 1828 einer von zwei Hofküchenmeistern des königlichen Hofes. Wie andere Spitzenköche dieser Generation hatte er seine Kunst an verschiedenen Orten in Europa gelernt (und so nicht zuletzt auch den jungen Carême in Paris kennengelernt), was auf ein Charakteristikum der exquisiten Küche seit dem Mittelalter verweist: Die Höfe und somit auch ihre Küchen waren untereinander in einem dichten Beziehungsgeflecht verbunden, was nicht zuletzt den Austausch von Personen und Ideen beförderte und damit auch

2 JEAN NEUBAUER, *Allerneuestes Kochbuch, welches lehret, wie man auf die allergenaueste, delicateste und gesparsamste Art arbeiten, die Speisen machen, und heutiges Tags serviren soll. Nicht minder, wie die sämtlichen Speisen in französischer und deutscher Sprache zu benennen*, München 1779.

3 FRANZ WALCHA, *Der praktische Koch, Dresden 1819. Anleitung, alle Arten von Speisen nach französischem, deutschem und englischem Geschmacke zu bereiten*, hg. v. Josef Matzerath unter Mitarbeit von Marco Iwanzeck und Angelika Rakowski (Land kulinarischer Tradition. Ernährungsgeschichte in Sachsen B/2), Ostfildern 2014.

zu einer vielfältigen, aber eng aufeinanderbezogenen Essregion Europa beigetragen hat. In diesem Kontext hat sich auch die kulinarische Moderne entwickelt, nicht als Phänomen mit einem klar zu benennenden und schon gar nicht nationalen Ursprung, sondern im Rahmen eines korrespondierenden Systems der Impulse und Einflüsse, der Transfers und Zirkulationen von Wissen und Praktiken.

Der vorliegende Sammelband will den verschiedenen Aspekten des Wandels der Kulinarik am Beginn des 19. Jahrhunderts nachspüren, ohne die Thematik erschöpfend behandeln zu können. Hierfür wären systematische Studien nicht nur zum deutschsprachigen Raum, sondern zur Essregion Europa insgesamt notwendig, nicht zuletzt zu den angesprochenen Transfer- und Zirkulationsprozessen. Die Beiträge basieren zum Teil auf den Vorträgen der oben genannten Tagung, zum Teil wurden sie eigens für den Band verfasst, um diesen thematisch abzurunden. Der »Geist der Kochkunst« ist dabei der Bezugspunkt, auf den immer wieder rekurriert wird. Ein Teil der Beiträge befasst sich aber ganz explizit mit Carl Friedrich von Rumohr, seinem Werk und seinem Nachruhm und bietet damit für den Band eine diskursive und biografische Rahmung: Zum Einstieg in das Thema interpretiert ANDREAS RUTZ den »Geist der Kochkunst« vor dem Hintergrund der kunsthistorischen Studien seines Autors und zeigt die enge Verbindung von Kulinarik und Kunstgeschichte in von Rumohrs Denken auf. Im Anschluss behandelt THOMAS A. VILGIS die Hommage Eckart Witzigmanns an seinen kulinarischen Urahn – das Kalbsbries Rumohr. Mit seiner naturwissenschaftlichen Perspektive gibt der Autor überraschende Einblicke in die bei von Rumohr wie bei Witzigmann zentrale Bedeutung des Eigengeschmacks von Produkten. Am Ende des Bandes widmet sich THOMAS BÜRGER in einem biografischen Beitrag den Dresdner Jahren von Rumohrs und rekonstruiert sowohl die Wohnorte als auch das Beziehungsnetz des »gastro-nomischen Ästhetikers« in der Elbestadt. HENRIK KARGE analysiert schließlich das nach einem Entwurf Gottfried Sempers gestaltete Dresdner Grabmal von Rumohrs auf dem Inneren Neustädter Friedhof, das auch im Rahmen der Tagung besucht und vor Ort von Karge besprochen wurde.

Die zwischen diesen unmittelbar auf von Rumohr bezogenen Beiträgen platzierten Aufsätze befassen sich mit verschiedenen Facetten der Kulinarik im (frühen) 19. Jahrhundert und erörtern die Voraussetzungen und das Innovationspotential der kulinarischen Moderne: MARCUS KÖHLER beschreibt die gärtnerische Produktion von Nahrungs- und Genussmitteln und deren Verwendung in der zeitgenössischen Kochkunst, MARINA HEILMEYER blickt auf das kulinarische Vermächtnis des Fürsten Pückler-Muskau, BARBARA ORLAND zieht Verbindungen zwischen der Kochkunst und der Nahrungsmittelchemie der Zeit, GUNTHER HIRSCHFELDER diskutiert – gewissermaßen als Kontrapunkt zu den Beiträgen zur exquisiten Küche – das breite und wichtige Segment der Alltagskost, JOSEF MATZERATH analysiert die Normen der Kochkunst am Beginn der kulinarischen Moderne, SAMUEL WITTWER blickt auf die Tafelkultur zwischen »service à la française« und »service à la russe« und

interpretiert das Zusammenspiel von Kochen, Servieren und Geschirr und DANIEL DECKERS spannt schließlich einen langen Bogen über das gesamte 19. Jahrhundert, um die Geschichte des Weinbaus und des Weinhandels im deutschsprachigen Raum zu kontextualisieren.

Die im Sammelband diskutierte neue Kochweise prägt die exquisite europäische Küche bis heute. Diese Kontinuitätslinie in die Gegenwart wurde auf der Tagung und wird auch im Sammelband nicht verfolgt, denn es soll um die Spezifika des (frühen) 19. Jahrhunderts gehen. Mit dem erwähnten Beitrag von Vilgis wird die Bedeutung entsprechender Traditionen und Entwicklungen immerhin anhand eines prominenten Beispiels angedeutet. Darüber hinaus wurde der Bogen in die Gegenwart mit der feierlichen Gründung des Deutschen Archivs der Kulinarik durch SLUB und TU Dresden gespannt. Das Archiv beinhaltet eine deutschlandweit einzigartige Sammlung zur Entwicklung der Kochkunst sowie zur Tafel- und Esskultur und steht der Wissenschaft für Forschung und Lehre, aber auch der Öffentlichkeit zur Fort- und Weiterbildung zur Verfügung. Der Bestand des Archivs umfasst Handschriften, Bücher und Zeitschriften sowie Menükarten, Gebrauchsgrafik, Fotografien, Interviews und audiovisuelle Medien. Die ältesten Stücke stammen aus der kurfürstlich-sächsischen Bibliothek, deren Erbe die SLUB bewahrt, jüngere Bestände kamen durch Ankäufe und Schenkungen hinzu und weiten den zeitlichen Horizont der Sammlung bis in die Gegenwart. Im Sammelband skizzieren JANOSCH FÖRSTER und THOMAS STERN die Aufgaben des Archivs und dessen Bestandsprofil. Das Deutsche Archiv der Kulinarik bewahrt diese Schätze, erschließt sie und macht sie der Forschung und Öffentlichkeit zugänglich. Es ist darüber hinaus aber auch ein lebendiges Archiv und wird die gegenwärtigen und künftigen Entwicklungen der Kulinarik durch seine Sammlungstätigkeit dokumentieren. Zur Arbeit des Archivs gehört auch die Präsentation von Objekten im Rahmen von Ausstellungen. Die von Josef Matzerath konzipierte Schau zu »Eckart Witzigmanns Kalbsbries Rumohr« wurde bereits erwähnt. Aktuell zeigt das Archiv die von Janosch Förster und Josef Matzerath kuratierte epochenübergreifende Ausstellung »Die süße Kunst. Eine Kulturgeschichte der Konditorei und der Desserts« (Juni 2025 bis Januar 2026), die unter anderem aus der dem Archiv 2023 geschenkten Sammlung Walter Poganietz schöpft.⁴ Der Impuls zur Ausstellung kam aus der Arbeitsgruppe »Geschmackswandel. Kulinarische Ästhetik und Gesellschaft im deutschsprachigen Raum vom späten 18. bis ins 21. Jahrhundert« an der TU Dresden, deren interdisziplinären Ansatz sie mit der Einbeziehung ernährungsgeschichtlicher, kunsthistorischer und naturwissenschaftlicher Perspektiven aufgreift.

4 Vgl. den Online-Katalog der Ausstellung, URL: <https://www.slub-dresden.de/besuchen/aussstellungen-buchmuseum/aussstellungen-2025/die-suesse-kunst-eine-kulturgeschichte-der-konditorei-und-der-desserts/online-katalog-die-suesse-kunst>.

Gedankt sei an dieser Stelle allen, die zum Zustandekommen des Bandes beigetragen haben, insbesondere den Autorinnen und Autoren für ihre Texte und ihre Geduld im Drucklegungsprozess sowie den (ehemaligen und derzeitigen) studentischen und wissenschaftlichen Hilfskräften des Lehrstuhls, allen voran Leonora Braun für die tatkräftige Mithilfe bei der Organisation und Durchführung der Tagung, Laura-Maria Schulze für die Unterstützung bei der Redaktion des Bandes und Fabienne Hantke für die Arbeit am Register. Zu danken ist darüber hinaus der SLUB und hier vor allem Jana Kocourek, der Leiterin der Abteilung Handschriften, Alte Drucke, Landeskunde, und dem für die Kulinaria zuständigen Referatsleiter Thomas Stern sowie der Öffentlichkeitsarbeit, namentlich Annemarie Grohmann und Christina Schneider, für den unermüdlichen Einsatz für die Tagung. Auch der CCO in der TU Dresden, Marion Schmidt, sei herzlich für den Support bei der Tagung gedankt. Ohne die fortwährende Unterstützung durch die Generaldirektorin der SLUB, Katrin Stump, und der Rektorin der TU Dresden, Ursula Staudinger, wären unsere Aktivitäten im Bereich der Kulinarikforschung nicht denkbar, wofür ich überaus dankbar bin. Im Feld der Kulinarikforschung möchte ich schließlich sehr herzlich meinem Kollegen Josef Matzerath für die vertrauensvolle und gewinnbringende Zusammenarbeit danken, darüber hinaus und ebenso herzlich allen Kolleginnen und Kollegen aus der Arbeitsgruppe »Geschmackswandel«. Ein Dank geht schließlich an die Förderer der Rumohr-Tagung und der Abendveranstaltung – die Landeshauptstadt Dresden, die Christian C.D. Ludwig Foundation und das Hotel Bülow Palais in Dresden, sowie an die TU Dresden und die SLUB für die Förderung der Open-Access-Publikation mit Mitteln des gemeinsamen Publikationsfonds. Ich freue mich sehr, dass dieses Buch als Band 2 unserer in diesem Jahr gegründeten Reihe »Kulinarische Ästhetik. Studien zur Geschichte und Kultur des Kochens, Essens und Trinkens« erscheinen kann und danke – last not least – meinen Mitherausgebern sowie dem Verlag und hier insbesondere Stella Pölkemann und Christine Wichmann für die Unterstützung im Drucklegungsprozess.

Dresden, im Juli 2025

Nur »ein seltsames, aber geistreiches Buch«?

Carl Friedrich von Rumohrs »Geist der Kochkunst« (1822/32)

Andreas Rutz

Rumohr war heute mit Dr. Härtel und Vogel bei mir zu Tische und unterhielt uns nach seiner Weise halb mit der Kunst und halb mit der Küche. Ein wunderliches Gemisch! Dies notierte Heinrich Brockhaus, der bekannte Leipziger Verleger, im Mai 1833 nach einem Besuch von Carl Friedrich von Rumohr in seinem Tagebuch.¹ Brockhaus charakterisierte damit die Interessen seines Gastes und die Themen, für die von Rumohr noch heute bekannt ist, knapp und plakativ – Kunst auf der einen und Küche auf der anderen Seite. Und zugleich zeigt das Zitat, dass Brockhaus seinem Gast entweder nicht richtig zugehört oder ihn nicht verstanden hatte. Denn von Rumohr ging es nicht um Küche, sondern um das Kochen, und auch nicht vorrangig um das Kochen als solches, sondern um Kochkunst.

Koch k u n s t – dieser Begriff, den von Rumohr nicht nur im Titel seines vor etwas mehr als 200 Jahren erschienenen Werks »Geist der Kochkunst« verwendet, sondern auch konsequent im gesamten Buch benutzt, ist in seiner Semantik ernst zu nehmen. Der »Geist der Kochkunst« ist kein Kochbuch, auch wenn sich darin viele Zubereitungstipps für diverse Gerichte finden und auch wenn die Grundlagen des Kochens (Braten, Sieden, Dämpfen, Dünsten usw.) detailliert erläutert und die Produkte, insbesondere Fleisch, Getreide und Gemüse systematisch vorgestellt und hinsichtlich ihrer Verwendung beim Kochen beschrieben werden.² Aber es geht

1 Zit. nach GERHARD KEGEL, *The Essence of Cookery im Leben des Carl Friedrich von Rumohr*, in: Vincent Klink/Stephan Opitz, *Cottas Kulinarischer Almanach 1995/1996*, Stuttgart 1995, S. 69–80, hier S. 79. Bei Kegel ist das Zitat nicht genauer nachgewiesen, die betreffende Passage findet sich in der Edition: *Aus den Tagebüchern von Heinrich Brockhaus*, als Handschrift gedruckt, 5 Bde., Leipzig 1884–1887, hier Bd. 1, S. 206. In der jüngsten Ausgabe der Tagebücher fehlt der Eintrag, HEINRICH BROCKHAUS, *Tagebücher. Deutschland 1834 bis 1874*, hg. v. Volker Titel, Erlangen 2004. – Alle Online-Angebote in diesem Artikel wurden zuletzt am 01.04.2025 aufgerufen.

2 Vgl. zum Texttypus »Kochbuch« GERT UEDING, *Vom Stil der Kochkunst*, in: Ludwig Fischer (Hg.), *Gebrauchsliteratur. Methodische Überlegungen und Beispielanalysen*, Stuttgart 1976, S. 170–181, zu von Rumohr S. 174–176; TRUDE EHLERT, *Zum Funktionswandel der Gattung Kochbuch in Deutschland*, in: Alois Wierlacher/Gerhard Neumann/Hans Jürgen Teuteberger

von Rumohr doch um mehr, er möchte, wie er in der Einleitung formuliert, *die Kochkunst in ihrem Geist auf[fassen und auf ihre echten Grundsätze zurück[führen].*³ Es ist dies ein analytisches Ziel, das dem Kochen auf den Grund gehen und Prinzipien eruieren will, um herauszufinden, was diesen Vorgang als solchen in seinem Inneren ausmacht. Entscheidend ist dabei die Prämisse, dass es sich beim Kochen um eine Kunst handelt, die nach bestimmten Grundsätzen funktioniert, historisch wandelbar ist, regionale bzw. nationale Charakteristika ausbildet und gleichwohl nach übergreifenden ästhetischen Prinzipien in ›Stile‹ eingeteilt werden kann.

Wer die ersten Kapitel des »Geists der Kochkunst« vor dem biographischen Hintergrund des Autors und seines Schaffens liest, dem fällt es nicht schwer zu erkennen, dass die Kochkunst in von Rumohrs Perspektive eine Kunst neben anderen ist, sein Interesse also nicht – wie in Brockhaus' Wahrnehmung – halb der Kunst und halb der Küche gilt, sondern eigentlich voll und ganz der Kunst, freilich in ihren unterschiedlichen ästhetischen Ausprägungen.

Im Folgenden soll der Autor zunächst biographisch vorgestellt und es sollen einige Hinweise auf sein Œuvre insgesamt gegeben werden, um dann im nächsten Schritt den »Geist der Kochkunst« näher in den Blick zu nehmen, wobei es im Rahmen dieses Beitrags nicht um eine systematische Analyse des gesamten Werks, sondern nur um einige Grundlinien gehen kann. Abschließend werde ich kurz auf die Rezeption des Werks und seine Bedeutung für den ›Beginn der kulinarischen Moderne‹ eingehen.

1. Carl Friedrich von Rumohr – Leben und Werk

Carl Friedrich von Rumohr wurde am 6. Januar 1785 in Reinhardtsgrimma im Osterzgebirge, etwa 25 Kilometer südlich von Dresden, geboren und starb am 25. Juli 1843 in der sächsischen Residenzstadt.⁴ Das Grab von Rumohrs auf dem Neustäd-

(Hg.), Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder (Kulturthema Essen 1), Berlin 1993, S. 319–341; BARBARA KETCHAM WHEATON, Cookbooks as Resources for Social History, in: Paul Freedman/Joyce E. Chaplin/Ken Albala (Hg.), Food in Time and Place. The American Historical Association Companion to Food History, Oakland 2014, S. 276–299.

3 Das Werk ist in zahlreichen Ausgaben greifbar, vgl. hierzu unten Anm. 23. Ich zitiere im Folgenden die erstmals 1978 im Insel-Verlag erschienene Ausgabe mit Vorwort von Wolfgang Koeppen, die in der Folge mehrfach neu aufgelegt wurde, zuletzt 2010: CARL FRIEDRICH VON RUMOHR, Geist der Kochkunst, mit einem Vorwort von Wolfgang Koeppen, Frankfurt a.M. 2010, das Zitat S. 42.

4 Zur Biographie von Rumohrs vgl. knapp ENRICA YVONNE DILK, Artikel: Rumohr, Carl Friedrich von, in: Neue Deutsche Biographie 22 (2005), S. 250f., URL: <https://www.deutsche-biographie.de/pnd118987224.html#ndbcontent> [Online-Version]; sowie demnächst ANDREAS RUTZ, Artikel: Carl Friedrich von Rumohr, in: Sächsische Biografie, URL: <https://saebi.isgv.de/>; außerdem (in Auswahl) die teilweise umfangreicheren biographischen Überblicke von PAUL

ter Friedhof wurde von keinem geringeren als Gottfried Semper entworfen,⁵ Carl Gustav Carus, dem von Rumohr in Freundschaft verbunden war, nahm die Totenmaske ab und schrieb für die ein Jahr später erschienene Biographie von Heinrich Wilhelm Schulz ein Nachwort über »die physische Constitution und Schädelbildung sowie über die letzte Krankheit Rumohr's«.⁶ Deutlich sichtbar wird hier eine Verflechtung von Freundschaft und Wissenschaft, wie sie so wohl nur in der Romantik möglich war.⁷

Zwischen den beiden Eckdaten der Geburt und des Todes in Sachsen bzw. in Dresden entfaltete sich ein Leben als »Kunstforscher, Kulturhistoriker, Erzähler, Mäzen« – so die in der Neuen Deutschen Biographie zum »Beruf« von Rumohrs angegebenen Stichworte – in Deutschland, Italien und Dänemark. Von Rumohr wuchs in der Nähe von Lübeck auf, wo seine Familie begütert war, besuchte von 1799 bis 1802 das Gymnasium in Holzminden und studierte sodann in Göttingen Mathematik, Philosophie und Geschichte, nahm hier auch Zeichenunterricht – beim »Universitäts-Zeichenmeister« und späteren Professor Johann Domenicus Fiorillo⁸

ZUBEK, Carl Friedrich von Rumohr. Leben, Werk und Wirken. Eine Skizze, in: Thomas Gädeke (Bearb.), Friedrich Nerly und die Künstler um Carl Friedrich von Rumohr, Ausstellungskatalog Kloster Cismar/Mainz 1991, Neumünster 1991, S. 17–41; GERHARD KEGEL, Kurzbiographie C. F. von Rumohrs und Literaturverzeichnis, in: ders. (Hg.), Carl Friedrich von Rumohr. Briefe an Johann Georg Rist, Buchholz/Nordheide 1993, S. 89–97 (geringfügig überarbeiteter Nachdruck aus: Schleswig-Holsteinisches Biographisches Lexikon, Bd. 3, Neumünster 1974, S. 230–235); sowie übergreifend ALEXANDER BASTEK/ACHATZ VON MÜLLER (Hg.), Kunst, Küche und Kalkül. Carl Friedrich von Rumohr (1785–1843) und die Entdeckung der Kulturgeschichte, Ausstellungskatalog Lübeck 2010/11, Petersberg 2010, dort S. 24–26 auch ein chronologischer Lebenslauf; speziell zur Dresdner Zeit vgl. den Beitrag von THOMAS BÜRGER in diesem Band.

5 Vgl. den Beitrag von HENRIK KARGE in diesem Band.

6 HEINRICH WILHELM SCHULZ, Karl Friedrich von Rumohr, sein Leben und seine Schriften, nebst einem Nachwort über die physische Constitution und Schädelbildung sowie über die letzte Krankheit Rumohr's von Carl Gustav Carus, Leipzig 1844; eine Abbildung des von Carus geformten Gipsabgusses der Totenmaske findet sich in BASTEK/VON MÜLLER (Hg.), Kunst, Küche und Kalkül (wie Anm. 4), S. 20f. Von Rumohr figuriert darüber hinaus in Carus' Atlas der Cranioscopie: CARL GUSTAV CARUS, Atlas der Cranioscopie oder Abbildungen der Schaedel- und Antlitzformen berühmter oder sonst merkwürdiger Personen, Heft 2, enthaltend auf zehn lithographirten Tafeln die Abbildungen der Kopfformen: Kant's, Tiedge's, v. Rumohr's, einer Koenigsmumie, eines Griechen, der Giftmischerin Albrechtin, einer Selbstmörderin und einer Kretine sowie zwei Tafeln uebereinandergezeichneter Contoure dieser Koepfe, Leipzig 1845, Tafel II mit Beschreibung.

7 Vgl. MICHAEL HAGNER, Präzision und Ästhetik. Zur Physiognomik des Geistes bei Carl Gustav Carus, in: Petra Kuhlmann-Hodick/Bernhard Maaz (Hg.), Carl Gustav Carus. Wahrnehmung und Konstruktion, Essayband, Berlin/München 2009, S. 261–269, hier S. 263.

8 Vgl. hierzu ANNA AHRENS, Von der »Gabe zu Sehen« – Annäherungen an Carl Friedrich von Rumohr als Künstler, in: Bastek/von Müller (Hg.), Kunst, Küche und Kalkül (wie Anm. 4), S. 37–57, hier S. 39.

– und kam in Kontakt mit dem Denken der romantischen Bewegung, was ihn bewog, 1804 mit den Malerbrüdern Franz und Johannes Riepenhausen nach Dresden zu gehen und zum Katholizismus zu konvertieren. Sein Vater verstarb im selben Jahr und von Rumohr erbte ein größeres Vermögen, das ihm sehr früh im Leben finanzielle Unabhängigkeit bescherte und seinen weiteren Lebensweg ermöglichte: Nach einem kurzen Aufenthalt in Holstein ging er 1805 nach München und begegnete hier Ludwig Tieck, 1805/06 unternahm er gemeinsam mit Tieck und dessen Bruder, dem Bildhauer Christian Friedrich Tieck, sowie den Brüdern Riepenhausen eine erste Italienreise, die über Bologna, Florenz und Siena bis nach Rom führte, von wo aus sich Aufenthalte in Neapel, auf Capri und in Mailand anschlossen. In Rom machte von Rumohr Bekanntschaft mit den Deutsch-Römern, unter anderem Joseph Anton Koch und Johann Christian Reinhart, sowie auch Alexander und Wilhelm von Humboldt, wie überhaupt seine vielfältigen Ortswechsel und Reisen ihm eine Vielzahl von Begegnungen und teilweise langandauernde Kontakte und Freundschaften mit der intellektuellen und künstlerischen Elite seiner Zeit ermöglichten – mit Karl Sieveking, Philipp Otto Runge, den Brüdern Boisserée, Bettina und Achim von Arnim, Clemens Brentano, August Wilhelm Schlegel, Johann Wolfgang von Goethe, Friedrich Overbeck, Barthold Georg Niebuhr, Gustav Friedrich Waagen, um nur einige Namen zu nennen. Nach seiner ersten Italienreise finden wir von Rumohr an den verschiedensten Orten in Deutschland, längere Zeit und wiederholt in Hamburg, München, Dresden und Berlin, aber auch in Kopenhagen – seit 1815 hatte er die dänische Staatsbürgerschaft. Und nicht zuletzt unternahm er noch vier lange Reisen nach Italien und hielt sich dort teilweise mehrere Jahre auf, nämlich von 1816 bis 1821, von 1828 bis 1829, 1837 und schließlich 1841.

Von Rumohr war selbst sein Leben lang künstlerisch tätig,⁹ aber auch als Kunstförderer und nicht zuletzt als Museumsmacher: Er unterstützte junge Künstler in Hamburg und in Dänemark und brachte ihnen seine ästhetischen Vorstellungen nahe.¹⁰ Nach Lübeck vermittelte er den 1819 in Rom erworbenen »Einzug Christi in Jerusalem« von Overbeck.¹¹ In Berlin war er in den späten 1820er Jahren als Bera-

9 Vgl. zum künstlerischen Oeuvre AHRENS, Von der »Gabe zu Sehen« (wie Anm. 8), sowie die Werkauswahl ebd., S. 58–97.

10 Vgl. grundlegend PIA MÜLLER-TAMM, Rumohrs »Haushalt der Kunst«. Zu einem kunsttheoretischen Werk der Goethezeit (Studien zur Kunstgeschichte 60), Hildesheim/Zürich/New York 1991, S. 73–94; sowie GÄDEKE (Bearb.), Friedrich Nerly (wie Anm. 4); außerdem in jüngerer Zeit ALEXANDER BASTEK, »Discordia domi et foris klax«. Carl Friedrich von Rumohr und Lübeck, in: Bastek/von Müller (Hg.), Kunst, Küche und Kalkül (wie Anm. 4), S. 111–119, hier S. 117f.; REGINE GERHARDT, Idee und Theorie – Rumohr und die jungen Künstler Adolph Vollmer und Anton Melbye, in: ebd., S. 152–155; CLAUDIA DENK, Reframing Nerly – eine Einführung, in: dies./Kai Uwe Schierz/Thomas von Taschitzki (Hg.), Reframing Friedrich Nerly. Landschaftsmaler, Reisender, Verkaufstalant, München 2022, S. 13–29, hier S. 18–21.

11 Zu von Rumohrs Wirken in Lübeck vgl. BASTEK, »Discordia domi et foris klax« (wie Anm. 10).

ter an der Konzeption der Gemäldegalerie als ein nach kunsthistorischen Prinzipien organisiertes öffentliches Museum beteiligt, sichtete zusammen mit dem späteren Direktor Waagen die 1821 für Preußen angekaufte Sammlung des englischen Kaufmanns Edward Solly, setzte sich für den Ankauf der für das künftige Kupferstichkabinett zentralen Sammlung des Generalpostmeisters Carl Ferdinand Friedrich von Nagler ein und vermittelte vor allem auch zahlreiche bedeutende Werke aus Italien zum Kauf für die neue Galerie, um systematisch Lücken in der Sammlung zu schließen, auch wenn er der vom König eingesetzten Kommission für das Museum nicht angehörte und schließlich auch nicht – wie es durchaus im Gespräch gewesen war – für den Posten des Direktors ausgewählt wurde.¹² Eine ähnliche Rolle spielte von Rumohr in Kopenhagen, wo er beratend bei der Ordnung der Kunstsammlung und der Einrichtung eines Kupferstichkabinetts wirkte, aber ebenfalls keine Anstellung erhielt – so er sie denn überhaupt gewollt hätte, eine Frage, die sich angesichts seiner intensiven Reisetätigkeit und dem finanziellen Hintergrund auch für den Berliner Fall stellt.¹³ Seine Rolle in Berlin und Kopenhagen sowie auch bei verschiedenen Gemäldeankäufen der Wittelsbacher in München resultierte nicht nur aus von Rumohrs unzweifelhafter Kunstkennerschaft, sondern auch aus den freundschaftlichen Kontakten zu den betreffenden Kronprinzen. So hatte er den dänischen Thronfolger Christian Frederick 1819 als Cicerone durch Florenz, den bayerischen Kronprinzen Ludwig 1821 durch Rom und den preußischen Kronprinzen Friedrich Wilhelm 1828 durch Florenz und Siena begleitet. Diese Kontakte brachten ihm diverse Ehrungen ein, etwa die Ehrenmitgliedschaft der Königlichen Kunstakademie in Kopenhagen 1826 oder die Ernennung zum Königlich Dänischen Kammerherrn 1834, aber auch die erwähnte Rolle bei der Konzeption und Einrichtung von Museen und Sammlungen.

12 Zur Geschichte der Berliner Gemäldegalerie und von Rumohrs diesbezüglicher Rolle vgl. ERICA YVONNE DILK, Für Raffael und Preußen. Rumohrs winterliche Mission in Mailand (1829), in: dies., *Das »verzweifelte allerhand Talent«*. Neue Studien zu Carl Friedrich von Rumohr (Carl Friedrich von Rumohr. Sämtliche Werke, Reihe 2: Quellen und Forschungen 1), Hildesheim/Zürich/New York 2010, S. 13–29; ANJA BIRKEL, Rumohr als Kunstsammler für Preußen, in: Bastek/von Müller (Hg.), *Kunst, Küche und Kalkül* (wie Anm. 4), S. 191–203; in der großen Studie von TILMANN VON STOCKHAUSEN, *Gemäldegalerie Berlin. Die Geschichte ihrer Erwerbspolitik 1830–1904*, Berlin 2000, wird von Rumohr hingegen nur am Rande erwähnt.

13 BIRKEL, Rumohr als Kunstsammler für Preußen (wie Anm. 12), S. 199.

Bekannt ist von Rumohr allerdings vor allem als Kunsthistoriker und Autor:¹⁴ In seinem ersten wichtigen kunsthistorischen Beitrag »Über die antike Gruppe Castor und Pollux oder von dem Begriffe der Idealität in Kunstwerken« von 1812 setzt sich von Rumohr mit Johann Joachim Winckelmann und der klassizistischen Ästhetik auseinander,¹⁵ für Schlegels »Deutsches Museum« schrieb er 1813 zur mittelalterlichen Kunst in Norddeutschland¹⁶ und im Cottaschen »Kunstblatt« veröffentlichte er 1820 zu den Nazarenern und in den folgenden Jahren immer wieder auch zur italienischen Kunst.¹⁷ Schließlich erschienen 1827 und 1831 die drei Teile seiner »Italienischen Forschungen«, die wegen der Heranziehung von archivalischen Quellen und der integralen Betrachtung von mittelalterlicher und Renaissancekunst als Meilenstein der deutschsprachigen Kunstgeschichtsschreibung gelten.¹⁸ Daneben finden sich weitere kunsthistorische Arbeiten, etwa zu Hans Holbein d. J. und zum deutschen Holzschnitt,¹⁹ aber auch – wohl inspiriert von den Kontakten zum Dresdner Literatenkreis – literarische Werke und Reisebeschreibungen mit teilweise weit-

-
- 14 Das Œuvre ist neben diversen Einzelausgaben im Nachdruck gesammelt greifbar in CARL FRIEDRICH VON RUMOHR, *Sämtliche Werke*, hg. v. Enrica Yvonne Dilk, bislang 18 Bde., Hildesheim/Zürich/New York 2003–2020; die Korrespondenz mit seinem wichtigsten Verleger ist ediert bei ENRICA YVONNE DILK, Rumohrs Verlagskorrespondenz mit der J. G. Cottaschen Buchhandlung, in: dies., *Ein »practischer Aesthetiker«. Studien zum Leben und Werk Carl Friedrich von Rumohrs*, Hildesheim/Zürich/New York 2000, S. 35–76. Vgl. zu den kunsthistorischen Arbeiten den Überblick von GÖTZ POCHAT, *Carl Friedrich von Rumohrs ästhetische Theorie und kunsthistorische Praxis*, in: Bastek/von Müller (Hg.), *Kunst, Küche und Kalkül* (wie Anm. 4), S. 225–235.
- 15 CARL FRIEDRICH VON RUMOHR, *Ueber die antike Gruppe Castor und Pollux oder von dem Begriffe der Idealität in Kunstwerken*, Hamburg 1812.
- 16 CARL FRIEDRICH VON RUMOHR, *Fragmente einer Geschichte der Baukunst im Mittelalter*, in: *Deutsches Museum* 3 (1813), S. 224–226; DERS., *Vom Ursprunge der gothischen Baukunst*, in: ebd., S. 361–385; DERS., *Einige Nachrichten von Alterthümern des transalbingischen Sachsens*, in: ebd. 4 (1813), S. 479–515; vgl. ENRICA YVONNE DILK, »Die Alterthumsforschung ist in Deutschland ein ungebautes Land«. Rumohrs Beitrag zum Gotikdiskurs in Schlegels »Deutschem Museum« (1812/13), in: dies., *Das »verzweifelte allerhand Talent«* (wie Anm. 12), S. 55–74.
- 17 Vgl. zu von Rumohrs Verbindung zum Kunstblatt jüngst die Edition seines Briefwechsels mit dem Redakteur Ludwig Schorn: ENRICA YVONNE DILK (Hg.), *Das »Kunstblatt« und Vasari*. Carl Friedrich von Rumohr im Briefwechsel mit Ludwig Schorn (Carl Friedrich von Rumohr. *Sämtliche Werke*, Reihe 2: *Quellen und Forschungen* 2), Hildesheim/Zürich/New York 2020; eine Bibliographie der Beiträge von Rumohrs im Kunstblatt ebd., S. 199–202.
- 18 CARL FRIEDRICH VON RUMOHR, *Italienische Forschungen*, 3 Bde., Berlin/Stettin 1827–1831; vgl. GABRIELE BICKENDORF, *Carl Friedrich von Rumohr, Italienische Forschungen*, in: Paul von Naredi-Rainer (Hg.), *Hauptwerke der Kunstgeschichtsschreibung*, Stuttgart 2010, S. 370–373.
- 19 CARL FRIEDRICH VON RUMOHR, *Hans Holbein der jüngere in seinem Verhältnis zum deutschen Formschnittwesen*, Leipzig 1836; DERS., *Zur Geschichte und Theorie der Formschnitdekunst*, Leipzig 1837.

reichenden wirtschafts- und sozialhistorischen Analysen,²⁰ außerdem eine »Schule der Höflichkeit«²¹ und nicht zuletzt – aus seiner frühen Schaffensphase und parallel zu den Arbeiten zur italienischen Kunstgeschichte – der für uns zentrale »Geist der Kochkunst«.²²

2. Der »Geist der Kochkunst«

Der »Geist der Kochkunst« erschien erstmals 1822 bei Cotta in Stuttgart und in zweiter Auflage 1832.²³ Entstanden ist das Werk zu großen Teilen 1821 in Mün-

- 20 CARL FRIEDRICH VON RUMOHR, *Drey Reisen nach Italien. Erinnerungen*, Leipzig 1832; DERS., *Kleine literarische Schriften*, Leipzig 1834; DERS., *Kynalopekomachia. Der Hunde Fuchsenstreit, mit sechs Bildern von Otto Speckter*, Lübeck 1835; DERS., *Reise durch die östlichen Bundesstaaten in die Lombardey und zurück über die Schweiz und den oberen Rhein, in besonderer Beziehung auf Völkerkunde, Landbau und Staatswirthschaft*, Lübeck 1838. Zu diesem literarischen bzw. landeskundlichen Teil des von Rumohrschen Œuvres vgl. KURT SCHNEIDER, *Carl Friedrich von Rumohr als Schriftsteller. Ein Beitrag zur Literaturgeschichte zwischen Romantik und Realismus*, Diss. Würzburg 1950; sowie in jüngerer Zeit DILK, *Ein »practischer Aesthetiker«* (wie Anm. 14); außerdem DIES., *Rumohr et la Lombardie ou »L'art de cultiver les champs«*, in: Michel Espagne (Hg.), *Pour une »économie de l'art«*. L'itinéraire de Carl Friedrich von Rumohr, Paris 2004, S. 178–199; HORST JOACHIM FRANK, *Bilder, Bücher und Bratenduft. Carl Friedrich von Rumohr*, in: ders., *Literatur in Schleswig-Holstein*, Bd. 3/1, Neumünster 2004, S. 128–150; ACHATZ VON MÜLLER, *Carl Friedrich von Rumohr entdeckt die Kulturgeschichte und antizipiert ihre Klassiker*, in: Bastek/von Müller (Hg.), *Kunst, Küche und Kalkül* (wie Anm. 4), S. 215–222.
- 21 CARL FRIEDRICH VON RUMOHR, *Schule der Höflichkeit für Alt und Jung*, 2 Bde., Stuttgart/Tübingen 1834/35.
- 22 Zu von Rumohr als Gastrosoph und seinem »Geist der Kochkunst« vgl. insb. WALTER REHM, *Rumohrs Geist der Kochkunst und der Geist der Goethezeit*, in: Hans-Werner Seiffert/Bernhard Zeller (Hg.), *Festgabe für Eduard Berend zum 75. Geburtstag am 5. Dezember 1958*, Weimar 1959, S. 210–234; KEGEL, *The Essence of Cookery* (wie Anm. 1); THOMAS M. HAUSER, *Carl Friedrich von Rumohr und Der Geist der bürgerlichen Küche*, Diss. Karlsruhe 2000; KARL HEINZ GÖTZE, *Juste milieu. Carl Friedrich von Rumohr – portrait d'un gastrosophe*, in: Espagne (Hg.), *Pour une »économie de l'art«* (wie Anm. 20), S. 146–160; auf Deutsch unter dem Titel: *Rechte Mitte. Carl Friedrich von Rumohr als Gastrosoph*, in: Bastek/von Müller (Hg.), *Kunst, Küche und Kalkül* (wie Anm. 4), S. 99–107; HARALD LEMKE, *Ethik des Essens. Eine Einführung in die Gastrosophie*, Berlin 2007, S. 366–376; JULIA CSERGO/FRÉDÉRIQUE DESBUISSONS, *De l'esprit en cuisine. Éléments d'introduction au »Geist der Kochkunst« de Carl Friedrich von Rumohr*, in: dies. (Hg.), *Le cuisinier et l'art. Art du cuisinier et cuisine d'artiste (XVIe–XXIe siècle)*, Paris 2018, S. 105–115; der Band bringt S. 117–131 auch eine französische Übersetzung der Vorworte zu den Ausgaben von 1822 und 1832 sowie der Einleitung zur zweiten Ausgabe.
- 23 CARL FRIEDRICH VON RUMOHR, *Geist der Kochkunst*. Von Johann König, überarbeitet und herausgegeben von C. F. von Rumohr, Stuttgart/Tübingen 1822, 2. Aufl. Stuttgart 1832; vgl. auch RUMOHR, *Sämtliche Werke* (wie Anm. 14), Bd. 8, mit den Nachdrucken der beiden Ausga-

chen, wenngleich umfangreichere Vorarbeiten und Materialsammlungen schon in früheren Jahren zu vermuten sind. Als Autor wird Joseph König, der von 1815 bis 1822 Mundkoch von Rumohrs war,²⁴ angegeben, was nachweislich nicht stimmt. Der Band wird allerdings als von von Rumohr *ueberarbeitet und herausgegeben* gekennzeichnet. Auch das Titelblatt der zweiten Auflage von 1832 weist König die Autorschaft und von Rumohr lediglich die Herausgeberschaft zu. Im Vorwort dieser Auflage – unterfertigt mit der Ortsangabe *Wachwitz*, heute ein Ortsteil von Dresden – bekennt sich von Rumohr allerdings doch zur Autorschaft, wenn auch etwas umständlich mit dem Hinweis auf ein Auskommen, dass er der Familie seines verstorbenen Mundkochs mit dieser Publikation verschaffen wollte.

In seiner Vorrede zur ersten Auflage bemüht sich von Rumohr, das Thema des Buches an den intellektuellen und wissenschaftlichen Diskurs seiner Zeit anzuschließen und so gewissermaßen zu adeln, ist er sich doch nur allzu bewusst, dass er sein Unterfangen *gegen die Vorurteile der Zeitgenossen in Schutz nehmen* muss.²⁵ Sein früherer Gastgeber Brockhaus in Leipzig, der den »Geist der Kochkunst« offenbar erst 1839 gelesen hat, meinte, dass das Werk *mehr practische Weisheit enthält, als manches dicke philosophische Buch* und bezeichnete es insgesamt als *ein seltsames, aber geistreiches Buch*, was die von Rumohr antizipierten Rezeptionsschwierigkeiten gut auf den Punkt bringt.²⁶ So erklären sich die Rechtfertigungsversuche in der Vorrede – der Verfasser, also König/von Rumohr, habe *in seinem Fache nicht nur seltene[] Sachkenntnis und Geschicklichkeit, sondern auch jenen Geist der Vergleichung, welcher ihm möglich machte, einer Sache, die scheinbar bloß auf Anwendung beruht, ihr Allgemeines abzugewinnen*.²⁷ Im zeitgenössischen Diskurs sei die Kochkunst hingegen *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*. Zwar habe man sich mit der wissenschaftlichen Verbesserung von Ackerbau und Viehzucht befasst, selbst die Dichtkunst interessiere sich für den Landbau und natürlich entwickle die Staatswissenschaft Maßnahmen zur Erhöhung der Lebensmittelproduktion. *Doch blieb man, wie's so oft geschieht, auf halbem Wege stehen, indem jenes wissenschaftliche, dichterische, staatswirtschaftliche Lärmen bisher in einem verschämten Stillschweigen sein*

ben. Zur Druckgeschichte der ersten beiden Auflagen vgl. HAUER, Carl Friedrich von Rumohr (wie Anm. 22), S. 26–33, zu den späteren Ausgaben ebd., S. 36–38; ausführlichere Hinweise zu Aufbau und Inhalt des Buches finden sich bei REHM, Rumohrs Geist der Kochkunst (wie Anm. 22), S. 222–233; GÖTZE, Rechte Mitte (wie Anm. 22), S. 100–103; und vor allem bei HAUER, Carl Friedrich von Rumohr (wie Anm. 22), S. 95–180, der das Werk einer dichten, kapitelweisen Lektüre unterzieht.

24 Zu König vgl. HAUER, Carl Friedrich von Rumohr (wie Anm. 22), S. 34–36.

25 RUMOHR, Geist der Kochkunst (wie Anm. 3), S. 27.

26 Aus den Tagebüchern von Heinrich Brockhaus (wie Anm. 1), Bd. 1, S. 376; vgl. auch KEGEL, The Essence of Cookery (wie Anm. 1), S. 79.

27 RUMOHR, Geist der Kochkunst (wie Anm. 3), S. 26, das folgende Zitat ebd.

*Ende nahm, sobald als man zum Kochen, oder zu der Verarbeitung derselben Nahrungsstoffe gelangte, um deren Besitz man doch so eifrig bemüht zu sein schien.*²⁸ Letztlich ginge es, so von Rumohr, um Profitvermehrung und nicht um besseres Essen, bessere Nahrung. Wenn der Mensch aber esse, um zu leben, und nicht lebe, um zu essen, müsse er doch *vernünftig essen*, was aber voraussetze, dass er ein entsprechendes Urteilsvermögen entwickle. Auch dieser Hinweis auf die Vernunft dient ganz offensichtlich dazu, die Anschlussfähigkeit des eigenen Schreibens über die Kochkunst an den wissenschaftlichen Diskurs aufzuzeigen. Dies gilt auch für den expliziten Verweis auf die antiken Schriftsteller, also einen humanistischen Traditionsbestand, dessen sich von Rumohr versichern kann.²⁹ Heutige Schriftsteller würden sich hingegen nicht mit diesem Thema befassen, und die Kochbücher und Rezeptsammlungen seien ohnehin *nicht zu den Geisteswerken zu zählen – denn diese Bücher [...] sind sämtlich entweder aus platter, unnachdenklicher Erfahrung, oder geradehin aus Kompilation entstanden und entbehren daher alles wissenschaftlichen Geistes.*³⁰ Auch das vorliegende Werk sei *nicht streng wissenschaftlich*, es nutze noch nicht alle Möglichkeiten und Erkenntnisse, die die gegenwärtige Biologie, Chemie und Technik diesbezüglich lieferten – ein interessanter Hinweis auf den interdisziplinären Horizont, den von Rumohr für die Auseinandersetzung mit der Kochkunst postuliert.³¹ Trotz dieser Unzulänglichkeiten enthalte das Buch *doch endlich einmal einige richtige Grundsätze, es sind darin treffende Bemerkungen und anwendbare Vorschläge verbreitet; kurz, die Kunst ist hier wenigstens auf dem Wege sich selbst zu erkennen, und ihre Theorie im Entstehen.*³² Deutlicher könnte man den Anspruch von Rumohrs an die Kochkunst und die Auseinandersetzung mit ihr nicht formulieren.

In der Einleitung wird das Konzept von Rumohrs noch deutlicher, insofern als er hier offenlegt, wogegen er mit seiner ›Theorie im Entstehen‹ ankämpfen will – zwar nur knapp ausgeführt, aber doch mit den entscheidenden Stichworten der ›Überfeinerung‹ der Kochkunst auf der einen und der ›Vernachlässigung‹ der Kochkunst auf der anderen Seite. Ausgangspunkt ist seine auf Reisen gewonnene und durch Lektüre älterer und jüngerer Schriften unterstützte Beobachtung, *dass die Kochkunst mit dem Nationalcharakter, mit der Geistesbildung der Völker, kurzum mit den allgemeinsten und höchsten Interessen des Menschengeschlechts in Verbindung stehe.*³³ Der Blick in den Topf

28 Ebd., S. 27, das folgende Zitat ebd.

29 Zu den antiken Quellen von Rumohrs vgl. HAUER, Carl Friedrich von Rumohr (wie Anm. 22), S. 181–213.

30 RUMOHR, Geist der Kochkunst (wie Anm. 3), S. 29, das folgende Zitat ebd. HAUER, Carl Friedrich von Rumohr (wie Anm. 22), S. 214–244, weist allerdings eine ganze Reihe von zeitgenössischen Schriftstellern und Philosophen nach, deren Ideen in von Rumohrs »Geist der Kochkunst« eingegangen sind bzw. einen gedanklichen Bezugspunkt des Autors bilden.

31 Vgl. hierzu den Beitrag von BARBARA ORLAND im vorliegenden Band.

32 RUMOHR, Geist der Kochkunst (wie Anm. 3), S. 29.

33 Ebd., S. 30, die folgenden Zitate ebd.

bzw. auf den Teller zeige dementsprechend die *Bildungsstufe eines Volkes*. Am unteren Ende der Skala steht bei ihm die *ekelhafte[] Nahrung eines Eskimos oder Koräken*, an der oberen die *schmackhafte[] und reinliche[] Frugalität eines gebildeten, aber noch lange nicht überbildeten Volkes*. *Stumpfsinnige, für sich hinbrütende Völker* stopften sich den Magen mit schwerverdaulicher und häufiger Nahrung, *tiefsinnige, nachdenkende Völker* wollten ihre Aufmerksamkeit nicht durch Essen ablenken und äßen daher weder geschmacklich besonders hervorstechende noch schwer verdauliche Speisen, *geistreiche, aufsprudelnde Nationen* liebten hingegen eine Kost, die die Geschmacksnerven reizt, aber kein Völlegefühl hervorruft. Es versteht sich von selbst, dass von Rumohrs Ideal bei dieser letzteren Variante liegt,³⁴ und der Konnex zu den Geistesströmungen seiner Zeit ist – wenn auch nicht explizit gemacht – unverkennbar, insbesondere das nach den sogenannten Freiheitskriegen aufkeimende Nationalgefühl und die romantische Verknüpfung von nationalen Eigenheiten und ästhetischen Äußerungen. Eine Gefahr liege nun laut von Rumohr darin, dass bei den *gesitteten Völkern*, also den Europäern, *eine gewisse Überfeinerung der Kochkunst* eintrete. *Und da jedes Äußerste sehr bald seinen Gegensatz hervorruft, so zeigt sich diese Überfeinerung jederzeit in Begleitung der schönsten Vernachlässigung, und es bilden sich in der Kochkunst gleichsam zwei Sekten, die aneinander, wie Epikuräer und Stoiker, eine Weile das Gleichgewicht halten.*³⁵

Diese Entwicklungslinie der (europäischen) Kochkunst greift von Rumohr an anderer Stelle seines Buches noch einmal auf und unterscheidet dabei einen *strengen*, einen *anmutigen* und einen *gleißenden Stil*.³⁶ Ersterer ist für ihn so etwas wie eine schlichte, aber ehrliche Urküche, die sich noch in den *echten Nationalgerichten* erhalten habe: *Was ist z. B. der Rinderbraten der Engländer anderes, als ein Denkmal jener Vorzeit, die in den Homerischen Gesängen sich abspiegelt*. Der *anmutige Stil* sei hingegen ein *Gipfel*, auf dem es schwer ist, *lange zu verweilen*, denn hier droht, wie oben angesprochen, die ›Überfeinerung‹ und so geht aus diesem Stil *der überfeinerte, gleißende hervor, der die Ernährung, den Gehalt, mehr und mehr vernachlässigen, alles in die Zierde und Zurichtung setzen wird*. Es ist offensichtlich, wurde aber erstaunlicherweise von der Forschung noch nicht näher diskutiert, dass von Rumohr bei der Periodisierung der Kochkunst ein kunsthistorisches Entwicklungsmodell vor Augen hat, bei dem davon ausgegangen wird, dass die Kunst zunächst von einer gewissen Schlichtheit der Formen geprägt ist, im Laufe der Zeit verfeinert wird und zu einer gleichsam klassischen Ausformung gelangt, dann aber durch weitere Verfeinerung immer manierterter wird

34 Zu von Rumohrs kulinarisch-ästhetischem Lob der Mitte vgl. UEDING, Vom Stil der Kochkunst (wie Anm. 2), S. 175; HAUER, Carl Friedrich von Rumohr (wie Anm. 22), S. 105f., 117f.; zu den diesbezüglichen Quellen von Rumohrs vgl. ebd., S. 181–244; außerdem knapp GÖTZE, Rechte Mitte (wie Anm. 22), S. 103f.

35 RUMOHR, Geist der Kochkunst (wie Anm. 3), S. 31.

36 Ebd., S. 47; die folgenden Zitate ebd., S. 47f.

und schließlich – nach einer gleichsam überladenen Spätphase – von einem wiederum schlichten Stil abgelöst wird.³⁷ Der Höhepunkt der Kunstentwicklung liegt dabei irgendwo in der Mitte, jedenfalls nicht in der manieristischen Spätphase, wie es von Rumohr auch für die Kochkunst formuliert – der *anmutige Stil* sei es, *den ich vorzüglich ins Auge zu fassen bemüht bin. Dies ist: le genre mâle et élégant, wie der vortreffliche Carême sich ausdrückt.*³⁸

Der Konnex zwischen Kunst und Kochen in der Theoriebildung von Rumohrs wäre anhand seiner kunsthistorischen Texte, insbesondere der Auseinandersetzung mit dem Klassizismus Winckelmanns, den Arbeiten zu den Nazarenern sowie den umfangreichen Studien zur italienischen Kunst, genauer zu überprüfen, was hier nur in einem ersten Aufriss geschehen kann. Von Rumohrs unverhohlene Kritik am Manierismus auf der einen und die Begeisterung für Raffael als »Exemplifikation aller Vorzüge eines an der Natur orientierten Malers«³⁹ auf der anderen Seite bilden hier die entscheidenden Anhaltspunkte. Im »Geist der Kochkunst« weist von Rumohr bei seinen Ausführungen zu den Kochstilen selbst auf die Verbindung zur Kunsttheorie hin.⁴⁰ Umgekehrt kommt die Kochkunst in seinen kunsthistorischen Schriften nicht vor. Selbst in den »Drey Reisen nach Italien«, wo man bei diesem Gourmet im Sinne eines Reiseberichts auch Beobachtungen zur lokalen Küche vermuten würde, wird nur selten auf die Kulinarik eingegangen und wenn, dann nur in Bezug auf die jahreszeitlich frühere Verfügbarkeit von Lebensmitteln in Italien.⁴¹ Immerhin wird an einer Stelle erwähnt, dass von Rumohr ein für ihn zubereitetes Mahl mit seinem Hauswirt geteilt und dieser *die Kochkunst des berühmten König*, also von von Rumohrs Koch, gelobt habe,⁴² was darauf hindeuten könnte, dass er bei seinen Reisen vielleicht gar nicht so häufig italienisch gegessen hat, und diese Leerstelle im Reisebericht erklärt.

Von der Forschung wurde dieser Zusammenhang bislang nicht gesehen, lediglich Walter Rehm verweist mit Blick auf den »Geist der Kochkunst« auf das Winckelmannsche Stufenmodell, ohne diesen Gedanken freilich weiter auszuführen.

37 Das Modell stammt von Winckelmann, MICHEL ESPAGNE, *La notion d'imitation dans »L'Économie de l'art«*, in: ders. (Hg.), *Pour une »économie de l'art«* (wie Anm. 20), S. 110–124, hier S. 115.

38 RUMOHR, *Geist der Kochkunst* (wie Anm. 3), S. 48.

39 POCHAT, Carl Friedrich von Rumohrs ästhetische Theorie (wie Anm. 14), S. 232. Zu von Rumohrs Beurteilung Raffaels vgl. auch MÜLLER-TAMM, Rumohrs »Haushalt der Kunst« (wie Anm. 10), S. 57–61; MAIKE CHRISTADLER, Rumohr sieht Raffael. Identifikation und Zuschreibung, in: Bastek/von Müller (Hg.), *Kunst, Küche und Kalkül* (wie Anm. 4), S. 176–179.

40 RUMOHR, *Geist der Kochkunst* (wie Anm. 3), S. 47.

41 Ebd., S. 130f., 133f.

42 Ebd., S. 220f.

ren.⁴³ Ebenfalls nur knapp und eher hypothetisch skizziert Achatz von Müller die methodischen Bezüge zwischen den einzelnen Sparten in von Rumohrs Oeuvre: »Rumohr neigt zu transitorischen Kategorien. Bilder, Dinge, Menschen, Ordnungen und Speisen werden nach denselben Merkmalen beurteilt. Charakter, Regel, Kraft, Ordnung, Glück kennzeichnen Natur, Kultur, Geschichte und Kunst gleichermaßen mit positiver Wertung. Abweichung, Rauheit, Einförmigkeit, und dazu eine ganze Reihe ohnehin ursprünglicher pejorativer Kategorien übernehmen diese Aufgabe für negative Wertungen. Eine besondere Betrachtung verdiente der Begriff ›Vielfältigkeit‹.«⁴⁴

Mit Blick auf sein kunsthistorisches Œuvre ist sich die Forschung weitgehend einig, dass von Rumohr weder der klassizistischen Lehre folgte noch sich ohne Abstriche in den konzeptionellen Zusammenhang der Romantik einordnen lässt.⁴⁵ Vielmehr ist seine Kunstlehre als ambivalent zu charakterisieren: »Der undogmatische Gestus, mit dem sich klassizistische Elemente als selbstverständlicher Bestandteil einer sich unklassizistisch gebenden Kunsttheorie präsentieren, ist typisch für Rumohr und kann als spezifische Variante der Verarbeitung und Ablösung idealistischer Ästhetik im 19. Jahrhundert gelten.«⁴⁶ Einen Schlüssel zu von Rumohrs Kunstauffassung, gleichsam das Zentrum seiner Überlegungen bildet die Natur, die für ihn die eigentliche Lehrmeisterin darstellt: *Nach und nach werden die Künstler wohl, so schreibt er 1833 an seinen Schüler Friedrich Nerly, die Natur als ihre einzige Lehrerin anerkennen.*⁴⁷ Damit grenzt er sich deutlich gegenüber Winckelmann und früheren Anhängern eines metaphysischen Schönheitsbegriffs ab, dem ein ideelles Konstrukt zugrunde liegt, nämlich die Vorstellung, das der »Urgrund der Schönheit im Jenseits« zu verorten sei, »von wo die ›idea‹ ihren Ausgang nehme, um

43 REHM, Rumohrs Geist der Kochkunst (wie Anm. 22), S. 225. Auch bei Csergo/Desbuissons, *De l'esprit en cuisine* (wie Anm. 22), S. 113–115, wird dieser Zusammenhang – anders als der Kontext des Sammelbandes vermuten ließe – nur vage angedeutet.

44 MÜLLER, Carl Friedrich von Rumohr entdeckt die Kulturgeschichte (wie Anm. 20), S. 218.

45 MÜLLER-TAMM, Rumohrs »Haushalt der Kunst« (wie Anm. 10), S. 12f.; POCHAT, Carl Friedrich von Rumohrs ästhetische Theorie (wie Anm. 14), S. 225; vgl. mit Blick auf das literarische Werk auch HAUER, Carl Friedrich von Rumohr (wie Anm. 22), S. 48f. Ausgearbeitet findet sich von Rumohrs ästhetische Theorie im ersten Kapitel der Italienischen Forschungen (wie Anm. 18) mit dem Titel »Haushalt der Kunst«; vgl. hierzu ausführlich MÜLLER-TAMM, Rumohrs »Haushalt der Kunst« (wie Anm. 10); ESPAGNE, *La notion d'imitation* (wie Anm. 37); außerdem GÖTZ POCHAT, *Geschichte der Ästhetik und Kunsttheorie von der Antike bis zum 19. Jahrhundert*, Köln 1986, S. 539–541; DERS., *Carl Friedrich von Rumohrs ästhetische Theorie* (wie Anm. 14); STEFFEN EGLE, Ästhetische Grundbegriffe als Ordnungskategorien einer synthetisierenden Kunstgeschichte. Anmerkungen zu Carl Friedrich von Rumohrs »Italienischen Forschungen«, in: Andreas Beyer/Danièle Cohn (Hg.), *Die Kunst zu denken. Zu Ästhetik und Kunstgeschichte* (Deutsches Forum für Kunstgeschichte – Passagen 41), Berlin/München 2012, S. 97–117.

46 MÜLLER-TAMM, Rumohrs »Haushalt der Kunst« (wie Anm. 10), S. 13.

47 Zit. nach GERHARDT, *Idee und Theorie* (wie Anm. 10), S. 152.

als göttlicher Funke in die Seele des Künstlers einzudringen.«⁴⁸ Konsequenz hiervon war die Überhöhung von Vorbildern, bekanntlich vor allem der griechischen Künstler, die diese Idee der Schönheit geschaut und in ihren Werken verwirklicht hätten und die es nun auch in der zeitgenössischen Kunst nachzuahmen gelte – ein Gedanke, der sich nicht erst bei Winckelmann findet, sondern bereits von Gianpietro Bellori in seinen 1672 erschienenen Künstlerviten »Le vite de' Pittori, Scultori ed Architetti moderni« skizziert wird. Aus einer solchen idealen Konzeption von Schönheit ergibt sich ein allgemeingültiger, normativer Bezugsrahmen für künstlerisches Schaffen, der völlig unabhängig von den gesellschaftlichen Gegebenheiten, aber auch von individuellen künstlerischen Möglichkeiten bzw. Intentionen zu gelten hat. Gerade hier setzte von Rumohr mit seiner Kritik an und stellte den Absolutheitsanspruch der von der klassizistischen Theorie postulierten »einen« Schönheit ebenso in Frage, wie er die Individualität des Künstlers betonte.⁴⁹ Er tat dies nicht nur theoretisch, sondern diese Haltung resultierte nicht zuletzt aus seiner eigenen kunsthistorischen Praxis, die ja einerseits stilkritisch, andererseits aber quellenbasiert, also historisch-verstehend und eben nicht normativ angelegt war, womit er am Beginn einer spezifisch deutschen Tradition der Kunstgeschichte steht.⁵⁰

Während Winckelmann und andere die Nachahmung der griechischen Plastik als Maß aller Kunst propagierten, weil diese die Natur gleichsam *verbessert* hätte, *gereinigte Natur* sei – so die Diktion von Rumohrs –, ⁵¹ ging dieser von der Natur als solcher aus.⁵² Das Studium der Natur, das *künstlerische Naturstudio* schien ihm für den Werdegang des Künstlers zentral – er selbst zeichnete immer wieder Landschaften, skizzierte aber auch fortwährend die Menschen in seiner Umgebung, seine Schüler schickte er ins Freie zum Zeichnen und zur Skizzenmalerei in Öl, anstatt sie im Atelier Kopien von Kunstwerken anderer anfertigen zu lassen. Es ging ihm dabei, wie er in den »Drey Reisen nach Italien« schreibt, um *die richtige Weise, die Natur zu studieren und sie in die Kunst hinüberzuziehen*. Die Formulierung deutet schon an, dass es ihm dabei nicht um getreue Abbildung der Natur ging, sondern eine Art Anverwandlung durch den Künstler, der die Natur in einem kreativen Akt in seiner Kunst neu er-

48 POCHAT, Carl Friedrich von Rumohrs ästhetische Theorie (wie Anm. 14), S. 225; vgl. zum Folgenden ebd., S. 225f. Zu Winckelmanns Ästhetik vgl. zusammenfassend POCHAT, Geschichte der Ästhetik (wie Anm. 45), S. 403–408.

49 Vgl. POCHAT, Carl Friedrich von Rumohrs ästhetische Theorie (wie Anm. 14), S. 226.

50 Vgl. nur BICKENDORF, Carl Friedrich von Rumohr (wie Anm. 18), S. 372f.

51 Zit. nach POCHAT, Carl Friedrich von Rumohrs ästhetische Theorie (wie Anm. 14), S. 226.

52 Zum Folgenden vgl. AHRENS, Von der »Gabe zu Sehen« (wie Anm. 8), die Zitate aus den »Drey Reisen« ebd., S. 43f.; außerdem ausführlich zum Naturbegriff von Rumohrs MÜLLER-TAMM, Rumohrs »Haushalt der Kunst« (wie Anm. 10), S. 16–40; sowie mit Blick auf die Landschaftsmalerei ebd., S. 111–130.

schaft.⁵³ Hierbei spielt einerseits die Auseinandersetzung mit der Natur selbst und andererseits die Beherrschung der künstlerischen Techniken eine zentrale Rolle.

Auseinandersetzung mit der Natur heißt bei von Rumohr nicht bloße Nachahmung, vielmehr solle der Künstler, wie er wiederum in den »Drey Reisen« schreibt, bestrebt sein, *dem Fels, dem fallenden und ruhenden Wasser, den schönen Erd- und Gebürgslinien, dem Pflanzenwuchse, den Baumgestaltungen, den Himmelsgebilden, jedem für sich recht auf den Grund zu kommen.*⁵⁴ Pia Müller-Tamm hat von Rumohr aufgrund dieser Betonung eines über die reine Anschauung hinausreichenden künstlerischen Abstraktionsvermögens attestiert, dass seine Vorstellungen von Naturstudium auf einer wissenschaftlichen, physiognomisch-morphologischen Grundlage beruhen, wie sie von Wilhelm von Humboldt und Carus vertreten wurde. »Die geforderte Nachbildung des Natürlichen will Rumohr von der nur mechanischen Nachahmung unterschieden wissen. Die künstlerische Verarbeitung der Natur geht in der Abstraktion auf das Charakteristische, Wesentliche, Typische über die bloße Wiedergabe der Erscheinungsrealität hinaus.«⁵⁵

Es liegt nahe, diesen Anspruch von Rumohrs an den Künstler, nämlich die Fähigkeit, das Natürliche auf der Grundlage einer abstrakten Erfassung des Wesentlichen nachzubilden, auch für seine Konzeption der Kochkunst in Anschlag zu bringen. Denn der »Geist der Kochkunst« ist nicht nur ein Plädoyer dafür, anders zu kochen, etwa weniger Gewürze und stattdessen Bouillons zu verwenden. Vielmehr geht es von Rumohr um einen gänzlich anderen Zugriff auf das Kochen, der nur durch eine genaue Kenntnis der Produkte, ihrer Beschaffenheit, Eigenschaften, ihres Zusammenwirkens mit anderen usw. ermöglicht wird. Voraussetzung ist also – wie in der Kunst – ein intensives Studium der Natur und eine darauffolgende Abstraktion, um das Charakteristische, Wesentliche, Typische herauszuarbeiten. Hierauf deutet auch schon der Titel des Buches, der wohl nicht zufällig an Montesquieus »De l'esprit des lois« (1748) erinnert: »Was Montesquieu auf dem Feld der Gesetze leisten möchte, versucht Rumohr auf das Feld der Küche zu übertragen, nämlich die umfassenden Bezüge herauszuarbeiten, die seine Vorstellungen einer auf alimentäre Vernunft aufgebauten, d.h. rationalen Kochkunst mit der geistigen und moralischen Verfassung eines Volkes oder Staates, seinen ökonomischen Grundlagen, seiner Geschichte usw. verbindet.«⁵⁶ Aber da von Rumohr aus der Kunstgeschichte, aus der

53 Eine zentrale Referenz bildet für von Rumohr in diesem Zusammenhang Schellings Naturphilosophie; vgl. insb. MÜLLER-TAMM, Rumohrs »Haushalt der Kunst« (wie Anm. 10), S. 19–21; außerdem POCHAT, Geschichte der Ästhetik (wie Anm. 45), S. 540; POCHAT, Carl Friedrich von Rumohrs ästhetische Theorie (wie Anm. 14), S. 228; EGLE, Ästhetische Grundbegriffe (wie Anm. 45), S. 104.

54 Zit. nach MÜLLER-TAMM, Rumohrs »Haushalt der Kunst« (wie Anm. 10), S. 113.

55 MÜLLER-TAMM, Rumohrs »Haushalt der Kunst« (wie Anm. 10), S. 112f.

56 HAUER, Carl Friedrich von Rumohr (wie Anm. 22), S. 97; vgl. bereits REHM, Rumohrs Geist der Kochkunst (wie Anm. 22), S. 217f.

Kunst kommt, geht es eben nicht nur um Vernunft und Verfassung. Die Suche nach dem »Geist« ist ein künstlerischer Prozess, der die Kulinarik zur Kunst erhebt und der bei allem Streben nach allgemeinen Regeln und abstrakter Erkenntnis immer auch künstlerische Individualität zulässt, ja erfordert.⁵⁷

Auch der zweite von von Rumohr für die Kunst und den Künstler als zentral erachtete Aspekt, die Beherrschung der Techniken, findet sich im »Geist der Kochkunst«. In den kunsthistorischen Überlegungen spielt die Beherrschung der künstlerischen Techniken bei von Rumohr insofern eine wichtige Rolle, als er der Materialität eine zentrale Rolle im Schaffensprozess einräumt. In seinen kunsttheoretischen Überlegungen unterscheidet von Rumohr *Auffassung* und *Darstellung*. Erstere meint den konzeptionellen Zugriff des Künstlers auf sein Werk, betont also die Rolle des Künstlers als autonomes schöpferisches Subjekt: *Künstlerische Auffassung ist, wie von Rumohr in den »Italianischen Forschungen« formuliert, eben wie das menschliche Naturell überhaupt, nothwendig eigenthümlich und selbst innerhalb der Grenzen des Tüchtigen, Guten und Richtigen noch immer ausnehmend mannichfaltig.*⁵⁸ Der Begriff der *Darstellung* ist bei von Rumohr die Übersetzung des Konzepts, der Idee ins Materielle. Aber der Begriff impliziere, so Michel Espagne »aussi une reprise d'éléments de la réalité, un processus d'absorption, d'intégration de formes déjà disponibles, une sorte d'imitations-invention.«⁵⁹ Es geht also um die künstlerische Aneignung des Materials, die aber zugleich auch in eben diesem Material seine Grenzen findet. Dieser Gedanke wird noch deutlicher in von Rumohrs Stilbegriff, der ein völlig anderer ist als der auf das Idealschöne zielende eines Winckelmann: »Stil ist für Rumohr Materialstil. Er geht davon aus, dass dem Künstler durch den materiellen Stoff, in dem er arbeitet – Stein, Metall, die zu bemalende Fläche etc. – natürliche Grenzen seiner Gestaltungsfreiheit gesetzt sind«⁶⁰ oder wie von Rumohr es ausdrückt, *dass die äußere Kunstmaterie den Künstler in seinem Schaffensprozesse bedinge.*⁶¹ Damit kommt in von Rumohrs Kunstkonzept sowohl dem Material selbst als auch dessen künstlerischer Beherrschung eine zentrale Rolle zu, denn nur wer das Material und die Tech-

57 Diesen Aspekt übersieht REHM, Rumohrs Geist der Kochkunst (wie Anm. 22), S. 221, wenn er meint, dass von Rumohr »in der Lehre und Theoria der Kochkunst« gleichsam der »Fortsetzer« Winckelmanns gewesen sei, habe er doch »auf den Grundfesten klassischen Kochstils« gestanden und sei bestrebt gewesen, »die in ihrer Harmonie bedrohte Gesetzgebung einer schön geordneten Koch-Welt, in der sich die reinen, unvermischten Grund- und Werkstoffe der Natur spiegelten, zu befestigen und in ihrem rhythmisch-zyklischen Nomos zu verkünden.«

58 Zit. nach EGLE, Ästhetische Grundbegriffe (wie Anm. 45), S. 103.

59 ESPAGNE, La notion d'imitation (wie Anm. 37), S. 113.

60 EGLE, Ästhetische Grundbegriffe (wie Anm. 45), S. 106; vgl. zu von Rumohrs Stilbegriff auch MÜLLER-TAMM, Rumohrs »Haushalt der Kunst« (wie Anm. 10), S. 43–50; ESPAGNE, La notion d'imitation (wie Anm. 37), S. 115–117.

61 Zit. nach DILK, Das »Kunstblatt« (wie Anm. 17), S. XIV.

niken seiner Bearbeitung kennt und im handwerklich-technischen brilliert, vermag tatsächlich die genannten Grenzen der Gestaltungsfreiheit voll auszureizen. Kein Wunder also, dass von Rumohr sich auch explizit mit künstlerischen Techniken wie dem Holzschnitt auseinandersetzt und diese Studien mit der kunsthistorischen Analyse des Werkes eines Holbein verband.⁶²

Im »Geist der Kochkunst« sind diese Aspekte ebenfalls greifbar.⁶³ Von Rumohr verwendet den größeren Teil seines Buches darauf, unterschiedliche Zubereitungs-techniken und den richtigen Gebrauch von Gerätschaften zu erläutern,⁶⁴ und rückt das Material, das Lebensmittel selbst in den Mittelpunkt seiner Kochkunsttheorie: *Entwickle aus jedem eßbaren Dinge, was dessen natürlicher Beschaffenheit am meisten angemessen ist*, lautet der Auftrag, den von Rumohr abschließend im Kapitel »Von der Erziehung zum Kochen« formuliert.⁶⁵ In diesem Satz ist gewissermaßen die Übertragung seiner kunsttheoretischen Überlegungen von der Kunst auf die Kochkunst kondensiert: Der Kochkünstler muss von der Natur, vom Produkt ausgehen. Es geht aber nicht darum, dieses *Naturschöne durch verkünstelte Formen zu veredeln*, wie es die klassizistische Kunsttheorie forderte,⁶⁶ sondern vielmehr die »natürliche Beschaffenheit«, gleichsam das Wesen dieses Produkts, seinen Charakter zu erkennen – und auf dieser Grundlage ein Gericht zu entwickeln und kochtechnisch umzusetzen. Es geht also auch in der Kochkunst um das »Kunstmaterial als ästhetische[] Kategorie«, wie es Dilk für von Rumohrs Kunsttheorie formuliert hat, nur dass dieses hier nicht Pinsel und Leinwand oder Meißel und Marmor sind, sondern Küchenutensilien und Lebensmittel.

In der Kunst ist es Raffael, der in von Rumohrs Augen sowohl konzeptionell als auch technisch sein Ideal einer gleichsam kongenialen Naturaneignung verwirklicht hat.⁶⁷ Ihm widmet er folglich auch den gesamten dritten Band seiner »Italienischen Forschungen«, nachfolgende Künstler werden hingegen nicht berücksichtigt und die Zeitgenossen, insbesondere Michelangelo, dienen von Rumohr als Gegenbild, denen er eine überzogene, manieristische Formensprache vorwirft.⁶⁸ Auch im

62 Vgl. oben Anm. 19.

63 Vgl. präzise zusammenfassend, aber erstaunlicherweise ohne Verweis auf das kunsthistorische Denken von Rumohrs LEMKE, *Ethik des Essens* (wie Anm. 22), S. 367–370.

64 Das erste und zweite Buch sind vor allem den Zubereitungs-techniken gewidmet, ein eigenes Kapitel behandelt die »Einrichtung der Küche«, RUMOHR, *Geist der Kochkunst* (wie Anm. 3), S. 58–62.

65 RUMOHR, *Geist der Kochkunst* (wie Anm. 3), S. 193.

66 DILK, *Das »Kunstblatt«* (wie Anm. 17), S. XIII, das folgende Zitat ebd.

67 Zu von Rumohrs Beurteilung Raffaels in differenzierter und nuancierter Abgrenzung zur Raffael-Verehrung in Klassizismus und Romantik vgl. MÜLLER-TAMM, Rumohrs »Haushalt der Kunst« (wie Anm. 10), S. 57–61; außerdem CHRISTADLER, Rumohr sieht Raffael (wie Anm. 39); POCHAT, Carl Friedrich von Rumohrs ästhetische Theorie (wie Anm. 14), S. 232.

68 Das betreffende Kapitel bei RUMOHR, *Italienische Forschungen* (wie Anm. 18), Bd. 3, S. 3–21, trägt den bezeichnenden Titel »Was Raphael vor allen neueren Künstlern ausgezeichnet«;

Kontext von von Rumohrs Kochkunsttheorie spielt der Manierismus eine wichtige Rolle, nämlich wie in der Kunsttheorie als Antithese. Während Michelangelo das Gegenbild zum bewunderten Raffael abgibt, grenzt von Rumohr seine eigene Herangehensweise in der Kochkunst von der überladenen Küche eines Marie-Antoine Carême wie der zeitgenössischen französischen Küche überhaupt ab. In der Kochkunst entstehen durch *Überfeinerung* und die damit häufig einhergehende *Vernachlässigung* laut von Rumohr zwei Laster – die *Schlemmerei* und die *Schleckerei*.⁶⁹ Der Vorwurf der ›Schlemmerei‹ richtet sich gegen die Reichen, der der ›Schleckerei‹ gegen den bürgerlichen Mittelstand. Die ›Schlemmerei‹ als *vergeudende Gefräßigkeit oder gefräßige Vergeudung* suche nach *allerlei kostbarer Atzung*, ganz unabhängig von Güte und Geschmack, die vielleicht billiger und einfacher, weil im Nahbereich produziert, zu haben wäre. Sie sucht *durch Seltsamkeit, Wechsel und Mannigfaltigkeit die Eßlust anzuregen, und durch allerlei Künste der Verdauung nachzuhelfen*. Die Römer seien hier kaum zu übertreffen, wobei es von Rumohr bei seiner Kritik aber nicht nur um übertriebene Quantitäten, hohe Preise und Luxus um des Luxus willen geht, sondern auch um die Kochkunst selbst: Das Kochbuch des Apicius, das älteste seiner Art aus dem antiken Rom,⁷⁰ gilt ihm als Ausdruck einer *zerstörerischen Kochart*, bei der der Charakter jeglicher Speise *durch Mischung und Verarbeitung* vernichtet werde, das Ergebnis seien *überpfefferte[] Brühen und Gehäksel[]*.⁷¹ Die römische Küche sei freilich nicht immer so beschaffen gewesen, und selbst in der dekadenten Küche der Spätantike hätte es noch *einigen Sinn für die eigentümliche Güte und Schmackhaftigkeit der eßbaren Naturstoffe* gegeben.⁷² Die technischen Vorrichtungen der Römer, *um Küche und Keller mit allen Leckereien der Erde anzufüllen*, seien ohnehin achtungsgebietend.

Gegen die römische Dekadenz sei die moderne Schlemmerei *ungleich beengter und kleinlicher*, die Kochbücher zeigten dies, sie seien *nichts weiter, als kleine Winkelinstitute der Schlemmerei*.⁷³ Vor allem ärgert von Rumohr, dass die Kochbücher die Tendenz hätten, die nationalen und regionalen Gerichte zu verdrängen, was gut zu seiner nationalromantischen Haltung passt. Die deutschen Kochbücher seien *meist bloße Nachäffungen der französischen* und die Franzosen *wenn nicht die ersten Erfinder, doch die Verbreiter aller Gehäksel und Vermengungen*.⁷⁴ Die spätrömische Dekadenz

vgl. zu von Rumohrs Bewertung des Manierismus ZUBEK, Carl Friedrich von Rumohr (wie Anm. 4), S. 22f.; CHRISTADLER, Rumohr sieht Raffael (wie Anm. 39), S. 177; POCHAT, Carl Friedrich von Rumohrs ästhetische Theorie (wie Anm. 14), S. 225.

69 RUMOHR, Geist der Kochkunst (wie Anm. 3), S. 31, die folgenden Zitate ebd.

70 Zu Aspicius vgl. nur LEMKE, Ethik des Essens (wie Anm. 22), S. 57–66.

71 RUMOHR, Geist der Kochkunst (wie Anm. 3), S. 32.

72 Ebd., S. 34, das folgende Zitat ebd.

73 Ebd., S. 35.

74 Ebd., S. 35f. Die Gefahr der »Mengungen« für die Kunst, hier der Literatur, hat zu etwa der gleichen Zeit, nämlich 1824, auch Goethe diskutiert, REHM, Rumohrs Geist der Kochkunst (wie Anm. 22), S. 219.

setzt sich für von Rumohr also im Frankreich der Gegenwart fort, was wiederum vor dem Hintergrund der nationalen Bestrebungen des frühen 19. Jahrhunderts zu verstehen ist. Allerdings ist von Rumohr kein platter Nationalist, er versucht zu differenzieren, erläutert die Bedeutung der Italiener für die Kochkunst, die *ihren vollen Kunstgeschmack und Schönheitssinn auf die Tafel übertragen* hätten.⁷⁵ Mit den Medici-Prinzessinnen sei diese *ästhetische Feinheit der italienischen Küche* im 16. Jahrhundert nach Frankreich gelangt und von dort auch bald nach Deutschland. Hier sei nun aber eine *vollständige[] Ausbildung feinerer Kochart* nicht möglich gewesen, der Grund: eine *barbarische Neigung zur Völlerei*, die auch immer noch gelegentlich zu beobachten sei und den Magen verderbe.⁷⁶ Und ohne *Gesundheit der Verdauung* gäbe es auch keine *Feinheit des Geschmackssinnes*. Auch die Deutschen kriegten also im wahrsten Sinne des Wortes ihr Fett ab, während den Franzosen hoch angerechnet wird, die Fleischbrühe für die Küche entdeckt zu haben. In der Küche der Französischen Revolution sieht von Rumohr die Rückkehr zu einer altfranzösischen Kochart, die weniger stark gewürzt gewesen sei und den Geschmackssinn folglich feiner und reizbarer gemacht habe. *Gewiß war sie damals auf dem Wege, jener Vollkommenheit nahe zu kommen, welche mein Ideal ist.*⁷⁷ Die jüngere Entwicklung, wie sie sich in der französischen Kochliteratur zeige, gehe aber wieder in die Richtung einer *Überfeinerung und Übermischung*. Von Rumohr nennt in der diesbezüglichen Fußnote unter anderem Carêmes »Pâtissier royal parisien« von 1815, das *lehrreich* sei, *sich aber bereits in müßigen Spielen eines empörenden Luxus verliere.*⁷⁸ Die deutschen Kochbücher, die sich an der französischen Literatur orientierten, seien sogar *noch viel überladener.*⁷⁹ Das bloße Kopieren, so wird an verschiedenen Stellen des Buches deutlich, ist für von Rumohr grundsätzlich nicht akzeptabel, wenn das Original schon fast zu weit geht in seiner stilistischen Manieriertheit, überschreitet die Kopie diese Grenze – auch dies ist eine Haltung zur Kochkunst, die von Rumohr aus seiner kunstgeschichtlichen Perspektive entwickelt. Pate steht die erwähnte Auseinandersetzung mit dem Klassizismus und dem Winckelmannschen Schönheitsideal, das die griechischen Bilderfindungen geradezu absolut setzt und den Künstlern der Gegenwart nur die Möglichkeit der Nachahmung lässt.⁸⁰

75 RUMOHR, Geist der Kochkunst (wie Anm. 3), S. 36.

76 Ebd., S. 37, die folgenden Zitate ebd.

77 Ebd., S. 39, die folgenden Zitate ebd.

78 RUMOHR, Geist der Kochkunst (wie Anm. 3), S. 239; vgl. MARIE-ANTOINE CARÊME, Le pâtissier royal parisien, out traité élémentaire et pratique de la pâtisserie ancienne et moderne, de l'entremets de sucre, des entrées froides et des socles; suivi d'observations utiles aux progrès de cet art, d'une série de plus de soixante menus, et d'une revue critique des grands bals de 1810 et 1811, 2 Bde., Paris 1815. Zu Carême vgl. nur LEMKE, Ethik des Essens (wie Anm. 22), S. 370f.

79 RUMOHR, Geist der Kochkunst (wie Anm. 3), S. 39.

80 POCHAT, Carl Friedrich von Rumohrs ästhetische Theorie (wie Anm. 14), S. 225f.

Neben der ›Schlemmerei‹ zieht von Rumohr gegen die ›Schleckerei‹ zu Felde, die weniger als das Ergebnis der Verschwendungssucht der Reichen angesehen wird als eine Folge der Verdrängung der Nationalküche durch den zuvor konstatierten Trend zur ›Überfeinerung‹ der Kochkunst. *Solange genügende, ernährende und ergötzliche, der Landesart völlig angemessene Mahlzeiten einen frohen Familienkreis vereinigen, wird die Schleckerei vergebens an das Tor des mittelmäßig begüterten oder gewerbsamen Bürgers anklopfen.*⁸¹ Wenn er zuhause aber eine *unschmackhafte, schlecht gewählte und schlechter geordnete Mahlzeit* erhalte, dränge es ihn hinaus, *um im Schmutz eines Italienerkellers versalzene und übersäuerte Bissen hervorzuholen.* Tendiert die Küche der Reichen aufgrund ihrer Dekadenz und damit selbstverschuldet zur Schlemmerei, ist der gute Bürger in von Rumohrs Perspektive ein Opfer der Umstände. Er ist selbst nicht dafür verantwortlich, dass er schlecht isst, sondern hat die ihm eigentlich zuträgliche Nationalküche ohne eigenes Zutun verloren. Schuld daran sei die besagte ›Überfeinerung‹ der Kochkunst, die in von Rumohrs Augen ihren Gipfel in Frankreich erreicht und sich von dort nach Deutschland verbreitet habe. Das Ergebnis sei nicht nur ein kulinarisches Desaster, sondern auch ein innerfamiliärer Scherbenhaufen: Die Hausfrau koche schlecht bzw. *unvernünftig*, die Mahlzeiten seien nicht mehr Ort friedlicher familiärer Zusammenkunft, sondern Anlass zu Streitigkeiten, ein Nachbar schleppe den *bis hierher fleißigen Hausvater* auf den Markt, in die Apotheke oder in welche Kaschemme auch immer.⁸² *Die üble Gewohnheit hat damit ihren Anfang genommen, und Gesundheit, häusliche Genügllichkeit, nicht selten das bürgerliche Fortkommen selbst, gehen nun ihrem gänzlichen Verfall mit Riesenschritten entgegen.* Und warum kocht die Hausfrau schlecht? *Weil ihr keine nationale, auf eine vernünftige Verwendung und Zurichtung der Landesprodukte gerichtete Kochkunst überliefert worden ist und sie dementsprechend in Ermangelung einer lebendigen Kunst den geisttötenden Kochbüchern sich hingeben muß.*

Nationale Küche, kulinarische Ästhetik, lebendige Kochkunst – das sind die Schlagworte, mit denen sich von Rumohrs Gegenprogramm zum konstatierten Verfall der Kulinarik zusammenfassen lässt. Und es ist dies ein Programm das, wie mehrfach betont, deutliche Parallelen in der Kunstauffassung von Rumohrs hat, sei es hinsichtlich der für die Romantik charakteristischen Bemühungen um eine Rückführung der Kunst auf ihre nationalen Traditionen und Ursprünge, sei es hinsichtlich der seit dem Klassizismus stark gemachten Betonung ästhetischer Prinzipien als theoretischer Grundlage von Kunst oder schließlich auch hinsichtlich der Forderung nach einer Lebendigkeit des künstlerischen Schaffens im Gegensatz zur strengen Regelmäßigkeit des Klassizismus. Von Rumohrs alter Ego König betont dies auch in seiner Einleitung – die Maxime seines Meisters, also von Rumohrs, sei es, *daß die Anwendung der Vorschriften, die er in unbedingter Allgemeinheit auszusprechen*

81 RUMOHR, Geist der Kochkunst (wie Anm. 3), S. 40, das folgende Zitat ebd.

82 Ebd., S. 41, die folgenden Zitate ebd.

*pflegte, und daß überhaupt alle Übergänge und Schattierungen der Kunst der Phantasie, dem Erfindungsgeiste, der lokalen und individuellen Lage des Kochkünstlers müssen überlassen bleiben.*⁸³ Genau diese Maxime dürfte von Rumohr bei der Anleitung der jungen Künstler in Hamburg vertreten haben.

3. Die Rezeption des »Geists der Kochkunst« und der Beginn der kulinarischen Moderne

Kommen wir abschließend noch – im Sinne eines Ausblicks – zur Rezeption des »Geists der Kochkunst« und zur Frage nach dem Verhältnis von von Rumohrs Werk und dem Beginn der kulinarischen Moderne. Das Buch erschien in seiner Lebenszeit in zwei von ihm selbst verantworteten Auflagen, rezensiert wurde es drei Mal, nur eine Besprechung ist allerdings im vollen Wortlaut überliefert.⁸⁴ Sie feiert das Buch geradezu überschwänglich als *Beweis der wahrhaft klassischen Gelehrsamkeit und Belesenheit des Verfassers*, gelobt wird das enthaltene historische, chemische, botanische und ökonomische Wissen sowie der Sprachstil.⁸⁵ *Dabey ist es mit einem Humor durchwürzt, der zuweilen ächt poetisch wird, und, bey unverkennbarer Ironie über die Geringfügigkeit mancher Gegenstände, zu rechter Zeit auch Ernst und Nachdenken zu gebrauchen und anzuregen weiß.* Dieses positive Urteil bei gleichzeitiger Herabwürdigung des Gegenstands, die nun gar nicht in der Absicht des Autors lag, findet sich auch in der bereits erwähnten Biographie von Heinrich Wilhelm Schulz von 1844. Schulz fühlte sich offenbar bemüht, seinen »Helden« gegenüber möglicher Kritik wegen des ungewöhnlichen Themas in Schutz zu nehmen. Er attestiert ihm schon in jungen Jahren *eine etwas schwächliche Gesundheit, die ihn auf die Zuträglichkeit oder Schädlichkeit der Speisen aufmerksam gemacht habe.* Von Rumohrs Interesse an der Kochkunst wird also allein auf die individuelle Konstitution zurückgeführt, wobei der Hinweis auf *seine[n] verfeinerten Geschmack* und die ihm eigene *Freude am Genuß* als weitere Rechtfertigung der vermeintlich kuriosen Thematik nicht fehlen darf.⁸⁶ In Carus' beigefügtem medizinischen Gutachten wird dem noch eine anatomische Begründung hinzugefügt: *Wie der Kopf, so war auch der Rumpf groß und kräftig in Brust- und Unterleibshöhle entwickelt; verhältnismäßig stellte sich jedoch die letztere größer dar, als sie dem männlichen Körper sich eignet, und gab schon dadurch Veranlassung, daß das Verdauungsleben, als unbewußtes so mächtig, auch im bewußten Leben eine Richtung begünstigte, welcher*

83 RUMOHR, Geist der Kochkunst (wie Anm. 3), S. 43.

84 Vgl. HAUER, Carl Friedrich von Rumohr (wie Anm. 22), S. 39–41.

85 Ebd., S. 40, das folgende Zitat ebd.

86 SCHULZ, Karl Friedrich von Rumohr (wie Anm. 6), S. 30.

wir zum großen Theil Rumohr's oft so interessante, aber bei einem Manne solchen Geistes etwas unerwartete Arbeit über die Kochkunst verdanken.⁸⁷

Ganz abgesehen von der Absurdität des Analogieschlusses von der körperlichen Gestalt auf die geistigen Interessen, zeigt sich bei Carus wie auch bei anderen Autoren vor ihm ein grundsätzliches Unverständnis von von Rumohrs Ansatz, die Kochkunst als Kunst zu behandeln, ja sie an den gleichen ästhetischen Prinzipien auszurichten. Dieses Unverständnis erntete der Autor aber nicht erst mit der Publikation seines »Geists der Kochkunst«. Schon 1808 schrieb etwa Caroline Schelling, mit der von Rumohr in den Münchener Jahren ebenso wie mit ihrem Mann Friedrich Wilhelm eine Freundschaft verband, dass ihm *der Himmel* einen Sinn gegeben habe, nämlich *den für die Kunst, wo er reich an den feinsten, zugleich sinnlichsten Wahrnehmungen sei. Der Freßsinn ist eben so vortrefflich bei ihm ausgebildet, es läßt sich gar nichts gegen seine Ansicht der Küche sagen, nur ist es abscheulich einen Menschen über einen Seekrebs eben so innig reden zu hören wie über einen kleinen Jesus*.⁸⁸ Das Zitat zeigt Schellings Ablehnung von von Rumohrs Art und Weise, sich ähnlich ausführlich, vielleicht analytisch, auf jeden Fall aber mit deutlichem Enthusiasmus über Nahrungsmittel wie über Kunstwerke zu äußern. Bemerkenswert ist dabei aber vor allem, dass sie diese Ähnlichkeit von von Rumohrs Ausführungen zur Kochkunst und zur Kunst überhaupt wahrnimmt, was darauf hindeutet, dass der Kunsthistoriker und Gastrosoph diese beiden Sujets im Tischgespräch gleichwertig und nebeneinander pflegte und somit der Gastrosophie eine bis dahin unerhörte Aufmerksamkeit verschaffte.

Es dürfte an den verbreiteten Vorbehalten gegenüber der Kochkunst als Kunst gelegen haben, dass sich auch die Rezeption von von Rumohrs »Geist« in Grenzen hielt und das Buch in Deutschland zunächst keine gastrosophische Tradition be-

87 Ebd., S. 90. Bei der Beschreibung des Kopfes kommentiert Carus interessanterweise lediglich Augen und Ohren als Sinnesorgane und sieht in den physiologischen Anlagen vor allem die Augenpartie besonders ausgeprägt, was auf von Rumohrs *vorherrschende Neigung* [hindeute], *die Welt mehr von der Seite des Sichtbaren aufzufassen als von der Seite des Hörbaren*, ebd. Die für die kulinarische Ästhetik noch bedeutenderen Sinnesorgane Mund und Nase werden von Carus hingegen nicht beschrieben und mit Blick auf von Rumohrs Gabe in der Kochkunst und Gastrosophie interpretiert, was zeigt, dass Carus diesem Teil von von Rumohrs Werk keine besondere Bedeutung zumäß, dem kunsthistorischen Werk hingegen schon, zumal er ja selbst künstlerisch tätig war. Zu Carus vgl. umfassend PETRA KUHLMANN-HODICK/GERD SPITZER/BERNHARD MAAZ (Hg.), Carl Gustav Carus. Natur und Idee, Ausstellungskatalog Dresden 2009/10, Berlin/München 2009; KUHLMANN-HODICK/MAAZ (Hg.), Carl Gustav Carus, Essayband (wie Anm. 7); zu Carus' physiognomischen Studien HAGNER, Präzision und Ästhetik (wie Anm. 7); zu von Rumohr hier S. 261, 263.

88 Caroline Schelling an Pauline Gotter, München, 16.09.1808, zit.n. ENRICA YVONNE DILK, Zwischen Kunsttheorie und Kunstempirie. Rumohrs Briefe an Caroline und Friedrich Wilhelm Schelling, in: dies., Ein »practischer Aesthetiker« (wie Anm. 14), S. 181–215, hier S. 181.

gründete,⁸⁹ wie man es in Frankreich für die wenig später erschienene »Physiologie du Goût« (1826) von Jean Anthelme Brillat-Savarin konstatieren kann.⁹⁰ Und dennoch fügt sich das Werk nahtlos in die kulinarische Moderne ein, die sich nicht nur in Frankreich, sondern auch in Deutschland in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts bemerkbar machte und die dem Eigengeschmack der Produkte einen völlig neuen Stellenwert gab. Eigengeschmack und damit zusammenhängend Produktqualität, Regionalität, Saucen als Geschmacksträger, technische Neuerungen bis hin zur Einbeziehung naturwissenschaftlicher Erkenntnisse sind Stichworte, die sich bei von Rumohr finden lassen und die die kulinarische Moderne von Beginn an kennzeichnen.⁹¹ Carl Friedrich von Rumohr war nicht der Erfinder dieser Moderne, aber eine frühe Ingredienz.

89 Legendar ist Wolfgang Koeppens, vom Deutschen Küchenwunder offensichtlich noch unberührtes Urteil im Vorwort zur Ausgabe des »Geists der Kochkunst« von 1978: »Rumohr erreichte in Deutschland mit seinem Kochbuch nichts. Die Hausfrauen verkochen und vermenschten die Gottesgaben, und die feine, die bürgerliche und die Hotelküche begnügen sich mit einem Allerweltsabklatsch der französischen. Rumohr lebt im Gedächtnis der Literaturkenner und Tafelfreunde, doch sein Geist kommt nicht auf ihren Tisch«, RUMOHR, Geist der Kochkunst (wie Anm. 3), S. 15. Zur Rezeption des »Geists der Kochkunst« in der deutschsprachigen Literatur des 19. und 20. Jahrhunderts vgl. ALOIS WIERLACHER, Vom Essen in der deutschen Literatur. Mahlzeiten in der deutschen Erzählliteratur von Goethe bis Grass, Stuttgart 1987, S. 43–47; HAUER, Carl Friedrich von Rumohr (wie Anm. 22), S. 245–302. Es fragt sich allerdings, ob es sich hier tatsächlich immer um direkte Bezugnahmen oder aber um Übereinstimmungen in der Sache handelt, so auch GÖTZE, Rechte Mitte (wie Anm. 22), S. 100, 106.

90 JEAN-ANTHELME BRILLAT-SAVARIN, Physiologie du goût, ou méditations de gastronomie transcendante. Ouvrage théorique, historique et a l'ordre du jour, dédié aux gastronomes parisiens, 2 Bde., Paris 1826; vgl. zum französischen Diskurs ausführlich PASCAL ORY, Le discours gastronomique français des origines à nos jours, Paris 1998; KARIN BECKER, Der Gourmand, der Bourgeois und der Romancier. Die französische Eßkultur in Literatur und Gesellschaft des bürgerlichen Zeitalters (Analecta Romanica 60), Frankfurt a.M. 2000; PRISCILLA PARKURST FERGUSON, The French Invention of Modern Cuisine, in: Freedman/Chaplin/Albala (Hg.), Food in Time and Place (wie Anm. 2), S. 233–252.

91 Zu den Charakteristika der gegenwärtigen exquisiten Küche vgl. zuletzt sehr anschaulich MAXIMILIANE WILKESMANN/UWE WILKESMANN, Nicht nur eine Frage des guten Geschmacks! Die Organisation der Spitzengastronomie, Wiesbaden 2020, S. 161–183.

Carl Friedrich von Rumohrs Kalbsbries-Pastetchen, Witzigmanns Interpretation

Eine naive Betrachtung aus naturwissenschaftlicher Sicht

Thomas A. Vilgis

Kleine Pastetchen von Buttermteig füllte man mit allerlei feinen animalischen Stoffen in wohl gebundener, leicht säuerlicher Tunke; z. B. Briesel (oder Kalbsmilch, Schweder, ris de veau) leicht abgesotten, die zartesten Theile in Würfel geschnitten, und allein oder mit Trüffeln, Morcheln, oder andern feinen Schwämmen in der weißen Tunke erwärmt, dann in die heißen Pastetchen gefüllt und aufgetragen. [...] Hinzu tut man wohl die Lebern von allerlei kleinem Geflügel.¹

Siebzehntes Capitel.

Von der Bereitung des Fleisches innerhalb eines dem Backen bloßgestellten Teiges [...] ist eine sehr weit getriebene Verfeinerung der Kochkunst [...] Diese Art von Speisen nennt man Pasteten, von dem italienischen: pasta, der Teig. [...] Besser ist besser. Gute Trüffeln geben dieser Art von Speisen eine sehr feine Würze. [...] so muß dennoch sowohl das Fleisch, als das Gehäcksel roh eingelegt werden [...] wie die Leberpasteten von allerley zahmen Geflügel, nämlich von Enten [...] und Gänsen.²

»Kalbsbries Rumohr« gehört zu den Klassikern der deutschen Küche.³ Bereits aus von Rumohrs lückenhafter Darstellung der Kalbsbriespastetchen lassen sich fundamentale Zusammenhänge erkennen: Mild schmeckendes, helles Kalbsbries mit typischem Innereienaroma, gepaart mit kräftigen, dunklen Pilzen, Morcheln, gar Trüffeln, sowie Leber und weißer Sauce werden in am Ende knusprigen Teig gegeben. Im Jahre 1822 waren offenbar Prinzipien des »Flavourpairings« auf vielen Ebenen verwirklicht, die bis heute Bestand haben oder gar wiederentdeckt werden.

1 Rumohr, C. F. von (1822). *Der Geist der Kochkunst*, Stuttgart, Tübingen, 104f. und 2. Aufl. Stuttgart 1832, 99f. – Die bibliographischen Angaben in den Fußnoten folgen naturwissenschaftlichen Konventionen und weichen daher von den übrigen Beiträgen dieses Sammelbandes ab. Alle Online-Angebote in diesem Artikel wurden zuletzt am 01.04.2025 aufgerufen.

2 Ebd., 80–82 (1822) und 77ff. (1832).

3 Siebeck, W. (2018). *Über den Tellerrand hinaus: Essenzen eines Jahrhundertgourmets. Mit einem Vorwort von Eckart Witzigmann*. Ludwig.

Der Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann verfeinerte diese kulinarische Konstruktion, die immerhin hauptsächlich aus Innereien besteht. Diese finden in der deutschen Alltagsküche heutzutage kaum noch Verwendung, anders als in Frankreich, wo Kalbsbries und Leber häufiger auf dem Speiseplan stehen und selbst in einfachen Kochzeitschriften erwähnt werden.⁴



Abb. 1: Witzigmanns Interpretation: Rumohrs Kalbsbries Pastetchen

Das Lesen des Rezepts (s. Anhang) und ein kurzes Nachdenken offenbart den Genuss dieser feinen Briespasteten: Auf der Geschmacksebene liefern Bries und Leber einen Umamigeschmack, der von dem Parmaschinken, den Trüffeln und einer intensiven Sauce deutlich verstärkt wird. Des Weiteren liefert Lauch gemüseartige Untermalungen. Eine Texturvariation kommt durch den Filoteig hinzu. Die besondere Form des Anrichtens als Strudel verleiht dem Gericht eine gewisse Finesse, die zusammen mit der Exklusivität von Trüffel und Foie Gras hohe Erwartungen weckt. Eine detaillierte Analyse der Zutaten offenbart eine noch weitaus größere kulinarische Wirkung. Zunächst werden daher die wichtigsten Zutaten einer näheren Betrachtung unterzogen, um deren Textur, Aroma und Geschmack zu erfassen und zu verstehen. Erst im Anschluss lässt sich das Gericht in seiner Gesamtheit nachvollziehen. Dazu sind allerdings auch naturwissenschaftliche Exkursionen erforderlich, denn erst diese erlauben es, die sensorischen Zusammenhänge während des Genusses zu erkennen und zu bewerten.

4 Irène Karsenty, Ris de veau au foie gras et morilles séchées, URL: <https://www.marieclaire.fr/cuisine/ris-de-veau-aux-morilles,1195866.asp>.

Bries

Struktur und Textur

Obzwar Bries oft in der gehobenen Gastronomie eine exklusive Rolle spielt, findet sich in der gastronomischen und wissenschaftlichen Literatur nur eine marginale Auseinandersetzung mit der Thymusdrüse. Die Bezeichnung ›Kalbsbries‹ stellt lediglich eine von zahlreichen Terminologien für das betreffende Organ dar. In der Literatur findet sich eine Vielzahl an Bezeichnungen für das Kalbsbries, darunter Bries, Milke, Midder, Schweser sowie Thymus, wobei regionale Unterschiede im deutschsprachigen Raum erkennbar sind.⁵ Kalbsbries zeichnet sich durch eine delikate Konsistenz sowie einen hohen Nährwert aus. Die traditionelle Zubereitungsmethode erfolgt durch Braten in Butter. Auch in einer Panade aus Semmelbröseln oder der gröberen, knusprigen japanischen Panierung ›Panko‹ zubereitet, entfaltet es einen ausgezeichneten Genuss.

Die zarte Textur sowie der milde, delikat umamige, ein wenig süßliche, aber insgesamt wenig aufdringliche Geschmack sind die maßgeblichen Kriterien, die zur Wertschätzung des Kalbsbrieses führen. Insofern unterscheidet sich Bries deutlich von anderen Innereien, etwa Kalbsleber, Kalbsnieren oder Kutteln, die eine deutlich ausgeprägtere Eigencharakteristik aufweisen. Bei adäquater Zubereitung weist Bries eine zarte, leicht elastische Textur auf, die einen gewissen Texturkontrast erfordert. In der kulinarischen Fachwelt und in unzähligen Kochbüchern besteht vielfach die Auffassung, dass das sensorisch ideale Brieserlebnis eintritt, wenn die Außenseite eine knusprige Konsistenz, das Innere aber eine weiche, nahezu pastöse Beschaffenheit aufweist.

Um diese Eigenschaften und den speziellen Flavour zu verstehen, ist ein Blick ins Innere der Thymusdrüse notwendig. Sie gehört zum lymphatischen System und spielt eine wesentliche Rolle bei der Immunabwehr des Kalbes. Bries wiegt etwa 300 Gramm und erinnert farblich an Hirn, hat jedoch eine deutlich festere Struktur und lässt sich daher einfacher und mit sensorisch zugänglicher Textur zubereiten. In frischem Kalbsbries befinden sich etwa 17–18 g Protein, 75–80 g Wasser und lediglich 3–4 g Fett auf 100 g. Im Wasser, eigentlich Fleischsaft, sind Proteine gelöst, wie auch die Mikronährstoffe Selen, Zink, Kalium, Kupfer, Kalium und Eisen sowie gebundener Phosphor. Darüber hinaus befinden sich reichlich wasserlösliches Vitamin C sowie Vitamine der B-Gruppen im Kalbsbries.⁶

Die Gestalt und Primärstruktur der Proteine im Bries sind vielfältig, aber nur unzureichend in der wissenschaftlichen Literatur analysiert. Zwar kommen im

5 <https://foodfakten.de/was-ist-kalbsbries/>.

6 Spears, J. W. (2000). Micronutrients and immune function in cattle. *Proceedings of the nutrition society*, 59(4), 587–594.

Kalbsbries auch Proteine wie das aus Muskeln bekannte globuläre Aktin vor. Sie können allerdings kein faseriges, fibrilläres Aktin bilden. Dies verhindern Thymosine. Schon allein deswegen unterscheidet sich die molekulare Struktur der Drüse, wie auch die vieler anderer Stoffwechselorgane, in ihrem molekularen Aufbau deutlich von Fleisch. Fleisch hingegen basiert immer auf Muskeln,⁷ die je nach Funktion unterschiedliche Faserlängen und der Anforderung angepasste Bindegewebsanteile aufweisen. Die Beteiligung von Proteinen, wie beispielsweise Aktin und Myosin, erlaubt die Bewegung unter Zuhilfenahme von chemischen Reaktionen über Adenosintriphosphat (ATP). Infolgedessen können Muskelzellen als molekulare »Motoren« bezeichnet werden. Im Falle von Drüsen ist demgegenüber die Segregation von zentraler Bedeutung. In Bezug auf das Bries ist zu erwähnen, dass die Bereitstellung von Abwehrzellen und Antikörpern, Hormonen, Lymphozyten und ähnlichen Substanzen sowohl bei Tieren als auch beim Menschen eine wichtige Rolle spielt. Dies bedingt eine geringe muskuläre Aktivität, jedoch eine signifikante zelluläre Funktion hinsichtlich der Synthese und Bereitstellung entsprechender physiologisch essenzieller Substanzen. Folglich sind Proteine in Drüsen und allen übrigen Innereien nicht faserig angeordnet. Eine stark vereinfachte Darstellung des Aufbaus eines Kalbsbrieses ist in Abb. 2 gezeigt.

7 Siehe z.B. Vilgis, T. A. (2010). *Das Molekül-Menü*. Hirzel. Stuttgart.

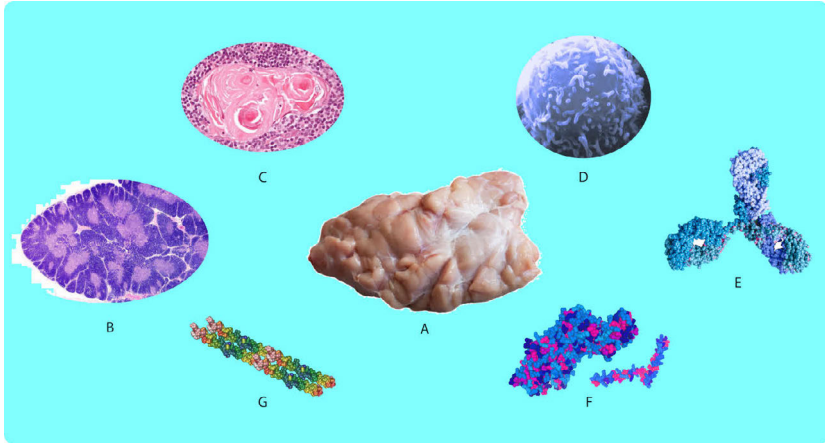


Abb. 2: Kalbsbries und einige seiner wichtigsten molekularen Komponenten: A) frisches Kalbsbries. B) mikroskopische Vergrößerungen zeigen die Struktur auf Mikrometerskala. C) Hassell Körperchen, die sich im Kalbsbries befinden und als kleine rötliche Punkte bereits in B) zu erkennen sind. D) Lymphozyten, die vom Bries exprimiert werden. E) typische Y-förmige Antikörper, die dem Immunsystem zugeführt werden. F) typische globuläre Proteine im Bries, gezeigt sind das G-Actin und ein Vertreter der Thymosine. G) Bindegewebe (Kollagen), das die unterschiedlichen Teile im Bries trennt, etwa die weiß dargestellten »Kanäle« (interlobuläre Septi, in B). Bindegewebe ist auch ein Hauptbestandteil der feinen Haut, die das Bries umgibt.

Infolgedessen unterscheiden sich Zubereitungsmethoden und resultierende Texturen von Bries und Fleisch deutlich, wie sich bereits in den Teilabbildungen 2A und 2B erkennen lässt. Am Brieslappen (A) ist deutlich die weißliche Haut zu erkennen, sie besteht aus Kollagen (Bindegewebe) und überzieht vollständig den Brieslappen. Des Weiteren reicht sie in die Teilabschnitte hinein und ist mit den interlobulären Septi verbunden. Daher weisen die einzelnen Kollagenteile unterschiedliche Festigkeiten auf. Bries ist daher in Bezug auf den Zusammenhalt deutlich schwächer als Muskelfleisch. Diese Eigenschaft manifestiert sich bereits beim Blanchieren. Die Lockerung des Kollagens führt dazu, dass sich die Haut ablösen lässt, ohne dass die einzelnen Teilbereiche der »Nuss« eine Verbindung zueinander aufweisen. Die einzelnen Teilbereiche bleiben weich und locker. Diese Eigenschaft ist auf die spezielle Proteinstruktur im Bries zurückzuführen. Während des Blanchierens (und des Kochens) erfolgt lediglich eine teilweise Denaturierung der Proteine, sodass eine hohe Vernetzung kaum stattfindet. Folglich ist ein Zähwerden des Bries kaum möglich, da Proteinvernetzungen lediglich an den Oberflächen von unmittelbar benachbarten globulären Proteinen auftreten.

Dies kann jedoch nur erfolgen, wenn die schwefelhaltige und somit vernetzbare Aminosäure Cystein sich unmittelbar an der Oberfläche der Proteinglobule befindet und diese noch nicht intern (intramolekular) vernetzt sind.⁸ Daher sind zahlreiche Cysteine für benachbarte Proteine im Bries für eine permanente Vernetzung nicht zugänglich, was dazu führt, dass die Textur auch nach dem Garen in den Segmenten locker bleibt.

Aufgrund des molekularen Aufbaus sowie der hohen Wasserbindung an den globulären Proteinoberflächen wird von zahlreichen Köchinnen und Köchen das blanchierte und von Bindegewebe befreite Bries mehrere Stunden unter Gewichten, beispielsweise einem mit Wasser gefüllten gusseisernen Topf, gepresst. Durch das Gewicht wird der Jus aus den Zwischenräumen herausgepresst. Das Wasser erfüllt zudem die Funktion eines molekularen Abstandshalters zwischen den Proteinen, so dass die feine, leicht cremig-pastöse Textur des Bries bedingt wird. Im Zuge des Herauspressens des Wassers bzw. des Fleischsaftes kommt es zu einer Annäherung der globulären Proteine, so dass auch unterschiedlich geladene Aminosäuren an den Oberflächen der unmittelbar benachbarten Proteine in Kontakt treten (vgl. Abb. 3). Im Rahmen dieser Interaktion ziehen sich unterschiedliche Ladungen an, was zur Bildung elektrostatischer Komplexe führt. In der Konsequenz führt die Verbindung benachbarter Proteine zu einer festeren und fleischartigeren Textur. Allerdings ist festzuhalten, dass Bries aufgrund seiner besonderen Proteinstruktur durch das Pressen keine zähe Konsistenz annimmt, wie dies für übergartes Fleisch allgemein bekannt ist.

Die einzigen Bereiche im Bries, die härter und zäh bleiben können, sind die Bindegewebe zwischen den verschiedenen Segmenten des Bries, die sogenannten interlobuläre Septi. Daher findet sich in nahezu jedem Rezept ein Hinweis, diese Teile zu entfernen, da das Bindegewebe den ungestörten Genuss des Bries beeinträchtigen könnte, insbesondere in Kombination mit Gänseleber, wie in Witzigmanns Interpretation des Rumohrschen Kalbsbries.

8 Lavoisier, A., Vilgis, T. A., & Aguilera, J. M. (2019). Effect of cysteine addition and heat treatment on the properties and microstructure of a calcium-induced whey protein cold-set gel. *Current research in food science*, 1, 31–42.

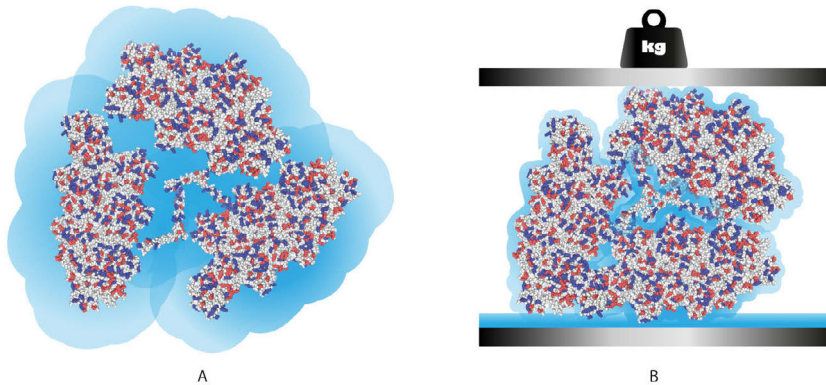


Abb. 3: Schematische Darstellung typischer Proteine im Kalbsbries und deren Veränderung während des Pressens. Die Farben der einzelnen Aminosäuren stellen unterschiedliche Ladungen und Polaritäten dar: Rot dargestellt sind die negativ geladenen, blau die positiv geladenen, grau die polaren oder hydrophoben Aminosäuren.⁹ A: Im blanchierten Kalbsbries sind die Proteine nur locker verknüpft und mit Fleischsaft umgeben (blaue Schattierung). Die Textur ist entsprechend locker und leicht pastös. B: während des Pressens (dargestellt mit zwei Platten und einem Gewicht) wird nach und nach Fleischsaft umgelagert, teilweise aus dem Bries verdrängt und somit verdunstet. Proteine lagern sich langsam um, werden mehr zusammengeschoben, elektrisch positive und negative Bereiche bilden, soweit möglich, elektrostatische Bindung, ebenso werden die Interaktionen zwischen den hydrophoben Bereichen unterschiedlicher Proteine begünstigt. Dies führt zu einer kompakten, wenngleich zarten Struktur mit deutlich mehr ›Biss‹.

Flavour des Bries

Der typische Flavour des Kalbsbrieses setzt sich aus Geschmack und dessen Aroma zusammen. Für den Basisgeschmack sind vor allem die freien Aminosäuren und kürzere Proteinbruchstücke (Peptide), die aus weniger als ca. 10 Aminosäuren bestehen, verantwortlich. Vor allem bei Stoffwechselorganen ist der Gehalt an freien Aminosäuren hoch.¹⁰ Diese tragen deutlich zum Geschmack bei.

Der Geschmack der 20 proteinogenen Aminosäuren verteilt sich auf die Grundgeschmacksrichtungen bitter, süß und umami. Dabei schmecken die hydrophoben

9 Gemäß <https://swissmodel.expasy.org/> für die Proteine G-Aktin und Thymosin.

10 López-Martínez, M. I., Toldrá, F., & Mora, L. (2023). Pork organs as a potential source of flavour-related substances. *Food Research International*, 173, 113468.

Aminosäuren mit unterschiedlicher Intensität bitter, die polaren sowie die positiv geladenen Aminosäuren süßlich und die beiden negativ geladenen Aminosäuren, Glutaminsäure und Asparaginsäure, umami, also herzhaft, fleischig.¹¹ Auch manche, über den Metabolismus immer vorhandene kurze Peptide unterstützen den Umamigeschmack, sofern sie entsprechend zusammengesetzt sind.¹²

Ein weiterer Beitrag zum Umamigeschmack des Bries versteckt sich hinter dem Hinweis, Bries habe einen hohen Gehalt an »Purin« und sollte daher nur gelegentlich verzehrt werden¹³. Aus Sicht des Genusses ist diese Warnung jedoch ein deutlicher Hinweis auf ein hohes Potenzial für Umamigeschmack.¹⁴ Tatsächlich wird dieser unmittelbar durch den Purinstoffwechsel, der den Abbau des Zelltreibstoffs Adenosintriphosphat (ATP) zur Harnsäure (siehe Abb. 4) beschreibt, mitbestimmt.¹⁵ Zwar ist ATP vor allem in den Muskeln zu finden, aber eben auch in den meisten Stoffwechselorganen, die wegen ihrer biologischen Funktion naturgemäß eine hohe Zellaktivität aufweisen müssen. Im Jungtier ist das Bries für die Bereitstellung von hohen Konzentrationen am Immunzellen verantwortlich. Dieser Syntheseprozess ist mit hohem Energieaufwand in den Zellen verbunden, der vor allem über Glucose und ATP gedeckt wird.¹⁶

Während die noch vorhandene Glucose, zusammen mit polaren und positiv geladenen Aminosäuren hohe Anteile des süßlich-milden Geschmacks bestimmen, haben die Abbauprodukte des ATP einen hohen Anteil am Umamigeschmack. Das ATP baut sich nach dem Schlachten der Tiere langsam in Adenosindi- und Adenosinmonophosphat (ADP und AMP) ab. Der weitere Abbau des AMP verläuft in Tieren, Pilzen und Pflanzen unterschiedlich. Bei Tieren bildet sich enzymatisch aus AMP meist das Inosinmonophosphat (IMP), bei Pilzen hingegen Guanosinmonophosphat (GMP), die sich chemisch nur geringfügig unterscheiden. Nach weiteren Schritten entstehen Hypoxanthin und schließlich Harnsäure. Allerdings sind die beiden Abbauprodukte IMP und GMP hochpotente Umamiverstärker.

-
- 11 Vilgis, T. A., & Vierich, T. A. (2021). *Aroma Gemüse: Der Weg zum perfekten Geschmack*. Stiftung Warentest, Berlin.
 - 12 Dutta, A., Bereau, T., & Vilgis, T. A. (2022). Identifying sequential residue patterns in bitter and umami peptides. *ACS Food Science & Technology*, 2(11), 1773–1780.
 - 13 Wolfram, G., & Colling, M. (1987). Gesamtpuringehalt in ausgewählten Lebensmitteln. *Zeitschrift für Ernährungswissenschaft*, 26, 205–213.
 - 14 Johnson, Richard J., et al. (2013). Umami: the taste that drives purine intake. *The Journal of Rheumatology* 40.11, 1794–1796.
 - 15 Vilgis, T. A. (2022). Genuss und Ernährung. In *Biophysik der Ernährung: Eine Einführung für Studierende, Fachkräfte und Quereinsteiger* (pp. 419–483). Berlin, Heidelberg: Springer Berlin Heidelberg.
 - 16 Lin, S. C., & Hardie, D. G. (2018). AMPK: sensing glucose as well as cellular energy status. *Cell metabolism*, 27(2), 299–313.

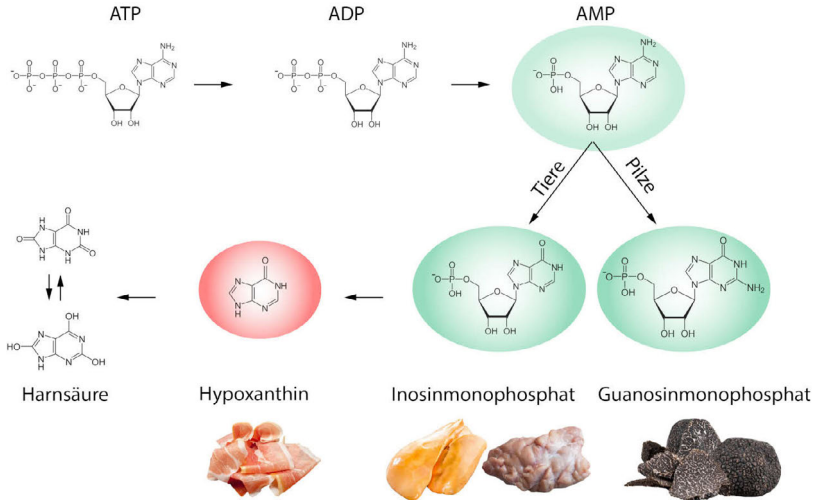


Abb. 4: Schematische Darstellung verschiedener Schritte des ATP-Abbaus zur Harnsäure (Purinstoffwechsel). Auf diesem Weg bilden sich die kulinarisch relevanten Abbauprodukte AMP und IMP bei Tieren und GMP bei Pilzen, die den Umamigeschmack deutlich verstärken. Ein weiteres Abbauprodukt des Purinstoffwechsels, Hypoxanthin, sorgt bei langgereiften Schinken, etwa Parmaschinken, für den schinkentypischen Flavour.

Beim Bries (wie auch in der im Rezept verwendeten Leber) entsteht daher IMP, das zusammen mit der freien Glutaminsäure zu einer Umamiverstärkung führt.¹⁷ Beide Moleküle zusammen regen die Umamirezeptoren in den Geschmacksknospen deutlich stärker an als die Glutaminsäure oder IMP für sich allein. Wie in Abb. 4 bereits angedeutet, bildet eine Vielzahl von Pilzen, darunter auch Trüffel, während des ATP-Abbaus Guanosinmonophosphat (GMP), welches eine ähnlich hohe Umamiverstärkung aufweist. Daraus folgt, dass der Umamigeschmack beim Rumohrschen Kalbsbries von den Zutaten bedient wird: Allein das Zusammenwirken der Zutaten Bries, Leber und Trüffel löst während des Genießens eine beachtliche Umamiintensität aus, ohne dass mittels Würzmitteln, etwa Fonds und Saucen, nachgeholfen wird.

Über die geruchsaktiven Aromen des Kalbsbrieses gibt es keine vertiefende Literatur. Im frischen und gekochten Bries dominieren allerdings Aromen, die sich über Fettsäuren ableiten, prominente Vertreter sind etwa 1-Octen-3-ol, Pentanal

17 Kawai, M., Okiyama, A., & Ueda, Y. (2002). Taste enhancements between various amino acids and IMP. *Chemical senses*, 27(8), 739–745.

oder Methylheptenon und andere ähnlich strukturierte aliphatische Kohlenwasserstoffe.¹⁸ Dies führt zu den mild wachsigen, leicht fettigen, hin und wieder leicht gurkenartigen oder an Leinsamen erinnernden Gerüchen, oft aber auch an frisches Hühnerfleisch erinnernden Aromen.¹⁹ Gekochtes Bries zeigt aber auch deutliche schwefelige Aromen, wie Methional, die beim Erhitzen aus den freien Aminosäuren Methionin und Cystein entstehen. Auch frische, von Metzgern bereits vorbereitete und vorgekochte Kutteln lassen ähnliche Gerüche erkennen.

Das Bries wird in diesem Rezept nicht wie in vielen typischen Präparationen in schäumender Butter geschwenkt und angebraten, so dass hier keine nennenswerten Röstaromen entstehen. Dafür wird der eigene Flavour des Bries durch das beigefügte Salz, die leichte Säure des Zitronensafts und etwas weißen Pfeffer unterstützt. Erst die weiteren Komponenten des Rezepts und die Kombination während des Essens ergeben daher die eigentliche Sensation des Rumohrschen Kalbsbries.

Gänsestopfleber

Physikalische Struktur und Textur

Eine weitere maßgebliche Komponente des Gerichts ist Leber und, in der Witzigmannschen Interpretation, die Gänsestopfleber. Diese Delikatesse ist natürlich wegen des Stopfens umstritten,²⁰ dennoch gehört dieses Produkt bis heute in der Hochgastronomie zum Küchenstandard.²¹ Zu den Gründen hierfür zählen die außergewöhnliche Textur, die fein austarierte Geschmacksbalance zwischen bitter, süß und umami sowie die feinen, außergewöhnlichen Aromen, die kaum etwas mit nicht gestopften Lebern der Gänse und Enten gemein haben. Allein aus dieser sehr allgemeinen Beschreibung lässt sich ein perfektes Zusammenspiel und eine starke Harmonie mit dem Kalbsbries erkennen.

Zunächst ist ein genauerer Blick auf die Zusammensetzung der Stopfleber erforderlich. Stopfleber unterscheidet sich deutlich von herkömmlichen Gänselebern, was natürlich der gezielten Fütterung und der sich daraus ergebenden Zusammen-

18 Wang, B., Wu, W., Liu, J., Soladoye, O. P., Ho, C. T., Zhang, Y., & Fu, Y. (2023). Flavor mystery of spicy hot pot base: Chemical understanding of pungent, numbing, umami and fragrant characteristics. *Trends in Food Science & Technology*, 104137.

19 Vierich, T. A. & Vilgis, T. A., (2021). *Aroma: Die Kunst des Würzens*. Stiftung Warentest. Berlin.

20 Claes, B., Siraz, S. S., De Castro, J., & Lapeyre, E. M. (2024). What is the quack about? Legitimation strategies and their perceived appropriateness in the foie gras industry. *European Management Review*. 1–16 DOI: <https://doi.org/10.1111/emre.12634>.

21 Mognard, E. (2011). Les trois traditions du foie gras dans la gastronomie française. *Anthropology of food*, (8).

setzung sofort erschließt. Der Übersicht halber sind die wesentlichen Unterschiede in Tabelle 1 zusammengefasst.

Tabelle 1: Mittlere Zusammensetzungen von Gänseleber und Stopfleber²²

Stoffe	Gänseleber (in %)	Gänsestopfleber (in %)
Wassergehalt	70–72	30–35
Protein	20–22	8–9
Fett	4–6	50–60

Foie gras weist nicht nur einen höheren Fettgehalt auf, der durch das Stopfen mit Mais und anderem Getreide bedingt ist, sondern auch eine Veränderung der physikalischen Struktur der Fettzellen in der Leber. Dies ist der Grund für die außergewöhnliche Textur der Gänseleber, unabhängig von der Verarbeitungsform. Die Verteilung der Fette sowie die Fettstruktur sind maßgeblich für das Mundgefühl, wie es sich mittels physikalischer Verfahren nachweisen lässt, unabhängig davon, ob das Produkt roh, pochiert, gebraten oder als Paté verzehrt wird.²³ Dabei stellt sich heraus, dass sich in der Stopfleber große Fettaggregate ergeben, wie in Abb. 5 beispielhaft gezeigt.

Die Fettstrukturen werden dazu in einer sehr speziellen Lasermikroskopie, der sogenannten kohärenten Anti-Stokes Resonanz Spektroskopie (CARS) dargestellt,²⁴ für die keine Schnitte wie bei herkömmlicher Lichtmikroskopie oder Gefrierprozesse wie bei elektronenmikroskopischen Verfahren notwendig sind.²⁵ Die Fettstrukturen lassen sich daher unverfälscht und ohne vorausgegangene Zerstörung der Proben darstellen.

22

Carrillo, F. S., Saucier, L., & Ratti, C. (2017). Thermal properties of duck fatty liver (foie gras) products. *International Journal of Food Properties*, 20(3), 573–584.

23

Via, M. A., Baechle, M., Stephan, A., Vilgis, T. A., & Clausen, M. P. (2021). Microscopic characterization of fatty liver-based emulsions: Bridging microstructure and texture in foie gras and pâté. *Physics of Fluids*, 33(11).

24

Pezacki, J. P., Blake, J. A., Danielson, D. C., Kennedy, D. C., Lyn, R. K., & Singaravelu, R. (2011). Chemical contrast for imaging living systems: molecular vibrations drive CARS microscopy. *Nature chemical biology*, 7(3), 137–145.

25

Day, J. P., Domke, K. F., Rago, G., Kano, H., Hamaguchi, H. O., Vartiainen, E. M., & Bonn, M. (2011). Quantitative coherent anti-Stokes Raman scattering (CARS) microscopy. *The Journal of Physical Chemistry B*, 115(24), 7713–7725.

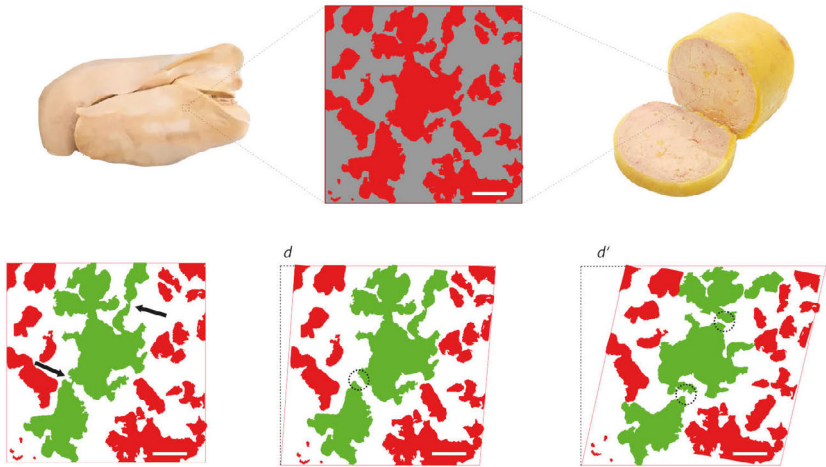


Abb. 5: Typische Fettstrukturen in Foie gras und in Teilen der Pâté de foie gras sind im oberen zentralen Bild als rote Bereiche zu erkennen. Die grauen Bereiche stellen die Proteinmatrix dar, sie besteht aus Leberproteinen und den darin gebundenen Fleischsäften (Serum). In der unteren Bildreihe ist der große, zusammenhängende Fettcluster grün eingefärbt. Die Pfeile symbolisieren die dünnsten und damit schwächsten Verbindungen im Cluster. Wird die Foie gras zwischen Zunge und Gaumen hin und her bewegt, ergeben sich auf diesen Skalen kleine Deformationen d , die große Cluster mechanisch stark beanspruchen. Bei höheren Deformationen d' zerbricht der Cluster in kleinere Aggregate. Dieses sukzessive Auseinanderbrechen der großen Cluster, bestimmt maßgeblich das besondere Mundgefühl in der Gänseleber. Der weiße Balken in den CARS-Abbildungen entspricht 50 Mikrometer.

Diese für Foie gras typische Fettstruktur bestimmt einen großen Teil des Mundgefühls und der Textur. Zum einen ergibt die Proteinmatrix eine leicht elastische und pastöse Textur, während die Fettaggregate zunächst einen hohen Widerstand bieten. Erst unter Bewegung, wenn das Stück Foie gras zwischen Gaumen und Zunge in einem bestimmten Maß deformiert wird, brechen die großen Fettcluster nach und nach an den schwächsten Stellen auf, wie in Abb. 5 symbolisch dargestellt. Gleichzeitig muss sich die Proteinmatrix viskos und elastisch weiterbewegen, um dem Fett zu folgen. Allein dieses Zusammenspiel ist in kaum einer anderen kulinarischen Konstruktion ohne weiteres möglich. Diese Strukturen verändern sich beim Erwärmen²⁶ und damit bei der Zubereitung, etwa Pochieren oder kurzes An-

26 Via, M. A., Baechle, M., Stephan, A., Vilgis, T. A., & Clausen, M. P. (2021). Microscopic characterization of fatty liver-based emulsions: Bridging microstructure and texture in foie gras and pâté. *Physics of Fluids*, 33(11).

braten der Foie gras. Kleine Fettbereiche, etwa sich sehr nahekommende, kleinere Fettcluster können sich zusammenschließen und etwas größere Aggregate bilden. Grundsätzliche Veränderungen sind allerdings nicht zu beobachten.²⁷

Darüber hinaus spielt aber auch die Temperatur beim Verzehr eine große Rolle. Abgesehen von der temperaturabhängigen Flavourfreigabe, bestimmt der Aggregatzustand des Fettes das Mundgefühl erheblich. Das Fett oder besser die Lipide der Foie gras schmelzen in einem sehr breiten Temperaturbereich. Dies lässt sich mittels kalorimetrischer Methoden einfach und genau messen.²⁸ In Abb. 6A ist dies für das Fett der Foie gras dargestellt.

Aus Abb. 6 lassen sich mehrere kulinarisch relevante Eigenschaften der Foie gras ablesen. Das Schmelzverhalten, wie es in Abbildung 6A dargestellt ist, zeigt mehrere Schmelzprozesse, die anhand der nach unten zeigenden Peaks im endothermen Bereich identifiziert werden können. Um feste Körper, wie hier die kristallisierten Lipide, zu schmelzen, ist Energiezufuhr erforderlich. Diese wird beim Essen durch die Temperatur im Mundraum, über die Blutzirkulation in Zunge und Gaumen, geliefert. Aus Abb. 6A ist zu erkennen, wie ein Teil der Lipide bereits zwischen 3 °C und 5 °C schmilzt. Bemerkenswert ist allerdings der sehr breite Schmelzbereich zwischen 20 °C und 37 °C. Genau dieser ist für das orale Prozessieren und die sich daraus ergebende Textur von besonderer Bedeutung. Ein Großteil des Fettes schmilzt daher während der Temperaturveränderung im Mundraum stetig und gleichmäßig auf. Selbst wenn die Foie gras, wie bei Rumohrs Kalbsbries, bei typischen Serviertemperaturen zwischen 30 °C und 40 °C gegessen wird, lässt sich immer noch ein Teil der Lipide zwischen 37 °C und 45 °C schmelzen. Genau diese sensorischen Effekte bestimmen, abgesehen von Aromen und Geschmack, die Einzigartigkeit des umstrittenen Produkts Foie gras.

27 Théron, L, et al. (2014). Protein matrix involved in the lipid retention of Foie Gras during cooking: A multimodal hyperspectral imaging study. *Journal of agricultural and food chemistry*, 62.25, 5954–5962.

28 Menczel, J. D., Judovits, L., Prime, R. B., Bair, H. E., Reading, M., & Swier, S. (2009). Differential scanning calorimetry (DSC). In *Thermal analysis of polymers: Fundamentals and applications*, 7–239.

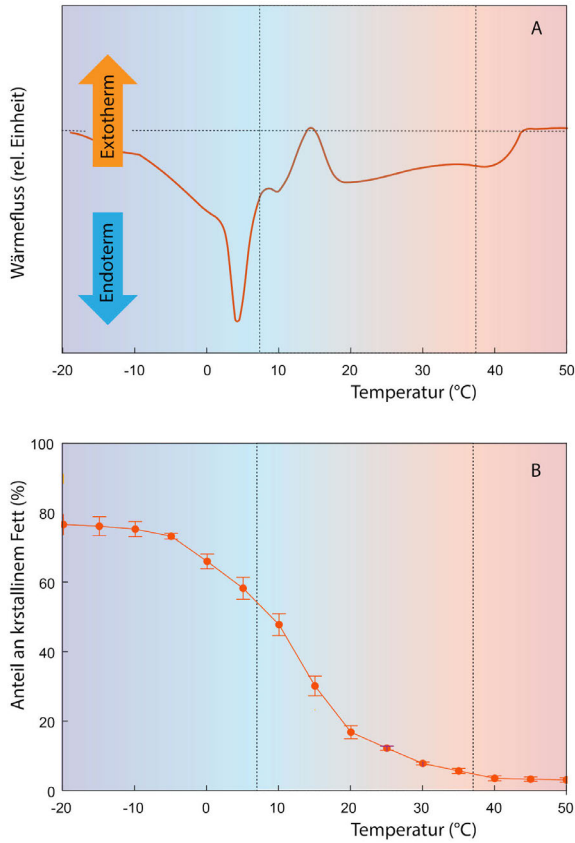


Abb. 6: Das thermische Verhalten des Fetts in Foie gras. Teilabbildung A zeigt das Schmelzverhalten des Fetts bei Lagertemperaturen von etwa -20 °C bis 50 °C. Die nach unten zeigenden Peaks zeigen das Schmelzen, die nach oben zeigenden Peaks zeigen Kristallisation bzw. Rekristallisation. Teilabbildung B zeigt den Kristallanteil (feste Fraktion) des Fetts in demselben Temperaturbereich. Die senkrechten, gestrichelten Linien definieren den kulinarisch relevanten Temperaturbereich, von etwa 8 °C bis zur Mundtemperatur von ca. 37 °C.²⁹

29 Alle Daten aus M. Bächle (2024). PhD-Thesis, MPI-für Polymerforschung, Johannes-Gutenberg-Universität Mainz.

Diese beschriebenen kulinarischen Effekte werden auch durch die sich kontinuierliche Verringerung des festen Anteils unter Temperaturerhöhung, wie in Abb. 6B gezeigt, unterstützt. Der feste Fettanteil nimmt mit zunehmender Temperatur kontinuierlich ab, wie sich über Standardverfahren der nuklearmagnetischen Resonanzspektroskopie³⁰ zeigen lässt. Aufgrund physikalischer Limitierungen in der Kinetik lässt sich die in Abb. 6A erkennbare Rekristallisation bei der Messung des Festfettanteils nicht darstellen.

Dieses ausgewiesene Schmelzverhalten der Gänseleber lässt sich also eindeutig auf die besondere Zusammensetzung der Lipide zurückführen. Durch die forcierte Fütterung der Tiere bildet sich eine andere Zusammensetzung der Fettsäuren im Vergleich zur Leber bei nicht gestopften Tieren. Zwar bleibt das Grundmuster erhalten, aber es bilden sich etwas mehr gesättigte Fettsäuren.³¹ Des Weiteren sind in der Foie gras deutlich mehr freie Fettsäuren vorhanden, die wiederum das Kristallisationsverhalten deutlich ändern, und somit zu dem ganz besonderen Mundgefühl und der Textur beitragen.

Allein diese bisherigen Betrachtungen lassen erahnen, welches Texturspiel Bries und Gänseleber zusammen auf der Zunge auslösen. Dies ist unter anderem der Tatsache geschuldet, dass Bries kaum Fett aufweist, Gänseleber aber deutlich überproportional. Das beim oralen Prozessieren austretende Fett der Gänseleber wirkt quasi als kulinarisches Schmiermittel (Lubrikant) auf der Zunge, es vermindert die Reibung zwischen Zunge und Gaumen, aber auch zwischen den beim Essen entstehenden Bruchstücken der jeweiligen Bissen, die den schluckbaren Bolus bilden.³² Da aber das Fett der Gänseleber in einem breiten Temperaturbereich und damit einem längeren Zeitintervall abschmilzt, ergibt sich während des Essens ein langanhaltendes Erlebnis, das die unterschiedlichen Flavours des Bries und der Gänseleber ständig neu vermischt und sensorisch vielfältig darstellt.

30 Declerck, A., Nelis, V., Danthine, S., Dewettinck, K., & Van der Meeren, P. (2021). Characterisation of fat crystal polymorphism in cocoa butter by time-domain NMR and DSC deconvolution. *Foods*, 10(3), 520.

31 Bächle, M., Marquez, A. M. L., Via, M., Clausen, M. P., & Vilgis, T. A. (2025). Foie gras pâté without force-feeding. *Physics of Fluids* 37, 037196.

32 Vilgis, T. A., Lendner, I., & Caviezel, R. (2015). Schluckstörungen. In *Ernährung bei Pflegebedürftigkeit und Demenz: Lebensfreude durch Genuss*, 75–102; sowie Vilgis, T. A. (2021). Texture: The physics of mouthfeel—spreadable food and inulin particle gels. *Handbook of molecular gastronomy* (pp. 581–584). CRC Press.

Flavour der Gänseleber

Wie beim Bries handelt es sich auch bei der Leber um ein Stoffwechselorgan. Das Geschmacksprofil liegt ebenfalls – über die freien Aminosäuren – auf süßlich, bitter und umami. Allerdings findet in der Leber neben dem Fettstoffwechsel auch ein Proteinstoffwechsel statt. Daher liegen hohe Konzentrationen an Umamipeptiden, aber auch Bitterpeptide³³ sowie viele hydrophobe, bitter schmeckende Aminosäuren vor. Der typische Lebergeschmack hat daher eine deutliche Bitterkomponente.

Die Aromen hingegen sind deutlich vielfältiger ausgelegt als beim Kalbsbries. Dies liegt zum einen an den vielen freien Fettsäuren, zum anderen an der ständigen Proteinsynthese, die anders als beim Bries nicht auf die Bereitstellung der Immunabwehr der Jungtiere ausgelegt ist, sondern auf den tiereigenen Stoffwechsel während des Lebens. Auch diese physiologische Tatsache ist von kulinarischer Bedeutung, denn das Aromaspektrum der Gänseleber ist deutlich breiter als das von Bries. Zwar besticht Gänseleber ebenfalls mit Geruchsstoffen, die der Oxidation von freien Fettsäuren geschuldet sind, allerdings kommen noch eine ganze Reihe aus Aminosäuren abgeleitete Aromavorläufer hinzu, die dem Bries weitgehend fehlen. Daher bekommt die Gänseleber selbst beim kurzen Anbraten und Erhitzen deutlich mehr dominante Röstaromen. Des Weiteren können verbliebene Zucker aus dem Leberstoffwechsel mit Aminosäure- und Fettsäureresten zu fruchtigen Aromen führen.³⁴

Eine Besonderheit der Foie gras ist zudem die relativ hohe Anzahl flüchtiger, kurzkettiger Fettsäuren, wie sie in manchen Ziegen- und Schafskäsen vorkommen. Obgleich diese nicht als solche Aromen einzeln ›herausriechbar‹ sind, tragen sie dennoch zum ganz besonderen Aromaeindruck der Gänseleber bei. Ebenso sind Geruchsstoffe zu nennen, die aus den langkettigen, vielfach ungesättigten Fettsäuren entstehen, welche für tierische Produkte typisch sind. Tatsächlich kommen diese hochwertigen Fettsäuren in Stopflebern kaum noch vor. Diese bauen sich zu Aromen und Fettsäureresten ab.³⁵ Prominente Aromen und ihre Geruchsattribute der gebratenen Foie gras sind in Tabelle 2 zusammengefasst.

-
- 33 Kim, M. J., Son, H. J., Kim, Y., Misaka, T., & Rhyu, M. R. (2015). Umami–bitter interactions: The suppression of bitterness by umami peptides via human bitter taste receptor. *Biochemical and Biophysical Research Communications*, 456(2), 586–590.
 - 34 Wilhelm, R. & Ternes, W. (2016). Flüchtige Aromastoffe aus gebratener Gänseleber und Gänsestopfleber. *Fleischwirtschaft*, 96, 116–123.
 - 35 Der Abbau der langkettigen, ungesättigten Fettsäuren, wie auch der Einbau von mehr ungesättigten Fettsäuren (vor allem der Stearinsäure) hat auch biophysikalische Gründe, denn die langen Ketten lassen sich nur schwer platzsparend in den Fettzellen einbauen, während gesättigte Fettsäuren rasch eng gepackte Kristalle bilden, die leicht in den Fettzellen Platz finden.

Tabelle 2: Die wichtigsten Geruchsstoffe der rohen und gebratenen Gänseleber und die dazugehörigen Geruchsattribute³⁶

Geruchsstoff	Attribute
2-Methylbutanal	fettig, nussartig, moderig, getreideartig, fruchtig
3-Methylbutanal	etherartig, grün, nussartig, blätterartig
Undecan	grün, fettig, wachsig
Octanal	fettig, wachsig, zitrusölig
Dodecan	grün, fettig, wachsig
Heptanal	grün, blattartig, grasig, korianderblattartig
Triodecan	wachsig, fettig
Palmitinsäure	wachsig, fettig, ölig, grüner Speck
3-Methylthiopropenal	schwefelig, käsig, gekochtes Gemüse, eiertig
Benzaldehyd	aromatisch, bittermandelartig, geröstete Nüsse
Phenylacetaldehyd	würzig, aromatisch, honigartig

Wie aus Tabelle 2 deutlich wird, dominieren die grünen, fettartigen Gerüche. Des Weiteren bilden sich während des Stoffwechsels der Leber leicht schwefelartige Gerüche (3-Methylthiopropenal), die bereits in der rohen Leber vorhanden sind und sich beim Anbraten nicht signifikant verstärken. Durch das ohnehin vorsichtige, sehr kurze Anbraten entstehen keine dominanten Röstaromen, wie sie aus gebratenem Gemüse, Fleisch oder Brotrinden bekannt sind. Aus den Vorstufen der aromatischen Aminosäuren (Phenylalanin, Tyrosin, Tryptophan und Histidin) bilden sich jedoch Geruchsstoffe, wie z.B. der typische Mandel- und Marzipangeruch des Benzaldehyds und das würzig-aromatische, an Honig erinnernde Phenylacetaldehyd. Auch der Gänseleber lässt Witzigmann bei seiner Interpretation des Rumohrschen Kalbsries ihren eigenen Raum. Die Leberstücke werden lediglich in geklärter und sehr heißer Butter sehr kurz geschwenkt. Damit bilden sich leichte Röstaromen an der Oberfläche. Der Bratvorgang muss kurz bleiben, um das Austreten des Fetts der Gänseleber aus den Oberflächen zu verhindern. Dies würde die oben beschriebenen Textureigenschaften und den Flavour der Gänseleber weitgehend zerstören.

36 Die Daten basieren auf Wilhelm, R. & Ternes, W. (2016). Flüchtige Aromastoffe aus gebratener Gänseleber und Gänsestopfleber. *Fleischwirtschaft*, 96, 116–123; Tabak, T., Yilmaz, İ., & Tekiner, İ. H. (2021). Investigation of the changes in volatile composition and amino acid profile of a gala-dinner dish by GC-MS and LC-MS/MS analyses. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 25, 100398.

Gewürzt wird die Gänseleber nach dem Anbraten lediglich mit etwas Cognac und Salz, die beide keineswegs dominieren sollten.

Allerdings kommt der Würzung der Foie gras mit Cognac aus genusschemischer Sicht eine besondere Bedeutung zu. Cognac, ein Weinbrand, wird immer in Holzfässern ausgebaut. Je nach Grundwein, Fermentation und Destillation liegen eine ganze Reihe an floralen, zitrusartigen, kräuterartigen und holzig-harzigen Grundaromen vor, die bereits aus den Traubenvariationen mit in den Cognac gegeben werden.³⁷ Schon diese Geruchsstoffe erweitern die Grundaromen der Foie gras erheblich.³⁸ Während des Ausbaus in Holzfässern bzw. Barriques werden sehr aromatische Noten an den Cognac weitergegeben.³⁹ Diese reichen von vanilleartigen und mandelartigen, bis hin zu rauchigen Gerüchen, je nach Vorbehandlung der Fassdauben. Es ist also dem Cognac, oder anderen guten Weinbränden, geschuldet, dass sich neben der Wahrnehmung von deutlichen Kontrastaromen auch eine Harmonie und Verstärkung über die Aromaten einstellt. Die vielfältigen Aromaten des Cognacs springen daher dem mandel- und marzipanartig riechenden Benzaldehyd der Foie gras zur Seite.

Es sei an dieser Stelle eine weitere Bemerkung erlaubt: Bei der Kombination von Bries und Leber gibt Witzigmanns Interpretation einen universellen Hinweis für die Küchenpraxis. Dieser besagt, dass Bries und Leber in möglichst gleich großen und gleichförmigen Stücken geschnitten werden sollten. Damit werden beide Zutaten zu gleichwertigen Hauptprotagonisten auf dem Teller, welche sich während des Genusses des Gerichts ständig in leicht wechselnden Proportionen miteinander kombinieren.

Die Verpackung der Bries-Gänseleberpakete

In Witzigmanns Interpretation des Gerichts werden die beiden Hauptkomponenten Bries und Gänseleber in Filoteig, einem sehr dünnen Strudelteig, verpackt. Ganz abgesehen von einem bestechenden optischen Eindruck auf dem angerichteten Teller erlaubt diese Methode eine ganz besonders akzentuierte Würzung. Dazu wird der Filoteig ausgerollt und mit dünnen Scheiben Parmaschinken sowie Scheiben von Schwarzen (Perigord-)Trüffeln (*tuber melanosporum*) belegt und mit gegartem Lauch

37 Lurton, L., Ferrari, G., & Snackers, G. (2012). Cognac: production and aromatic characteristics. In *Alcoholic Beverages* (pp. 242–266). Woodhead Publishing.

38 Thibaud, F., Courregelongue, M., & Darriet, P. (2020). Contribution of volatile odorous terpenoid compounds to aged cognac spirits aroma in a context of multicomponent odor mixtures. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 68(47), 13310–13318.

39 Zanghelini, G., Giampaoli, P., Athès, V., Vitu, S., Wilhelm, V., & Esteban-Decloux, M. (2024). Charentaise distillation of cognac. Part I: Behavior of aroma compounds. *Food Research International*, 178, 113977.

bestreut, bevor das gekochte Bries und die leicht angebratene Gänseleber darauf gegeben werden und bevor diese Anordnung zu einem Strudel gerollt wird. Parmaschinken, Lauch und Trüffel sind damit wohlplatzierte Geschmacks- und Aromaverstärker dieses Gerichts. Dies wird verständlicher, wenn die einzelnen Schichten zwischen Filoteig und Bries bzw. Foie gras genauer betrachtet werden.

Parmaschinken

Parmaschinken besticht durch seine lange Reifung mit einem tiefen Umami- und Salzgeschmack.⁴⁰ Darüber hinaus weist er einen sanften Bittergeschmack auf. Im Aromenspektrum sind wieder typische Gerüche des Fettabbaus⁴¹ zu erkennen, vor allem pilzartige (1-Octen-3-ol) und fettig-nussartige (Pentenol u.a.) Anklänge, die der langen Reifung des Fleisches geschuldet sind.⁴² Diese typischen Flavourprofile dienen sogar als Marker für die Fleischqualität und die Dauer des Reifungsprozesses.⁴³ Vor der Reifung muss der Schinken jedoch gesalzen werden. Dies verhindert zum einen die Besiedelung durch pathogene Keime und stellt die Lagerfähigkeit sicher⁴⁴ und liefert zum anderen den erwünschten Salzgeschmack des Schinken. Ein Großteil der intensiven Aromen und des sehr tiefen Geschmacks ist jedoch eine konsequente Folge der mit der Reifung einhergehenden molekularen Veränderungen.

Für Schinken werden die Hinterkeulen von Schweinen benötigt. Damit besteht die molekulare Grundlage aus schierem Muskelfleisch mit Fetteinlagerungen. Daher läge die Vermutung nahe, es käme auch im Parmaschinken zu einer Wechselwirkung zwischen dem ATP Abbauprodukt IMP (siehe Abb. 4) und freien Glutaminsäuren. Dem ist aber nicht so, denn nach den monatelangen Reifungszeiten ist im

-
- 40 Sforza, S., et al. (2001). Oligopeptides and free amino acids in Parma hams of known cathepsin B activity. *Food Chemistry*, 75, 267–273.
- 41 Pugliese, C., Sirtori, F., Calamai, L., & Franci, O. (2010). The evolution of volatile compounds profile of »Toscana« dry-cured ham during ripening as revealed by SPME-GC-MS approach. *Journal of Mass Spectrometry*, 45(9), 1056–1064.
- 42 Bolzoni, L., Barbieri, G., & Virgili, R. (1996). Changes in volatile compounds of Parma ham during maturation. *Meat Science*, 43(3–4), 301–310.
- 43 Nannoni, et al. (2023) Effects of lavender essential oil inhalation on the welfare and meat quality of fattening heavy pigs intended for parma ham production. *Animals*, 13, 2967; Pinna, A., Simoncini, N., Toscani, T., & Virgili, R. (2012). Volatile organic compounds of Parma dry-cured ham as markers of ageing time and aged ham aroma. *Italian Journal of Food Science/ Rivista Italiana di Scienza degli Alimenti*, 24(4).
- 44 Bosse, R., Müller, A., Gibis, M., Weiss, A., Schmidt, H., & Weiss, J. (2018). Recent advances in cured raw ham manufacture. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 58(4), 610–630; Lücke, F. K., & Zangerl, P. (2014). Food safety challenges associated with traditional foods in German-speaking regions. *Food Control*, 43, 217–230.

Schinken keine nennenswerte Konzentration von IMP mehr vorhanden.⁴⁵ IMP wird zu Hypoxanthin (Hx) abgebaut, das zum Schinkenflavour beiträgt, aber nicht mehr über Umamirezeptoren in den Geschmacksknospen wahrgenommen wird.⁴⁶ Dafür wirkt Hx leicht bitter und säuerlich.⁴⁷

Daher bildet sich beim Schinken ein Umamigeschmack aus, der weniger auf das Zusammenspiel von freier Glutaminsäure und das Nucleotide IMP zurückzuführen ist, als auf einem partiellen Abbau von Muskelproteinen. Grundlage hierfür sind vor allem die tier eigenen Proteasen Kathepsin und Kalpain. Die Enzyme können als »molekulare Scheren« betrachtet werden, welche Proteine und für die jeweiligen Enzyme typische Bindungen durchtrennen. Dies ist in Abb. 7 vereinfacht dargestellt. Bei längerem Einwirken der Enzyme werden also immer kürzere Peptide erzeugt, die von den Geschmacksrezeptoren entweder als Bitter- oder Umamipeptide erkannt werden.⁴⁸

-
- 45 Hernández-Cázares, A. S., Aristoy, M. C., & Toldrá, F. (2011). Nucleotides and their degradation products during processing of dry-cured ham, measured by HPLC and an enzyme sensor. *Meat Science*, 87(2), 125–129.
 - 46 Huang, C, et al. (2021). The effect of purine content on sensory quality of pork. *Meat Science*, 172, 108346.
 - 47 Tikk, M., Tikk, K., Tørrngren, M. A., Meinert, L., Aaslyng, M. D., Karlsson, A. H., & Andersen, H. J. (2006). Development of inosine monophosphate and its degradation products during aging of pork of different qualities in relation to basic taste and retronasal flavor perception of the meat. *Journal of agricultural and food chemistry*, 54(20), 7769–7777; Zhang, L., Liang, L., Qiao, K., Pu, D., Sun, B., Zhou, X., & Zhang, Y. (2023). Decoding the effect of age on the taste perception of chicken breast soup based on LC-QTOF-MS/MS combined with a chemometric approach. *Foods*, 12(3), 674.
 - 48 Zhang, J., Sun-Waterhouse, D., Su, G., & Zhao, M. (2019). New insight into umami receptor, umami/umami-enhancing peptides and their derivatives: A review. *Trends in Food Science & Technology*, 88, 429–438.

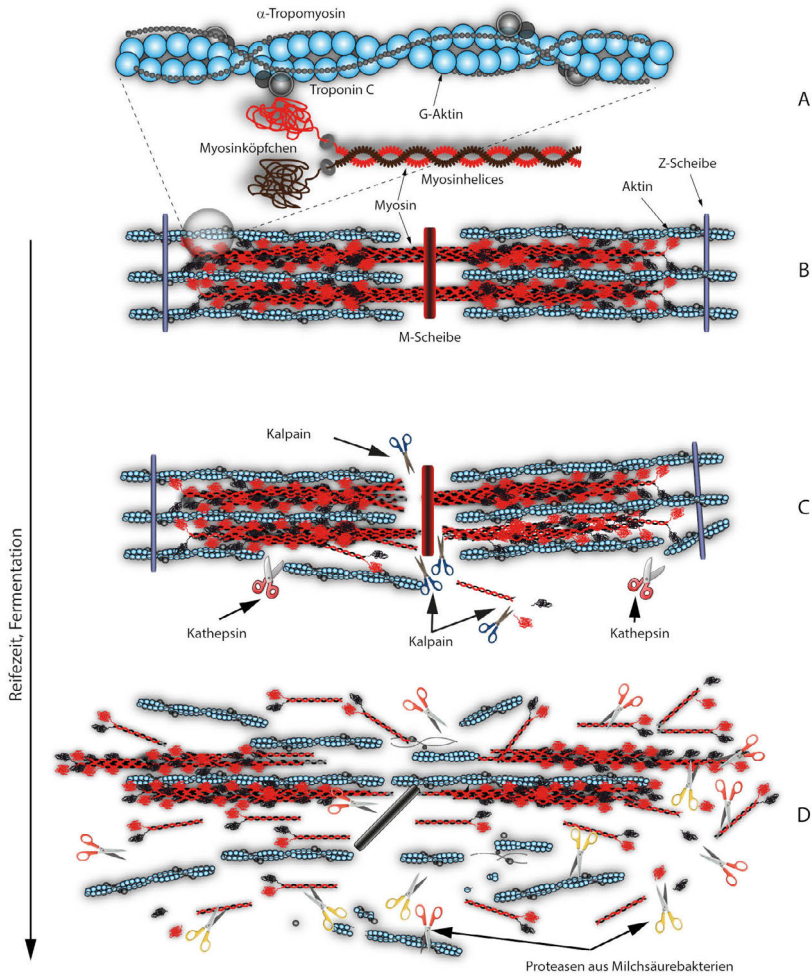


Abb. 7: Schematische Darstellung der Reifungsprozesse beim lang gereiften Schinken. Der Muskelmotor (A) besteht im Wesentlichen aus Aktin und Myosin, die beide in einer Muskelzelle (B) in fibrillären Strukturen angeordnet sind. Aktinfibrillen sind aus globulärem Aktin (blaue Kreise), das schon im Bries zu finden ist, zusammengesetzt. Enzyme, hier Kalpain und Kathepsin, sind als Scheren dargestellt, die zu Anfang des Reifungsprozesses (C) ihre Schneidearbeit verrichten. Bei weiterem Fortschritt des Reifungsprozesses bilden sich immer mehr Bruchstücke, die, wenn sie ausreichend kurz sind, zu Bitter-, Umami- und den kokumi auslösenden Di- und Tri- γ -Glutamylpeptiden umgewandelt werden. Auch Mikroorganismen, wie Milchsäurebakterien und wilde Hefen, die den Schinken besiedeln, emittieren Enzyme, die zur Flavourbildung beitragen.

Da bei dem Schneideprozess auch (stochastisch) immer wieder Glutaminsäuren freigelegt werden, erhöht sich deren Konzentration ständig, mit zunehmender Reifezeit steigt damit der Umamigeschmack. Gleichzeitig werden bei Peptiden, die lediglich aus drei Aminosäuren, vornehmlich aus einer Glutaminsäure und ein oder zwei hydrophoben Aminosäuren bestehen, die proteinartigen α -Peptidbindungen zu γ -Peptidbindungen enzymatisch umgebaut.⁴⁹ Diese liefern einen weiteren, kulinarisch höchstwillkommenen Beitrag zur Sensorik. Sie sorgen für eine hohe Mundfülle (kokumi)⁵⁰ beim Genuss vieler lang gereifter Lebensmittel.⁵¹

Daraus ergibt sich, dass die dünnen Streifen Parmaschinken eine überzeugende Würzkraft in das Gericht einbringen. Einerseits verstärken sie den Salz- und Umamigeschmack und erweitern mit runden, leichten Bittertönen den Geschmack. Andererseits steuern sie kokumi bei, was nur über lange Kochprozesse, etwa Schmoren oder Fondskochen, oder eben lange Reifungsprozesse möglich ist.

Eine erste Basis für die Aromabildung ist das eingelagerte Fett in den Muskeln der Keule und das Unterhautfett (Speck). Während der langen Reifungszeit schreitet die Fettoxidation weit voran, was sich zum Beispiel in tiefen, pilzartigen Gerüchen ausdrückt, wie sie auch von manchen monatelang gereiften Hartkäsen ausgehen.⁵² So dominiert bei Reifungen mit mehr als drei bis fünf Monaten 1-Octen-3-ol, das typisch pilzartig riecht. Dieser Geruch wird begleitet von ähnlich strukturierten Geruchsstoffen aus Fettsäureresten, die pilzartige, nussartige und grasige Gerüche liefern.⁵³

Die Proteinhydrolyse, die bereits für den tiefen Umamigeschmack sorgt, liefert aber auch eine ganze Reihe von freien Aminosäuren, die während der Reifung zum Teil chemisch zu Aromavorläufern reagieren, woraus in weiteren Schritten schinkencharakteristische Aromen entstehen. Wie bereits angesprochen, bilden

-
- 49 Heres, A., Li, Q., Toldrá, F., Lametsch, R., & Mora, L. (2023). Generation of kokumi γ -glutamyl short peptides in Spanish dry-cured ham during its processing. *Meat science*, 206, 109323.
- 50 Toelstede, S., Dunkel, A., & Hofmann, T. (2009). A series of kokumi peptides impart the long-lasting mouthfulness of matured Gouda cheese. *Journal of agricultural and food chemistry*, 57(4), 1440–1448.
- 51 Zhou, C. Y., Pan, D. D., Cao, J. X., & Zhou, G. H. (2021). A comprehensive review on molecular mechanism of defective dry-cured ham with excessive pastiness, adhesiveness, and bitterness by proteomics insights. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 20(4), 3838–3857.
- 52 Bolzoni, L., Barbieri, G., & Virgili, R. (1996). Changes in volatile compounds of Parma ham during maturation. *Meat Science*, 43(3–4), 301–310.
- 53 Ramírez, R., & Cava, R. (2007). Volatile profiles of dry-cured meat products from three different Iberian X Duroc genotypes. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 55(5), 1923–1931; Blank, I., Devaud, S., Fay, L. B., Cerny, C., Steiner, M., & Zurbriggen, B. (2001). Odor-active compounds of dry-cured meat: Italian-type salami and Parma ham. In Takeoka et al., *Aroma active compounds in foods*. ACS Symposium Series; American Chemical Society: Washington, DC.

sich bei der Reifung leicht flüchtige schwefelige Aromen, die bei Bries und Leber bereits sensorisch eine Rolle spielen, etwa Dimethyldisulphide, Dimethyltrisulphide, 3-Methylthiopropional und Methonal. Bei den langen Reifezeiten entstehen allerdings eine ganze Reihe heterozyklischer Aromen und Furane,⁵⁴ deren Geruch den meisten gereiften Fleischerzeugnissen, wie Salami und Saucisson secs, zu eigen ist. Dazu gehören etwa das leicht röstig, nach Popcorn riechende 2-Acetyl-1-Pyrrolin, das süßlich-karamellartige 4-Hydroxy-2,5-dimethyl-3(2H)-furanon und das aus Bockshornklee und Sellerie bekannte Sotolon, das ebenfalls karamellartig bis curryartig riecht.⁵⁵ Auch Aromaten bilden sich verstärkt während der Reifung, dazu gehören Benzaldehyd, Phenylacetat und Phenylacetaldehyd, die für mandelartige und würzig-honigartige Noten bei Leber und Bries stehen, beim Parmaschinken aber deutlich geruchsaktiver sind. Selbst phenolisch, moderig und rauchartig, nach verbrannten Blüten anmutende Geruchsnoten sind im Parmaschinken zu erkennen, namentlich über *p*-Cresol, 2,3-Dimethylphenol und *p*- und *o*-Xylen.

Ein weiterer Schritt zur Flavourbildung sind Milchsäurebakterien, die bereits in den ersten Tagen nach der Schlachtung im frühen Stadium der Reifung aus Glycogen, den Kohlenhydratspeichern der Muskeln, Milchsäure herstellen. Dadurch bildet sich nicht nur ein leicht säuerlicher Geschmack, der allen gereiften und fermentierten Lebensmitteln unterliegt und über Milchsäure und Essigsäure vermittelt wird, sondern es entstehen auch typische organische Säuren, die zum Geruch des Parmaschinkens beitragen.⁵⁶

In diesem Kontext ist festzuhalten, dass sich nicht alle Aromatypen während der Reifung in gleicher Weise entwickeln. Fruchtige Gerüche, welche durch Fruchttester bedingt sind, verlieren sich bei kürzeren Reifezeiten, etwa zwischen drei und sechs Monaten, wobei sich bei weiterer Reifung ein gegenteiliger Effekt einstellt. Aus kulinarischer Perspektive ist es daher empfehlenswert, die Auswahl der Schinkentypen mit Bedacht zu treffen.⁵⁷

Diese ausführlichen Betrachtungen zum Parmaschinken weisen deutlich auf die kulinarische Rolle dieser ›Minoritätskomponente‹ in Witzigmanns Interpretation hin. Die Schinkenschicht zwischen Filoteig erfüllt eine sehr akzentuierte, aber wohl

54 Lücke, F. K., & Zangerl, P. (2014). Food safety challenges associated with traditional foods in German-speaking regions. *Food Control*, 43, 217–230.

55 Blank, I., Devaud, S., Fay, L. B., Cerny, C., Steiner, M., & Zurbruggen, B. (2001). Odor-active compounds of dry-cured meat: Italian-type salami and Parma ham. In Takeoka et al., *Aroma active compounds in foods*. ACS Symposium Series; American Chemical Society: Washington, DC.

56 Lorenzo, J. M., Fontán, M. C. G., Cachaldora, A., Franco, I., & Carballo, J. (2010). Study of the lactic acid bacteria throughout the manufacture of dry-cured lacón (a Spanish traditional meat product). Effect of some additives. *Food microbiology*, 27(2), 229–235.

57 Pinna, A., Simoncini, N., Toscani, T., & Virgili, R. (2012). Volatile organic compounds of Parma dry-cured ham as markers of ageing time and aged ham aroma. *Italian Journal of Food Science/ Rivista Italiana di Scienza degli Alimenti*, 24(4).

platzierte Würzfunktion. Zum einen trägt der Parmaschinken einen hohen Anteil des Umamigeschmacks des Gerichts, zum anderen verstärkt er die eher zurückhaltenden Aromen von Bries und Leber deutlich.

Lauch und Crème double

Für eine Verstärkung der Schwefelaromen ist auch der Lauch verantwortlich. Das frische Zwiebelgewächs wird maßgeblich durch schwefelige, zwiebelartige sowie aliphatische, wachsige, fettige und grüne Aromakomponenten geprägt. Unter den identifizierten Aromakomponenten stechen insbesondere Dipropyldisulfid, das schwefelig, lauchtypisch, erdig, nach grüner Zwiebel riecht, und an Knoblauch erinnerndes Methylpropenyldisulfid hervor. Wie in allen Lebensmitteln sind grüne Aromen, mit ihren grasigen und wachsartigen Gerüchen vorhanden. Roher Lauch übt allerdings einen starken trigeminalen, stechenden und schmerzhaften Reiz auf der Zunge aus, ebenso wirkt er tränenreizend, ähnlich frischen Zwiebeln.

Daher muss Lauch für dieses Gericht zwingend erhitzt werden. In Witzigmanns Interpretation wird der Lauch blanchiert und anschließend in stark reduzierter Crème double geschwenkt, bevor er mit etwas Eigelb gebunden wird. Der hier beschriebene Prozess führt zu einer signifikanten Abmilderung der trigeminalen Reize, welche durch den Verzehr von Lauch im Vordergrund stehen. Ebenso werden die stechenden Schwefelaromen, die roher Lauch in sich birgt, reduziert. Gleichzeitig werden aber schwefelige Gerüche der gekochten Milch über die reduzierte Crème double beigefügt, ebenso typische Schwefelaromen des Eigelbs. Die Crème double fügt außerdem grüne und grasige Gerüche bei, vor allem punktet sie in Lactonen.⁵⁸ Diese sehr sahnigen, an Kokosnuss erinnernden Geruchsstoffe entstehen aus gesättigten Fettsäuren.⁵⁹ Tatsächlich sind die heterocyclischen Lactone eine entscheidende Geruchskomponente, denn sie sorgen, gepaart mit dem Milchzucker (Lactose), für eine deutliche Abrundung, die durch Sahne in vielen Gerichten erwünscht ist. Die Bittereindrücke des Lauchs werden also durch Lactose auf der Geschmacksebene und durch Lactone auf der Geruchsebene leicht abgeschwächt.

Trüffel

Schwarze Trüffel aus dem Périgord sind neben der Gänseleber eine weitere Edelmetz in dieser Zubereitung. Trüffel der Gattung *tuber melanosporum* gehören neben den weißen Trüffeln aus Alba (*tuber magnatum*) zu den aromareichsten und intensivsten

58 Scanlan, R. A., Lindsay, R. C., Libbey, L. M., & Day, E. A. (1968). Heat-induced volatile compounds in milk. *Journal of Dairy Science*, 51(7), 1001–1007.

59 Belitz, I. H. D., & Grosch, I. W. (2013). *Food chemistry*. Springer Science & Business Media. Heidelberg.

Vertretern. Ihr Geschmack ist relativ zurückhaltend, es sind lediglich leichte Bittertöne und ein leichter Umamigeschmack zu erkennen, aber in ihrem Geruch sind sie kleine Sensationen.⁶⁰ In schwarzen Trüffeln werden etwa 200 verschiedene Aromen gefunden,⁶¹ allerdings tragen bei weitem nicht alle zum Geruch bei, da die meisten davon eine viel zu geringe Geruchsaktivität aufweisen.⁶² Auch hängt der Geruch von Trüffeln stark von der Erntezeit ab. Dazu analysierten Tejedor-Calvo et al. die Aromen in verschiedenen Erntezeiten der Trüffelsaison.⁶³ Des Weiteren gibt es auch kein einzelnes Schlüsselaroma der Trüffel, der Trüffelgeruch ist ein Zusammenspiel von etwa zehn stark geruchsaktiven flüchtigen Verbindungen. Dazu gehören vor allem schwefelige Geruchsstoffe, die im Zusammenspiel mit den pilzartig riechenden Oxidationsprodukten der Fettsäuren, den unglaublich würzig-erdig-muffig-modrigen Duft der Perigord-Trüffel vollenden. Der Trüffelduft ist damit eine Mischung der Fettsäureabbauprodukte 1-Octen-3-ol, 2-Octenal, 3-Methylbutanal, die pilzig, moderig, wachsig riechen, den linearen Schwefelverbindungen Dimethylsulfid und Dimethyldisulfid, die den Geruch von gekochten Kartoffeln und Zwiebeln eintragen, und der heterocyclischen Schwefelverbindung 3-Methyl-4,5-dihydrothiophen, das einen Hauch reifen Käse und Gummigeruch beisteuert. Des Weiteren spielen noch aromatische Verbindungen, unter anderem das Benzaldehyd, eine Rolle im Geruchsprofil der Perigord-Trüffel.

Immer wieder wurde das Trüffelaroma mit moschusartig riechendem Androsteron (5 α -Androst-16-en-3-on) in Verbindung gebracht, da Trüffelschweine auf diesen Sexuallockstoff, er kommt auch bei Ebern vor, reagieren. Dies wurde allerdings nie in chemischen Analysen nachgewiesen. Im Gegenteil, es wurden bereits vor über 30 Jahren Experimente mit Schweinen durchgeführt. Dazu wurden speziell mit dem Lockstoff präparierte Proben in der Nähe von Trüffellagen vergraben. In der durchgeführten Untersuchung konnte bei keinem der untersuchten Schweine eine Reaktion auf die Proben, die Androsteron enthielten, festgestellt werden. Demgegenüber

-
- 60 Allen, K., & Bennett, J. W. (2021). Tour of truffles: aromas, aphrodisiacs, adaptogens, and more. *Mycobiology*, 49(3), 201–212; Tejedor-Calvo, E., García-Barreda, S., Felices-Mayordomo, M., Blanco, D., Sánchez, S., & Marco, P. (2023). Truffle flavored commercial products veracity and sensory analysis from truffle and non-truffle consumers. *Food Control*, 145, 109424.
- 61 Mauriello, G., Marino, R., D'Auria, M., Cerone, G., & Rana, G. L. (2004). Determination of volatile organic compounds from truffles via SPME-GC-MS. *Journal of chromatographic science*, 42(6), 299–305.
- 62 Dunkel, A., Steinhaus, M., Kotthoff, M., Nowak, B., Krautwurst, D., Schieberle, P., & Hofmann, T. (2014). Nature's chemical signatures in human olfaction: a foodborne perspective for future biotechnology. *Angewandte Chemie International Edition*, 53(28), 7124–7143.
- 63 Tejedor-Calvo, E., García-Barreda, S., Felices-Mayordomo, M., Blanco, D., Sánchez, S., & Marco, P. (2023). Truffle flavored commercial products veracity and sensory analysis from truffle and non-truffle consumers. *Food Control*, 145, 109424

zeigten sie gegenüber den Originalen, also den Trüffeln selbst, eine positive Reaktion.⁶⁴ Trüffelschweine oder auch Hunde reagieren offenbar, wie wir Genussmenschen, auf das sensationelle Gemisch von Geruchsstoffen, die im Übrigen jeder für sich, isoliert gerochen überhaupt keine olfaktorischen Sensationen auslösen. Erst die sehr spezielle Mischung der verschiedenen Geruchsstoffe definiert das betörende Parfüm der schwarzen Perigord-Trüffel.

Die Trüffelkomponente in Rumohrs Kalbsbries ist damit auf zwei sensorischen Ebenen evident: zum einen steuern Trüffel den Geschmacksverstärker Guanosinmonophosphat, GMP, bei und dienen der Umamiverstärkung des Gerichts, wie bereits in Abb. 4 angedeutet. Zum anderen steuern sie eine deutliche Verstärkung der olfaktorischen Sensorik bei. Trüffel verstärken die bereits über Gänseleber, Bries, Lauch und Sahne vorhandenen Aromatypen. Vor allem die Schwefelnoten werden durch die TrüffelpWürzung stark unterstützt.

Schwarze Trüffel müssen allerdings erwärmt werden, damit sie ihr vollständiges Flavourpotenzial entwickeln können und bereits während des Fertigstellens der Pate im Ofen ihre Aromen an die Gänseleber abgeben können. Dazu werden sie in Witzigmanns Rezept kurz in Madeira gedünstet. Madeira wiederum besticht durch sein oxidatives Aromaspektrum,⁶⁵ das wiederum den erdig muffigen Trüffelcharakter unterstreicht. Die trüffeleigenen Aromen werden durch das Erwärmen verstärkt, andererseits wird der Madeira durch Trüffel zusätzlich aromatisiert, was später der Sauce zugutekommt.

Ein Punkt sei hier noch am Rande angemerkt: Die Kombination Gänseleber, Lauch, Trüffel und andere Pilze, etwa Champignons, steht in den verschiedensten kulinarischen Kompositionen im Vordergrund. Die bekannteste davon dürfte die Soupe aux truffes VGE sein,⁶⁶ die Paul Bocuse zu Ehren des damaligen Staatspräsidenten Valéry Giscard d'Estaing kreierte.

Teig und Textur

Der Filoteig dient vor allem als Verpackungsmaterial. Sein Geschmack bleibt im Vergleich zu den meisten Zutaten eher zurückhaltend, dominiert im Wesentlichen durch Salz und eine leichte Süße, die über die freien Zucker aus der Stärke des Weizenmehls gegeben ist. Seine Aromen bleiben ebenfalls zurückhaltend. Er liefert getreideartige, leicht nussig-wachsartige Anklänge, auch sie gehören zu den

64 Talou, T., Gaset, A., Delmas, M., Kulifaj, M., & Montant, C. (1990). Dimethyl sulphide: the secret for black truffle hunting by animals? *Mycological Research*, 94(2), 277–278.

65 Perestrelo, R., Silva, C., Gonçalves, C., Castillo, M., & Câmara, J. S. (2020). An approach of the madeira wine chemistry. *Beverages*, 6(1), 12.

66 Bertacchini, E., Bravo, G., Marrelli, M., & Santagata, W. (2012). Cultural commons: A new perspective on the production and evolution of cultures. In *Cultural Commons*. Edward Elgar Publishing.

Fettabbauprodukten. Beim Garen im Ofen bilden sich leichte Röstaromen, die sich über heterocyclische Geruchsstoffe, meist Pyrrazine und Pyroline ergeben.⁶⁷

Seine kulinarische Funktion ergibt sich allerdings aus der härteren bis knusprigen Textur an der äußeren Oberfläche. Damit fügt er dem Gericht einen Texturkontrast bei. Gegenüber der weichen, pastösen Konsistenz aller anderen makroskopischen Zutaten ergeben sich über den gebackenen Filoteig Texturspitzen während des oralen Prozessierens, immer wenn ein Stückchen davon mit aufgenommen wird. Allein dadurch steigert sich die kulinarische Spannung. Darüber hinaus ist für das Zerkleinern der knusprigen Filoteigstückchen mehr Bisskraft über die Zähne nötig, die Bewegung der Kaumuskulatur verändert sich, wobei sich wiederum die Transformation der Komponenten im Mund zu einem schluckbaren Bolus verändert. Dies führt wiederum zu einer Veränderung der Flavourfreigabe im Mund. Die gustatorische sowie die retronasale Wahrnehmung werden allein durch die Präsenz der »Knusperelemente« modifiziert, wobei die Intensität dieser Veränderung von der Menge und Größe des bei jedem Bissen aufgenommenen Filoteigs abhängt. Dies liegt auch an dem veränderten Speichelbedarf während des oralen Prozessierens. Während alle Komponenten und Elemente des Tellers relativ hohe Wassergehalte aufweisen, ist der knusprige Filoteig relativ trocken. Um aber in den Bolus eingearbeitet zu werden, ist zusätzlich Speichel notwendig. Infolge dessen verändert sich die Geschmacksempfindung, die mit der Wasserlöslichkeit aller Geschmacksstoffe verknüpft ist.⁶⁸

Textur ist zwar vordergründig eine taktil-mechanisch-sensorische Eigenschaft, sie ist darüber hinaus aber während des oralen Prozessierens stark an die physikalisch-chemische Flavourfreigabe gekoppelt. Selbst mit relativ neutralen oder flavourreduzierten Texturelementen lässt sich daher indirekt, unterbewusst und damit effektiv würzen.

Sauce: hohe Flavourdichte

Saucen, in aller Regel Öl-in-Wasser Emulsionen, gehören zu den komplexesten Flüssigkeiten und spielen in der Kulinarik eine herausragende Rolle.⁶⁹ Allein ihre Vielfalt an Zutaten, die Aromabildung und -verdichtung bei der Reduktion einzelner Zutaten und die Nichtaustauschbarkeit der zeitlichen Verläufe ihrer Zubereitung

67 Cho, I. H., & Peterson, D. G. (2010). Chemistry of bread aroma: A review. *Food Science and Biotechnology*, 19, 575–582.

68 Vilgis, T. A. (2024). Food oral processing as a multiscale soft matter physics problem. *Nature Reviews Physics*, 6(4), 212–214.

69 Vilgis, T. A. (2010). *Das Molekül-Menü*. Hirzel, Stuttgart; Vilgis, T. A. (2015). Soft matter food physics—the physics of food and cooking. *Reports on Progress in Physics*, 78(12), 124602.

lassen die Komplexität erkennen. Witzigmanns Sauce zum Kalbsbries Rumohr ist ein Paradebeispiel dafür.

Saucen spielen häufig mit möglichst hoher Geschmacksdichte und bespielen alle Grundgeschmacksrichtungen. Ihre Viskosität ist meist deutlich höher als Wasser, daher wird ihre Textur oft als sämig bezeichnet. Auch in diesem Fall lässt sich dies sofort an der Zutatenliste erkennen, wie in Tabelle III zusammengefasst ist.

Tabelle 3: Die Zutaten für die Sauce und ihr jeweiliger Beitrag zum Flavour. Flavour beschreibt die Summe von Geschmack, Aroma, trigeminalen Reizen, Mundfülle sowie Textur.

Zutat	Geschmack	Aroma	Mundfülle	Textur
Lauch/ Schalotte	bitter	schwefelartig	–	–
Geflügelbrühe	umami	fettig, schwefelig, fleischartig	kokumi (Protein)	–
Noilly Prat	bitter	weinartig, oxidiert	–	–
Champagner	sauer, süß	weinartig	–	–
Creme double	süß	fettig, sahnig, kokosartig	kokumi (Fett)	Viskosität/ Emulsion
Trüffelsüd/ Madeira	bitter, süß	weinartig, oxidiert, trüffelartig	–	–
Kalte Butter	süß	fettig, butterartig, milchartig	kokumi (Fett)	Viskosität/ Emulsion
Grüner Pfeffer/ Zitronensaft	sauer	zitrusartig, grün, pfefferig	–	–

Die in Tabelle 3 aufgeführten Zutaten zeigen ihre Funktion und ihren Beitrag für das Zusammenspiel in der finalen Sauce. Die Geflügelbrühe ist ein Paradebeispiel für eine Umami- und Kokumibombe, sofern sie bei der Herstellung lange genug gekocht wird.⁷⁰ Wird die Brühe mit ausreichend Knochen, etwa der Karkasse oder einem ganzen Suppenhuhn gekocht, tragen alle Komponenten zur Flavourbildung bei. Vor allem die Knochen bieten bei hinreichend langer Kochzeit ein immenses

70 Zhang, Y., et al. (2019). Purification and identification of kokumi-enhancing peptides from chicken protein hydrolysate. *International Journal of Food Science & Technology*, 54.6, 2151–2158; Liao, M., et al. (2024). The effect of enzymatic hydrolysis on the flavor improvement of chicken broth by characterizing key taste and odor-active compounds. *Food Bioscience* 62, 105054.

Umami- und Kokumipotentia, denn wie es sich in systematischen Analysen zeigen lässt, bilden sich daraus vor allem die Umamiverstärker IMP und GMP, während AMP noch auf relativ hohem Niveau bleibt.⁷¹ (Abb. 8)

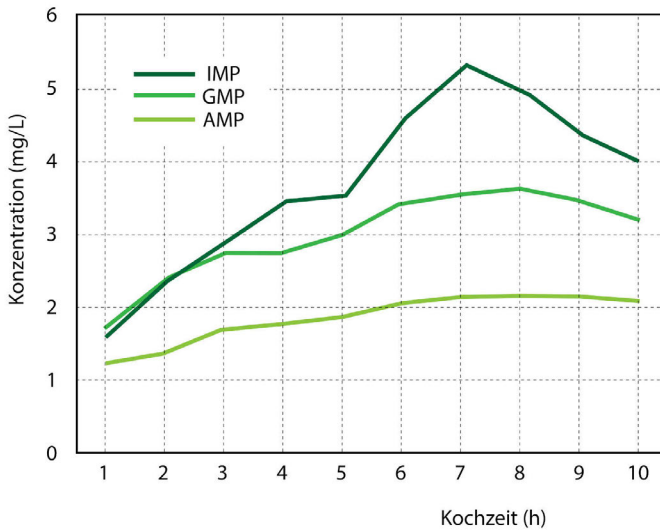


Abb. 8: Der Verlauf der Nucleotide AMP, GMP und IMP beim Kochen von Rinderknochen. Ein deutlicher Anstieg ist bei IMP und GMP bis etwa 7 h Kochzeit zu erkennen. AMP bleibt auch während der Zeit auf relativ hohem Niveau. Diese hohen Werte sind für eine deutliche Unterstützung des Umamigeschmacks verantwortlich (für die Daten vgl. Anm 71).

Obgleich die zitierte Untersuchung an Rinderknochen durchgeführt wurde, lassen sich ähnliche Verläufe für Geflügelknochen prognostizieren, sofern diese vor dem Kochen gebrochen wurden.

Gleichzeitig wird auch Protein aus dem Fleisch, das sich an der Karkasse befindet, unter dem Einfluss thermischer Energie nach und nach gespalten. Wiederum bilden sich Bitter- und Umami-peptide sowie freie Aminosäuren. Glutamin- und Asparaginsäure legen zusammen mit dem AMP, IMP und GMP die Basis für den tiefen Umamigeschmack. Gepaart mit γ -Glutamylpeptiden, die für eine große Mundfülle sorgen, ist damit die Geflügelbrühe eine perfekte Grundlage für eine tiefgän-

71 Meng, Q., Zhou, J., Gao, D., Xu, E., Guo, M., & Liu, D. (2022). Desorption of nutrients and flavor compounds formation during the cooking of bone soup. *Food Control*, 132, 108408.

gige Sauce für die Kalbsbriespastetchen à la Rumohr. Auch durch ihre Aromatiefe besticht die Geflügelbrühe. Dabei stehen (*E,E*)-2,4-Decadienal, das nach leicht gerösteter, fettiger Hühnerhaut riecht, das röstartige, leicht verbrannt riechende Methylpyrazin und der fleischig, röstnussartig, schwefelig riechende, heterocyclische 2-Ethyl-4-Methylthiazol im Vordergrund.⁷²

Bei der Zubereitung von Saucen werden Brühen und Fonds gern reduziert. Meist geschieht dies durch leichtes Köcheln, wobei Wasser, allerdings auch leicht flüchtige Aromen verdampfen. Daher sind Kompromisse notwendig, und viele Profiköche schwören auf das Verdampfen ohne zu kochen. Die Geflügelbrühe wird daher bei sehr niedriger Hitze, ohne Köcheln für längere Zeit reduziert. Da die meisten Atomverbindungen ein höheres Molekulargewicht haben, ist dies ein gangbarer Weg. In diesem Falle wird die Geflügelbrühe mit Noilly Prat und einem Teil des Champagners reduziert. In beiden befindet sich Alkohol, ein gutes Lösungsmittel für Aromastoffe, sie werden besser festgehalten. Allerdings sollte auch hier die Temperatur nicht zu hoch sein, denn Ethanol ist ebenfalls flüchtig. Um den Umamigeschmack und den Kokumi-Eindruck muss man sich keine Sorgen machen, alle dafür verantwortlichen molekularen Komponenten sind elektrisch geladen, damit stark wasserlöslich und somit nicht flüchtig. Umami und kokumi lassen sich somit ohne Verluste durch reduzieren verdichten.

Aus diesem Grund werden nach den ersten Schritten – sirupartig reduzieren, dabei mit Lauch aromatisieren, pfeffern, salzen und passieren – die finalen Würzungen erst dann vorgenommen. Zunächst wird die Reduktion mit Butter montiert, erst dann kommt der Trüffel-Madeira-Sud dazu sowie der restliche Champagner. Das Butterfett fängt die Aromen sofort ein und emulgiert sie in die Sauce ein. Geschmack und Aromen sind damit unterschiedlich und diskontinuierlich in der Sauce verteilt: ein Großteil der Aromen befindet sich in den Fetttröpfchen, alle Geschmackssubstanzen in der Wasserphase.⁷³ Gleichzeitig sorgen die vielen emulgierten Fetttröpfchen für eine hohe Viskosität und Sämigkeit. Ein einfaches Modell zur Visualisierung dieser Verhältnisse ist in Abb. 9 dargestellt.

72 Takakura, Y., Mizushima, M., Hayashi, K., Masuzawa, T., & Nishimura, T. (2014). Characterization of the key aroma compounds in chicken soup stock using aroma extract dilution analysis. *Food Science and Technology Research*, 20(1), 109–113.

73 Vilgis, T. A., Lendner, I., & Caviezel, R. (2015). Emulsionen – Fett-Wasser-Gemische: cremig und nahrhaft. *Ernährung bei Pflegebedürftigkeit und Demenz: Lebensfreude durch Genuss*, 229–238.

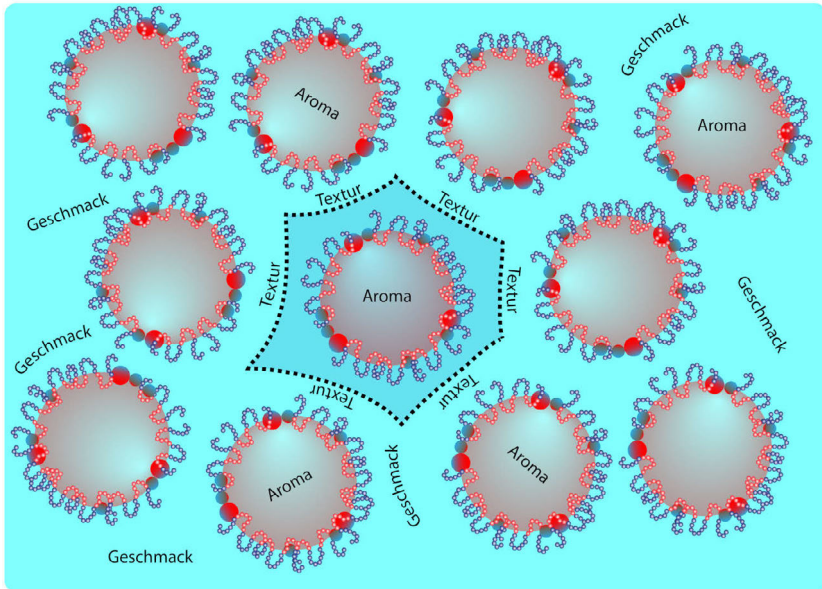


Abb. 9: Einfaches physikalisches Modell der Sauce

Die wässrige Phase, bestehend aus der Reduktion der Geflügelbrühe, Madeira, Trüffelsud, Champagner und Molke der Crème double (hellblau dargestellt) löst alle Geschmackskomponenten der vorhandenen fünf Grundgeschmacksrichtungen. Die Fetttropfchen, bestehend aus dem Milchfett der Crème double und der Butter, sind in der wässrigen Phase emulgiert. Die Emulgatoren, grenzflächenaktive Moleküle und Nanopartikel, bestehen in diesem Fall aus Molkenproteinen, Lecithin und Caseinen aus der Crème double sowie längeren Peptiden und Nanopartikeln aus der Brühe. Sie umgeben die Oberflächen der Fetttropfchen und halten somit die Emulsion stabil. Die individuellen Tröpfchen können nicht koagulieren. Geruchsstoffe und damit das Aroma der Sauce diffundieren beim Kochen und montieren mit Butter vorwiegend in die Fetttropfchen und bleiben dort gelöst. Die Textur wird zum einen von der Viskosität der wässrigen Komponente bestimmt, zum anderen über die Anzahl der Fetttropfchen. Je mehr Fetttropfchen eingetragen werden und je kleiner sie werden, desto näher kommen sie sich. Es bildet sich ein ›Käfig‹ um jedes Tröpfchen, unterlegt mit gestricheltem Rand dargestellt, aus dem sie nur schwer entkommen können.⁷⁴ Dieser Beitrag und damit die mittlere Größe des Käfigs, bezogen auf den mittleren Durchmesser der Fetttropfchen, definiert die Sämigkeit der

74 Vilgis, T. A. (2015). Soft matter food physics—the physics of food and cooking. *Reports on Progress in Physics*, 78(12), 124602.

Sauce. Bei Mayonnaise kommen sich die Tröpfchen sehr nahe, der Käfig wird sehr eng, folglich fließen Mayonnaisen nicht mehr von selbst, sondern nur unter stärkerer Deformation (Scherung).⁷⁵

Es ist diese komplexe physikalische Struktur, die den kulinarischen Reiz der Sauce verursacht. Dabei löst die wässrige Phase alle Geschmackskomponenten, die für die fünf Grundgeschmacksrichtungen verantwortlich sind, und in Witzigmanns Interpretation auch allesamt bespielt werden. Die meisten Aromen bleiben allerdings in den Fetttropfchen gelöst. Demzufolge bleiben sie dort gefangen und werden erst im Mund, beim oralen Prozessieren frei. Wird ein Löffel Sauce in den Mund genommen und zwischen Zunge und Gaumen bewegt, wird die Emulsion bewegt und ›geschert‹. Sie widersetzt sich der Bewegung, auf der Zunge macht sich ein Widerstand bemerkbar. Gleichzeitig wird aber der komplexe Geschmack der wässrigen Phase sofort über die Papillen der Zunge wahrgenommen.

Simultan interagieren die Tröpfchen mit den Speichelproteinen auf der Zunge. Die Emulgatoren werden aus dem Tröpfchen gerissen, Öl ergießt sich auf der wässrigen Umgebung der Zunge, wird aber bei weiteren Bewegungen zwischen Zunge und Gaumen umsortiert und neu emulgiert.⁷⁶ Im Rahmen dieses Prozesses erfolgt eine Freisetzung eines beträchtlichen Teils der Geruchsstoffe, welche anschließend retronasal zum Riechkolben weitergeleitet werden.⁷⁷ Es sind daher diese gestaffelten Perzeptionen, die perfekt emulgierte Saucen vorgeben: die sofortige Wahrnehmung des Geschmacks, die Veränderung der Textur unter oralem Prozessieren und die nachfolgende und nachhaltige Freigabe der flüchtigen Geruchsstoffe.

Komplexität und Genuss

Der Genuss dieses Gerichts lässt sich genauer betrachten. Der Geschmack, inklusive der Mundfülle lässt sich stark vereinfacht in einem Spinnendiagramm veranschaulichen, wie in Abb. 10 gezeigt.

75 Vilgis, T. A. (2021). Texture: The physics of mouthfeel—spreadable food and inulin particle gels. *Handbook of molecular gastronomy* (pp. 581–584). CRC Press.

76 Vilgis, T. A. (2024). Food oral processing as a multiscale soft matter physics problem. *Nature Reviews Physics*, 6(4), 212–214.

77 Bojanowski, V., & Hummel, T. (2012). Retronasal perception of odors. *Physiology & behavior*, 107(4), 484–487.

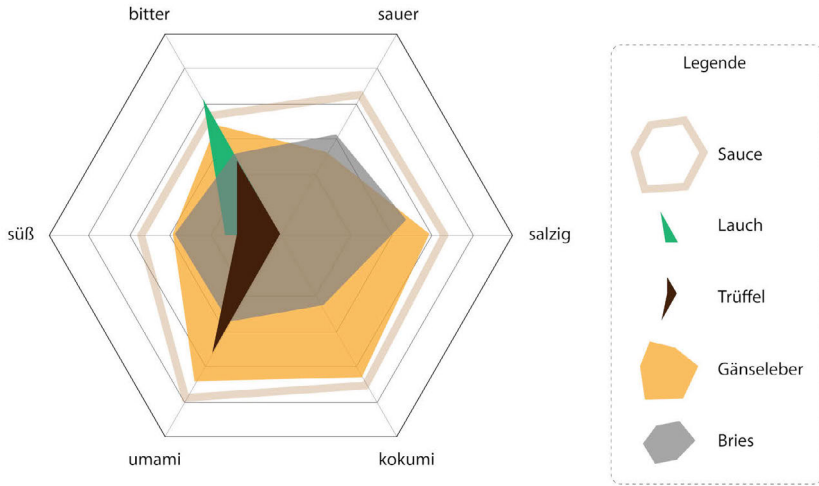


Abb. 10: Veranschaulichung der Geschmacksbeiträge der wichtigsten Zutaten Sauce, Lauch, Trüffel, Gänseleber und Bries. Dieses Diagramm ist lediglich eine symbolische Darstellung und wurde nicht, z.B. über ein Sensorikpanel, systematisch ermittelt. Daher sind die Achsen nur relative und symbolische Werte.

Die molekularen Daten zur Zusammensetzung offenbaren ein eindeutiges Bild. Die Gänseleber vermittelt einen relativ runden, ausgewogenen Geschmack. Der Stoffwechsel und die freien Aminosäuren zeigen eine ausgewogene Verteilung der Geschmacksrichtungen süß, bitter und umami. Dabei werden bitter und umami, wie zuvor beschrieben, durch entsprechende Peptide unterstützt. Die Mundfülle, kokumi, die zwar auch auf der Zunge wahrgenommen wird, allerdings nicht über Geschmackspapillen, sondern über Calcium-sensitive-Rezeptoren (CaSR),⁷⁸ ist ebenfalls die Folge des Stoffwechsels der Fettleber. Neben entsprechenden Glutamylopeptiden können aber auch oxidierte Fettsäuren eine Rolle spielen.⁷⁹ Die Geschmacksbeiträge für sauer sind über den natürlichen Wert des Organs nach der Schlachtung und über die externe Zutat Cognac gegeben. Gleiches gilt für Salz, das

78 Maruyama, Y., Yasuda, R., Kuroda, M., & Eto, Y. (2012). Kokumi substances, enhancers of basic tastes, induce responses in calcium-sensing receptor expressing taste cells. *PLoS One*, 7(4), e34489; Kim, J., Deb-Choudhury, S., Subbaraj, A., Realini, C. E., & Ahmad, R. (2024). Comparative analysis of kokumi tastant intensity from mechanically deboned meat across three species through in vitro calcium-sensing receptor activity. *International Journal of Food Science & Technology*.

79 Degenhardt, A. G., & Hofmann, T. (2010). Bitter-tasting and kokumi-enhancing molecules in thermally processed avocado (*Persea americana* Mill.). *Journal of agricultural and food chemistry*, 58(24), 12906–12915.

extern zugeführt wird. Bries ist im Vergleich zur Gänseleber deutlich zurückhaltender. Umami und kokumi sind schwächer ausgeprägt. Die höhere Säure beim Bries wird über den während der Zubereitung zugefügten Zitronensaft erzeugt. Lauch hingegen fügt vorwiegend eine leichte Bitterspitze zu.⁸⁰ Trüffel wiederum liefert eine Bitterkomponente, dominiert aber durch seinen Umamigeschmack über GMP.⁸¹ Die Zutaten und Zubereitung der Sauce zeigen deren starke Seiten. Die Sauce umfasst das Gericht nicht nur optisch, sondern auch geschmacklich. Süßrahmbutter und Crème double tragen mit hohen Lactosekonzentrationen zu einer deutlichen Süße bei, die Geflügelbrühe ist der hauptsächliche Umamilieferant. Champagner und Madeira steuern Säure und Bitternoten bei. Für jede Teilportion, die mit Löffel oder Gabel beim Genuss aufgenommen wird, ist zum einen genügend Variation im Geschmack gewährleistet, ohne jedoch die Ausgewogenheit des Gerichts zu verlassen.

Die Form des Anrichtens spielt ebenfalls eine wesentliche Rolle in Bezug auf den Genuss, wie in Abbildung 11 dargestellt, welche einen stark vereinfachten Stil aufweist.

80 Vilgis, T. A., & Vierich, T. A. (2021). *Aroma Gemüse: Der Weg zum perfekten Geschmack*. Stiftung Warentest. Berlin.

81 Sun, L., et al. (2020). Advances in umami taste and aroma of edible mushrooms. *Trends in Food Science & Technology* 96, 176–187.

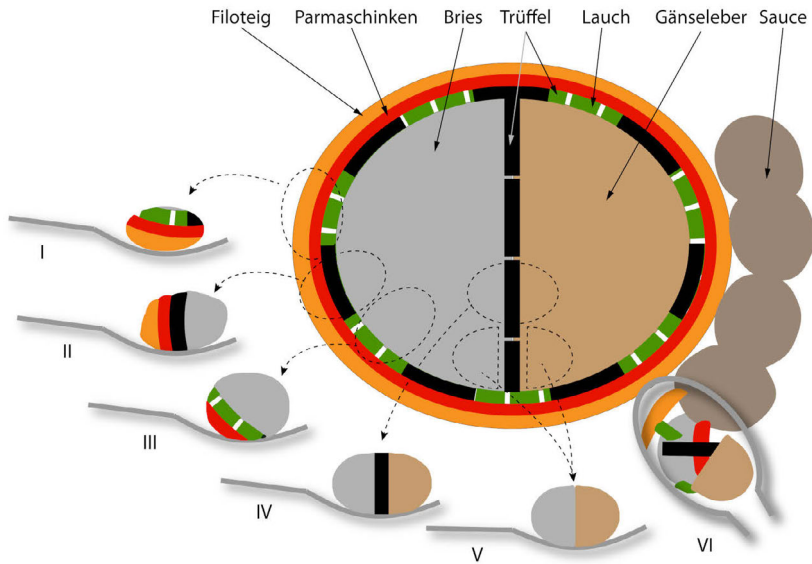


Abb. 11: Das Gericht und mögliche Löffelprojektionen, die sich beim Genuss ergeben.

Durch die Präsentation als Strudel sind viele Kombinationen, die beim Aufnehmen möglich sind, bereits vorgegeben. So sind Filoteig, Parmaschinken, Lauch und Trüffel kaum zu umgehen, wie in Abb. 11 in den Projektionen I, II, III und im Gesamtakkord VI dargestellt. Andere Kombinationen, wie IV und V, müssen gezielt herausgegriffen werden. Dennoch wirkt jede Kombination auf der Zunge geschmacklich austariert. Da sich der Schinken zwischen Teig, Lauch und Trüffeln befindet, ist seine Wirkung dezent und entfaltet sich erst beim weiteren oralen Prozessieren. Vor allem die unterschiedlichen Aromen werden, auch wegen den unterschiedlichen Texturen, gestaffelt freigegeben.

Das Aromaspiel des Kalbsbries Rumohr ist in Abb. 12 der Vollständigkeit halber zusammengefasst. Das Schema wurde bereits vor einiger Zeit entwickelt und diente zur Visualisierung von Harmonie und Kontrasten beim systematischen Flavourpairing.⁸²

82 Vilgis, T. A., & Vierich, T. A. (2021). *Aroma Gemüse: Der Weg zum perfekten Geschmack*. Stiftung Warentest. Berlin, sowie Caviezel, R. & Vilgis, T. A. (2017), *Beerpairing*, Fona, Lenzburg (CH).

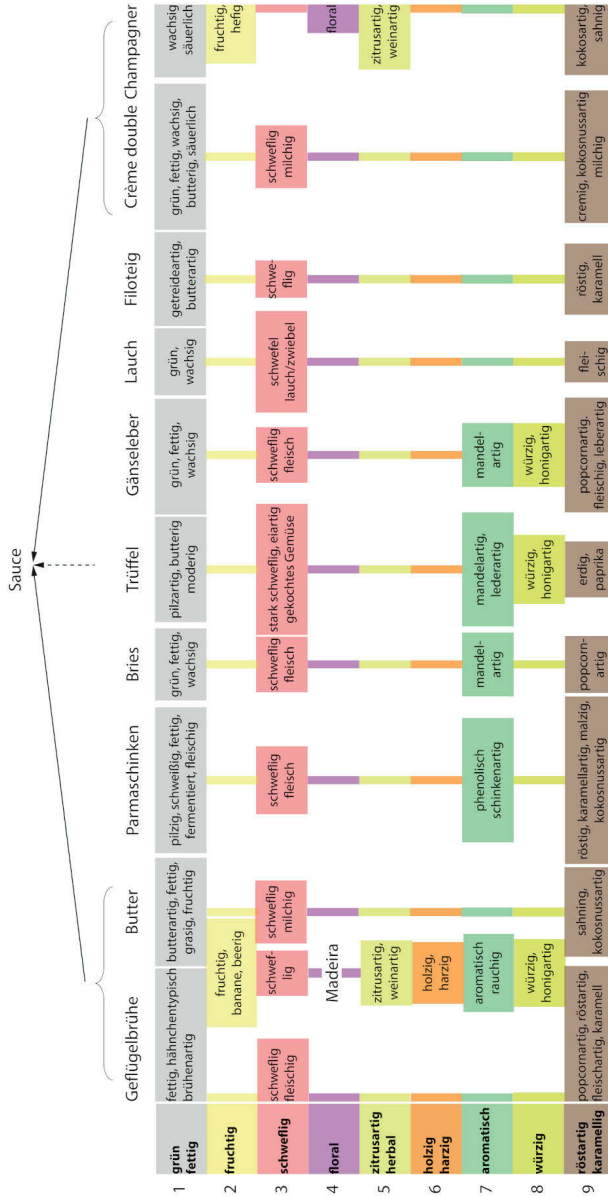


Abb. 12: Die Aromagruppen der Hauptkomponenten des Kalbsbries Rumohr. Ganz links stehen die Bezeichnungen der jeweiligen Aromagruppe. Minoritätszugaben, wie Pfeffer, Zitronensaft usw., wurden der Übersicht halber nicht eingetragen. Die jeweils äußeren Flanken sind die Bestandteile der Sauce. Die Komponenten Cognac und Noilly Prat wurden der Einfachheit halber dem Madeira und Champagner zugeschlagen, da sie ähnliche Aromaprofile aufweisen.

Grundlage dafür ist der Zusammenhang von Molekülstruktur, Herkunft der Aromen und Geruchsfamilien, die ganz links zur Referenz angemerkt sind und neun Aromagruppen definieren. Die oberste Gruppe mit den Basisgerüchen ›grün/fet-tig‹ besteht vorwiegend aus Fettabbauprodukten und ist in jedem Lebensmittel vorhanden. Die Gruppe ›fruchtig‹ umfasst alle Fruchtester, wie sie in Früchten vorhanden sind, aber auch von Hefen produziert werden, also auch in jungen Weinen, Bieren und anderen hefefermentierten Produkten zu finden sind, somit auch in bestimmten Käsesorten. Die dritte Gruppe fasst lineare, leicht flüchtige Schwefelaromen zusammen, die ›florale‹ Gruppe wird vorwiegend durch acyclische Terpene definiert, und umfasst damit typische Blütendüfte, die auch in Hopfen zu finden sind. Die fünfte Gruppe betrifft herbale, zitrusshalenartige, balsamische und pinienartige Gerüche. Sie ist durch mono- und bicyclische Terpene definiert, die typisch für Kräuter, Gewürze, Piniennadeln, Pinienkerne usw. sind. Die sechste Gruppe fasst schwere holzige und harzige Gerüche zusammen, sie kommen zum Beispiel in Rinden, Wurzeln und Pinienzapfen vor. Die Aromaten basieren auf dem Benzolring, sie liefern süßliche Gerüche, wie sie zum Beispiel aus Vanille, Mandeln, aber auch durch Rauch, Thymian und Anis verströmt werden. Die achte Gruppe basiert ebenfalls auf Benzolringen, hat aber größere Seitengruppen und ein höheres Molekulargewicht. Sie fassen sehr würzige Gerüche, wie sie zum Beispiel in Gewürznelken, Muskatnüssen, Tonkabohnen, Zimt, aber auch in Petersilie, Estragon und Honig dominant vorkommen. Die letzte Gruppe umfasst alle Röst- und Karamellaromen, sie bestehen aus heterocyclischen Molekülen, und entstehen meist bei küchenrelevanten Prozessen, wie Kochen, Braten, Backen und Fermentieren, aber auch bei manchen Wurzelgemüsen über den Pflanzenmetabolismus, etwa das curry-karamellartig riechende Sotolon beim Wurzelsellerie, aber auch die sahnigen, kokosartigen Geruchsstoffe der Milchprodukte oder mancher Früchte (Lactone) über deren Fettoxidation.⁸³ Mit diesem einfachen, heuristischen Schema lassen sich die meisten der lebensmittelrelevanten Geruchsstoffe gemäß den Ergebnissen von Dunkel et al. und die Zuordnungen der Geruchsstoffe erfassen.⁸⁴

Mit dem Aromaschema des Kalbsbries Rumohr à la Witzigmann lassen sich mehrere Sachverhalte erkennen. Zum einen bestätigt sich eine durchgängige Harmonie in der Gruppe 1. Dies ist trivial, da alle Lebensmittel geruchsaktive Aromen dieser Gruppe aufweisen. Eine ebenfalls durchgängige Harmonie ergibt sich bei Gruppe 9. Auch dies ist nicht verwunderlich, denn die meisten Komponenten sind

83 Für eine ausführliche Diskussion vgl. Vilgis, T. A., & Vierich, T. A. (2021). *Aroma Gemüse: Der Weg zum perfekten Geschmack*. Stiftung Warentest. Berlin.

84 Dunkel, A., Steinhaus, M., Kotthoff, M., Nowak, B., Krautwurst, D., Schieberle, P., & Hofmann, T. (2014). Nature's chemical signatures in human olfaction: a foodborne perspective for future biotechnology. *Angewandte Chemie International Edition*, 53(28), 7124–7143.

prozessiert und weisen Geruchsstoffe in dieser Gruppe auf. Die signifikante Schwefeldominanz ist nicht allein auf das Kochen und Erhitzen zurückzuführen, sondern auch auf die Zutaten Trüffel und Lauch. Lediglich der Champagner zeigt keine Schwefelaromen. Stattdessen bedient er, zusammen mit dem Madeira, mit leichten Fruchtnoten und mit gemeinsamen zitrusartigen, weinartigen Noten, die von Champagner und Madeira beige-steuert werden, die olfaktorische Wahrnehmung.

Des Weiteren wird die zentrale Rolle des Madeira deutlich. Tatsächlich ist der oxidierte Wein der einzige Lieferant der Gruppe 6. Er spielt damit seine erwünschten Kontraste aus, denn das Gericht ist arm an typischen Kräuternoten. Gleichzeitig steuert Madeira Würznoten der Gruppe 8 bei, die sonst ebenfalls unterrepräsentiert scheint. Von Bedeutung ist auch sein deutlicher Beitrag in Gruppe 7, den Aromaten, zu erkennen: über die Fasslagerung und oxidativen Prozesse während des Ausbaus werden deutliche Rauchnoten eingetragen, die die phenolischen Gerüche des Parmaschinkens und die unterschwellig mandelartig süßlichen Noten von Bries, Trüffel und Foie gras deutlich unterstützen. Folglich kommt dem Madeira in diesem Gericht eine herausragende Bedeutung zu. Sein Fehlen würde den Genuss beeinträchtigen.

Das Schema erlaubt darüber hinaus, die Projektionen der beispielhaften Löffel aus Abb. 11 aromatisch zu analysieren. Dabei zeigt sich, wie sich die Aromenspiele der einzelnen Löffel verändern. Löffel I bis V haben keine Sauce aufgenommen. Dort fehlt also der wichtige Aromaeintrag des Madeiras, ebenso der hohe Eintrag an Umamigeschmack, der über die Kombination der Hühnerbrühe und des Trüffelsuds bereitgestellt wird. Löffel I bis III bringen zwar ausreichend Umamigeschmack über den Parmaschinken und eventuelle Trüffelanteile aus dem Mantel mit, aber es fehlen weitgehend die Aromagruppen 3, 4 und 5 im Flavour. Lediglich Löffel VI, der alle Komponenten enthält, spiegelt daher den vollen Flavour des Tellers wider.

Das Fehlen mancher Geschmackskomponenten und Aromen bei gewissen Löffelprojektionen ist sensorisch kein Problem, denn der ständige Wechsel der Reize auf der Zunge und im Riechkolben bringt erst die Spannung und zeigt die Varietät des Tellers. Das Gehirn addiert die Informationen auf, gleicht es mit der optischen Information, die über das Anrichten vorhanden ist, ab und nimmt gespeicherte Informationen aus dem kulinarischen Gedächtnis und der jeweiligen Essbiographie und baut diese zu neuen Eindrücken zusammen.⁸⁵

Auch die Reihenfolge des Probierens und des Abessens des Tellers ist nicht kommutativ. Grund dafür ist das ›oral coating‹ auf Zunge und Gaumen.⁸⁶ Wird zum Bei-

85 Shepherd, G. M. (2011). *Neurogastronomy: how the brain creates flavor and why it matters*. Columbia University Press; Tokat, P., & Yilmaz, I. (2023). Neurogastronomy: Factors Affecting the Taste Perception of Food. *International Journal of Gastronomy Research*, 2(1), 1–10.

86 Vilgis, T. A. (2021). Texture: The physics of mouthfeel—spreadable food and inulin particle gels. In *Handbook of molecular gastronomy* (pp. 581–584). CRC Press; Vilgis, T. A. (2022). Genuss

spiel Löffel V aus Abb. 11 gegessen, ist der Fettanteil über die Stopfleber relativ hoch. Das Fett wird auf der Zunge neu mit Hilfe der Speichelpoteine und der vorhandenen Proteine aus Leber und Bries umemulgiert, ähnlich wie dies beim Schokoladengenuss bekannt ist.⁸⁷ Dieser (diskontinuierliche) Fett-Wasserfilm verbleibt länger auf der Zunge als die Zeit zwischen zwei aufeinanderfolgenden Löffeln. Das bedeutet aber, dass die Zunge noch mit Geschmacksstoffen belegt ist und gleichzeitig noch aus dem Fett Aromen in den Mundraum abgegeben werden. Diese vermischen sich nun mit dem folgenden, anders zusammengesetzten Löffel. Folglich verändert sich die jeweilige Zusammensetzung der Geschmackssubstanzen auf der Zunge sowie die des Gemisches der Geruchsstoffe, das den Riechkolben erreicht. Genau dies beeinflusst die individuelle Wahrnehmung spürbar.

Abwandlungen des Gerichts aus molekularer Sicht

Die hier vorgestellte Art der kulinarischen Analyse erlaubt auch eine systematische Untersuchung potenzieller Variationen des Gerichts, sofern die Basiselemente Bries und Foie gras und die grundlegende Zubereitung beibehalten werden. Dies lässt sich anhand der Geschmacksprofile sowie des jeweiligen Aromaprofils leicht nachvollziehen. Als mögliche Alternativen können beispielsweise Ahle Wurst, salamiartige Trockenwürste oder Saucissons secs anstelle von Parmaschinken genannt werden. Diese Abwandlungen nutzen ebenfalls die Aromagruppen, die auch beim Parmaschinken während der Reifung entwickelt werden. Sogar reifer Handkäse bespielt diese Aromagruppen in ähnlicher Weise. Die grundlegende Idee bleibt erhalten, wenngleich sich Details ändern und neue Ideen entstehen. Die Zugabe von Rauchelementen des Madeiras in Kombination mit Räucheraal stellt eine weitere Möglichkeit dar, das Gericht zu verfeinern. Diese Variante ist eine Weiterentwicklung der mittlerweile etablierten Kombination von Foie gras und Räucheraal, die erstmals von Martin Berasategui präsentiert wurde. Um die fehlenden Aromagruppen zu ergänzen, können Kräuter und getrocknete Jasminblüten verwendet werden. Die hier dargelegten Betrachtungen, die auf chemischen und physikalischen Grundlagen basieren, können somit dazu dienen, klassische Gerichte neu zu interpretieren, zeitgemäßer zu gestalten oder auch gesellschaftlichen Veränderungen anzupassen, ohne dabei die ursprünglich zugrundeliegende Idee und Flavoursystematik zu verlassen.

und Ernährung. In *Biophysik der Ernährung: Eine Einführung für Studierende, Fachkräfte und Quereinsteiger* (pp. 419–483). Berlin, Heidelberg: Springer Berlin Heidelberg.

87 Vilgis, T. A. (2021). Chocolate: Oral processing of chocolate—successive interplay of sensory and physicochemical parameters. In *Handbook of molecular gastronomy* (pp. 130–138). CRC Press.

Abschließende Bemerkungen

Der vorliegende Beitrag beleuchtet die Zusammenhänge zwischen den in Nanometerskalen liegenden Bereichen, die für Geschmack und Aroma verantwortlich sind, den mesoskopischen Längenskalen, die die Textur und die Freigabe der Aromen bestimmen, und den makroskopischen Abmessungen, mit denen in der Küche und am Tisch in Berührung gekommen wird. Die physikalisch-chemischen und sensorischen Beiträge greifen ineinander und entscheiden letztlich über den Genuss beim Essen.

Anhang

Kalbsbries Rumohr

Rezept von Eckart Witzigmann, »Ikarus« im Hangar-7, Salzburg (für 4 Personen)
(in: falstaff 08/2011, S. 108)

Zutaten für das Kalbsbries

500 g Kalbsbries (Nuss)
Zitronensaft
Salz
weißer Pfeffer aus der Mühle
400 g Lauch, nur die hellgrünen Stücke, in feine Streifen geschnitten
100 g Crème double
1 Eigelb
4 Stk. schwarze Périgord-Trüffeln (frisch), je etwa 30 g
100 ml Madeira
4 Scheiben rohe Gänseleber, je ca. 50 g
50 g geklärte Butter
1 TL Cognac
8 Stk. Filoteigblätter, flüssige Butter zum Bestreichen
8 Scheiben Parmaschinken, dünn geschnitten
1 Eigelb zum Bestreichen

Zubereitung

- Das Kalbsbries in kaltem Wasser ca. 2 Std. wässern, bis es völlig weiß ist.
- Mit etwas Zitronensaft in kaltes Salzwasser geben, langsam aufwallen und neben dem Herd 10 min ziehen lassen.

- Unter kaltem Wasser abschrecken, von sämtlichen Teilen befreien und zwischen zwei Tellern, von einem Gewicht beschwert, über Nacht pressen.
- Am nächsten Tag das Bries in 50 g schwere Stücke teilen und mit Salz, weißem Pfeffer und Zitronensaft würzen.
- Den Lauch in kochendem Salzwasser kurz aufkochen, ca. 1 min in Eiswasser abschrecken und mit einem Tuch gut abtrocknen.
- Die Crème double dickflüssig einkochen und die ausgedrückten Lauchstreifen darin einmal stark aufkochen lassen. Neben dem Herd mit dem Eigelb binden, abschmecken und abkühlen lassen.
- Die Trüffeln unter fließendem Wasser abbürsten, trocken tupfen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. In einer Sauteuse mit dem Madeira begießen, ca. 3 min dünsten und abkühlen lassen. Abgießen und den Sud für die Sauce beiseitestellen.
- Die Gänseleberscheiben, möglichst in die gleiche Form wie das Bries geschnitten, in ganz wenig geklärter Butter rasch auf beiden Seiten anbraten, aus der Pfanne nehmen, mit Cognac beträufeln und leicht würzen.
- Je 2 Filoteigblätter mit Butter bestreichen, auf einem Tuch übereinanderlegen, in 20 cm große Quadrate schneiden und in Randnähe mit je zwei Scheiben Parmaschinken belegen.
- Bries, Trüffelscheiben und Gänseleber daraufschieben und den Lauch drumherum verteilen. Den Schinken darüberklappen und den Teig mithilfe des Tuches zweimal um die Füllung rollen (wie einen Strudel). Überflüssigen Teig abschneiden, die Enden mit verquirltem Eigelb bepinseln.
- Die Briespakete auf einem eingefetteten Blech im 220 Grad heißen Backofen 35 min backen.

Zutaten für die Champagnersauce

ca. 80 g Lauch, hellgrün, in feine Streifen geschnitten

100 ml kräftige Geflügelbrühe

100 ml Noilly Prat

100 ml Champagner brut

12 grüne Pfefferkörner, angedrückt

1 Schalotte, fein gewürfelt

200 g Crème double

1 TL Butter zum Sautieren

weißer Pfeffer aus der Mühle

Cayennepfeffer, eine Messerspitze

1 Spritzer Zitronensaft

80 g kalte Butter in kleinen Stücken

Trüffelsud

Zubereitung

- Für die Sauce den Lauch blanchieren, abschrecken und abtrocknen.
- Die Geflügelbrühe mit Noilly Prat, der Hälfte des Champagners, grünen Pfefferkörnern und Schalotte reduzieren, bis die Flüssigkeit dickflüssig geworden ist. Die Crème double zufügen und alles sämig einkochen lassen.
- Inzwischen die Lauchstreifen kurz in Butter sautieren, salzen und pfeffern.
- Die Sauce durch ein Haarsieb passieren und wieder aufkochen, den übrigen Champagner zufügen und die Sauce mit den kalten Butterstücken montieren. Mit dem Trüffelsud, einem Spritzer Zitronensaft und Cayennepfeffer pikant abschmecken.

Anrichten

Den Lauch und die Sauce auf vorgewärmte Teller geben, die Briespakete halbieren und daraufsetzen.

Bildnachweise

Abb. 1: Helge Kirchberger Photography/Red Bull Hangar-7

Abb. 2: Thomas A. Vilgis, Proteine: uniprot.org/swissmodel.com

Abb. 3: Thomas A. Vilgis, Proteinstrukturen: swissmodel.com

Abb. 4–12: Thomas A. Vilgis

Geschmackswandel

Gartenprodukte in der Kochkunst des frühen 19. Jahrhunderts

Marcus Köhler

1. Koch- und Gartenkunst bei von Rumohr und von Sckell

Der bayerische Hofgartendirektor Friedrich Ludwig von Sckell publizierte 1818 sein Buch »Beiträge zur bildenden Gartenkunst«, das man in gewissem Sinn mit dem drei Jahre später von Carl Friedrich von Rumohr veröffentlichten »Geist der Kochkunst« in Verbindung setzen kann. Der Leserschaft werden in den beiden Büchern zwei neue Künste – nämlich die Koch- und die landschaftliche Gartenkunst – vorgestellt, die den herrschenden Kanon der schönen Künste (also Malerei, Bildhauerei, Musik, Literatur, Architektur usw.) erweitern sollten.

Beide Autoren benutzen dabei den Kunstbegriff zum einen noch in seiner angestammten Bedeutung als handwerkliche Fähigkeit oder Meisterschaft, andererseits sehen sie die Möglichkeit, wirklich eine neue ästhetische Kunstrichtung zu initiieren. Diese Ästhetik umschreibt von Sckell als *eine mit Geschmack verbundene Haltung* bzw. – konkreter ausgesprochen – als einen *neuen, natürlichen Gartengeschmack*.¹ Wie sein Neffe im Vorwort zur zweiten Auflage des Buches 1825 betont, erwartete von Sckell von seiner Leserschaft dabei keinen klassischen Bildungs- und Erfahrungskanon, sondern erwähnt mehrfach die Bedeutung des Gefühls, das den Gartenfreund und -gestalter lenken und ihn die Gartenkunst erschließen lassen soll. Über die Rezeption des neuen landschaftlichen Gartens heißt es beispielsweise: *Empfindung und Bedeutung traten an die Stelle des Todten und Bedeutungslosen. Die Seele der Lustwandelnden wird man nicht mehr durch ein ewiges Einerlei zum Ueberdruß und langer Weile gestimmt, sondern frohe angenehme Gefühle nehmen darin Platz und begleiten selben durch diese Kunstgebilde*.² Folglich wird auch der Charakter des Hofgartendirektors im Buch beschrieben: *Das bedeutungsvolle [...], was diesem Geschmacke eigen ist, sprach [...] zu seinem gefühlvollen Herzen*.³

1 FRIEDRICH LUDWIG VON SCKELL, Beiträge zur bildenden Gartenkunst, München 21825, S. 1, 5. – Alle Online-Angebote in diesem Artikel wurden zuletzt am 01.04.2025 aufgerufen.

2 Ebd., S. XV; vgl. auch die Vorrede zur gleichnamigen zweiten Auflage von Carl Sckell, S. XI.

3 Ebd., S. VIII (Vorrede), vgl. auch S. XVII.

Die Erschließung der Kunst und der Natur mittels des Gefühls war eine Folge der Aufklärung, die schließlich in der Romantik aufging. Damit stand dem Zeitgenossen nicht mehr der traditionelle Beurteilungskomplex als alleiniger Verständnishorizont zur Verfügung, sondern man öffnete sich mit dem Gefühl einem Kriterium, das jedem Menschen zu eigen ist. Die Hinlenkung des Geschmacks zum sogenannten »guten Geschmack« erforderte allerdings Erfahrung, Schulung und Urteilsfähigkeit. Dies war auch das primäre Anliegen von Rumohrs, wohingegen von Sckell in seinem Werk vielmehr *practisch belehren* und *Verfahrensweisen* vorstellen wollte.⁴ Sein Geschmack schulte sich deshalb eher an *malerischen Szenen und magischen Bildern*, die er in der zeitgenössischen Landschaftsmalerei in seiner Familie (z.B. bei Carl Rottmann) wiederentdecken konnte.⁵

In von Rumohrs Fall würde es sich möglicherweise lohnen, der Frage nachzugehen, inwieweit die naturphilosophischen Ausführungen Friedrich Wilhelm Schellings seine Geisteshaltung und Geschmacksbildung prägten. Von Rumohr und die Schellings lernten sich 1808 in München kennen, worauf ein Briefwechsel mit Caroline Schelling folgte.⁶ Da dieser Umstand noch weiter erforscht werden muss, kann man vielleicht zunächst auf Aussagen des fränkischen Arztes und Gastrosophen Gustav Blumröder verweisen, der über das Kochen als eine die Produkte veredelnde Kunst 1838 schreibt: *Daß diese [Koch]Kunst in der Natur begründet und nur unter Voraussetzung derselben möglich und wirksam sein könne, läugnet niemand. Notwendig seien allgemeiner Kunstsinn, d.h. Empfänglichkeit und Interesse für das [...] Geschmackvolle.*⁷ Und dabei, so ergänzt der Kulinariker Eugen von Vaerst in seiner »Gastrosophie« 13 Jahre später, *umfasst das Wort Geschmack – taste, gout – das ganze Gebiet der Ästhetik.*⁸

Es wäre weiterführend, der angedeuteten Verbindung zwischen Gartenkünstlern und Gastrosophen detaillierter nachzugehen, umso mehr, da von Rumohr den »Geist der Kochkunst« sechs miteinander verwandten Damen der Münchner Hofgesellschaft widmete,⁹ unter denen Maria Anna von Venningen hervorzuheben ist, deren Vater Wolfgang Heribert von Dalberg 1788 bis 1793 zusammen mit von Sckell den

4 Ebd., S. III (Vorrede).

5 Ebd., S. XVII (Vorrede).

6 CAROLINE SCHELLING, Briefe aus der Frühromantik, hg. v. Erich Schmidt, Bd. 2, Leipzig 1913, S. 513–515, 517f., 528, 533f., 536f., 548.

7 GUSTAV BLUMRÖDER (alias ANTONIUS ANTHUS), Vorlesungen über Esskunst, Leipzig 1838, S. 197.

8 EUGEN VON VAERST, Gastrosophie oder die Lehre von den Freuden der Tafel, Bd. 1, Leipzig 1851, S. 226.

9 Gräfin Arco geb. Seinsheim, Gräfin Arco geb. Gräfin Trauner, Gräfin Lerchenfeld geb. Freiin Groschlag, Gräfin Seinsheim geb. Freiin Frankenstein, Gräfin de la Prouse geb. Arco (Mutter Trauner), Freifrau Venningen geb. Dalberg.

Garten am Familienschloss Herrnsheim umgestaltete. Über diesen Umstand hinaus sollte man zudem das bislang nur in Ansätzen erforschte Interesse von Sckells an Küchengärten weiter untersuchen, schreibt doch sein Neffe: *Edlere Garten Produkte wurden aus dem Auslande verschrieben, und zieren nun als einheimische Erzeugnisse die königliche Tafel [...]. Wer den Markt von München vor 30 Jahren gesehen, und ihn jetzt sieht, dem wird die Wahrheit meiner Behauptung nicht zweifelhaft seyn.*¹⁰ Um dies auszudifferenzieren, müssten noch weitere Recherchen erfolgen.

Tatsache ist, dass man in jener Zeit das Angebot an Obst und Gemüse nicht nur erweitert, sondern auch verbessert zu haben schien. Von Rumohr, der 1821/22 – also fast zeitgleich mit von Sckell – ebenfalls in München an seinem »Geist der Kochkunst« arbeitete, nahm diese Produktverbesserung wahr. Er erwähnt Eigenschaften, Geschmack und Zubereitungsarten von verschiedenem Obst und Gemüsen, wobei er vor allem der italienischen Küche einen Vorrang einräumt. Generell beklagt er sich über die Zubereitungsweisen der Deutschen, die der Produktqualität nicht angemessen seien. Indem er beispielhaft die Tierzucht anführt, sagt er: *Man hat schon lange versucht, dem Ackerbau wissenschaftliche Gestalt zu geben; man hat Preise auf Veredlung der Viehzucht gesetzt. Wie es aber auf die Verarbeitung dieser Naturstoffe ankömmt, da ist alles still, als hätte man nicht den Endzweck, den Leuten besseres Brot und fetteres Schlachtvieh zu schaffen.*¹¹ Diese Feststellung fand Franz Georg Zenker so bedeutsam, dass er sie – neben anderen Verweisen auf von Rumohr – auch in seinem 1827 in Wien erschienenen Buch »Comus Geheimnisse« zitierte.¹² Man darf ähnliches auch für Obst und Gemüse annehmen.

10 SCKELL, Beiträge (wie Anm. 1), S. XIX (Vorwort). Zur Bedeutung von Sckells für den Küchengarten vgl. RAINER HERZOG, Friedrich Ludwig von Sckell und die Ananastreiberei in Nymphenburg. Zum 200. Todestag des königlich-bayerischen Hofgarten-Intendanten, in: Zitrusblätter. Mitteilungen des Arbeitskreises Orangerien 26 (2023), S. 2–7, URL: <https://orangeriekult.ur.de/media/Zitrusblaetter/ZB26-2023.pdf>.

11 Zit. nach FRANZ GEORG ZENKER, Comus Geheimnisse über Anordnung häuslicher und öffentlicher, kleinerer und größerer Gastmahle, Pickeniks, Theezirkel etc. über das Credenzen des Nachtisches, der Weine u.s.w., Wien 1827, S. III (Vorwort). Die Kritik an der falschen und einseitigen »Agrarrevolution« teilt auch BLUMRÖDER, Vorlesungen (wie Anm. 7), S. 53.

12 Seiner letzten Publikation »Die Küche des wohlhabenden Wieners« stellte Franz Georg Zenker 1846 ein Motto voraus, das er der 24 Jahre zuvor erschienenen Schrift von Rumohrs entnahm: *Der Mensch soll aus Gesundheit freudig, / Aus Überzeugung mäßig, / Und aus Verstand gut essen*; so auch schon 1827 als Motto in ZENKER, Comus Geheimnisse (wie Anm. 11).

2. Der Chemiker und Koch Franz Georg Zenker als Wegbereiter

Mit Zenker wird einer der ersten und bedeutendsten Protagonisten der modernen Küche in Deutschland greifbar, der Anfang des 19. Jahrhunderts vor allem als Autor sowie als Mundkoch des Fürsten Joseph von Schwarzenberg in Erscheinung tritt. 1782 wurde er wahrscheinlich in eine im böhmischen Krumau beheimatete bürgerliche Familie Czenger/Zenker geboren.¹³ Tatsache ist, dass er – nach einem Selbstzeugnis – wohl als junger Mann die damals noch neue Ausbildung als Chemiker erfolgreich abschloss, die man an der Wiener Universität absolvieren konnte. Als 22-jähriger soll er dann 1804 am Festmahl der Stadt Paris zur Krönung Napoleons mitgewirkt haben und weitere Kenntnisse unter anderem in der legendären Küche des französischen Erzkanzlers Jean-Jacques Régis de Cambacérès gesammelt haben, der als kulinarischer Trendsetter seiner Zeit gelten kann.¹⁴ In der 1817 erschienenen ersten Auflage seiner »Theoretisch-Praktischen Anleitung zur Kochkunst«, die zu einer Zeit entstand, als er bereits erster Mundkoch des Fürsten Schwarzenberg war, nannte er zudem noch Wien als Ausbildungsstätte.¹⁵ Das Buch selbst widmete er der Stiftsdame Eleonore von Schwarzenberg, hinter der sich wahrscheinlich die Schwester des Fürsten und Konventualin in Essen verbirgt.¹⁶

Die Kombination von Chemie und Kochkunst in der Person Zenkers erscheint erklärungsbedürftig. Betrachtet man jedoch die Umstände, so hat er vermutlich bei Joseph Franz von Jacquin, der von 1797 bis 1838 den Lehrstuhl für Botanik und Chemie an der Wiener Universität innehatte, seine Studien abgeschlossen. Jacquin erweiterte und vertiefte dabei den Unterricht seines Vaters Nikolaus, der als Weltreisender, Botaniker, Mineraloge, Zoologe, Leiter des kaiserlichen botanischen Gartens und »österreichischer Linné« bis heute eine ungeheure Reputation genießt.¹⁷ Zu einer seiner Aufgaben gehörte es auch, in aller Welt Nutzpflanzen zu sammeln

13 Möglicherweise ist der Maler und Landvermesser Karl Zenker, der um 1845 in Krumau wirkte, sein Sohn. Ein Johann Siegmund Zenker, ist schon 1709 in Krumau aktenkundig.

14 FRANZ GEORG ZENKER, Die Küche des wohlhabenden Wieners, Wien 1846, auf dem Titelblatt Erwähnung als *geprüfter Chemiker*; vgl. auch ZENKER, Comus Geheimnisse (wie Anm. 11), S. 18, 38, mit Hinweisen auf die französische Ausbildung.

15 FRANZ GEORG ZENKER, Praktische Anleitung zur Kochkunst, Wien 1817, S. Vlf. (Vorwort).

16 Biographisches Lexikon des Kaiserthums Oesterreich, Bd. 33 (1877), URL: https://de.wikisource.org/wiki/BLK%C3%96:Schwarzenberg,_das_F%C3%BCrstenhaus,_Genealogie. Sie war die erste Dame aus dem Hause Schwarzenberg, deren 1796 erfolgte Aufnahme in ein altgräfliches Reichsstift für die Familie eine besondere Auszeichnung darstellte, vgl. UTE KÜPPERS-BRAUN, Anmerkungen zum Selbstverständnis des hohen Adels. Katholische Hochadelstifte als genossenschaftliche Kontrollinstanzen für Ebenbürtigkeit und Missherir, in: *zeitenblicke* 4 (2005), Nr. 3 [13.12.2005], URL: https://www.zeitenblicke.de/2005/3/Kueppersbraun/index_html.

17 MARIE VON PLAZER, Nicolaus von Jacquin, in: Österreichisches Jahrbuch, hg. v. Freiherr Joseph Alexander von Helfert, 19 (1895), S. 1–28, hier S. 13.

und zu kultivieren. In seinem 1783 erschienenen Werk »Anfangsgründe der medicinisch-practischen Chymie: Zum Gebrauche seiner Vorlesungen« präsentierte Vater Zenker anwendungsorientierte Grundlagen der Chemie für Ärzte und Apotheker.¹⁸ Dieses Lehrbuch führte sein Sohn in weiteren, veränderten Auflagen fort, wobei er den Inhalt umstellte und ergänzte. Begann der Vater seine Vorlesungen mit dem Pflanzenreich, so konzentrierte sich der Sohn zunächst auf die Mineralogie und die Elemente.

In mehreren Abschnitten wird in dem Werk die Behandlung von Pflanzen detailliert vorgestellt, wie zum Beispiel die Herstellung von Ölen oder Aufgüssen, das Trocknen, die Destillation sowie die Wein- und Essiggärung, zudem die Herstellung von Konserven, Pasten und Sirup. In den jüngeren Ausgaben erfolgten Ergänzungen, etwa zu ätherischen Ölen, Zucker, Stärkemehl sowie Citronen- und Apfelsäure. In ihnen finden sich auch Kapitel zu Milch, Eiern und Eiweiß, sowie Fett und Fleisch. Es ist relativ einfach, die medizinische Diätik jener Zeit und das Lehrprogramm in Wien zusammenzuführen, um daraus Anregungen für eine in jeglicher Hinsicht verbesserte und wohl auch geschmacklich ansprechendere Ernährung – respektive Kochkunst – abzuleiten. Vor diesem Hintergrund muss man die Ausführungen Zenkers auch verstehen, schreibt er doch in seinem oben genannten Erstlingswerk von 1817, dass die Kochkunst *enge mit der Naturgeschichte, Technologie, Chemie und Oekonomie zusammenhänge*.¹⁹ Er drückt insofern auch ein Ziel aus, dass man nämlich der Kochkunst die mit der *Naturlehre und Chemie verbundene Verfeinerung* zukommen lassen möge.

Zenker wurde mittels seines Studiums ein Instrumentarium an die Hand gegeben, womit er – wahrscheinlich auch auf eigene Experimente sich stützend – der Forderung von Rumohrs, nämlich den Eigengeschmack zu betonen, nachkommen konnte. Hierüber schreibt der Literaturhistoriker und Gastrosoph Carl Georg von Maassen, der den »Geist der Kochkunst« 1922 in einer Jubiläumsausgabe neu herausgab: »Das ist eben das große nicht genug zu rühmende Verdienst Rumohrs, daß er als erster es klar und deutlich aussprach, man müsse in erster Linie jedem Nahrungsstoff die arthafte, ihm eigentümliche Güte erhalten und sein Augenmerk darauf richten, durch Geist und Kunst diese Arthaftigkeit des Geschmacks zu heben versuchen, nicht aber sie zu vernichten, wie es der alte Apicius meisterhaft verstanden haben soll, dessen treue Gefolgschaft, wie man sieht, sich bis in unsrige heutige Zeit hineinzieht.«²⁰

18 NIKOLAUS VON JACQUIN, Anfangsgründe der medicinisch-practischen Chymie: Zum Gebrauche seiner Vorlesungen, Wien 1783, S. 3.

19 ZENKER, Anleitung (wie Anm. 15), S. VI (Vorwort). Vgl. auch VAERST, Gastrosophie (wie Anm. 8), S. 231.

20 CARL GEORG VON MAASSEN, Weisheit des Essens, München 1928, S. IX.

Die sachgerechte Zubereitung ist es dann auch, die dem Gemüse auf der Tafel eine neue Bedeutung verleiht.²¹ Dies wird auch dadurch deutlich, dass man – wie Zenker 1827 schreibt – nach dem Braten einen abschließenden Gemüsegang serviert. Im Original heißt es: *Der Kunstgriff, nach den kräftigsten Eingemachten, Gemüse von seinem lindernden Geschmack zu präsentieren, um den überreizten Geschmacksnervchen neue Empfänglichkeit zu geben, ist zur positiven Regel geworden.*²² Der Hannoveraner Oberhofmarschall Ernst von Malortie ergänzt später noch: *Für die nach dem Braten zu gebenden Gemüse eignen sich indeß nur die feineren, jungen Gemüse und von den Kohlarten allein der Rosenkohl.*²³ Schon 1830 findet sich eine Entsprechung bei Lady Morgan, die über ein von Marie-Antoine C  re im Hause Rothschild zubereitetes Dinner berichtet: *Every meat presented its own natural aroma; every vegetable its own shade of verdure.*²⁴

3. Rollenwandel der Gartenprodukte

Aber gehen wir noch einmal einen Schritt zurück: Schon im 16. Jahrhundert ist in Kochbüchern und Bildquellen eine Vielfalt an Gemüse, Obst und Früchten nachgewiesen (Abb. 1).²⁵ Der Dre   igj  hrige Krieg führte vermutlich zu einem erheblichen Einbruch, doch finden sich schon beim Arzt, Botaniker und Berliner Hofg  rtner Johann Sigismund Elsholtz in seinem 1666 erschienenen Standardwerk »Vom Garten Baw« wieder zahlreiche Nennungen.²⁶ Untergekocht, als Gewürz oder nebensächliche Beilage verwendet, fristeten Obst und Gemüse allerdings auf der Tafel

21 In Bezug auf Gemüse geht dies maßgeblich auch auf den allerersten Band von ALEXANDRE GRIMOD DE LA REYN  RE, *Almanach des Gourmands*, Bd. 1, Paris 1814, zurück, der u.a. wegen seiner umfassenden Aufzählung und Verwendung von Gemüsen Grundlagen schuf, die eine weite Rezeption erfahren sollten.

22 ZENKER, *Comus Geheimnisse* (wie Anm. 11), S. 57.

23 ERNST VON MALORTIE, *Das Menu. Eine kulinarische Studie*, Hannover 1878, S. 15.

24 SIDNEY MORGAN [Lady Morgan], *France in 1829–1830*, Bd. 2, New York 1830, S. 164.

25 Vgl. etwa MARX RUMPOLT, *Ein new Kochbuch. Das ist Ein gr  ndtliche beschreibung wie man recht vnd wol nicht allein von vierfüssigen, heymischen vnd wilden Thieren, sondern auch von mancherley Vögel vnd Federwildpret, dazu von allem grünen vnd d  rren Fischwerk, allerley Speiß, als gesotten, gebraten, Presolen, Carbonaden, mancherley Pasten F  llwerck, Gallrat etc. auff Teutsche, Vngerische, Hispanische, Italianische vnnd Frantz  sische weiß kochen vnd zubereiten solle*, Frankfurt a.M. 1581, hier etwa Abschnitt CXLI »Zugemu  « oder CLIII »Pilze«; oder auch HIERONYMUS BOCK, *Kreutterbuch*, darin Unterscheidt Namen vnnd Würckung der Kre  tter, Stauden, Hecken und Beumen, sampt jren Früchten, so inn teutschen Landen wachsen, auch derselbigen eigentlicher und wolgegr  ndter Gebrauch inn der Artzney, fleißig dargeben, Straßburg 1565; das Werk ist alphabetisch nach Pflanzennamen geordnet und gibt zahlreiche Gartenprodukte wieder.

26 JOHANN SIGISMUND ELSHOLTZ, *Vom Garten-Baw: Oder Unterricht von der G  rtnerey auff das Clima der Chur-Marck Brandenburg, wie auch der benachbarten Länder gerichtet*, Cölln an der Spree 1666.

der Wohlhabenden eher ein Schattendasein. Zeichen guter Küche waren in dieser Zeit Fleischgerichte. Richtete sich das Interesse des Konsumenten auf Obst und Gemüse, so lag dies häufig nur daran, dass sie eine exotische Herkunft besaßen (Ananas), durch Seltenheit oder Varietät auffielen (Zitrus) oder saisonunabhängig frisch angeboten wurden (Melonen). Diese Paradigmen blieben noch bis weit ins 19. Jahrhundert bestehen.



Abb. 1: Erdbeeren und Zwiebeln (Illustrationen aus Hieronymus Bock, 1565)

Eine erste Ausdifferenzierung erfolgte in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts, als aufklärerische Gedanken auch den Weg in die Küche fanden. Jean Jacques Rousseau spiegelte in seinem Erziehungsroman »Emile oder Über die Erziehung« 1762 die Essgewohnheiten seiner Epoche, indem er Gutes und Falsches kontrastierte. Dabei lobte er die wohlschmeckenden und natürlichen Gartenprodukte und kritisierte die bis zur Unkenntlichkeit zusammengestellten Gerichte vornehmer Leute.²⁷ Parallel zu seinem Diktum fand gleichzeitig eine Wertschätzung von Garten-

27 Das zweite Buch des »Emile« fand v.a. in der pädagogischen Forschung Berücksichtigung, kann aber auch als Gesellschaftskritik gelesen werden, vgl. etwa ADRIAN ROBANUS, Stillen

und Feldgemüsen statt, wie man beispielhaft an den Schaugerichten der Straßburger Fayencemanufaktur Hannong (oder auch des Brühlschen Allerley) ablesen kann (Abb. 2). Die künstlerische Bedeutung von Obst und Gemüse, die bis zur ›Porträthaftigkeit‹ gesteigert wurde, scheint allerdings noch ein Beleg dafür zu sein, dass sie weder im Garten noch auf der Tafel alltäglich waren, sondern noch als etwas Besonderes galten.



Abb. 2: Schaugericht mit Salatherzen, Manufaktur Paul Hannong, Straßburg um 1750, Historisches Museum Basel

Der in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts sich abzeichnende Geschmackswechsel begann sich wahrscheinlich erst in den 1820er Jahren durchzusetzen, so dass die oben angedeutete Linearität zwischen Produktion (also Gartenbau) und Verzehr (also Kochkunst) stärker ins Blickfeld der Fachleute rückte. Deshalb schreibt auch Blumröder: *Es ist mein tief und wahr aufrichtiger Wunsch, daß jeder Eßsinnige einen eigenen Garten oder doch ein Gärtlein habe.*²⁸ Auf die Produktion wird also erstmals verstärkt achtgegeben. So kommt beispielsweise von Vaerst im ersten Band seiner

– Frühkindliche Diät – Fleischkonsum. Die Konstruktionen natürlicher Ernährung in »Emile oder Über die Erziehung«, in: Elisabeth Hollerweger/Anna Stemmann (Hg.), *Narrative Delikatessen. Kulturelle Dimensionen von Ernährung* (Schriftenreihe für Kulturökologie und Literaturdidaktik 1), Siegen 2015, S. 201–212.

28 BLUMRÖDER, Vorlesungen (wie Anm. 7), S. 195.

»Gastrosophie« von 1851 immer wieder auf die Bedeutung des Gartenbaus zu sprechen und meint: *Die heutige Gärtnerei ist eine ganz moderne Kunst*, wobei er vor allem die Gemüsegärten um Paris und die holländische Frühreiberei im Auge hatte.²⁹ Ihm ist es auch wichtig, den Weg vom Garten in die Küche zu kennen: *Es ist ferner nöthig, mit dem Gärtner, der Gemüseverkäuferin [...] bis zum Küchenjungen damit er den Spinat sehr fein hackt, ihn lange reibt und rührt, den Salat nicht wäscht usw. Rücksprache zu nehmen.*³⁰

4. Ernst von Malortie und die Professionalisierung des Wegs vom Garten in die Küche

Jemand der diese Abläufe professionalisierte, verfeinerte und ins Große steigerte war Ernst von Malortie. Er war seit 1836 Hofmarschall des Herzogs Ernst August von Cumberland, folgte ihm als erstem eigenständigen König von Hannover 1837 dorthin und übernahm 1846 auch die Leitung des Hofbau- und Gartendepartements. Er sorgte dabei nicht nur für den Anbau der Produkte, sondern überwachte Küchenzettel, Menüfolgen, Abrechnungen sowie Bestellungen von Hofköchen und -gärtnern. Produktion, Verarbeitung und Tafelkultur lagen damit in einer, nämlich in seiner Hand. In den 29 Jahren, in denen ein unabhängiges, wohlhabendes und dynastisch wichtiges Königreich Hannover existierte, bestimmte er die Geschicke und reflektierte diese in Büchern wie »Der Hofmarschall« (1842, 1846, 1867), »Die Verwaltung herrschaftlicher Bauten und Gärten« (1853) sowie »Das Menu. Eine kulinarische Studie« (1878, 1881, 1888) (Abb. 3–6). Alle seine Publikationen können als Standardwerke betrachtet werden. Eine entsprechende Position wie sie von Malortie innehatte, gab es an anderen Höfen nicht.

29 VAERST, Gastrosophie (wie Anm. 8), S. 111, Hinweis auf Paris S. 110, auf Holland S. 112.

30 Ebd., S. Vf.

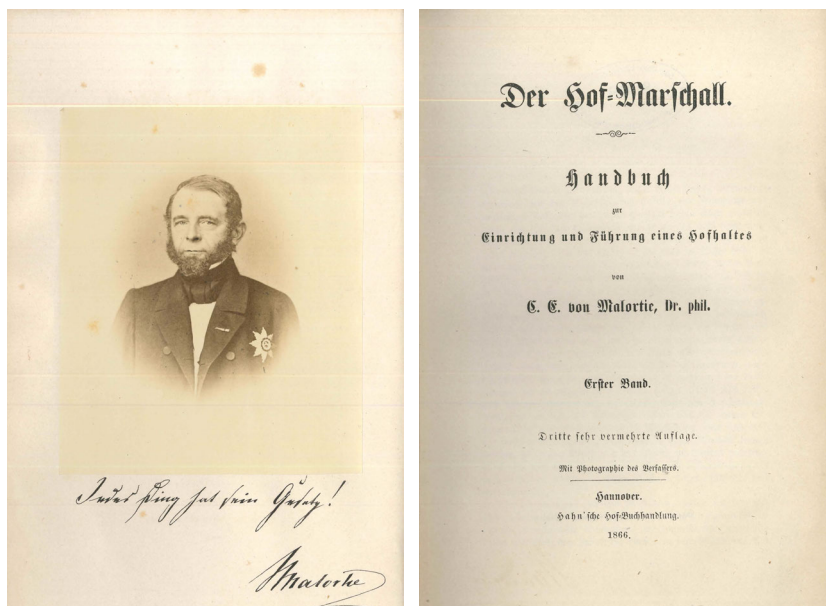


Abb. 3: Ernst von Malortie, *Der Hof-Marschall*, Bd. 1, Hannover 1866



Abb. 4: Ernst von Malortie, *Die Verwaltung herrschaftlicher Bauten und Gärten*, Hannover 1853 (Cover, Titel und Widmung)



Abb. 5: Ernst von Malortie, *Das Menu*. Eine kulinarische Studie, Hannover 1878 (Einband, Frontispiz)

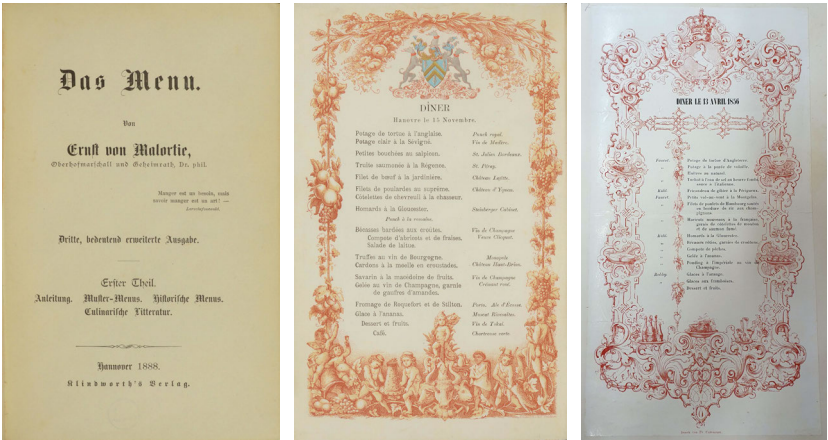


Abb. 6: Ernst von Malortie, *Das Menu*. Eine kulinarische Studie, Hannover 1888 (Titel, Beispielenükarten)

Bemerkenswert ist, dass abgesehen von Wildlieferungen aus den königlichen Forstämtern und den Produkten aus den königlichen Gärten alle anderen Viktualien seitens des Hofes hinzugekauft werden mussten. Von Malortie begründet dies recht ausführlich und führt dafür vor allem wirtschaftliche Gründe an, die er auch mit Zahlen hinterlegt. Dem Gartenwesen in all seinen Zweigen spricht er eine besondere Bedeutung zu, denn wie von Malortie schreibt, beziehe sich die *Förderung der Künste und des guten Geschmacks, zu deren Pflege die Fürsten vorzugsweise berufen sind*, auch auf diesen Bereich.³¹ Für ihn verfolgte der Hof dabei hohe Standards, weshalb er auch erwähnt: *Endlich noch ist es natürlich, daß eine Hofhaltung vor Allem auf die möglichst beste Qualität [...] zu sehen hat und die beste Beschaffenheit der herrschaftlichen Producte anstrebt.*³² Dieses Qualitätsbewusstsein spiegelte sich auch in einer entsprechend differenzierten Personalstruktur der Hofküche wider, die neben dem für die besondere Zubereitungen zuständigen französischen noch drei weitere Hofköche aufwies. Pâtisserie wurde hingegen außer Haus bestellt.

Es ist in diesem Zusammenhang interessant, dass sich von Malortie explizit gegen eigenständige Züchtungen wendet, die die Gärtner – *sei es aus Irrthum in bester Absicht, oder beruhe die Neigung dazu auf selbstsüchtigen egoistischen Motiven, z. B. um sich mit einer neuen Methode, mit einer neuen Erfindung einen Namen zu erwerben*³³ – zu sehr in Anspruch nehmen würden. Er will dieses Geschäft lieber den Handelsgärtnereien und Samenhandlungen überlassen, die eine umfangreichere Expertise besitzen und auf den Gartenschauen immer wieder neue Varietäten vorstellen. Für weitaus bedeutsamer und repräsentativer für eine gut aufgestellte Hofgartenabteilung hält er die Frühreiberei, das heißt eine von der kalten Jahreszeit weitgehend unabhängige Frucht- und Gemüseproduktion unter Glas. Diese Distinktion löste sich im Laufe des 19. Jahrhunderts jedoch zunehmend auf, da Energie – wie etwa Koks – immer billiger und somit die Frühreiberei auch populärer wurde.

Dass sich jedoch bereits ein weiterer Wandel ankündigte, belegt sein Kommentar zu den von ihm 1878 publizierten Menüfolgen: *Die Eintheilung nach Monaten ist gewählt, da die Jahreszeit einen Anhalt für die Gerichte gewährt, wenn auch der gesteigerte Luxus und die Fortschritte der Neuzeit, Telegraphen und Eisenbahnen, dahin geführt haben, daß man über jede Position fast in jeder Saison verfügen kann.*³⁴ Damit verlassen wir jedoch allmählich das 19. Jahrhundert.

31 ERNST VON MALORTIE, *Die Verwaltung herrschaftlicher Bauten und Gärten*, Hannover 1853, S. 1.

32 Ebd., S. 25, 130.

33 Ebd., S. 6.

34 MALORTIE, *Menu* (wie Anm. 23), S. 16.

5. Fazit

Seit der Aufklärung scheint sich in Bezug auf die Gartenprodukte ein Geschmackswandel abzuzeichnen, der zu einer allgemeinen Aufwertung von Obst und Gemüse auf der Tafel führte. Hierzu trug wahrscheinlich auch die ›Entdeckung des Natürlichen‹ bei, die die Gesellschaft des ausgehenden 18. Jahrhunderts prägte und ihren deutlichsten Ausdruck in der neuen Kunst des Landschaftsgartens fand. Die Verfestigung hin zu einem ›internationalen Gartenstil‹ fand allerdings erst nach den napoleonischen Kriegen statt. Die gleichen Entwicklungstendenzen kann man meines Erachtens auch in der Kulinarik wiederfinden.

Die hier vorgestellte Skizze zeigt deutlich, dass Kochkunst nicht nur in der Küche stattfindet, sondern auch mit der Produktion – und in unserem Fall: mit dem Garten – in Zusammenhang steht. Auch wenn es über die Geschichte von Obst und Gemüse heute zahlreiche Publikationen gibt und man durch den Wiederaufbau und die Verwendung alter Sorten nicht nur die Tafel, sondern auch die Gartenkunst und Wissenschaft bereichert, so darf man sich nicht darüber hinwegtäuschen, dass historisch-kritische Aussagen zu Qualitäten, Geschmack, Zubereitungsarten, Zucht usw. dabei häufig keine Rolle spielen und weiterhin ein Forschungsdesiderat bleiben.

Bildnachweise

Abb. 1: Wikimedia Commons

Abb. 2: Historisches Museum Basel, Foto: Maurice Babey

Abb. 3–6: SLUB Dresden

Das kulinarische Vermächtnis des Fürsten Pückler-Muskau¹

Marina Heilmeyer

Berühmt schon zu Lebzeiten wurde Fürst Pückler-Muskau als genialer Gartengestalter ebenso wie als kühner Lebenskünstler. *Es ist schon wahr, daß ich nur künstlerisch schaffend in meinem wahren Elemente bin. Dies ist mein mir von der höheren Macht über uns bestimmter Beruf, wie ich immer mehr einsehe. Meine Haupteigenschaft ist der Geschmack – der in allem das möglichst Vollkommenste zu erreichen sucht, und es zu finden versteht.*² So zitiert seine Biographin Ludmilla Assing das Tagebuch des Fürsten Pückler aus dem Jahre 1848, als er im Alter von 63 Jahren beginnt, seinen schönsten Park in Branitz anzulegen.

Der 1785 in Muskau an der Neiße geborene Graf Ludwig Heinrich Hermann Pückler erbte 1811 die Standesherrschaft Muskau und die Besitzungen in Branitz und war damit einer der größten und reichsten Landbesitzer in Preußen. 1822 erhielt er den Fürstentitel. Schon als junger Mann war Pückler eine genaue Dokumentation seines Lebens, seines Denkens und Empfindens sehr wichtig. Er war stets ein fleißiger Tagebuch- und Briefeschreiber und hatte seit 1806 begonnen, alle seine Reiseerlebnisse genau zu beschreiben. Ergänzend zu Briefen und Tagebuchnotizen gestaltete er von 1826 bis 1833 vier große Alben, die er als *Erinnerungsbilder* oder *Lebensatlas* bezeichnete. In diesen Alben sammelte er *Alles Interessante*, was ihm begegnete.³ Im vierten Band dieser Mappen findet sich die feine Zeichnung einer Landschaft mit einem einsamen Wanderer. Dazu notierte Fürst Pückler: *Geschenk von Rumohr, dem großen Kunstkennner, genialen Zeichner und Koch und behaglich originellen Gesellschafter.*⁴

1 Ich danke allen, die mir in Branitz bei meinen Studien geholfen haben, besonders Christian Friedrich, Dr. Simone Neuhäuser, Dr. Stefan Körner und Gert Streidt.

2 LUDMILLA ASSING, Fürst Hermann von Pückler-Muskau. Eine Biographie, 2 Bde., Hamburg 1873/74, hier Bd. 2, S. 252. – Alle Online-Angebote in diesem Artikel wurden zuletzt am 01.04.2025 aufgerufen.

3 ULF JACOB/SIMONE NEUHÄUSER/GERT STREIDT (Hg.), Fürst Pückler. Ein Leben in Bildern, Berlin 2020, S. 102.

4 Ebd., S. 151.

Wann der Freiherr den Fürsten bekocht und unterhalten haben könnte, ist nicht überliefert, aber es ist ein erster wichtiger Hinweis auf das große Interesse des Fürsten an der Kochkunst und an Fragen des Geschmacks ganz allgemein. So notierte Pückler 1827, dass er befähigt wäre, *die wahre Qualität der Weine und ihr Bukett zu würdigen, sowie jeden Fehlers und jeder Genialität eines Kochs augenblicklich gewahr zu werden.*⁵

Wie der Freiherr von Rumohr interessierte sich auch Fürst Pückler-Muskau für die Entwicklung einer vernünftigen Kochkunst in Deutschland. Er sah es als seine besondere Aufgabe an, seinen Lesern über seine Erfahrungen mit Essen zu berichten: *Diesen wiederholten Nachrichten liegt eine tiefere Absicht zum Grunde. Denn ich habe es übernommen auf eine anmutige Weise, wie nur absichtslos, und en passant, gesunde Ideen über vernünftiges Essen, worin meine Landsleute noch etwas zurück sind, allgemeiner zu machen!! Daher die häufigen Küchenzettel und zuweilen sogar angehangene Kochrezepte.*⁶

Den Anlass dafür, seine Person mit einer Eiscreme in Verbindung zu bringen, bot er selbst, als er 1834 eine Sammlung von Schriften und Geschichten unter dem Titel »Tutti Frutti« veröffentlichte. Der Historiker Friedrich Förster machte den Fürsten sogleich nach Erscheinen dieses Werks in einem Brief darauf aufmerksam, dass sein neuestes Werk sofort mit einer Eiscreme in Verbindung gebracht wurde.⁷ Selbst im fernen, sommerlich heißen New York, im August des Jahres 1834, freute sich ein kluger Rezensent an diesem neuesten Buch des Fürsten und schrieb: *In dieser schwülen Saison, wenn der Hundsstern am Himmel steht, ist alles erfrischend, was uns an Eiscreme erinnert, denn »Tutti Frutti«, der Name von Pücklers neuestem Werk, sei ja gleichzeitig der Name einer italienischen Eisspezialität, die aus den verschiedensten Früchten zusammengesetzt sei, wie auch das Buch die verschiedensten Dinge und Probleme vermische, und daher sei dieser Titel nicht unpassend gewählt, so der Autor der Rezension.*⁸

Die Verbindung von buntem Obst oder Tutti-Frutti und dem Namen des Fürsten Pückler kennzeichnete denn auch die ersten Eis-Rezepte, die 1839 in einem preußischen Kochbuch auftauchten. Es war Ludwig Ferdinand Jungius, der Hofkoch von König Friedrich Wilhelm III., der minutiös sowohl die Herstellung von *Gefrorenem*

5 HERMANN VON PÜCKLER-MUSKAU, Briefe eines Verstorbenen, Berlin 1986, S. 704.

6 HERMANN VON PÜCKLER-MUSKAU, Vorletzter Weltgang von Semilasso, Teil 1: In Europa, Bd. 3, Stuttgart 1835, S. 71.

7 Friedrich Förster an Pückler, Berlin, 15.03.1834: *Der Ihnen wohlbekannte Konditor Kranzler unter den Linden hatte noch in keinem Winter so viele Bestellungen auf sein beliebtes Tutti Frutti*, PÜCKLER/NEUHÄUSER/STREIDT (Hg.), Fürst Pückler (wie Anm. 3), S. 173:

8 *In this sultry season, when the dog-star rages, any thing that comes to us with the name of an ice-cream is very refreshing*, The Knickerbocker. New-York Monthly Magazine 4 (1834), S. 232–236 [Übersetzung Marina Heilmeyer].

von geschlagener Sahne mit Früchten nach Fürst Pückler als auch Gefrorenes nach Tutti-Frutti – in Verwandtschaft mit dem Gefrorenen nach Fürst Pückler beschrieb.⁹

Das erste Rezept mit dem Dreiklang von Schokolade, Vanille und roten Früchten findet sich 1866 im Kochbuch von Ludwig Kurth,¹⁰ dem Hofkoch des Fürsten Malte zu Putbus, einem alten Freund des Fürsten Pückler. Ab Mitte des 19. Jahrhunderts wurde es Mode, Rezepte mit dem Namen Pückler zu schmücken. So finden sich in dem 1867 erschienenen Kochbuch des bayerischen Hofkuchs Johann Rottenhöfer verschiedene Rezepte, die dem Fürsten gewidmet sind.¹¹ In der Folge und weit über den Tod des Fürsten im Februar 1871 hinaus wurden in vielen Kochbüchern Gerichte »à la Pückler«, »à la Pückler-Muskau« oder »à la Prinz Pückler« betitelt. Es sind Rezepte für Zubereitungen von Fleisch, Geflügel und Cremes unter seinem Namen, eine Ehre, die kaum einem anderen Deutschen in der Welt der Kochliteratur gewährt wurde. Selbst in französischen Kochbüchern ist Pücklers Name zu finden.¹² Noch 1921 wird der Fürst als Mäzen der feinen Küche gelobt, der sich stets bemühte, die Kochkunst in Deutschland positiv zu beeinflussen, und vor allem, so wird betont, auch selbst über die Fähigkeit verfügte, eigene, neue Gerichte zu erfinden.¹³ Erst nach dem Zweiten Weltkrieg wurde der Name des Fürsten Pückler in der Welt der Kochkunst nur noch mit einem dreifarbigem Eis in Verbindung gebracht, das im Osten wie im Westen Deutschlands beliebt war.

Als 1839 die ersten Eisrezepte unter seinem Namen gedruckt in einem Kochbuch erschienen, war der Fürst bereits auf der schwierigen Rückkehr von seinen großen Reisen, die ihn über Frankreich und die Pyrenäen nach Nordafrika, Malta und Griechenland und schließlich bis ins südlichste Ägypten geführt hatten. Dabei hat der Fürst in seinen vielen Reiseberichten immer wieder für überraschende Rezepte gesorgt. So veröffentlichte er unter dem Pseudonym Semilasso 1835 eine absolut geniale Zubereitung von Bratkartoffeln. Dieses Rezept wurde ab Mitte des 19. Jahrhunderts als »Kartoffeln à la Semilasso« berühmt und fand sich in vielen Kochbüchern der Zeit. Zum Beispiel erwähnt ein weiterer schreibender deutscher Feinschmecker und Kochbuchautor des 19. Jahrhunderts, der preußische Romancier George Heisekiel in seinen »Mitteilungen eines Gourmands« diese *Kartoffeln à la Semilasso, nach Art des Fürsten Pückler-Muskau*.¹⁴

Wieder nach Schloss Muskau zurückgekehrt, klagte Fürst Pückler 1841, dass zwar für die Gourmandise hinlänglich gesorgt sei, und es weder an Champagner,

9 LUDWIG FERDINAND JUNGUS, Vollständige und umfassende theoretisch-praktische Anweisung der gesamten Kochkunst, Bd. 3, Berlin 1839, S. 163.

10 LUDWIG KURTH, Illustriertes Kochbuch, Berlin 1858, Fig. 101.

11 JOHANN ROTTENHÖFER, Illustriertes Kochbuch, München 1867, S. 421, 805.

12 URBAIN DUBOIS/ÉMILE BERNARD, La Cuisine classique, Paris 1864, S. 139.

13 Hat die moderne Kochkunst durch den Krieg gelitten? Eine Rundfrage, in: Sport im Bild 27 (1921), Nr. 49, S. 1970–1973, 1976–1979, hier S. 1979.

14 GEORGE HESEKIEL, Mitteilungen eines Gourmands, Berlin 1862, S. 48f.

Bordeaux und Zypernwein, an Trüffeln aus dem Périgord und Pasteten aus Straßburg, noch anderen englischen und französischen Delikatessen fehle, leider aber oft am Appetit, sie zu genießen.¹⁵ 1845 musste er die Herrschaft Muskau verkaufen und versuchte einen Neubeginn im Stammsitz der Familie Pückler in Branitz bei Cottbus, wo er mit 60 Jahren noch einmal begann, einen Park anzulegen. Seine gesellschaftliche Reputation als Gastgeber und Kochkünstler sollte er in den nächsten Jahren nur in der Berliner Stadtwohnung unter Beweis stellen können, aber, wie er 1846 in sein Tagebuch notierte, zählten seine Diners in Berlin zu den gesuchtesten Einladungen.¹⁶

Unter dem Motto *Meine Haupteigenschaft ist der Geschmack* versuchte Fürst Pückler sein Branitzer Leben ab 1855 zu einem Gesamtkunstwerk zu formen. Der Park, die Interieurs im Schloss, die eigene Erscheinung, selbst Speisen- und Getränkefolgen unterlagen seinem Gestaltungswillen. Seit Sommer 1854 verwitwet, war er hier nun ganz und gar sein eigener Herr in seinem *Chez Moi*, wie er es nannte. Könige und Literaten, Gärtner und Künstler, Ärzte und Juristen, Verwandtschaft und Freunde, Reisegefährten und Wissenschaftler, aufregende Frauen und treue Nichten, und auch die Honoratioren aus dem nahen Cottbus, sie alle kamen, um mit dem verwitweten Fürsten zu speisen und zu plaudern. Um dies alles für die Nachwelt festzuhalten, ließ der Fürst ab dem Sommer 1854 sogenannte *Tafelbücher* anlegen, in denen die Namen aller Gäste ebenso wie die Speisen und Getränke aufgeschrieben wurden, mit denen die Besucher des Fürsten verwöhnt wurden. So entstanden fünf stattliche Bücher mit unterschiedlichen Einbänden und Vorsatzblättern. Auf den Deckeln ist ein Besitzvermerk in Form eines runden goldenen Stempels zu sehen. Er trägt Pücklers Sinnspruch *Amor et Virtus*, und das vom Fürstenhut gekrönte Rund umschließt den Reichsadler.¹⁷

Während seine Ideen und seine Schöpferkraft im Schloss und im Park mit den Pyramiden über Generationen der Nachwelt sichtbar bleiben würden und sich selbst dokumentieren konnten, wären seine Fähigkeiten als Gastgeber, sein außergewöhnlicher Geschmackssinn, seine kulinarische Sinnlichkeit, seine Genialität in der Zusammenstellung von Menüs oder im Anlocken interessanter Gäste

15 HERMANN VON PÜCKLER-MUSKAU, Tagebuch, Muskau, 12.02.1841, in: Ludmilla Assing (Hg.), Hermann Fürst von Pückler-Muskau, Briefwechsel und Tagebücher, Bd. 9, Berlin 1871, ND Bern 1971, S. 129.

16 *Pour souvenir de ces diners, qui sont ce qu'il y a de plus recherché à Berlin, füge ich Personenliste und Küchenzettel einmal bei. Gäste, nach Kant's Regel, nie unter der Zahl der Crazien, noch über die Zahl der Musen*, Pückler, 28.02.1846, Tagebuch, Bl. 97, Biblioteka Jagiellońska Kraków, Sammlung Varnhagen von Ense, V156, zit. n. JACOB/NEUHÄUSER/STREIDT (Hg.), Fürst Pückler (wie Anm. 3), 258.

17 Stiftung Fürst-Pückler-Museum Park und Schloss Branitz (im Folgenden SFPM), *Tafelbücher des Fürsten Pückler, 1855–1870*, URL: <https://www.pueckler-museum.de/tafelbuecher/>; vgl. hierzu auch JACOB/NEUHÄUSER/STREIDT (Hg.), Fürst Pückler (wie Anm. 3), S. 322f.

und Gesprächspartner, seine ihm so wichtigen Fähigkeiten als unübertrefflicher Gastgeber, als Weinkenner und Gourmet, sie wären für immer verloren gegangen, hätte er sie nicht in diesen Tafelbüchern festhalten lassen – für seinen Nachruhm, der ihm so wichtig war.

Fürst Pückler konnte für dieses Leben in der Provinz von den neuesten technischen Fortschritten der 2. Hälfte des 19. Jahrhunderts profitieren, sowohl was die Transportmöglichkeiten von Austern, Fisch, Hummer oder Gänseleber – auf Eis gebettet und per Bahn verschickt – betraf, als auch die neuen Konservierungstechniken in Blechbüchsen, in denen Trüffel oder Champignons reisten. Für das Eis musste im Winter Vorsorge getragen werden. Man holte es in dicken Blöcken aus den Seen und lagerte es in den Eisgruben, von denen sich noch heute Spuren im Branitzer Park finden lassen. Einen wesentlichen Anteil an diesem luxuriösen Leben in der Provinz hatte der Berliner Hoflieferant F. W. Borchardt, der stets bereit war, den Fürsten mit extravaganten Speisen und Getränken zu beliefern. Er sorgte dafür, dass der Fürst Ananas aus Havanna erhielt, um sie mit den im eigenen Gewächshaus kultivierten zu vergleichen, und bot dem Fürsten Pückler auch Ananaspflanzen aus anderen Gewächshäusern an oder Wein aus Südafrika. Diese Besonderheiten sind dem Briefwechsel mit dem Feinkosthändler Borchardt ebenso zu entnehmen,¹⁸ wie den genauen Eintragungen in den Tafelbüchern.

Letztere gewähren Einblick in etwas über 3.500 meist abendliche Menüs und 10 Dejeuners. Neben den Menüs sind auch die teilnehmenden Gäste aufgeführt, ebenso die Tage, an denen der Fürst alleine speiste oder nur in Gesellschaft seines Hofmarschalls Billy Masser. Die Tafelbücher erlauben einen einmaligen Blick in das tägliche Leben des Fürsten, da sie auch Speisen an Tagen aufführen, an denen er sich nicht wohl fühlte und wenig zu sich nahm. Champagner gab es aber auch an diesen Tagen! Pückler legte, wie er mehrfach schriftlich betonte, großen Wert auf einen kulinarischen Genuss, bei dem der Eigengeschmack aller Zutaten erlebbar sein sollte. Bei den großen Menüs mit zehn Gängen für die königlichen Gäste fällt eine raffinierte Abwechslung von Farbe, Temperatur, Textur und Aromen bei den aufeinander folgenden Speisen auf. Wie wichtig dem Fürsten die richtige Kombination von verschiedenen Texturen war, zeigt die Zusammenstellung seiner Käseplatte mit Pumpernickel, Salzstangen, Radieschen, Fenchel, Sellerie und Roquefort, begleitet von kräftigem englischem Bier.

Von vergangenen Zeiten erzählen die als Vorspeise beliebten Kiebitzeier, die Filets vom Neunauge, mit denen die Kanapees belegt waren, oder die mit Kalbsmilch bereitete Füllung der Jakobsmuscheln. Der größte Unterschied zur heutigen Küche

18 Brandenburgisches Landeshauptarchiv Potsdam, Rep 37, Branitz 765, F. W. Borchardt an Pückler: *Aus Paris habe ich schon Früchte von 8–10 kg bezogen, die vorzüglich waren und in der Nähe von Paris wachsen sollen. Sollten Euer Durchlaucht von diesen vielleicht Pflanzen befehlen, dann bin ich sehr gerne geneigt, solche durch meinen Pariser Kommissionär besorgen zu lassen.*

liegt wohl im Angebot an Geflügel, das von der Lerche über den Krammetsvogel (Wacholderdrossel) bis zum Auerhahn reichte und sich auf erstaunliche 21 verschiedene Geflügelsorten belief. In der Häufigkeit siegte ganz brav das Huhn, gefolgt von Fasan, Rebhuhn, Taube und Ente.

Beim Fleisch liegt in den Statistiken, die die Tafelbücher ermöglichen, das Kalb vor Hammel, Rind und Schwein. Und beim Wild liegt der Hase knapp vor dem Reh, beim Fisch der Hecht vor Karpfen, Zander, Hering, Seezunge und Lachs! Die heißgeliebten Austern wurden aus Holstein, England und Holland geliefert.

Fürst Pückler liebte Sülze vom Kopf eines Wild- oder eines Hausschweins, wozu der ganze Kopf zubereitet und manchmal dann auch in seiner Gänze und prachtvoll präpariert und geschmückt aufgetragen wurde. Zum Karpfen à la Chambord gehörten nicht nur Trüffel und Krebse, sondern auch Klößchen aus Karpfenmilch und Hahnenkämme. Auch hier lässt sich wieder das Spiel mit Texturen erkennen.

Stets auf der Suche nach kulinarischen Neuigkeiten, entdeckte Fürst Pückler den feinen Geschmack der Tomaten, als diese Früchte in Deutschland noch kaum bekannt waren. Wie sehr Fürst Pückler stets dem Neuen offen war und wie gut er den »Geist der Kochkunst« seines Freundes von Rumohr kannte, zeigt ein Brief, in dem er sich bei der Rückkehr nach Branitz einen schönen Steinbutt mit klein geschnittenen Krebschwänzen angerichtet und die Sauce mit Liebesäpfeln gefärbt wünscht, von denen Freiherr von Rumohr schon 1822 schreibt, *dass die Liebesäpfel im Süden zum Würzen von Saucen und Suppen dienen, die neben einem angenehm säuerlichen Geschmack auch für eine schöne goldgelbe Farbe sorgen*. Mir ist unbekannt, meint von Rumohr weiter, warum man den Anbau dieser würzigen Frucht in Deutschland vernachlässigt.¹⁹

Nur die mit Pückler gut bekannten deutschen Gastrosophen, wie der Freiherr von Rumohr oder der Baron von Vaerst, versuchten den Wert der Früchte in Deutschland bekannt zu machen und bezeichneten sie ganz poetisch als Liebes- oder Paradiesäpfel. Von Vaerst verstieg sich gar zu der Behauptung, die Tomate sei unmittelbar aus dem Paradies zu uns gekommen, und sei ganz gewiss die berühmte Frucht, mit welcher die Schlange einst Eva verführt habe.²⁰ Tomaten, auch als Paradiesäpfel in den Tafelbüchern bezeichnet, schätzte man in Branitz vor allem als Suppe, die man ganz südlich mit Makkaroni servierte.²¹

Ein Höhepunkt für Fürst Pückler war der Besuch der Königin Augusta bei ihm in Branitz am 25. Juli 1864. Die Aufzeichnung des zu ihren Ehren komponierten mit-

19 CARL FRIEDRICH VON RUMOHR, Geist der Kochkunst, Stuttgart/Tübingen 1822, S. 153f.

20 EUGEN VON VAERST, Gastrosophie oder Lehre von den Freuden der Tafel, Leipzig 1851, S. 184.

21 Zur vielseitigen Gemüseküche in Branitz vgl. MARINA HEILMEYER, Spurensuche in den historischen Tafelbüchern des Fürst Pückler. Was kam hier zwischen 1854 und 1870 aus dem Garten auf den Tisch?, in: AHA! Miszellen zur Gartengeschichte und Gartendenkmalpflege 5 (2019), S. 48–55.

täglichen zehngängigen Menus spiegelt sowohl den Zeitgeist als auch die Tafelkultur in Branitz wider. Die Abfolge der Speisen war perfekt in der Komposition von Farben, Texturen und Temperaturen. So konnte sich die Hofdame der Königin, die Gräfin Oriola, nach dem Besuch beim Fürsten für das mittägliche 10-Gänge-Menü wie folgt bedanken: *Angefangen mit dem excellenten Diner, das uns noch lange gut schmecken wird in den Gedanken daran, dass es den Gipfel der Kochkunst erreichte, den Appetit anzuregen statt zu sättigen.*²²

Und so könnte man zum Schluss die Schriftstellerin Ludmilla Assing zitieren, die sich mit einem Text über ihre Tage in Branitz schon 1858 als zukünftige Biographin des Fürsten profilierte, indem sie schrieb: *In der That gewöhnt man sich in Branitz schnell, das Unmögliche für möglich zu halten, und verliert somit den Maßstab der Dinge, alles ist anders als an anderen Orten, phantastisch, überraschend, märchenhaft.*²³

22 Brief von Gräfin Oriola an Pückler vom 26.07.1864, SFPM, Slg. Varnhagen, K-CD-28/F133/V137.

23 ASSING, Fürst Hermann von Pückler-Muskau (wie Anm. 2), Bd. 2, S. 248.

Gourmandise und Wissenschaft

Carl Friedrich von Rumohr und die Nahrungsmittelchemie seiner Epoche

Barbara Orland

Carl Friedrich von Rumohr hat gegenüber seinem Werk »Geist der Kochkunst« ein seltsam ambivalentes Verhältnis an den Tag gelegt. Auf der einen Seite schien er sich davon distanzieren zu wollen. 1822 erschien das Buch unter dem Pseudonym Joseph König auf dem Markt, der Name von Rumohr taucht hier lediglich als Überarbeiter und Herausgeber auf. In deutlichem Gegensatz zu dieser Distanzhaltung steht auf der anderen Seite die selbstbewusst vorgetragene Motivation des Autors, das *verschämte Schweigen* gegenüber der Kochkunst und insbesondere die sachlich unbegründete *Vernachlässigung des Essens* im philosophisch-ästhetischen Diskurs zu durchbrechen. Schon der Titel gibt in selbstbewusster Diktion die Programmatik des Werkes zu erkennen. Es geht um nicht weniger, als den *Geist der Kochkunst* zu entdecken.¹

1832, als nach zehn Jahren die Bücher erfolgreich verkauft waren und der Cotta-Verlag eine zweite Auflage produzierte, lüftet von Rumohr zwar das Geheimnis um sein Pseudonym. Joseph König, so gibt er jetzt zu, sei sein Mundkoch gewesen, und der habe ihn um eine pädagogische Abhandlung zur Erziehung seiner Söhne gebeten. Dass der »Geist der Kochkunst« eine Art Schulbuch für die Jugend sein sollte – diese nachträglich konstruierte Legitimation des Buches löst die Ambivalenz aber nicht wirklich auf.² Von Rumohr hatte offensichtlich nicht mit einem Erfolg des Buches gerechnet. Jetzt aber wollte er diesen für sich verbuchen. Suchte er deshalb nachträglich nach einer Begründung für sein anfängliches Zögern, sich zu seinem Werk zu stellen?

Autoren, die von Rumohrs »Geist der Kochkunst« kulturhistorisch oder literaturwissenschaftlich analysiert und einzuordnen versucht haben, suchten den

-
- 1 Geist der Kochkunst von Joseph König, überarbeitet und herausgegeben von Carl Friedrich von Rumohr, Stuttgart/Tübingen 1822, im Folgenden zitiert als RUMOHR, Geist der Kochkunst.
 - 2 Geist der Kochkunst von Joseph König, überarbeitet und herausgegeben von Carl Friedrich von Rumohr, zweite vermehrte und verbesserte Auflage, Stuttgart/Tübingen 1832, S. vi.

Grund für seine Selbstzweifel in der zu seiner Zeit vorherrschenden gesellschaftlichen Geringschätzung der Küche. Thomas Hauer etwa fand »bei Rumohr eine gewisse Schamhaftigkeit, den eigenen Namen mit einem Werk der Kochkunst in aller Öffentlichkeit verbunden zu wissen.«³ Der zeitgenössischen Vernachlässigung der Kochkunst habe er die klassische Vorzeit »sehnsüchtig« entgegengehalten, »in der die Kochkunst ohne Scham und Furcht zum Gegenstand des Geistes gemacht worden sei«, meinte wiederum Karl Heinz Götze.⁴ Götze sah in von Rumohrs Kochkunst den Versuch, »durch Anschluss an die dominierenden Diskurse der ausgehenden Goethezeit, [...] die Berufung auf die Naturwissenschaften, die Abgrenzung gegen die profane Gattung der Rezeptbücher, vor allem aber [durch] die Berufung auf die griechische Antike« seine Beschäftigung mit der Kochkunst zu legitimieren.⁵

An dieser Beobachtung möchte ich ansetzen, den Akzent aber anders setzen. Im Unterschied zu Götze werde ich nicht die Geschichte der Antike als von Rumohrs Referenzpunkt ins Zentrum rücken, sondern vielmehr fragen, welchen Status zu Beginn des 19. Jahrhunderts die Naturwissenschaften im bürgerlich-aristokratischen Milieu einnahmen, und in welcher Weise diese Eingang in von Rumohrs Kochkunst gefunden haben. Was interessierte einen zu seinen Lebzeiten ausgewiesenen Kunstkennner und Kunstforscher an den Naturwissenschaften? Welche Erkenntnisse zog von Rumohr aus einem Wissensgebiet, das zu seinen Lebzeiten noch schwer einzugrenzen war und noch nicht in den uns heute geläufigen Disziplinen an den Universitäten verankert war? Eine bestimmte Wissenschaftsdisziplin oder ein konkreter Autor werden im Buch tatsächlich nicht explizit erwähnt. Es ging von Rumohr nicht um eine wissenschaftliche Abhandlung, die sich in einen Wissenschaftsdiskurs einschrieb. Wie wir sehen werden, war er einerseits allgemein von der Naturphilosophie der Goethezeit und insbesondere durch die erkenntnistheoretischen Überlegungen Schellings beeinflusst, und hatte sich andererseits von der empirischen Forschung der Chemie inspirieren lassen, einem Wissensgebiet, das zu seinen Lebzeiten sehr praxisverbunden und an den Universitäten wenig präsent war.⁶ Von Rumohr verwendete diverse Begriffe und Denkfiguren, die zeigen, dass ihm jene Forschungen, die sich mit der Chemie der Ernährung und der Nahrungsmittel befassten, durchaus geläufig waren.

3 THOMAS M. HAUER, Carl Friedrich von Rumohr und der Geist der bürgerlichen Küche, Diss. Karlsruhe 2000, S. 178.

4 KARL HEINZ GÖTZE, Rechte Mitte. Carl Friedrich von Rumohr als Gastrosoph, in: Alexander Bastek/Achatz von Müller (Hg.), Kunst, Küche und Kalkül. Carl Friedrich von Rumohr (1785–1843) und die Entdeckung der Kulturgeschichte, Ausstellungskatalog Lübeck 2010/11, Lübeck 2010, S. 99–107, hier S. 102.

5 Ebd.

6 Zur Chemie der Goethezeit vgl. URSULA KLEIN, Humboldts Preußen. Wissenschaft und Technik im Aufbruch, Darmstadt 2015.

1. Nahrungsmittelchemie um 1800

Heutzutage ist es selbstverständlich, Lebensmittel nach chemischen Prinzipien zu beurteilen. Ständig fragen wir nach den Inhaltsstoffen, genauer gesagt Nährstoffen oder Nährstoffklassen und ihrem Anteil an der Zusammensetzung eines Produktes. Auf Lebensmitteletiketten sind die im industriellen Herstellungsprozess erzeugten Nähr- und Zusatzstoffe veröffentlicht; Nährwerttabellen informieren über Art und Menge der verfügbaren Nährstoffe eines Produktes; als Grundlage für die Berechnung legt der Gesetzgeber Nährstoff-Referenzmengen fest; unzählige Ernährungsratgeber versprechen, den Konsumenten durch den Dschungel des wissenschaftlichen Wissens über eine gesunde Ernährung zu führen.⁷ Nach WHO-Standard werden mindestens sechs Klassen von Nährstoffen als essenziell für die menschliche Gesundheit angesehen. Unterschieden werden solche, die Energie produzieren – Kohlehydrate, Fette und Proteine, und jene die verschiedene metabolische Funktionen unterstützen – Wasser, Mineralien und Vitamine (Mikronährstoffe der verschiedensten Art).⁸ Der Begriff Nährstoff umfasst sowohl natürliche als auch chemische Substanzen, organische und anorganische Elemente. Er ist eine sprachliche Hilfskonstruktion, die Ordnung in eine komplexe Welt der Nahrungsmaterie bringen soll. Dieses moderne System von Nährstoffklassen war zu Lebzeiten von Rumohrs noch unbekannt. Erst ab den 1840er Jahren, also nach dem Tod von Rumohrs (1843), begann es sich schrittweise durchzusetzen. Historiker sind aus diesem Grund lange Zeit davon ausgegangen, dass man vor der Mitte des 19. Jahrhunderts nicht von einer Nahrungsmittelchemie sprechen kann. Der Gießener Chemiker Justus von Liebig wurde als *spiritus rector* einer solchen Entwicklung angesehen.⁹

Neuere Forschungen zeigen nun aber, dass die Chemie lange vorher, man kann durchaus sagen, seit der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts mit Ernährung und Nahrungsmitteln befasst war.¹⁰ Dabei kommt es darauf an, was man unter dieser Wissenschaft versteht. Betrachtet man Chemie als experimentelle Zerlegung von

7 Vgl. allg. GYORGY SCRINIS, *Nutritionism. The Science and Politics of Dietary Advice*, New York 2013; zur Geschichte der Nährstoffe BARBARA ORLAND, *Nutrients. About the Invention of Good Things that Can Harm Your Body*, in: Viola Balz u.a. (Hg.), *Precarious Matters/Prekäre Stoffe. The History of Dangerous and Endangered Substances in the 19th and 20th Centuries* (MPI-Reprint), Berlin 2008, S. 141–154.

8 In einer rein chemischen Perspektive lässt sich jede dieser Nährstoffklassen in weitere Mikronährstoffe untergliedern, z.B. lassen sich Proteine in Aminosäuren aufspalten, mineralische Nährstoffe sind beispielsweise Eisen, Calcium, Phosphor. Zu Untergruppen von Kohlehydraten vgl. ROBERT E. C. WILDMAN/DENIS M. MEDEIROS, *Advanced Human Nutrition*, Boca Raton 2000, S. 79–87.

9 Vgl. HARMKE KAMMINGA/ANDREW CUNNINGHAM (Hg.), *The Science and Culture of Nutrition, 1840–1940*, Amsterdam 1995.

10 Vgl. BARBARA ORLAND/EMMA C. SPARY (Hg.), *Assimilating Knowledge. Food and Nutrition in Early Modern Physiologies* (Special issue of *Studies in the History and Philosophy of Sci-*

Naturstoffen in ihre Einzelteile, dann kann etwa die Entdeckung des Milchzuckers als ein Beleg unter vielen herangezogen werden. Milchzucker oder Laktose, wie wir heute diese kristalline Substanz nennen, war denjenigen Alchemisten, Ärzten und Naturphilosophen aufgefallen, die sich mit der Destillation verschiedenster organischer Substanzen beschäftigten. Den aus Molke gewonnenen kristallinen Destillationsrückstand als ein besonderes Salz der Milch mit einzigartigen Qualitäten zu beschreiben, diese Idee machte erstmals Fabrizio Bartoletti, ein italienischer Professor für Medizin, Chirurgie und Anatomie an der Universität Bologna im Jahre 1619 publik. Er nannte die granularen Kristalle, die er am Boden des Destillationsgefäßes gefunden hatte, *sal seri essentielle* oder *manna seri lactis*.¹¹

Betrachtet man die Chemie nicht nur als ›Scheidungskunst‹, sondern auch als die Wissenschaft, die die Veränderungen untersucht, die einen Ausgangs- oder Rohstoff in neue Arten von Materie verwandelt, dann lässt sich die Bedeutung von Nahrung und Ernährung noch sehr viel weiter in der Geschichte der Chemie zurückverfolgen. Chemische Veränderungen und biodynamische Prozesse, ganz gleich ob man sie Fermentation, Verdauung oder mit dem aristotelischen Begriff der *concoctio* (Reifung) beschrieb, wurde seit der Antike in Analogie zur Ernährung gesetzt. Metabolismus leitet sich von dem altgriechischen Wort *metabolê* her. Für Aristoteles war dies der allgemeinste Begriff für die Veränderung von Materie. Er unterteilte diese in mehrere Unterarten, zum Beispiel *genesis* (Entstehung von etwas neuem), *phthora* (Zerstörung einer Entität), *alloiôsis* (qualitative Veränderung) oder *heteroiôsis* (etwas anders machen).¹² Diese und andere Formen von Verwandlung beschrieben keineswegs nur medizinisch-physiologische Vorgänge. Der Verdauungsprozess war das Paradigma für verschiedenste beobachtbare Formen materieller Bewegungen und Kräfte. Erst in den 1830er Jahren setzte sich die moderne Semantik des Metabolismus (Stoffwechsel) in der Physiologie der Ernährung durch, um die in einzelne Bausteine zergliederte Nahrung in einer dynamischen Sprache zu erfassen. Selbst die moderne Chemie konnte also nicht vollständig auf Physik reduziert werden.¹³ Der lange Weg der Pflanzen- und Tierchemie des 17. und 18. Jahrhunderts, über die physiologische Chemie des 19. Jahrhunderts bis hin zur

ence), London 2011; EMMA C. SPARY, *Eating the Enlightenment. Food and the Sciences in Paris*, Chicago 2012; DIES., *Feeding France. New Sciences of Food, 1760–1815*, Cambridge 2014.

11 Mehr zu Bartolettis Arbeit findet sich bei PAUL F. GRENDLER, *The University of Mantua, the Gonzaga & the Jesuits, 1584–1630*, Baltimore 2009, S. 130–132.

12 ANTHONY PREUS, *Historical Dictionary of Ancient Greek Philosophy*, Lanham 2007, S. 169; vgl. allg. GIOULI KOROBILI/ROBERTO LO PRESTI (Hg.), *Nutrition and Nutritive Soul in Aristotle and Aristotelianism*, Berlin 2021.

13 Zur Stoffwechselforschung des 19. Jahrhunderts vgl. ELIZABETH NESWALD, *Setting Nutritional Standards. Theory, Policies, Practices*, Rochester 2017.

Biochemie der Gegenwart zeigt, dass Fragen der Veränderung und Umwandlung (Metabolismus) nichts an Relevanz verloren haben.¹⁴

So existierten denn auch mehr als ein halbes Jahrhundert vor von Rumohrs »Geist der Kochkunst« Schriften, die sich mit der Frage beschäftigten, was eine Nahrung gehaltvoll und gesund macht. In Frankreich bekannt war das Buch des Arztes Anne Charles Lorry über die wesentlichen und allgemeinen Eigenschaften dessen, was er *matière nutritive* nannte. Nährstoffe, so schrieb er 1757, *entgehen natürlich den Augen all jener, die nur wenig in Chemie bewandert sind*.¹⁵ Lorrays Abhandlung zeigt klar, dass bereits um 1750 verschiedenste »einfache« Nahrungsstoffe evaluiert wurden: Schleim, Gallerte, Albumin, Chylus/Milchsaft, oder Gluten, und Chemiker waren mit Versuchen beschäftigt, auf chemischem Wege Surrogate für das nach Brot und Fleisch verlangende, hungernde französische Volk zu finden, die den natürlichen Körpersubstanzen ebenbürtig waren.¹⁶ Der seit 1670 bekannte Papinsche Dampfdrucktopf machte in diesem Zusammenhang Karriere als Gelatineherstellungstechnik. Die ersten Patente für Gelatine wurden 1754 beantragt, damals noch in Verbindung mit der Herstellung von Leim.¹⁷

Nach Jahren intensiver Arbeit mit Kartoffeln, Milch, Stärke und anderen Nahrungen war der bekannte Pariser Apotheker und Nahrungsmittelchemiker Antoine Augustin Parmentier keineswegs zufrieden mit dem Erreichten. 1781 forderte er mehr Forschung im Bereich der Nahrungsmittelanalyse: *Wenn man eine so große Vielfalt von Nahrungsmitteln zulässt, schreibt er mit Verweis auf die vielen neuen, von weither importierten Lebensmittel, und dabei jedem [Nahrungsmittel] eine individuelle charakteristische Wirkung zuschreiben, die verschiedenen Kombinationsmöglichkeiten aufzeigen, die Eigenschaften unterscheiden möchte, die sie für sich allein zeigen, aber auch in Mischungen und Kombinationen präsentieren, erschöpft dies dann nicht die Ressourcen der Küche & jener Kunst, deren Aufgabe doch hauptsächlich darin besteht, gute Laune & eine luxuriöse Tischkultur zu erzeugen*.¹⁸

Für Parmentier gehörte die aristokratische Küche zu den degenerierten »verzärtelten« Künsten, die ihre Überlegenheit nur durch die übermäßige Verwendung von Gewürzen erhalten können, ein Argument, das von Rumohr teilte.¹⁹ Angesichts von Nahrungsmittelkrisen und wachsenden politischen Unruhen hatte die französische Krone nur wenig Mühe mit einer solchen Kritik. Parmentiers Arbeiten zur Chemie

14 Vgl. MIKULAS TEICH/DOROTHY MARY NEEDHAM, A Documentary History of Biochemistry, 1770–1940, Leicester 1992.

15 ANNE CHARLES LORRY, Essai sur les alimens, pour servir de commentaire aux livres diététiques d'Hippocrate, Paris 1757, S. 19.

16 Vgl. SPARY, Feeding France (wie Anm. 10).

17 ALAN DAVIDSON, Artikel: Bone, in: The Oxford Companion to Food, Oxford 32014, S. 94.

18 Zit. nach SPARY, Feeding France (wie Anm. 10), S. 87.

19 RUMOHR, Geist der Kochkunst (wie Anm. 1), S. 3.

der Kartoffel oder der Milch wurden Jahre vor der Französischen Revolution teilweise durch den König finanziert.²⁰ Mit anderen Worten, selbst im Lande der auch von Rumohr so abschätzig behandelten Luxusgastronomie lagen bereits im 18. Jahrhundert die meisten der von ihm formulierten Forderungen auf dem Tisch: Man klagte darüber, dass im Überfluss die Sinne vernebelt würden, der Geschmackssinn abstumpfe und die Fähigkeit verliere, die wahrhaft nahrhaften Eigenschaften der Stoffe zu erkennen. Angesichts einer weltweiten Dynamisierung der Agrarmärkte wuchs das Bewusstsein darüber, dass *die Kochkunst mit dem Nationalcharakter, mit der Geistesbildung der Völker, kurzum mit den allgemeinsten und höchsten Interessen des Menschengeschlechtes in Verbindung stehe*.²¹ Von Rumohrs Forderung nach einem ökonomischen Esser, der zwischen der Mangelwirtschaft der Armen und der dekadenten aristokratischen Küche eine moralisch überlegene Figur abgibt, war im 18. Jahrhundert ebenso verbreitet wie seine Anleihen bei einer hippokratischen Diätetik, die Mäßigung und Ausgewogenheit verlangte oder wie Jean-Jacques Rousseau ein engagiertes *Zurück zur Natur* ausrief. Von Rumohrs gastronomische Zivilisationskritik war wenig neu und originell, ebenso wie seine Forderung nach einer wissenschaftlichen Beantwortung der Frage, was gesunde Nahrungsmittel überhaupt seien.

2. Naturphilosophie: Dynamische Entwicklung der zeitgenössischen Erkenntnistheorie

Die Idee, dass die Gesundheit des Menschen von der Chemie enorm profitiert habe und dass dank der chemischen Zergliederung nun genauere Vorstellungen über die nährenden Eigenschaften der Nahrungsmittel vorliegen, war Ende des 18. Jahrhunderts in den gebildeten Kreisen Europas sehr verbreitet.²² Doch chemisches Wissen spielte nicht nur eine zentrale Rolle bei der Erklärung der Natur, Produktion und des Konsums der Nahrungsmittel. Um 1800 waren die empirisch arbeitenden Naturforscher noch sehr stark von den zeitgenössischen Diskursen der Naturphilosophie beeinflusst. Goethe, Schelling, Schiller, Novalis, wir können eine ganze Reihe von Namen auflisten, die sich im Werk von Rumohrs wiederfinden. Sie alle arbeiteten intensiv an einer neuen Theorie des menschlichen Geistes in Abhängigkeit und Verbindung mit den jüngst so erfolgreich vorgeführten neuen wissenschaftlichen Arbeitsmethoden.²³ Carl Friedrich von Rumohr befand sich in bester Gesellschaft,

20 Vgl. SPARY, *Feeding France* (wie Anm. 10).

21 RUMOHR, *Geist der Kochkunst* (wie Anm. 1), S. 1.

22 Vgl. URSULA KLEIN/MATTHEW DANIEL EDDY (Hg.), *A Cultural History of Chemistry in the Eighteenth Century*, London 2022.

23 Vgl. zu den philosophischen Wissenschaftslehren des frühen 19. Jahrhunderts mit Bezug auf lebenswissenschaftliche Fragen Robert J. Richards, *The Romantic Conception of Life. Science and Philosophy in the Age of Goethe*, Chicago 2002.

als er entschied, seinem gastronomischen Werk den Titel »Geist der Kochkunst« zu geben. Über den »Geist« menschlicher Aktivitäten zu philosophieren war an der Tagesordnung. Anstatt die Naturphilosophie der Goethezeit als einen intellektuellen Spezialdiskurs zu betrachten, der keine Verbindung zu den empirischen Wissenschaften aufwies, betrachtet die jüngere Philosophie- und Wissenschaftsgeschichte insbesondere die deutsche idealistische Philosophie als historischen Beleg dafür, dass etwas sehr Grundsätzliches auf dem Spiel stand. Der Beginn des 19. Jahrhunderts war eine erkenntnistheoretische Umbruchszeit, die heute als eine aufregende philosophische Suchbewegung beschrieben wird.²⁴ Verschiedenste erkenntnistheoretische Versuchsanordnungen wurden entworfen und einfallsreiche Philosophiesysteme erfunden. Philosophen wie Fichte, Schelling oder Hegel befassten sich mit den Strukturen des menschlichen Geistes, fragten nach der Schöpferkraft des Menschen und wollten in Erfahrung bringen, ob es einen überindividuellen, objektiven oder absoluten Geist geben kann. Die idealistische Philosophie deutscher Prägung wollte beengende Gedankenräume freisprengen, neue Letztbegründungsfiguren liefern oder mithilfe der Poesie und Kunst unbekannte Weltentwürfe imaginieren.

Nicht zu vergessen ist, dass diese Suchbewegung in einer Zeit politischer Neuordnung zwischen Revolution und Restauration stattfand.²⁵ Eine politisierte Studentenschaft entwickelte viele Gedanken über eine reformierte Universität. In Göttingen, wo von Rumohr studiert hatte, wurde bereits vor 1800 der Gedanke der Lern- und Lehrfreiheit eingeführt und andererseits die Idee durchgesetzt, dass eine Professur eine Verpflichtung zu Forschung und Veröffentlichung ihrer Ergebnisse haben muss. Wilhelm von Humboldts neuhumanistisches Bildungsideal, wie es dann vor allem an der 1810 gegründeten Berliner Universität verwirklicht wurde, blieb zwar bei der Fakultätenaufteilung am Althergebrachten stehen, also den klassischen vier Fakultäten Philosophie, Theologie, Jurisprudenz und Medizin. Naturwissenschaftliche Fächer wie die Chemie, Zoologie oder Botanik blieben unselbstständig und wurden, wenn überhaupt an der philosophischen oder medizinischen Fakultät gelehrt.²⁶ Dennoch, im Verlaufe des 18. Jahrhunderts hatten die Naturwissenschaften ihre ökonomische und soziale Nützlichkeit vielfach unter Beweis gestellt. Gerade diese Fächer zogen vor allem junge Männer aus dem bürgerlichen Milieu an, die neben ideellen Interessen oft auch Berufswünsche damit verknüpften.

24 Vgl. WOLFDIETRICH SCHMIED-KOWARZIK, »Von der wirklichen, von der seyenden Natur«. Schellings Ringen um eine Naturphilosophie in Auseinandersetzung mit Kant, Fichte und Hegel (Schellingiana 8), Stuttgart-Bad Cannstatt 1996.

25 Vgl. DIETER LANGEWIESCHE, Europa zwischen Restauration und Revolution. 1815–1849, München 2007.

26 Vgl. HEINZ-ELMAR TENORTH (Hg.), Geschichte der Universität Unter den Linden 1810–2010, Bd. 4: Genese der Disziplinen. Die Konstitution der Universität, Berlin 2010.

Ein Einfluss der Fichteschen und Schellingschen Wissenschaftslehren findet sich denn auch bei von Rumohr. Selbst bei einer nur oberflächlichen Analyse seiner Schrift fällt auf, dass von Rumohr den Leser immer wieder auf elementare terminologische Oppositionsmodelle verweist. Beispiele für diese Oppositionsmodelle sind etwa Natur-Kultur, roh-gekocht (gar), natürlich-manieriert (künstlich), Überfluss-Askese etc. Diese gegensätzlichen Begriffspaare bleiben aber nicht unaufgelöst nebeneinanderstehen, sondern werden, betrachtet man sie als die jeweiligen Pole eines dialektischen Modells, in der (bürgerlichen) Mitte zur Synthese geführt, jeweils ausgehend vom Gedanken des Ausgleichs bzw. des rechten Maßes. Die meisten Naturphilosophen der Epoche arbeiteten mit dem Denkmodell der Polarität, welches sie von den experimentellen Naturforschern übernommen hatten. In den Worten von Novalis: *Die chemische Verbindung hebt die Polarität auf. Das Magnetische wirkt nur auf die Entfernung und hebt die Polarität der Körper nicht auf.*²⁷

3. Der »Geist der Kochkunst« als intellektuelle Suchbewegung

Von Rumohr, selbst auf der Suche nach intellektueller Orientierung, hat die Debatten seiner Zeit aufmerksam verfolgt. Und in dieser Suche nach Orientierung in einer Zeit des Umbruchs zeigte er ein bemerkenswertes Gespür für Denkfiguren und Arbeitsmethoden unterschiedlichster Herkunft. Um kein Missverständnis aufkommen zu lassen: Von Rumohr besaß keine konkreten, praktischen Erfahrungen mit medizinischen oder chemischen Arbeiten. Abgesehen davon, dass er wohl selbst sehr gerne gekocht hat, ist für ihn die Küche und Kochkunst ein Raum für viele Gedankenexperimente. Aber was heißt zu seiner Zeit überhaupt chemisch-experimentelles Arbeiten? Einmal abgesehen von den Laboratoriumseinrichtungen professioneller akademischer Spezialisten Lavoisierscher Prägung, wird tatsächlich ähnlich gearbeitet wie in der Küche. Immer stehen im Zentrum ein oder mehrere Öfen als Heizquelle, darüber hinaus gibt es unzählige Werkzeuge zum Zerkleinern, Trocknen, Reiben, Waschen, Filtrieren, Abdampfen und schließlich zum Kochen resp. Destillieren von Substanzen.²⁸

Wenn es auch keine experimentelle Wissenschaft ist, die von Rumohr vorführt, so teilt er doch den allgemeinen Wunsch, durch Erforschung der materiellen Natur der Nahrungsstoffe neue Erkenntnisse für Ökonomie, Gesellschaft und Gesundheit zu erlangen. Denn seiner Auffassung nach liegt der Zweck des Essens nicht nur in der Ernährung im eigentlichen Sinne: [...] *es kann vielmehr auch die Verdünnung*

27 LUDWIG ACHIM VON ARNIM, *Naturwissenschaftliche Schriften I*, hg. von Roswitha Burwick, Teil 1: Text, Tübingen 2007, S. 361.

28 KLEIN/EDDY (Hg.), *A Cultural History of Chemistry* (wie Anm. 22).

*oder Reinigung der Säfte, der Reiz oder die Verminderung des Reizes bey'm Essen beabsichtigt werden. Diese Wirkungen werden von den gesunderen menschlichen Naturen, eben wie von den edleren Thieren, instinctmäßig in den Speisen aufgesucht oder vermieden.*²⁹ Von Rumohr bemüht sich, eine theoretisch untermauerte, lebenswissenschaftlich orientierte Naturerkenntnis auf das Praxisgebiet der Kochkunst zu übertragen. Er wolle das Feld nicht den *überhandnehmenden Kochbüchern und Receptsammlungen* überlassen, bewusstlosen Kompilationen ohne Kenntnis von Naturwissenschaft, Chemie und Mechanik.³⁰ Von Rumohr geht es um Grundsätzlicheres als die Vermittlung von Rezeptwissen, obwohl sein Buch voll ist von praktischen Empfehlungen. Es geht ihm um die natürlichen Grundlagen der Ernährung. Deshalb spricht er immer wieder von tierischen oder vegetabilen Nahrungsstoffen als Grundsubstanzen der Ernährung oder *Elementen der Kochkunst*.³¹

Mit dieser Begrifflichkeit referenziert er die zeitgenössische chemisch-naturhistorische Theorie. Bereits in der Grundstruktur des Buches lassen sich Ähnlichkeiten zu chemischen Handbüchern der Epoche finden. Ich habe zum Vergleich »Das System der chemischen Kenntnisse und Darstellung ihrer Anwendungen auf die Erscheinungen der Natur und zu den Zwecken der Kunst« von Antoine Francois de Fourcroy herangezogen, einer 1801 erschienenen Ausgabe verschiedener deutscher Übersetzungen seines im Französischen verfassten Werkes.³² Fourcroy war ein Pariser Kollege von Antoine Laurent Lavoisier und damit ein Doyen der chemischen Revolution. Zu den verblüffenden Erkenntnissen der vergleichenden Analyse zählt, dass von Rumohr den Gegenstand seines Buches ähnlich strukturiert wie das berühmte Handbuch und chemische Standardwerk der Zeit. Er beginnt mit dem Begriff der Kochkunst (Chemie), schreibt über deren allgemeinen Nutzen und Zweck und geht ausführlich auf die Geschichte seines Faches ein. Auch die Einrichtung der Küche (bei Fourcroy das Laboratorium) sowie die wichtigsten Einrichtungsgegenstände und Werkzeuge werden beschrieben, bevor dann die Arbeitsmethoden des Koches (Chemikers) abgehandelt werden. Von Rumohr gibt Kapitel über das Braten im Allgemeinen und im Besonderen sowie mit verschiedenen Hitzegraden zum Besten, anschließend werden das Sieden, Dünsten, Dämpfen, Abbacken sowie die hierbei erzeugten Produkte – Suppe, Fleischbrühe und Gallerte (verdichtete Fleischbrühe) – behandelt. In vergleichbarer Reihung beschreibt Fourcroy Säuren oder alkalische Substanzen, die er für die Weiterverwendung im Labor erzeugt.

29 RUMOHR, Geist der Kochkunst (wie Anm. 1), S. 178.

30 Ebd., S. vii.

31 Ebd., S. 19.

32 ANTOINE FRANCOIS DE FOURCROY, System der chemischen Kenntnisse und Darstellung ihrer Anwendung auf die Erscheinungen der Natur und zu den Zwecken der Kunst, Braunschweig 1801.

Ähnlich wie Fourcroy für die Chemie erarbeitet auch von Rumohr einige Grund-
 lehren resp. theoretische Grundbegriffe der Kochkunst. Von Rumohr redet von den
 allgemeinen Eigenschaften der essbaren Naturstoffe, die seiner Meinung nach in
 drei Gruppen zerfallen: jene, die einfach ernähren, jene, die nur würzen, und jene,
 die beides tun. Auch an anderen Stellen im Buch folgt er dem Ordnungs- und Klassi-
 fizierungsdrang der aufklärerischen Naturforschung und Chemie. Und wie es jeder
 Chemiker seiner Epoche tun würde, so werden auch im Zentrum seines Werkes die
 Kapitel zur sogenannt chemischen Natur der Körper nach dem Reich der Pflanzen,
 Tiere und Mineralien unterschieden.

Für von Rumohr geht es im Hauptteil des Buches um die sogenannten Grund-
 oder Urstoffe der Nahrung. Wie angedeutet, existierte bereits im 18. Jahrhundert
 eine lebhafte Debatte über die Frage, welches die Grundelemente der Körper und
 Nahrung sind. Die Forschung hierzu hatte sich über Jahrzehnte enorm differen-
 ziert, und zu Beginn des 19. Jahrhunderts waren Fachausdrücke und Theorien
 über die Entstehung und Verwandlung der Lebenselemente stark im Fluss. Nah-
 rungsmittelchemiker arbeiteten immer noch mit anatomisch/physiologischen
 Kategorien, von deren Existenz die allgemeine Medizin und Naturphilosophie
 teilweise seit der Antike überzeugt war. Ebenso wie diese war der Chemiker über-
 zeugt davon, dass alle Substanzen in ständiger Bewegung sind, wachsen und reifen
 oder verfaulen und vergehen – selbst die Mineralien in der Erde. Bis Anfang des
 19. Jahrhunderts basierte die chemische Theorie auf dem naturhistorischen Klas-
 sifikationssystem der drei Naturreiche (Mineralien/Pflanzen/Tiere), das für alle
 empirisch arbeitenden Naturforscher Gültigkeit hatte.³³ Kontroversen beruhten
 auf dem offensichtlichen Problem, dass jede noch so elaborierte Aufgliederung
 organischer Substanzen in anorganische Elemente nicht erklären konnte, wie
 die Prozesse der Synthese und Schöpfung spezifisch lebenswichtiger Substanzen
 vonstattengehen. Die Entwicklungen in der Tierchemie oder auch Nahrungsmit-
 telchemie trugen sogar dazu bei, die Kluft zwischen der Ebene der chemischen
 Organisation einerseits und den Theorien über die Eigenschaften und Prozesse
 im lebendigen Organismus andererseits zu vergrößern. Die Frage, wie sich der
 lebendige Organismus zu seinen einzelnen Teilen stellt, stand auch im Zentrum
 der Schellingschen Naturphilosophie.³⁴

33 Zu den naturhistorischen Grundlagen der Chemie des 18. Jahrhunderts vgl. neben der er-
 wählten Literatur insb. auch URSULA KLEIN/WOLFGANG LEFVRE, *Materials in Eighteenth-
 Century Science. A Historical Ontology*, Cambridge 2007.

34 Vgl. DIETRICH VON ENGELHARDT, Schellings philosophische Grundlage der Medizin, in: Hans-
 Jörg Sandkühler (Hg.), *Natur und geschichtlicher Prozess. Studien zur Naturphilosophie*
 F. W. J. Schellings, Frankfurt a.M. 1984, S. 305–325; DERS., Die organische Natur und die Le-
 benswissenschaften in Schellings Naturphilosophie, in: Reinhard Heckmann u.a. (Hg.), *Nat-
 ur und Subjektivität. Zur Auseinandersetzung mit der Naturphilosophie des jungen Schel-
 ling*, Stuttgart-Bad Cannstatt 1985, S. 39–57.

Dass von Rumohr das Kapitel über die Nahrungsstoffe und Würzen aus dem Pflanzenreich mit Körnern, Samen und Wurzeln beginnt, ist folglich keineswegs beliebig. Für ihn sind dies die Grundelemente der nahrhaftesten Stoffe, die weiter zu Mehl gemahlen werden, um daraus Brot, Brei und andere Mehlspeisen zu erzeugen.³⁵ Er untermauert seine Einteilung der Grundelemente also mit einer Bewertung ihrer Nahrhaftigkeit oder, allgemeiner gesagt, einer physiologischen Funktion. Chemie und Physiologie werden zusammengedacht, ohne dass der Autor dies explizit thematisiert. Auch hier scheint das Gedankenexperiment, vor allem aber wohl die Konvention, Fleisch und Brot als Hauptnahrungsmittel anzusehen, im Vordergrund zu stehen. Denn die Gemüse sieht von Rumohr als nicht besonders nahrhaft an.³⁶ Und sie werden im »Geist der Kochkunst« auch anders abgehandelt. Hier folgt der Autor, ähnlich wie es auch Fourcroy in seinem Buch über die Pflanzen macht, der zeitgenössischen botanischen Darstellungsform. Eine Pflanze wird nach der anderen abgehandelt und in ähnlicher Weise beschrieben. Zwar teilt von Rumohr auch die Gemüsepflanzen nach ihrer Nähr- bzw. Würzkraft in *drey Klassen* ein: Die erste Klasse umfasst jene Gemüse, die *ohne der Nahrhaftigkeit der [...] trockenen Hülsenfrüchte ganz gleich zu kommen, doch immer einigen Nahrungsstoff enthalten*, die zweite Klasse ist gekennzeichnet durch ihren *kaum bemerklichen Gehalt an Nahrungsstoff*, sie schliesse aber *trotz einer groben, schwerverdaulichen Fiber [...] allerley nützliche Salze und Säuren* in sich ein. Die dritte Klasse schließlich enthält *all jene Pflanzenstoffe, welche bey bei einem feineren Zellengewebe sehr reichliche Würze enthalten und deshalb nicht blos als Gemüse, vielmehr vorzüglich dazu verwendet werden, andere Speisen schmackhafter zu machen*.³⁷ Doch anders als im Kapitel über Weizen, Mehl und Brot steht hier mehr das Prinzip der Vollständigkeit im Vordergrund. Möglichst viele Pflanzen sollen in ihrer Bedeutung für die Küche Berücksichtigung finden.

4. Fazit

Ich will den Vergleich der Darstellungsweisen zwischen Fourcroy und von Rumohr nicht überstrapazieren, schon gar nicht geht es mir um intertextuelle Referenzen. Von Rumohr war kein Chemiker und sein »Geist der Kochkunst« ist keine wissenschaftliche Abhandlung. Es geht lediglich darum zu zeigen, dass er versuchte, an den naturforscherischen Stil seiner Epoche anzuknüpfen. Sicherlich würde eine weitergehende Analyse von von Rumohrs Epistemologie weitere Belege für sein

35 RUMOHR, Geist der Kochkunst (wie Anm. 1), S. 93–96.

36 Ebd., S. 118f.

37 Ebd.

umfangreiches Wissen zu verschiedensten Bereichen literarischer, wissenschaftlicher, ökonomischer und sozialer Entwicklung zu Tage fördern. Das kann ich hier nicht leisten. Aber immerhin lässt sich festhalten, worauf schon Achatz von Müller hingewiesen hat: »Rumohr neigt zu transitorischen Kategorien. Bilder, Dinge, Menschen, Ordnungen und Speisen werden nach denselben Merkmalen beurteilt. Charakter, Regel, Kraft, Ordnung, Glück kennzeichnen Natur, Kultur, Geschichte und Kunst gleichermaßen mit positiver Wertung.«³⁸ Und mehr noch: Sein Interesse ist wie bei vielen Philosophen seiner Zeit erkenntnistheoretisch motiviert. Um eine lebenspraktische Kultivierung und Zivilisierung zu erreichen, braucht es ein Konzept, das den Zusammenhang aller kulturellen Praktiken – vom Ackerbau bis zur Malerei, vom Zeichnen bis zum Kochen – freilegt und unablässig neu formuliert.

Die ambivalente Haltung, mit der ich meine Ausführungen begonnen habe, löst sich somit auf. Von Rumohr hatte keine Zweifel an dem, was er tat und er schätzte auch die Kochkunst nicht gering. Der begüterte Landadelige war vielmehr einer von den ökonomisch unabhängigen Bürgern, die ihr Selbstbewusstsein aus der Übereinstimmung von Lebenspraxis, Standesethos und wissenschaftlicher Denkarbeit schöpften. Von Rumohr sah sich möglicherweise zum Dilettantismus verdammt, weil er erwartbarer Kritik vorgreifen wollte. Dabei war zu seiner Zeit Liebhaberei keineswegs eindeutig negativ konnotiert. Goethe bezeichnete sich als ebensolcher, *weil der Dilletant die Produktive Kraft beschäftigt* und *so etwas wichtiges im Menschen kultiviert*. In den Worten von Anna Ahrens: Dilettantismus war für Goethe »der sicherste Weg zur Kennerschaft.«³⁹

Wissenschaft stand auch nicht im Widerspruch zur Ästhetik. *Schön ist ein Kunstprodukt, wenn es ein Naturprodukt frei darstellt*, schrieb Schiller.⁴⁰ Ähnlich sind auch für von Rumohr die natürlichen Eigenheiten der Stoffe objektiv schön. Er lehnt keineswegs eine fantasievolle Kochkunst ab, er verlangt nur, dass sie das Prinzip der Materialgerechtigkeit nicht verletzt. Und so ist vieles von dem, was von Rumohr in seinen Abhandlungen zur Kunst schreibt, auch auf die Kochkunst anwendbar: Das Verhältnis von theoretischer Durchdringung und schöpferischer Kraft muss ausgewogen sein. Naturforschung und Kochtechniken sind als gleichberechtigte Tätigkeiten anzusehen. Ob Zeichnen, Musizieren oder Kochen, jedes kann erlernt, studiert und praktiziert werden. Für alles gibt es aber *richtige Weisen*, vor allem durch eine intensive Auseinandersetzung mit der Natur. Erst die *Virtuosität im Technischen*,

38 ACHATZ VON MÜLLER, Carl Friedrich von Rumohr entdeckt die Kulturgeschichte und antizipiert ihre Klassiker, in: Bastek/von Müller (Hg.), *Kunst, Küche und Kalkül* (wie Anm. 4), S. 215–222, hier S. 218.

39 ANNA AHRENS, Von der »Gabe zu sehen« – Annäherungen an Carl Friedrich von Rumohr als Künstler, in: Bastek/von Müller (Hg.), *Kunst, Küche und Kalkül* (wie Anm. 4), S. 27–57, hier S. 37.

40 FRIEDRICH SCHILLER, Über das Schöne und die Kunst. Schriften zur Ästhetik, München 1984, S. 37.

so schwärmt von Rumohr in den *Drey Reisen nach Italien*, vereint mit ihrer Fähigkeit des präzisen Naturstudiums, habe die *Meisterwerke der holländischen Schule so anziehend* gemacht.⁴¹ Nur vereint sind Natur und Idee, Wissen und Technik in der Lage, das Charakteristische – das Natürliche – aus einem Material herauszuarbeiten. Kochmethoden sind so betrachtet Erzeugungstechniken, die Ideen darstellen und das Natürliche zum Vorschein holen: *Entwickle aus jedem essbaren Ding, was dessen natürlicher Beschaffenheit am meisten angemessen ist.*⁴²

41 Zit. nach AHRENS, Von der »Gabe zu sehen« (wie Anm. 39), S. 44.

42 RUMOHR, Geist der Kochkunst (wie Anm. 1), S. 164.

Alltagskost zur Zeit Carl Friedrich von Rumohrs zwischen Pauperismus und Prasserei

Gunther Hirschfelder

In der Lebenszeit des wohlhabenden Carl Friedrich von Rumohr war es für Angehörige der kleinen Oberschichten ungewöhnlich, das Leben jener in den Blick zu nehmen, die im Handwerk oder in der Landwirtschaft tätig waren, die in Haushalten schuften, in geistlichen Einrichtungen oder im Militär. Von Rumohr aber, nicht zufällig unter anderem Agrarhistoriker und Gastrosoph, zeichnete sich durch einen weitreichenden Blick aus, der die unteren Schichten weniger tadelnd als vielmehr analysierend behandelte.¹ So nimmt es kaum wunder, dass er auch auf das Essen der einfachen Leute achtete, es sogar zu verbessern trachtete. Dabei stand er, obgleich katholisch, Exzessen aller Art kritisch gegenüber – was womöglich auf seine protestantische Sozialisation zurückzuführen ist, die gewiss auch nach seiner Konversion im Jahr 1804 Wirkung zeitigte. Damit stand von Rumohr in schroffem Gegensatz zum genussstüchtigen Zeitgenossen Johann Wolfgang von Goethe, mit dem er weitläufig bekannt war.² Aber Goethe, ebenfalls ein exzellenter Kenner gesellschaftlicher Verhältnisse, hatte für die Armen eher Spott als Anteilnahme übrig: In seinem Gedicht »Musen und Grazien in der Mark« aus dem Jahr 1797 wird zwar das einfache, vermeintlich ursprüngliche Landleben gepriesen, dessen Schattenseiten waren Goethe jedoch nur allzu fern; auch über bescheidene Gasthäuser urteilte er vernichtend, wenn er reimt: *Zu dem Dörfchen laß uns schleichen, mit dem spitzen Thurme hier/ Welch ein Wirthshaus sonder gleichen/Trocknes Brot und saures Bier!*³

Diese von Goethe zu Recht als trist attribuierte Lebensrealität ist Gegenstand der folgenden Ausführungen, denn nur vor diesem Hintergrund wird der Aufbruch

1 Vgl. ENRICA YVONNE DILK, Ein practischer Aesthetiker – Studien zum Leben und Werk Carl Friedrich von Rumohrs, Hildesheim/Zürich/New York 2000. Für hilfreiche Kritik und Unterstützung bei der Redaktion danke ich Marie Laufkötter B.A. und Alexandra Regiert M.A. (Regensburg). – Alle Online-Angebote in diesem Artikel wurden zuletzt am 01.04.2025 aufgerufen.

2 Vgl. BERND HAMACHER, Johann Wolfgang von Goethe. Entwürfe eines Lebens, Darmstadt 2010.

3 JOHANN WOLFGANG VON GOETHE, Musen und Grazien in der Mark, in: Friedrich Schiller (Hg.), Musen-Almanach für das Jahr 1797, Tübingen 1797, S. 68–71.

in die kulinarische Moderne verständlich. Daher sollen die Grundstrukturen der Ernährung sowie die alltägliche Esskultur einer breiteren Bevölkerung im Lebensraum und zur Zeit von Rumohrs zumindest grob skizziert werden – nicht zuletzt, um die in diesem Band erscheinenden Beiträge zu rahmen.

1. Raum und Zeit als prägende Faktoren

Lebens- und Wirkungsraum des Kosmopoliten Carl Friedrich von Rumohr sind weit ausgreifend: Einen Schwerpunkt bildeten seine Güter, gelegen im Herzogtum Holstein, dessen Adel er entstammte. Gleichmaßen prägend waren Schul- und Studienaufenthalte in Holzminden und Göttingen, ausgedehnte Italienreisen und schließlich die letzte Lebensphase in Dresden, wo von Rumohr am 25. Juli 1843 starb. Da hier auch das Deutsche Archiv der Kulinarik seine Heimstatt hat, soll der Blick im Folgenden auf den mitteldeutschen Raum gerichtet werden: Die alte und vielfältig gegliederte Kulturlandschaft mit dem Harz im Norden, dem Thüringer Wald und dem Frankenwald im Südwesten, dem Erzgebirge und der Lausitz im Süden und Osten beherbergt sowohl karge als auch fruchtbare Gebiete, reichlich Wald und offene Landschaft; darin eingebettet liegen die Metropolen Leipzig und Dresden, eine Reihe von Provinzstädten wie Erfurt, Jena, Weimar, Görlitz, Bautzen und Zittau, dahinter das aufblühende preußische Schlesien.⁴

Mitteleuropa und mithin auch Mitteldeutschland sahen sich zu Lebzeiten von Rumohrs fundamentalem Wandel ausgesetzt, der die Struktur der Ernährung perspektivisch nachhaltig veränderte, kurzfristig und unmittelbar auf Lebensstandard, Landwirtschaft wie auch das tägliche Essen wirkte. In der ›Sattelzeit‹ wandelten sich innerhalb gut einer Generation die wesentlichen Parameter von Politik, Wirtschaft und Kultur – und damit auch der Alltag.⁵

Mit zeitlichem Abstand wird eine Dramatik deutlich, der die Menschen dieser Zeit mehrheitlich wohl mit unterschiedlichen Strategien begegneten: Zum einen bestanden in gebildeten und vor allem kirchlichen Kreisen große Sorgen, man habe es mit göttlichen Strafen sündigen Fehlverhaltens zu tun. Zum anderen herrschte gerade bei der ländlichen Bevölkerung oder auch beim aufgeklärten Publikum stoische Gelassenheit, sah man die Realität doch als kausales Resultat göttlichen Willens oder – davon zeugen weit verbreitete und tief verwurzelte Superstitionsmuster⁶ –

4 Vgl. TILO FELGENHAUER, *Geographie als Argument. Eine Untersuchung regionalisierender Begründungspraxis am Beispiel »Mitteldeutschland«*, Stuttgart 2007.

5 Vgl. REINHART KOSELLECK, Einleitung, in: Otto Bunner/Werner Conze/Reinhart Koselleck (Hg.), *Geschichtliche Grundbegriffe*, Bd. 1, Studienausgabe, Stuttgart 2004, S. XV.

6 Vgl. NILS FREYTAG, *Aberglauben im 19. Jahrhundert. Preußen und seine Rheinprovinz zwischen Tradition und Moderne (1815–1918)*, Berlin 2003, S. 17f.

böser respektive teuflischer Mächte. Zwar war das Wetter in aller Munde, übergeordnete und langfristige Klimaentwicklungen blieben jedoch zunächst außerhalb des Bewusstseins. Das betraf insbesondere jenes markante Klimapessimismus zwischen dem 15. und dem 19. Jahrhundert, das von der modernen Forschung als ›Kleine Eiszeit‹ bezeichnet wird: lange kalte Winter, nasse Sommer. 1780 etwa waren die großen Seen in den USA bis in den Juni zugefroren, und auch in Frankreich wurde die Revolution in hohem Maße durch Missernten geschürt. Hinzu kamen weitere Faktoren: 1815 brach der indonesische Vulkan Tambora aus, schleuderte Milliarden Tonnen von Asche und Staub in die Atmosphäre. Vor allem die nördliche Hemisphäre erfuhr eine so massive Abkühlung, dass man für das Jahr 1816 von einem ›Jahr ohne Sommer‹ sprach. Verlustreiche Ernten führten zu flächendeckenden Hungerkrisen, die Stimmung war apokalyptisch, die Zukunftsaussichten schienen dystopisch – zumal die Ursachen der Katastrophe für die Menschen in Europa ja vollkommen im Dunkeln blieben.⁷ Dass die Zeitgenossen kaum das Klima als solches wahrnahmen, sondern eher spezifische Wetterphänomene, führt ein Tagebucheintrag Goethes aus dem Jahr 1774 vor Augen: *Lass regnen, wenn es regnen will, dem Wetter seinen Lauf/denn wenn es nicht mehr regnen will, so hört's von selber auf*.⁸

Neben der klimatischen Ungunst kann enorme politische Dynamik als Signum der Epoche gelten. Von Rumohrs Lebensdaten fallen recht genau auf den Übergang von der Frühneuzeit zum 19. Jahrhundert. So war bei seiner Geburt der Siebenjährige Krieg, der 1763 ein Ende gefunden hatte, erst gut 20 Jahre vorbei, und nur langsam kehrte Ruhe in Sachsen ein. Geistig war die Zeit hochmobil, denn die Aufklärung führte Mitteldeutschland zu besonderer geistiger Blüte, und die Protoindustrialisierung verlieh zuvorderst dem Textilgewerbe markanten Auftrieb, auch wenn die Lebensbedingungen der Bevölkerungsmehrheit davon allenfalls ansatzweise profitierten.

Gegen Ende des 18. Jahrhunderts kulminierten schließlich diese Entwicklungen, und die Trias von Revolutionen führte zu dynamischem Wandel. Infolge der Französischen Revolution kam es nach 1789 zur Entmachtung von Monarchen, aber auch der Kirche und des Adels, und die Aufklärung sorgte dafür, dass die revolutionären Ideen sich weit verbreiteten; parallel mündete die Protoindustrialisierung in die Implementierung des fabrikindustriellen Systems mit zentralem Kraftantrieb und Arbeitsteilung und damit zur Industriellen Revolution. In der Folge entstand die Arbeiterklasse als völlig neue Gesellschaftsschicht. Die Grundstrukturen der Gesellschaft wurden schließlich durch den Reichsdeputationshauptschluss im Jahr 1803

7 Vgl. WOLFGANG BEHRINGER, Kulturgeschichte des Klimas. Von der Eiszeit bis zur globalen Erwärmung, München ⁵2010, S. 214–221.

8 Johann Caspar Lavater notierte das Zitat 1774 nach einer verregneten Bootsfahrt zusammen mit Goethe in seinem Tagebuch.

auch in Mitteldeutschland aufgebrochen; hinzu kamen die gravierenden Auswirkungen der Koalitionskriege mit markanten Auseinandersetzungen gerade in Mitteldeutschland: 1810 fanden die Schlachten bei Bautzen und Großgörschen statt, 1813 folgte die ›Völkerschlacht bei Leipzig‹ – ein Inferno, in das 600.000 Soldaten involviert waren, bereits nach drei Tagen waren 92.000 tot oder verwundet. Diese Katastrophe wirkte sich auf die gesamte Region aus, denn Großschlachten benötigen enorme Ressourcen, und das unmittelbare Umland musste beträchtliche Mengen an Lebensmitteln liefern, wodurch das regionale Angebot reduziert und Vorräte erschöpft wurden.⁹

2. Grundstrukturen der Ernährung in der Sattelzeit

Zur Zeit von Rumohrs machte sich bis in höchste Kreise eine Sorge breit, die vornehmlich Landwirtschaft und Ernährung betraf. Jene Ängste bündelte der englische Ökonom Thomas Robert Malthus: Er veröffentlichte 1798 seinen düsteren »Essay on the Principle of Population«, wonach die Bevölkerung künftig geometrisch und damit schneller wachse als die nur linear zunehmende landwirtschaftliche Produktion. Damit leitete Malthus einen pessimistischen Stimmungsumschwung ein und begründete einen Paradigmenwechsel im politischen Denken. Diesem Geist war von Rumohr verhaftet – den großen Innovationsschub in Wissenschaft und Landwirtschaft bekam er aber allenfalls in frühesten Anfängen mit. Dass Malthus' Befürchtungen nicht eintrafen, ist primär dem technischen Fortschritt geschuldet. Erfolge in der allmählich wissenschaftsorientierten Landwirtschaft – etwa durch die Züchtung der Zuckerrübe und die Entwicklung von Dünger –, im Transportwesen – der Eisenbahn seit den 1830er-Jahren – und der Ernährungswissenschaft – 1840 veröffentlichte Justus von Liebig sein Standardwerk »Die Chemie in ihrer Anwendung auf Agricultur und Physiologie« – schufen die Grundlagen einer massiven Produktivitätssteigerung, die aber erst in der zweiten Jahrhunderthälfte wirkmächtig werden sollte.¹⁰

Lassen sich also die großen Linien klimatischer, politischer und ökonomischer Entwicklungen mit zeitlichem Abstand herauschälen, waren sie für die Zeitgenossen kaum erkennbar. Das Leben der meisten Menschen kreiste um die tägliche Nahrung, meist auch ihre Produktion, bisweilen ihren Einkauf, zumal allein für die Grundnahrungsmittel Brot bzw. Kartoffeln bis zu 50 Prozent der Lebenshaltungskosten aufgewendet werden mussten. Essen war grundsätzlich knapp und die Kalorienversorgung die meiste Zeit hindurch kritisch – außer bei den Angehörigen

9 Vgl. FRANK-LOTHAR KROLL, *Geschichte Sachsens*, München 2014.

10 Vgl. GUNTHER HIRSCHFELDER, *Europäische Esskultur. Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute* (Studienausgabe), Frankfurt a.M./New York 2005, S. 193–195.

der Oberschichten. Diesbezüglich stellte Goethe einen typischen Vertreter seiner Zeit dar, denn immer wieder wurde sein beträchtlicher Appetit erwähnt: Jean Paul vermerkte 1798: *Auch frisset er entsetzlich viel*,¹¹ und Franz Grillparzer fügte hinzu, dass Goethe *mitunter etwas Schlechtes schrieb, nie aber etwas Schlechtes aß*.¹² Während man sich in Goethes Kreisen durchaus experimentierfreudig zeigte,¹³ lebte und aß die Bevölkerungsmehrheit, sofern es möglich war, »in überlieferten Ordnungen«.¹⁴

Strukturell ist Esskultur konservativ, also bewahrend. Neben physiologischen Zwangsläufigkeiten – abhängig von Alter und Geschlecht liegt der Energiebedarf zwischen 1.600 und 2.500 Kilokalorien pro Tag, bei schwerer Arbeit aber über 4.000 – bestimmen grundsätzlich weitere Bedingungsfelder, was gegessen wird: Die Palette reicht vom Klima und der Geografie über die Ökonomie und die Kommunikationsstrukturen bis hin zu Tradition und Religion, wobei wir diese äußeren Einflussfaktoren als Makroebene der Ernährung bezeichnen können. Auf der Mikroebene spielen kulturelle und psychologische Determinierungen eine maßgebliche Rolle, denn zwischen der Notwendigkeit der Nahrungsaufnahme (sie äußert sich als Hungergefühl) und der Befriedigung dieses Bedürfnisses steht das kulturelle System der Esskultur. Dessen wesentliche Prägekraft war und ist die Tradition: Esspraxen werden im Laufe des Lebens erlernt, ihnen kommen viele Funktionen zu. Das gemeinsame Mahl ist wesentlicher Ort der Sozialisation, beim Essen werden soziale Bindungen ausgehandelt, hier finden Rollenzuschreibungen statt, auch Hierarchisierungen. Zu Zeiten von Rumohrs bedienten sich in agrarisch strukturierten Regionen Großbauer und erster Knecht bei Tisch oft zuerst, dann die Bäuerin, danach die älteren Jungen und zum Schluss Mädchen und Alte.

Essen besitzt oft Symbolcharakter – an der Schwelle zum Industriezeitalter noch stärker als heute, auch wenn sich die Essenden dessen nicht bewusst sind bzw. waren. Erwerb und Verzehr von Lebensmitteln stehen in engem Zusammenhang mit Reflexions- und Kommunikationsprozessen; so wurde Fleisch etwa grundsätzlich mit Wohlstand, Gesundheit und einem erfüllten Leben assoziiert, generell stand kalorienreiche Nahrung hoch im Kurs.¹⁵

11 CAROLA SEDLACEK, Eßgewohnheiten, in: Benedikt Jeßing/Bernd Lutz/Inge Wild (Hg.), Metzler Goethe Lexikon, Stuttgart/Weimar 1999, S. 127.

12 Ebd.

13 Vgl. GUNTHER HIRSCHFELDER, Goethes kulinarischer Kosmos, in: René Angelstein/Johann Bischoff (Hg.), Die Vernunft beginnt in der Küche. Essen und Kulturgeschichte. Festschrift für Prof. Dr. Alfred Frei zum 65. Geburtstag, Merseburg 2019, S. 69–85.

14 LEOPOLD SCHMIDT, Die Volkskunde als Geisteswissenschaft, in: Handbuch der Geisteswissenschaften, Bd. 2/1, Wien 1948, S. 7–30, hier S. 14.

15 Vgl. GUNTHER HIRSCHFELDER, Essen heute. Praktiken, Diskurse, Widersprüche, in: ders. (Hg.), Wer bestimmt was wir essen? Ernährung zwischen Tradition und Utopie, Markt und Moral, Stuttgart 2022, S. 7–23.

Über die gesamte Vormoderne hinweg wurde der Hunger fast ausschließlich mit tradierten Methoden befriedigt – nur Tradiertes verschaffte die notwendige emotionale Sicherheit. Nicht zuletzt deshalb verändern sich Ernährungssysteme nur schleppend. Zudem war Ernährung mit Sozialkapital aufgeladen: Über sie konnte der soziale Status ausgedrückt werden, erfolgten Abgrenzungen und Statuspräsentationen.¹⁶ Ferner war die Ernährung integrativer Bestandteil der Heilkunde: Wein zum Beispiel wurde als gesundes und heilsames Getränk angesehen, und die gängige Krankenkost für jene, die sich das auch leisten konnten, bestand zu von Rumohrs Zeiten aus weißem Fleisch, Fleischbrühe und Weißwein. Medizinische Verordnungen empfahlen Kurgästen, etwa im westdeutschen Tourismuszentrum Aachen, bei Leberverhärtung zwei Flaschen Weißwein täglich¹⁷ – dies war auch von Rumohrs Kenntniskosmos. Überdies waren Essen und Trinken wichtige Instrumente sozialer Kommunikation; die Mahlzeiten waren streng chronologisiert, man aß zu festen Zeiten, nach festen Regeln. Letztlich stellt die Rumohrzeit auch im Hinblick auf das Essen ein Scharnier dar, das die Vormoderne mit der Moderne verbindet.

Zu Lebzeiten Carl Friedrich von Rumohrs ist für die breite Bevölkerungsmehrheit von einer unterkritischen Kalorienversorgung auszugehen. Erst der Übergang zum Industriezeitalter befreite Europa nach 1850 aus der Hungerfalle. Die Gründe für jene Situation, die das Leben oft erschwerte, sind nicht allein in der Ertragsarmut der Landwirtschaft zu suchen – Kriege, Plünderungen, Extremwetterereignisse, schlechte Infrastruktur und hohe Steuerlast, aber auch mangelndes Wissen und defizitäre Technologien stellten weitere Faktoren dar.¹⁸ Vor allem im späten 18. Jahrhundert war die Lage dramatisch: Obgleich Mitteleuropa nach 1790 die erste Phase der Frühindustrialisierung erlebte, sank der Lebensstandard und die Proteinversorgung war defizitär; viele Menschen konnten sich praktisch kein Fleisch leisten. Eine markante Verbesserung ergab sich aber durch die Einführung der Kartoffel: Sie gedieh besonders in jenen Jahren gut, in denen Nässe und Kälte die Getreideerträge sinken ließen. Während sie im sächsischen Vogtland zur Zeit von Rumohrs bereits auf eine längere Tradition zurückblickte, blieben weite Teile Mitteldeutschlands bei einer getreidebasierten Ernährung, in deren Rahmen neben Brot auch Breispeisen – mit tierischem Fett versetzt als *Mus* bezeichnet – im Fokus standen. Die Umstellung

16 Vgl. BARBARA KRUG-RICHTER/CLEMENS ZIMMERMANN, Artikel: Ernährung, in: Enzyklopädie der Neuzeit, Bd. 3, Stuttgart/Weimar 2006, Sp. 463–485, hier Sp. 466f.

17 Vgl. GUNTHER HIRSCHFELDER, Alkoholkonsum am Beginn des Industriezeitalters (1700–1850). Vergleichende Studien zum gesellschaftlichen und kulturellen Wandel, Bd. 2: Die Region Aachen, Köln/Weimar/Wien 2004, S. 196f.

18 Vgl. REINER PRASS, Grundzüge der Agrargeschichte, Bd. 2: Vom Dreißigjährigen Krieg bis zum Beginn der Moderne (1650–1880), Köln/Weimar/Wien 2016, S. 75–79.

auf die neue Basisernährung Kartoffel erfolgte angesichts erheblicher Beharrungskräfte nur schleppend und bedeutete einen tiefen Einschnitt; erst die Hungersnöte der Jahre 1771/72 und des frühen 19. Jahrhunderts verhalfen der Knolle zum finalen Durchbruch. Ihre große Karriere begann die Kartoffel also zunächst als Not- und Armenspeise sowie als Viehfutter und beinahe immer in landwirtschaftlich ertragsarmen Regionen.¹⁹

Indes kam es auf dem Land zu einer Popularisierung von Speiseelementen, die bislang lediglich der Oberschicht vorbehalten gewesen waren: Kaffee, Tee, Zucker und Reis – allerdings in eher homöopathischen Dosen. Die defizitäre Infrastruktur führte schließlich dazu, dass sich Neuerungen und Verbesserungen zunächst in Innovationsräumen durchsetzten, während die Reliktgebiete wesentlich länger dem Alten verhaftet blieben. Nach 1800 erfolgte dann die endgültige Ablösung der frühneuzeitlichen Breinahrung durch Brot und Kartoffel, doch parallel kam es im frühen 19. Jahrhundert zu neuen Hungerproblemen, insbesondere in den Mittelgebirgs- und Gebirgsregionen.²⁰ Vor diesem Hintergrund wird auch der besondere Fokus von Rumohrs auf die Notlage der Armen verständlich.

Die Dynamik der Ernährungslage und die anziehenden Importe dürfen aber nicht darüber hinwegtäuschen, dass – darauf hat Uwe Spiekermann unlängst hingewiesen – fast 90 Prozent der Bevölkerung lokale, teils regional eingrenzbare Kost aßen. Es gab vor allem regionale Agrarprodukte, dazu einige Gewürze, von denen Salz am wichtigsten war. Vorrangig verarbeitete die bäuerliche Hauswirtschaft Getreide: Breie, Mus und Brot, Wasser und regionales Bier dominierten die Alltagsernährung; Kartoffeln waren ja noch recht neu. Mangelwaren blieben Fleisch, Milch und Honig, während saisonales Gemüse eher zur Verfügung stand. Auch Jahreszeit und Ernteausfall stellten prägende Parameter dar. Das Essen war Resultat einer klaren Arbeitsteilung innerhalb der bäuerlichen Wirtschaft: Zubereitung, Konservierung und Würzung waren Teil der Hauswirtschaft, Aufgaben der Frauen, partiell der Kinder.²¹ Zwar gab es gelegentliche Ausbrüche aus dieser Welt der eintönigen Grundversorgung – am Ende der Erntezeit, bei christlichen Hochfesten, Jahrmärkten und Messen oder im Rahmen der Lebenslauf-Bräuche –, doch überwogen monotone Routinen, Speisen, die an bestimmten Wochentagen immer wiederkehrten. Die harsche Realität blieb noch lange regional und saisonal. Kontrastierend hierzu waren exotische Lebensmittel Teil der bunten und reichhaltigen Ernährungspalette

19 Vgl. GÜNTER WIEGELMANN, Alltags- und Festspeisen in Mitteleuropa. Innovationen, Strukturen und Regionen vom späten Mittelalter bis zum 20. Jahrhundert, Münster/New York 2006, S. 75–111.

20 Vgl. HIRSCHFELDER, Europäische Esskultur (wie Anm. 10), S. 169–177.

21 Vgl. UWE SPIEKERMANN, Traditionsmythen: »Deutsche Küche« zwischen Nation, Region und Internationalisierung, in: Hirschfelder (Hg.), Wer bestimmt was wir essen? (wie Anm. 15), S. 24–49, insb. S. 25f.

der Oberschicht. So bescherten in Goethes kulinarischem Kosmos etwa Wein, Schokolade oder Ananas fortwährende Abwechslung.²²

Für die Bevölkerungsmehrheit wirkten jedoch lange Zeit unangefochten die Beharrungskräfte der Tradition. Tradition, das war vor 200 Jahren Überlieferung von Person zu Person, von Generation zu Generation.²³ Wissen, so Spiekermann, »wurde weitergegeben, ein Wissen um das ›Wie‹ der Alltagsbewältigung, um Landwirtschaft und Handwerk, um Gartenarbeit und Küchenfertigkeit. Wissen berührte immer auch Fragen der Herkunft und Identität, der Weltdeutung und der Abgrenzung von Fremden. Tradition war eingebrannt in die Rhythmen des Essens, der Ernährung. Sie ordnete das Leben, war zugleich aber offen für Ergänzungen und Verbesserungen. Tradition stand daher nicht für etwas Organisches, Originäres.«²⁴ In der Kette der Überlieferung dominierte längerfristig Bewegung, gab es keine Stagnation. Schließlich kam es zu einer rasanten Dynamisierung des Wandels: Ab ungefähr 1770 gab es in England, Frankreich und Holland verbesserte Gerätschaften und veränderte Fruchtfolgen, woraus höhere Agrarerträge resultierten. Aus den Kolonien kamen Gewürze, Kaffee und Tee, Kakao und Zucker, Saatgut und neue Pflanzen, vor allem Kartoffel und Mais. Arbeitsintensive und weniger ertragreiche Kulturen traten mit der Zeit zurück, zum Beispiel Buchweizen und Hirse sowie eiweißreiche Leguminosen, Erbsen, Bohnen und Linsen. Die erfolgreichen Kolonial- und Handelsnationen entwickelten nun spezifische Leitküchen, die nicht nur auf den Adelshöfen und in den Hauptstädten wirkten, sondern auch die Ernährung der breiten Bevölkerung beeinflussten.²⁵

Und wie waren die Verhältnisse im deutschen Sprachraum? Kam es hier ebenfalls zu einer zumindest ansatzweisen Entwicklung einer Nationalküche? Die Chancen dafür waren schlecht. ›Deutsch‹ fungierte eher als Dachbegriff für eine perspektivierte Kulturgemeinschaft, weshalb von einer originär deutschen Küche für diese Zeit kaum die Rede sein kann. Im territorial zersplitterten Mitteleuropa gab es ohnehin keine Leitküchen; Küchen waren vielmehr eine Antwort auf die agrarischen Gegebenheiten und Resultat von Herrschaftsverhältnis und Agrarverfassung. Entscheidend geprägt wurde die Suche nach der bis dato nicht existierenden deutschen Küche von der Expansion Frankreichs: Die Idee einer deutschen Nationalküche entstand, so Spiekermann, als Küche der Abgrenzung gegenüber der ›Verwelschung‹

22 Vgl. EVELYN LIEPSCH, »Sardellen Salat Sehr Gut«. Kochbücher, Rezepte und Menükarten aus dem Goethe- und Schiller-Archiv (Schätze aus dem Goethe- und Schiller-Archiv 4), Weimar 1998, S. 17; CAROLA SEDLACEK, Haushaltsführung, in: Hans-Dietrich Dahnke/Regine Otto (Hg.), Goethe Handbuch, Bd. 4/1, Stuttgart 1998, S. 463–468, hier S. 467.

23 Vgl. SPIEKERMANN, Traditionsmythen (wie Anm. 21), S. 25f.

24 Ebd., S. 26.

25 Vgl. ebd.

und dem als ungebührlich empfundenen Tafelluxus im Westen. Für den Schriftsteller Karl Julius Weber war sie *stets ehrlicher, einfacher, kräftiger, wie deutscher Charakter*.²⁶ Deutsche Küche war lange eine Chimäre, eher ein Narrativ denn Realität. In dieser Vorstellung war sie geprägt von Sparsamkeit, stand für Skepsis gegenüber dem Materiellen, lenkte den Blick auf Bildung von Geist und Herz, auf gemeinsamen Geschmack und eine Praxis gelungenen Miteinanders von Menschen gleicher Sprache und Herkunft. Doch eine Küche kann man nicht von oben oktroyieren; erst in der Hochindustrialisierung kam es zu Homogenisierungen.²⁷

3. Ernährungsalltage in Mitteldeutschland

Begeben wir uns nun aus der Makroperspektive in den mitteldeutschen Raum zu von Rumohrs Lebzeiten: eine problematische Periode, zumal sich auf engem Raum ein schillernder Kosmos an Lebensrealitäten ballte, wie dies heute eher global der Fall ist. Essen und Trinken kam zu seiner Zeit eine hohe Bedeutung zu: Man sprach und definierte sich darüber, ließ sich dabei beobachten, drückte über die Mahlzeit Status und Lebensgefühl aus – gewiss auch von Rumohr. Er brachte Expertisen mit, war wohlhabend und verfügte über hohes Sozialkapital, er saß an den Tafeln von Ludwig Tieck und Clemens von Brentano, speiste in Italien mit dem späteren dänischen König Christian VIII. und dem bayerischen Kronprinzen Ludwig. Dabei bewegte von Rumohr sich keinesfalls in einer abgeschlossenen Welt: Jene opulenten Mahlzeiten waren semi-öffentlich, sie dienten der Repräsentation nach außen. Was genau auf den Tisch kam, ist nicht überliefert; europaweit wurden in schmalen Kreisen der Oberschicht etwa verzierte Keilerköpfe, Pfauen oder Hirsche verzehrt, überdies gab es Truthähne als amerikanisch-exotische Innovationen oder Spanferkel, gefüllt mit lebenden Aalen.²⁸

Über zwei Drittel der Bevölkerung lebten jedoch an oder unter der Grenze des lebensnotwendigen Einkommens und konnten von luxuriösen Gelagen bestenfalls fantasieren; dies galt für die Stadt, aber auch auf dem Land war das ähnlich. Welche Parameter der Alltagsernährung können hier identifiziert werden? Ein holzschnittartiger Abriss: Die Landbevölkerung ernährte sich in Mitteldeutschland bis weit ins 18. Jahrhundert hinein – strukturell ähnlich wie im Mittelalter – von Mus-

26 KARL JULIUS WEBER, *Demokritos oder hinterlassene Papiere eines lachenden Philosophen*, Bd. 5, Stuttgart 1868, S. 241.

27 Vgl. SPIEKERMANN, *Traditionsmythen* (wie Anm. 21), S. 26–30.

28 Vgl. GUNTHER HIRSCHFELDER, *Ratsherr, Priester und Soldat. Anmerkungen zum Kulturtransfer zwischen den sozialen Gruppen des 18. Jahrhunderts*, in: Frank G. Zehnder (Hg.), *Eine Gesellschaft zwischen Tradition und Wandel. Alltag und Umwelt im Rheinland des 18. Jahrhunderts* (Der Riss im Himmel. Clemens August und seine Epoche 3), Köln 1999, S. 316–333.

und Breigerichten.²⁹ Brot war für viele gerade in Zeiten schlechter Konjunktur nicht durchgängig erschwinglich, denn seine Herstellung erforderte Energie zum Heizen des Ofens, was bei grassierendem Holzmangel kostspielig war; zudem benötigte man Geld, um die Dienstleistung des Bäckers zu bezahlen. Getreidebrei oder mit tierischen Fetten angereichertes Getreidemus bereitete man aus dem zu, was erschwinglich war: Hafer, Hirse und Gerste, dazu Gemüse, vor allem Kohl, Hülsenfrüchte, Rüben. Gewürze waren für die meisten unbezahlbar, Kräuter und Pilze hingegen eher verfügbar, ebenso wie Salz, das jedoch zugekauft werden musste. Im Verlauf des 18. Jahrhunderts gab es auch in ländlichen Regionen wieder mehr Brot, zumal die starke Bevölkerungszunahme zu einer positiven Konjunkturentwicklung führte.³⁰

Grundsätzlich wurden die Mahlzeiten gemeinsam und einer starren Chronologie folgend eingenommen.³¹ Die Alltagskost unterschied sich hinsichtlich Menge und Qualität von jener der Sonn- und Feiertage. Werktags basierte das Frühstück auf Suppe, Brei und später Brot, dazu trank man vor allem Wasser, seltener Molke oder Buttermilch, mancherorts auch Dünnbier, seit dem späten 18. Jahrhundert Zichorienkaffee oder – je nach Geldbeutel – Mischungen aus Ersatz- und Bohnenkaffee, wobei die bürgerliche Ernährungskultur als Vorbild fungierte.³²

Die Mittagsmahlzeit begann mit Brot; mittags und abends bestanden Mahlzeiten häufig aus einer Vorsuppe aus Magermilch. Hauptgerichte wurden mit Sauerkraut, Graupen oder Erbsen zubereitet. Der Fleischkonsum beschränkte sich auf die Sonn- und Feiertage, wobei das Fleisch eher gekocht als gebraten wurde. Frisch bereitete man es vor allem im Herbst zu, wenn im November Schlachtzeit war.³³ Wer Fleisch produzierte, konnte es noch lange nicht selbst konsumieren – viele Bauernfamilien mussten ihre Fleischprodukte in die wohlhabenderen Städte verkaufen, um überleben zu können.

Die Ernährung für den großen ärmeren Teil der Bevölkerung wies zwei Achillesfersen auf: Eiweiß und Fett. In Deutschland werden zu Beginn der dritten Dekade des 21. Jahrhunderts noch gut 52 Kilogramm Fleisch pro Kopf und Jahr gegessen. Im späten 20. Jahrhundert verharrte dieser Wert auf einem markant hohen Niveau von

29 Vgl. HIRSCHFELDER, Goethes kulinarischer Kosmos (wie Anm. 13), S. 69f.

30 Vgl. GUNTHER HIRSCHFELDER/MANUEL TRUMMER, Essen und Trinken, in: Europäische Geschichte Online (EGO), hg. vom Leibniz-Institut für Europäische Geschichte (IEG), Mainz 2013, URL: <http://ieg-ego.eu/de/threads/hintergruende/essen-und-trinken/gunther-hirschfelder-manuel-trummer-essen-und-trinken>.

31 Vgl. HIRSCHFELDER, Goethes kulinarischer Kosmos (wie Anm. 13), S. 72f.

32 Vgl. WIEGELMANN, Alltags- und Festspeisen (wie Anm. 19), S. 165–176.

33 Vgl. LARS WINTERBERG/GUNTHER HIRSCHFELDER, Fleisch als Kulturgut: Traditionen und Dynamiken, in: Ernährung im Fokus 1 (2020), S. 28–33, hier S. 30.

über 60 Kilogramm.³⁴ Dagegen belief sich diese Menge Mitte des 18. Jahrhunderts auf allenfalls 20 Kilogramm und lag bei der ländlichen Bevölkerung phasenweise deutlich unter 10 Kilogramm.³⁵

Die Entbehrungen kulminierten in Notjahren, die in den Quellen meist mehr Spuren hinterlassen haben als die durchschnittlichen Jahre. Wie dramatisch sich die Situation gestalten konnte, zeigt der Bericht eines Arztes aus dem Jahr 1770, als eine schwere, bis 1772 andauernde Hungersnot nicht nur den Norden Thüringens heimsuchte. So heißt es über Ober-Eichsfeld und Heiligenstadt:

*Aus einem solchen drei Jahr dauernden gänzlichen Mißwachs folgte eine (auch den ältesten Leuten undenkbare, ja selbst den Nachkommen) unglaubliche Teuerung, die fürchterlichste Not, kurz der äußerste Hunger drückte die Armut. Alle Kommerzien erlagen, das Land war ohne Verdienst; die geldlosen Zeiten versagten den Genuß des Brotes, und das um 4 gute Groschen gekauft war nicht für eine Person, geschweige denn für eine ganze Familie zur Ersättigung hinreichend; denn es war keine Nahrung in dem lieben Brot. Kein Wunder also, daß diese Elenden, um das armselige Leben zu erhalten, auf viehische und naturwidrige Speisen, ich verstehe darunter den Gebrauch des Grases, der Disteln, schädlicher Köhlen, Kleienbrei, geröstete Haferspreu, Wicken und andere heiße Früchte verfallen mußten. Ja die Not zwang sie endlich sogar auf jene den Füchsen zur Fütterung dienende Kost. Dieses nun waren ungewohnte, ganz außerordentliche Nahrungsmittel, und sie hatten einen wesentlichen Einfluß in das, so wir das Fieber nennen.*³⁶

Diese Quelle macht einen paradigmatischen Mechanismus deutlich: Ebenso wie Kriege bringen Katastrophen kaum Neues hervor, sie reduzieren auf das rein Funktionale, sie zerstören. Überdies werden auch noch einmal die erheblichen Verzögerungen sichtbar, zu denen es bei der Diffusion von Innovationen im Zuge jenes Prozesses gekommen war, der als ›Columbian Exchange‹ bezeichnet wird.³⁷ Neuerungen aus Übersee, insbesondere vom amerikanischen Kontinent, hatten die Struktur der europäischen Landwirtschaft und Ernährung fundamental beeinflusst. Kartoffel und Mais oder Truthahn und Tomate, aber auch Schokolade und Tabak hatten nicht nur das Essen vielfältiger und schmackhafter werden lassen, sondern vor allem ertragsstarke Agrarprodukte beschert. Dieser Prozess hatte

34 Vgl. Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, Versorgungsbilanzen – Fleisch, URL: <https://www.bmel-statistik.de/ernaehrung-fischerei/versorgungsbilanzen/fleisch>.

35 Vgl. GUNTHER HIRSCHFELDER, Vom Wohlstands- zum Krisensymbol. Eine Kulturgeschichte des Nahrungsmittels Fleisch, in: Aus Politik und Zeitgeschichte 72/51-52 (2021), S. 4–12.

36 Zit. nach MICHAEL HAPPE, Ernährung, Nahrungsmittelspielraum und Bevölkerungsentwicklung – Vorbedingungen des Aufbruchs in die Industriegesellschaft, in: Thüringer Hefte für Volkskunde 13 (2006), S. 11–25, hier S. 14f.

37 Vgl. NATHAN NUNN/NANCY QIAN, The Columbian Exchange: A History of Disease, Food, and Ideas, in: Journal of Economic Perspectives 24 (2010), S. 163–188, DOI: 10.1257/jep.24.2.163.

bereits im 16. Jahrhundert begonnen; im ländlichen Mitteldeutschland war davon aber auch im späten 18. Jahrhundert noch nichts angekommen.

Wenden wir uns nun dem frühen 19. Jahrhundert zu: die Zeit der Frühindustrialisierung und des Pauperismus, der ländlichen Massenarmut.³⁸ Als besonders aufschlussreich erweist sich hierzu ein weiteres Quellenbeispiel, der Bericht eines Dorfschullehrers aus dem Fürstentum Waldeck (zwischen Nordhessen und Südwestfalen). Dort heißt es:

Die Lebensweise der Bauern war eine sehr dürftige und einfache. Von Martini bis Weihnachten wurden alle Tage zweimal bloß Rüben gegessen, die zu Mittag gekocht und zu Abend wieder aufgewärmt wurden. Einige Bauern kochten für die halbe Woche auf einmal. Von Weihnachten bis Ostern wurden in der selben Weise täglich zweimal Erbsen gegessen, die mit Rüßöl mundgerecht gemacht waren, und von Ostern, bis die frischen Gemüse herankamen, zweimal Linsen. Fleisch wurde nur an den vier Hauptfesten gegessen. Am Morgen wurden Kartoffeln gerieben, mit Salz gewürzt und an den Ofen geklebt; waren sie von einer Seite gebacken, so wurden sie umgedreht. Solche Kuchen nannte man Waffelkuchen. Während des Backens der Kuchen briet man Erbsen und Roggen in einem Tiegel braun, mahlte die Mischung auf einer Kaffeemühle, goß Wasser darauf und fabrizierte so den Kaffee, wozu dann die Waffelkuchen gegessen wurden. Anderes Brot kannte man in den meisten Häusern fast nicht; denn die kleinen Bauern, wenn sie auch zwei Pferde hielten, produzierten nur so viel Korn, als sie dem Gutsherrn als Pacht abliefern mußten. Eier und Geflügel, das man aufzog, mußte nach Arolsen zum Markte wandern. 20 Eier kosteten 2 1/5 Sgr. Wer ein Schweinchen schlachtete, brachte Schinken und Speck nach Arolsen und begnügte sich mit den Würsten, die dann eine Sonntagsspeise wurden. Ein Pfund Hirschfleisch kostete 1 Sgr., denn man hatte keinen Absatz dafür. Im Dorfe konnte niemand davon kaufen, weil dort gar kein Verdienst war. Ein Mann bekam täglich bei eigener Kost 3 Sgr. Tageslohn, eine Frau 1 1/2, und doch fanden sie keine Arbeit. Das einzige Verdienst, was die Leute dort hatten, bestand darin, daß sie im Sommer Flachs zogen, diesen zu Garn spannen, das Garn zu Leinwand verwebten – in jedem Hause war ein Webstuhl – und die Leinwand nach Arolsen verkauften.³⁹

Der von Monotonie und beständigem Mangel durchzogene Ernährungsalltag, welcher in jenen Schilderungen aus einem Nachbarterritorium zutage tritt, spiegelt gleichsam die Lebensrealitäten vieler Menschen in Mitteldeutschland zu dieser Zeit. Deutlich wird der markante Bedeutungsgewinn der Kartoffel, die sich unter dem Joch der Armut ihren Siegeszug gebahnt hatte. Zudem erkennt man: Milch, Eier, Butter, Käse wurden von den Produzierenden selbst nicht verzehrt, da man sie verkaufen musste, um Geldmittel für nötige Zukäufe zur Verfügung zu haben. Unterernährung war an der Tagesordnung, vor allem infolge des Proteinmangels, der

38 Vgl. HIRSCHFELDER/TRUMMER, Essen und Trinken (wie Anm. 30).

39 Zit. nach HAPPE, Ernährung (wie Anm. 36), S. 16f.

durch den raren Fleischkonsum und das Verkaufen von Milchprodukten verursacht wurde.

Hingewiesen sei schließlich auf die massiven Veränderungen, die sich im Zuge der Industrialisierung Mitteldeutschlands einstellten, wobei sich vor allem der Süden Sachsens zu einer industriellen Pionierregion entwickelte. Aber nicht nur in Chemnitz und Dresden sind seit dem frühen 19. Jahrhundert die Anfänge des fabrikindustriellen Systems zu beobachten, auch kleinere Zentren wie Plauen oder die frühen Steinkohlegruben im Lugau-Oelsnitzer Revier sorgten noch zu Lebzeiten von Rumohrs für Dynamik.⁴⁰ Beim Fabrikssystem wurde arbeitsteilig in geschlossenen Betrieben unter einem Dach und unter Einsatz von Kraftmaschinen gearbeitet. Hier entstand mit dem Industrieproletariat eine neue Bevölkerungsschicht, die sich hinsichtlich der kulturellen Praxen am Leben jener Schichten orientierte, aus der sie sich rekrutierte – Bauern und Handwerkern. Das war aber nur eingeschränkt möglich, denn die langen Arbeitszeiten und neuen Wohnverhältnisse sorgten dafür, dass man sich größtenteils von zugekauften Lebensmitteln ernähren musste. Zudem beschäftigten die Fabriken gerade in der Frühindustrialisierung auch Frauen und Kinder, sodass deutlich weniger Zeit für die häusliche Zubereitung blieb. So entstand mit den Fabrikarbeiterinnen und -arbeitern eine bis dahin unbekannte soziale Gruppe, die eigene Verhaltensweisen hervorbrachte und ihrer Identität auch durch eine neue Form der Ernährung Ausdruck verlieh. Zwar steigerte die Industrialisierung auf lange Sicht den allgemeinen Lebensstandard, dieser blieb aber in der Frühphase niedrig. Darüber hinaus brachte die neue Lebensweise eine Reihe unbekannter Probleme mit sich: Viele Arbeiter kamen vom Land und waren gewohnt, sich aus dem eigenen Garten zu versorgen – als Fabrikarbeiter bestand dann aber oft eine alleinige Abhängigkeit vom Lohn. In Zeiten schlechter Konjunktur, bei Krankheit oder Arbeitslosigkeit wurde der eigene Garten besonders schmerzlich vermisst; so brachte die Fabrikarbeit den alten Ernährungs- und vor allem Mahlzeitsystemen gravierende Umbrüche. Im Gegensatz zum bäuerlichen und handwerklichen Bereich war die Arbeitszeit des frühen Industrieproletariats exakt festgelegt: Freizeit und Arbeitszeit waren nun strikt getrennt, man musste sich an die Maschinen und neuen Organisationsformen anpassen. Nun diente das Essen nicht mehr nur der Sättigung, sondern es gliederte auch den langen Arbeitstag. Zudem wurde das Leben schneller: Aus langen Mahlzeiten waren knappe und hastige Verzehrsituationen geworden, und das Essen verlor einen gewichtigen Teil seiner sozialisierenden Kraft. Zudem gewährten die frühen Fabriken allenfalls eine kurze Mittags- und keine Frühstückspause; diese blieb lange ein hart umkämpftes Privileg der Meister oder Aufseher. Die Arbeiter aber mussten nebenbei essen, und das Frühstück, mit dem sie aufgewachsen waren, entwickelte sich von der gemeinsamen Mahlzeit zum

40 Vgl. THOMAS SPRING (Hg.), *Boom. 500 Jahre Industriekultur in Sachsen*, Ausstellungskatalog Zwickau u.a. 2020, Dresden 2020, mit weiterführender Literatur.

Individualimbiss.⁴¹ Und während einige Branchen bald einen ungeahnten Boom erlebten – für Mitteldeutschland ist die Einrichtung der ersten deutschen Fernseisenbahnstrecke zwischen Dresden und Leipzig 1839 zu nennen –, gerieten andere, etwa die Heimweberei, in die Defensive und die in ihr Arbeitenden in immer größere Not.⁴² Im benachbarten Schlesien setzte Gerhard Hauptmann diesem harten Überlebenskampf der Weber, der kurz nach von Rumohrs Tod im Jahr 1844 in den viel zitierten Aufstand mündete, ein literarisches Denkmal.

Vor dem beschriebenen, spannungsreichen Hintergrund verfasste von Rumohr sein 1822 veröffentlichtes Buch »Geist der Kochkunst«, in dem er nicht mit Goethe'schem Spott, sondern mit aufgeklärtem Verantwortungsbewusstsein die Lebensrealitäten der breiteren Bevölkerung in den Fokus nahm und seine Innovationen auf Basis einer – seiner Ansicht nach bescheidenen – Regionalküche entwickelte. Gleichwohl darf nicht vergessen werden, dass von Rumohr kein Visionär war: Sein »Geist der Kochkunst« strebt zwar das eher Einfache und Bodenständige an, weist aber mit einem modernen Ernährungsideal, das sich auch der Nachhaltigkeit und Gesundheit verpflichtet sieht, kaum eine Schnittmenge auf. Direkt im ersten Kapitel ist bei von Rumohr zu lesen: *Die Kunst zu kochen entwickelt in den Naturstoffen, welche überhaupt zur Ernährung oder Labung der Menschen geeignet sind, durch Feuer, Wasser und Salz ihre nahrhafte, erquickende und ergötzliche Eigenschaft. Der dauernde Zweck des Essens sei vor allem Ernährung und Labung, auch ein wohlgefälliges Ansehen* erschien ihm wichtig.⁴³ Dabei fokussiert von Rumohr aber vor allem auf jene Stoffe, die ein hohes Prestige besaßen, die man als gesund erachtete, als Chiffre für ein gutes Leben, die aber für die Bevölkerungsmehrheit knappe und oft unerschwingliche Mangelwaren blieben: tierische Proteine und Fette.

4. Conclusio

Das auf die Esskultur zu Zeiten von Rumohrs geworfene Schlaglicht führt vor Augen, wie kontrastreich sich die Lebenswelten verschiedener Schichten in Mitteldeutschland darstellten: arm und bescheiden, dicht am Verhungern in den Notjahren auf dem Land, parallel dazu opulente Gelage einer schmalen Oberschicht als Mittel der sozialen Distinktion, der Übergang zur Moderne in der Stadt – und im Zentrum von Rumohr, der mit den schillernden Facetten seiner Zeit vertraut war, sich den Menschen abseits seines aristokratisch-bildungsbürgerlichen

41 Vgl. HIRSCHFELDER, Europäische Esskultur (wie Anm. 10), S. 180–193.

42 Vgl. RALF HOFFROGGE, Sozialismus und Arbeiterbewegung in Deutschland und Österreich von den Anfängen bis 1914, Stuttgart 2017, S. 33f.

43 CARL FRIEDRICH VON RUMOHR, Geist der Kochkunst, Stuttgart/Tübingen 21832, S. 19.

Kosmos zuwandte, als künstlerisch und wissenschaftlich Schaffender aus einem üppigen Erfahrungshorizont schöpfte und eigene Visionen entwickelte.

Nun bliebe noch zu fragen: Wo ist die Verbindung zwischen den Ernährungsrealitäten zur Lebenszeit von Rumohrs und der vertrauten mitteldeutschen Küche von heute? Was ist mit der fleischhaltigen, bodenständigen Hausmannskost, was mit Klößen, Rostbratwurst, Rostbraten, Schmöllner Mutzbraten, Geschmink, Bier-suppe, Bierbraten, Bierfleisch, Gebackenen Kloßscheiben, Hefeklößen mit Heidelbeeren, Kartoffelpuffern, Mahl-Zametten, Sauerbraten, Topfbraten, Wickelklößen in Petersiliensoße oder Rotwurst?

Dahinter verbergen sich ältere Muster, ein Großteil dieser Gerichte entstand jedoch – gleichwohl nicht planmäßig, sondern durchaus organisch – im späten 19. Jahrhundert; sie dienten vor allem als Bewältigungsstrategie, um dem nahenden Identitätsverlust, der mit den rasanten Transformationsprozessen jener Zeit – der Hochindustrialisierung und Verstädterung, aber auch der Reichsgründung mit preußischer Dominanz – einherging, entgegenzuwirken.⁴⁴ So avancierten Speisen, die mit Attributen wie Authentizität und Ursprünglichkeit assoziiert wurden und in einem – zumindest gedachten – Kulturraum fest verortet schienen, zu kulinarischen Identitätsankern einer Gesellschaft im Umbruch.⁴⁵ Indes trugen im Kaiserreich entstehende gutbürgerliche Restaurants und Kochbücher zur Homogenisierung einer ›Deutschen Küche‹ bei.⁴⁶ Ganz grundsätzlich sind diese Nationalküchen zunächst oft auch imaginierte Küchen, Traditionserfindungen im Sinne einer ›invention of tradition‹,⁴⁷ denen an anderer Stelle weiter nachgespürt werden müsste. Mit der Zeit sind sie aber auch zur medialen und gastronomischen Vorlage geworden, die dann wiederum aufgegriffen, realisiert und als ursprünglich und alt wahrgenommen wurden.

44 Vgl. exemplarisch zur rheinischen Küche GUNTHER HIRSCHFELDER, Rheinische Kulturlandschaften – rheinische Esslandschaften?, in: Rheinisches Jahrbuch für Volkskunde 38 (2009/10), S. 209–224, hier S. 217.

45 Vgl. SPIEKERMANN, Traditionsmythen (wie Anm. 21), S. 37; HIRSCHFELDER, Rheinische Kulturlandschaften (wie Anm. 44), S. 217.

46 Vgl. GUNTHER HIRSCHFELDER, Facetten einer Ernährungsglobalgeschichte. Esskultur als Resultat historischer Prozesse, in: Aus Politik und Zeitgeschichte 68/1–3 (2018), S. 4–11, hier S. 9.

47 ERIC J. HOBBSAWM, Introduction: Inventing Traditions, in: ders./Terence Ranger (Hg.), The Invention of Tradition, Cambridge 1983, S. 1–14.

Kochkunst im frühen 19. Jahrhundert

Josef Matzerath

Vor 200 Jahren wetterte Carl Friedrich von Rumohr gegen die Feinschmecker, die Begierde der *Schleckerey* verdränge die Nationalspeisen. Das sei *in mehr als einer Gegend Deutschlands* der Fall. Vor allem in Sachsen sei die *Schleckerey mit ihren eigentümlichen Gast- und Lusthäusern [...] recht eigentlich zu Hause*. Der reiche Rittergutsbesitzer von Rumohr befürchtete, dass sich der – wie er sagt – *mittelmäßig begüterte oder gewerbsame Bürger* der Lust am Essen hingebe.¹ Das zerrütete seine Familie und seine ökonomische Position. Deshalb sei ein zugleich sättigendes und wohlschmeckendes Essen das gesellschaftlich Beste.² Nicht von ungefähr plädiert von Rumohr in seinem »Geist der Kochkunst« für eine kulinarische Ästhetik, die zwischen Sättigung und purem Genuss liegt. Es soll zwischen den beiden Polen eine Mitte erreicht werden.³

Von Rumohr will mehr als die Menschen nur irgendwie ernähren. Speisen sollen gut schmecken. Aber der kulinarische Genuss um seiner selbst willen, das ist von Rumohr auch zu viel. Wenn die Sättigung nicht das Ziel des Essens ist, befinden wir uns in einem Rahmen, in dem es nicht mehr nur darum geht, dass der Körper funktionsfähig bleibt. Essen und Trinken fällt dann zumindest teilweise in den Bereich der Ästhetik. Die folgende Abhandlung thematisiert diese Dimension: die hohe Kunst der exquisiten Küche.⁴ Aus historiografischer Perspektive ist es durch-

1 CARL FRIEDRICH VON RUMOHR, *Der Geist der Kochkunst*, Stuttgart/Tübingen 1822, S. 15f. – Alle Online-Angebote in diesem Artikel wurden zuletzt am 01.04.2025 aufgerufen.

2 Vgl. ebd.

3 Vgl. ebd., S. 19–21. Zu von Rumohrs gastrosophischer Position vgl. HARALD LEMKE, *Ethik des Essens. Eine Einführung in die Gastrosophie*, Berlin 2007, S. 366–376; KARL-HEINZ GÖTZE, *Rechte Mitte. Carl Friedrich von Rumohr als Gastrosoph*, in: Alexander Bastek/Achatz von Müller (Hg.), *Kunst, Küche und Kalkül. Carl Friedrich von Rumohr (1785–1843) und die Entdeckung der Kulturgeschichte*, Ausstellungskatalog Lübeck 2010/11, Petersberg 2010, S. 99–107. Aus einer klassisch gesellschaftsgeschichtlichen Perspektive, die den Adligen von Rumohr für Bürgerlichkeit in Anspruch nimmt, argumentiert THOMAS M. HAUER, *Carl Friedrich von Rumohr und Der Geist der bürgerlichen Küche*, Diss. Karlsruhe 2000.

4 Zum Terminus »exquisite Küche«, ihrem Gegenpol der »Sättigungsküche« und dem mittleren Niveau der »gehobenen Küche« vgl. BENEDIKT KRÜGER, *Gehobene und exquisite Küche in der Konsumgesellschaft*. Dresden um 1900, Ostfildern 2015, S. 266f.; JOSEF MATZERATH, »Denn

aus spannend, nach der Ästhetik der kulinarischen Komposition zu fragen. Das ist einerseits ein Feld, das viele Abhandlungen ausblenden. Denn häufig wird die deutsche Ernährungsgeschichte des frühen 19. Jahrhunderts durch einen Rapport über die Sättigungsküche der Armen abgedeckt,⁵ oder es wird über die regionalen Unterschiede in Kochbüchern des mittleren Niveaus referiert.⁶ Statt die exquisite Kochkunst in Deutschland zu würdigen, werden allenfalls die drei Gastrosophen, nämlich von Rumohr, Gustav Blumröder (alias Antonius Anthus) und Eugen von Vaerst erwähnt.⁷

Eine Auseinandersetzung mit dem dreibändigen Kochbuch, das G. E. Singstock 1813 in Berlin veröffentlichte,⁸ konnte ich weder in der wissenschaftlichen noch in der populärwissenschaftlichen Literatur finden, obwohl das Werk viele Kriterien einer modernen Kochkunst erfüllt. Es setzt die Arbeit mit einem Ofen voraus, dessen Heizfläche über unterschiedliche und steuerbare Wärmezonen verfügt. Singstock fordert, Suppen und Saucen ohne exotische Gewürze zuzubereiten. Stattdessen steht bei diesem Koch eine breite Varianz von Produkten im Mittelpunkt der kulinarischen Kreation, deren Aroma zentral durch Extraktionsprozesse, etwa das Auskochen von Knochen, Fleisch und Gemüse, erzeugt wird.⁹ Singstock verwendet für seine Gerichte Namen aus vielen europäischen Ländern,¹⁰ wie das auch in den Publikationen von Spitzenköchen in Frankreich, Großbritannien und anderen eu-

der Safft von Limonien macht einen lustig zu essen.« Zitrusfrüchte auf der exquisiten Tafel, in: Orangerie. Die Wiederentdeckung eines europäischen Ideals. Festschrift zum 40. Jahrestag der Gründung des Arbeitskreises Orangerien in Deutschland e. V., Berlin 2019, S. 478–492, hier S. 479.

- 5 Vgl. etwa GUNTHER HIRSCHFELDER, Europäische Esskultur. Eine Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute, Frankfurt a.M. 2001, S. 169–173; URSULA HEINZELMANN, Was is(s)t Deutschland. Eine Kulturgeschichte über deutsches Essen, Wiesbaden 2016, S. 178–201.
- 6 EVA BARLÖSIUS, Soziale und historische Aspekte der deutschen Küche, in: Stephen Men-
nell, Die Kultivierung des Appetits. Geschichte des Essens vom Mittelalter bis heute, Frank-
furt a.M. 1988, S. 433f.; PETER PETER, Kulturgeschichte der deutschen Küche, München 2008,
S. 124–130; HIRSCHFELDER, Europäische Esskultur (wie Anm. 5), S. 174–178; HEINZELMANN,
Was is(s)t Deutschland (wie Anm. 5), S. 198–202.
- 7 BARLÖSIUS, Aspekte der deutschen Küche (wie Anm. 6), S. 434–437; PETER, Kulturgeschich-
te der deutschen Küche (wie Anm. 6), S. 111–115; HEINZELMANN, Was is(s)t Deutschland (wie
Anm. 5), S. 196f.
- 8 Vgl. G. E. SINGSTOCK, Gründlicher Unterricht in der Kochkunst für alle Stände, 3 Bde., Berlin
1813.
- 9 Vgl. ebd., Bd. 1, S. 29: *Rinderschwanzstück à la Braise*.
- 10 Vgl. bspw. ebd., Bd. 1, S. 30: *Rindfleisch à l'Anglaise* und *Bœuf à la mode*; S. 33: *Rindfleisch à la Hon-
groise oder Ungarischen Mostbraten* und *Hamburger Rindfleisch*; S. 34: *Wiener Rostbraten*; S. 35f.:
Beef-Steak und *Rinderbraten oder Roasted Beef*; S. 38: *Rinderfilet à l'Anglaise* und *Rinderfilet à l'Ita-
lienne*; S. 42: *Ochsen=Gaumen à la vénétienne*.

ropäischen Ländern üblich ist.¹¹ Sein Kochbuch muss sehr erfolgreich gewesen sein. Es erschien 1813 unter dem Titel: »Gründlicher Unterricht in der Kochkunst für alle Stände« und wurde 1819 erneut aufgelegt als »Neuestes vollständiges Handbuch der feinen Kochkunst«. Singstock war bis 1802 dreißig Jahre lang Küchenmeister beim Prinzen Heinrich von Preußen (1726–1802) gewesen.¹² Ebenso von der Forschung weithin unbeachtet ist das Werk von Franz Georg Zenker.¹³ Er war der Küchenchef des Fürsten Joseph von Schwarzenberg. Zenkers »Vollständige theoretisch-praktische Anleitung zur feineren Kochkunst« erschien in Wien und Prag 1817. Auch dieses Buch wurde mehrfach neu aufgelegt.

Als Orientierungspunkt, mit dem die Küche der Moderne begann, wird immer wieder Marie Antoine Carême herangezogen. Er publizierte seine Bücher zwischen 1815 und 1835. Seine ersten beiden Werke, »Le Pâtissier royal parisien« und »Le Pâtissier pittoresque«, die beide 1815 erschienen, befassten sich mit der Konditorei. Der »Mâitre d'hôtel« von 1822 ist ein Buch über Menüs. Umfangreiche Kochbücher schrieb Carême erst am Ende seines Lebens. Sein »Le Cuisinier parisien« wurde 1828 in Paris veröffentlicht und sein fünfbandiges Opus magnum »L'Art de la cuisine française au XIX siècle« erschien von 1833 bis 1847, davon die letzten beiden Bände posthum. Zwar hat Carême nach Einschätzung mancher Überblicksdarstellungen für Frankreichs Köche ein Referenzwerk geschaffen, das erst am Ende des 19. Jahrhunderts seinen Glanz verlor.¹⁴ Carême war aber nicht der legendäre »Urvater einer Tradition«. Karin Becker spricht diesbezüglich von einem Mythos. Carême habe vielmehr die Küche verwissenschaftlicht und systematisiert.¹⁵ Es machten auch nicht nur seine Bücher die moderne Kochkunst bekannt. In Frankreich beispielsweise war André Viard mit seinem Buch »Le Cuisinier impérial« schon vor Carême

11 Für die europäische Verbreitung von Gerichten der exquisiten Küche wurde bspw. der »Sächsische Pudding«, »Pudding saxon«, »Pudding soufflé saxon«, »Soffiato alla sassone« oder auch »Budin sajón« untersucht. Vgl. JOSEF MATZERATH, Sächsischer Pudding. Europäische Kochkunst und ihre Transmissionsriemen, in: Simona Brunetti u.a. (Hg.), Versprachlichung von Welt – Il mondo in parole, Tübingen 2016, S. 475–496.

12 Vgl. SIGISMUND FRIEDRICH HERMBSTÄDT, Vorbericht, in: Singstock, Kochkunst (wie Anm. 8), unpaginiert.

13 Eine der seltenen Erwähnungen von Zenker in der jüngeren Literatur findet sich bei ISABELLA WASNER-PETER, Mit Rosen, Veilchen und Lavendel. Kochen im Biedermeier, in: Julia Danielczyk/Isabella Wasner-Peter (Hg.), »Heut« muß der Tisch sich völlig biege'n«. Wiener Küche und ihre Kochbücher, Wien 2007, S. 61f.

14 Vgl. etwa STEPHEN MENNELL, Die Kultivierung des Appetits. Geschichte des Essens vom Mittelalter bis heute, Frankfurt a.M. 1988, S. 199f.

15 Vgl. KARIN BECKER, Der Gourmand, der Bourgeois und der Romancier. Die französische Esskultur in Literatur und Gesellschaft des bürgerlichen Zeitalters, Frankfurt a.M. 2000, S. 222f.

auf dem Markt. Das Werk erschien 1806 in Paris und wurde schon zwei Jahre später in der Schweiz ins Deutsche übersetzt.¹⁶

Im Folgenden wird exemplarisch der Übergang von der frühneuzeitlichen zur modernen Küche an zwei Kochbüchern aufgezeigt, die in Dresden geschrieben wurden. Als Kontrast zur kulinarischen Ästhetik der modernen Hochküche dient ein Werk, das für jeden Tag des Jahres ein anderes Menü aus vier Speisen vorschlug: Das »Allgemeine obersächsische Koch- und Speisebuch«. Das zweibändige Buch erschien im Jahre 1794 in Leipzig. Es war von einer Dresdnerin verfasst, die aber ihren Namen der Öffentlichkeit nicht preisgab.¹⁷ Da dieses Werk täglich ein viergängiges Menü mit vielen Fleischspeisen vorsieht, richtete es sich offensichtlich an Vermögende, denen es eine hohe kulinarische Varianz offerierte. Es lag damit nicht auf dem Niveau der zentralen Küche des Dresdner Hofes, die zumindest im letzten Drittel des 18. Jahrhunderts weitaus komplexere Diners konzipierte. An normalen Tagen wurden für den Monarchen 57 Speisen aufgetragen, an einem Festtag konnte es das Dreifache sein.¹⁸ Relevant für den weiteren Argumentationsgang ist allerdings nicht die Menügestaltung, sondern vor allem die kulinarische Komposition der einzelnen Gerichte, die anhand des »Allgemeine obersächsische Koch- und Speisebuchs« für einen Tag beispielhaft nachvollzogen wird. Für den 10. Oktober¹⁹ schlug dieses Kochbuch folgende vier Gerichte vor:²⁰ Das erste Gericht ist eine Suppe mit Kalbsbries:

Wir wollen zu dieser Mahlzeit eine Suppe von Kälbermilch [Kalbsbries] kochen, und zwar auf folgende Art:

16 ANDRÉ VIARD (oder unrichtig Alexandre), *Le Cuisinier impérial*, Paris 1806; DERS., *Der kaiserliche Koch oder neuestes französisches Kochbuch für alle Stände*. Nach der zweiten Originalausgabe aus dem Französischen übersetzt, Aarau 1808.

17 Die »Vorrede« im ersten Band ist unterschrieben: *Dresden, den 12. April, 1794. Die Verfasserinn*; 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; mit nöthigem Register, 2 Bde., Leipzig 1794, hier Bd. 1, S. VI.

18 Vgl. dazu Sächsisches Staatsarchiv – Hauptstaatsarchiv Dresden, 10006, Oberhofmarschallamt, Gruppe T, Cap. 1, Akte 1/C: Menükarten des sächsischen Kurfürsten Friedrich August III., 20.04.1764–31.12.1764. Vgl. auch JANA MUNDUS, Weihnachtsessen bei Fürstens. Ein Dresdner Historiker weiß, was am sächsischen Hof zum Fest gegessen wurde. Das war üppig, in: *Sächsische Zeitung*, 18.12.2017.

19 Das Datum wurde gewählt, weil der Text als Vortrag auf einer Konferenz gehalten wurde, die einen Tag nach der Eröffnung des Deutschen Archivs der Kulinarik am 10.10.2022 in der Sächsischen Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden stattfand.

20 Allgemeines Obersächsisches Koch- und Speisebuch (wie Anm. 17), Bd. 2, S. 837–840.

Man nimmt hierzu Kälbermilch, siedet dieselbe ein wenig ab, zieht die Haut davon, schneidet den halben Theil davon zu Schnitten, die andere Hälfte aber in Würfel.

Es wird alsdenn ein Teig von Milch, Mehl und Eiern bereitet, man kehrt die zu Schnitten geschnittene Kälbermilch darin um, und läßt sie in geschmolzener Butter backen.

Man legt alsdenn diese Schnitten in eine zinnerne Schüssel und die würflicht geschnittene Kälbermilch mit etwas Butter darauf, thut Pfeffer, Ingber und Mußkatennuß daran, und gießt gute Fleischbrühe darüber, und läßt es so auf Kohlen gahr werden, und giebt die Suppe auf den Tisch.²¹

Als Flüssigkeit nutzt das Rezept eine Fleischbrühe. Ein Teil des Bries wird in Scheiben geschnitten, mit einem Teig überzogen und in Butter ausgebraten. Der Rest wird gewürfelt und mit Pfeffer, Ingwer und Muskatnuss in einer Bouillon gegart. In dieser Gewürzmischung addieren sich die Schärfe aller drei Gewürze und die Zitrus- und Eukalyptusnoten von Ingwer und warmem Muskat. Zusammen stehen sie neben dem puren Aroma der Fleischbrühe und des eher zarten Kalbsbries'. Der Eigengeschmack der zentralen Zutat, des Kalbsbries, wird von den Gewürzen nicht sonderlich unterstützt. Vielmehr erweitern die Gewürze das Hauptprodukt um Geschmacks- und Aromakomponenten, die Kalbsbries und Bouillon selbst nicht haben.

Als zweites Gericht sollen gekochte Hammelzungen serviert werden:

Fleisch:

Dieses besteht in Hammelzungen mit hachirter Sauce, welche auf folgende Art gahr gemacht werden:

Die Zungen werden aus dem Salz gahr gekocht, die Haut abgezogen und hingelegt, daß sie kalt werden. Dann nimmt man Morcheln, Trüffeln, Champignons, und, wenn man will, Pistazien; dies wird alles rein gemacht und klein gehackt; hernach macht man ein wenig Mehl braun, thut fein gehackte Zwiebeln, Pfeffer und Citronenschalen darein, rührt dieses alles mit Fleischbrühe gut durch, läßt es zu einer sähmigen Brühe kochen, und drückt zuletzt den Saft von einer Citrone hinein.

Wenn nun die Sauce fertig ist, werden die Zungen in Scheiben geschnitten, und mit der Sauce ein wenig durchgekocht, hernach angerichtet, und dick mit geriebenem Brodt bestreut, und ein Deckel mit glühenden Kohlen, oder eine glühende Schaufel darüber gehalten, daß es gelbbraun werde. Alsdenn wird es angerichtet und auf den Tisch gegeben.²²

Die zum Fleisch gereichte Sauce entspricht der frühneuzeitlichen Kochweise. Es werden Morcheln, Trüffeln, Champignons und Pistazien gehackt. Mehl wird angeschwitzt, bis es braun wird. Dann würzt man mit gehackten Zwiebeln, Pfeffer und

21 Ebd., S. 837.

22 Ebd., S. 837f.

Zitronenschalen, gibt Fleischbrühe hinzu und kocht alles sämig ein. Zum Schluss kommt noch der Saft einer Zitrone hinzu. Diese Sauce ist eine Kombination aus vielen Aromen: Trüffeln, Zwiebeln, Zitrone usw., die den Geschmack der Lammzungen nur unterstreicht. Sie positioniert sich gleichsam neben der Hauptzutat des Gerichts.

Das »Allgemeine obersächsische Koch- und Speisebuch« empfiehlt als drittes Gericht:

Braten:

Dieser besteht in gebratenen jungen Hünern, welche auf englische Art also zubereitet werden: Die Hühner werden wie gewöhnlich rein gemacht, eingebogen, in Weinblätter gewickelt, mit Speckscheiben, ein wenig Basilikum, Dragun und Citronscheibe überbunden, ein Bogen Papier darum gewickelt, und so zubereitet am Spieß gebraten, und folgende englische Sauce darüber gegeben:

Es wird hierzu ein halb Pfund Schinken, Zwiebeln, Wurzeln, Kräuter und einige Gewürznelken in Butter geschwitz, einige Löffel voll Mehl dazu gerührt, mit einem Quart Bouillon angefüllt, die Dotter von vier hartgekochten Eiern dazu gestossen, und nebst acht gehackten Sardellen mit der Sauce aufgekocht, hierauf durch ein Haartuch gestrichen, und etwas Citronsaft darunter gerührt, alsdenn angerichtet und auf den Tisch gesetzt.²³

Die Hühner werden bei dieser Zubereitungsweise zum Braten in Weinblätter, Speck, Basilikum, Estragon und Zitronenscheiben eingepackt, mit Papier umwickelt und am Spieß gegart. Statt einer krossen Kruste werden dem Fleisch zusätzlich verschiedene fremde Aromen zugegeben. Ein dominanter Geschmack von Huhn ist bei dieser Zubereitungsweise schon nicht mehr vorhanden. Dann wird das Fleisch zudem noch mit einer Sauce »englischer Art« übergossen. Die Sauce setzt sich aus einer Vielzahl von Zutaten zusammen. Neben Schweinefleisch und Bouillon besteht sie aus gehackten Sardellen. Hier werden also Fleisch und Fisch gemischt. Darüber hinaus sind Zwiebeln, Wurzelgemüse, Kräuter, Gewürznelken, hartgekochte Eidotter, Estragon und Zitronensaft Bestandteile der Sauce. Vom puren Geschmack des Huhns kann bei diesem Braten nicht die Rede sein, sodass auch dieses Gericht nicht den Eigengeschmack der Hauptzutat hervorhebt.

Es bleibt noch das letzte Gericht:

Nachtisch:

Dieser besteht aus einer Timbale von Lachs mit spanischem Teige, welche auf folgende Art zubereitet wird.

23 Ebd., S. 838f.

Man treibt hierzu einen mürben beliebig gearbeiteten Teig noch dünner als ein Messerrücken dick auf, eine Spanne breit und vier Spannen lang; bestreicht diesen Teig mit zerlassener Butter, und wickelt ihn zu einer Walze auf, läßt ihn so eine Nacht liegen, damit er recht hart wird; alsdenn stellt man den zusammen gerollten Teig in die Höhe auf die Kante, rollt ihn einen Pfeifenstiel dick aus, und legt ihn in die mit Butter ausgestrichene Form.

Nachgehend schneidet man ein Stück Lachs von etwa sechs Pfund in zwei Finger breite Scheiben; schneidet diese wieder in vier Stücken, und macht die Haut davon ab. Diese Scheiben werden in Essig und Salz gelegt, alsdenn abgetrocknet, einmal eingeschnitten und mit guter Farce gefüllt.

Alsdenn thut man in zerlassene Krebsbutter eine gute Handvoll fein gehackte Chalotten und Champignon, kehrt die Stücken Lachs darinne um und rangirt sie in die Timbale, und es werden Citronenscheiben und Farcetklöße dazwischen gelegt, und diese Timbale wird anderthalb Stunden in einem guten warmen Ofen gebacken.

Wenn die Timbale angerichtet ist, wird folgende Sauce darein gegeben: es wird ein Stück Krebsbutter in eine Casserole gethan, und etwas Mehl darinne abgeschwitz, guter Bouillong darauf gefüllt, und nebst einem Stück Schinken und etwas Gewürze darinne verkocht, alsdenn durch ein Haarsieb gestrichen und etwas Muskatennuß dazu gerieben und auf den Tisch gegeben.²⁴

Das Dessert, das die Autorin des »Allgemeinen obersächsischen Koch- und Speisebuchs« für den 10. Oktober empfahl, war nicht süß. Stattdessen wurde ein Lachs, dessen Stücke über Nacht in Essig und Salz eingelegt worden waren, im Strudelteig serviert. Vor dem Garen werden die Lachsstreifen mit einer Farce gefüllt, dann in Krebsbutter mit Schalotten und Champignons sautiert, anschließend in eine Timbale gegeben, die mit dem Teig ausgelegt ist, und 1 ½ Stunden bei mittlerer Temperatur gebacken. Zum Schluss wird noch eine Sauce über das Schüsselgericht gegeben. Dazu wird eine Mehlschwitze aus Krebsbutter mit Bouillon aufgegossen. Es werden Schinken und Gewürze zugesetzt, alles durch ein Haarsieb gestrichen und Muskatnuss darauf gerieben. Wie bei der Suppe, dem Fleisch und dem Braten steht auch beim Nachtisch der Eigengeschmack der zentralen Zutat nicht mit seinem Aroma im Vordergrund der kulinarischen Komposition. Krebs, Schweinefleisch und Muskatnuss entfalten ihren Geschmack eher neben dem Lachsengeschmack, als diesen hervorzuheben. Das »Allgemeine obersächsische Koch- und Speisebuch« von 1794 befolgt daher eine kulinarische Ästhetik der Frühen Neuzeit.

Schon zweieinhalb Jahrzehnte später publizierte in Dresden ein Koch Rezepte in einem gänzlich anderen Stil. Franz Walcha, der Küchenchef des sächsischen Prinzen und späteren Königs Anton, kochte auf moderne Weise.²⁵ Bevor die kulinarische

24 Ebd., S. 839f.

25 FRANZ WALCHA, Der praktische Koch oder vollständige und faßliche Anleitung, alle Arten von Speisen nach französischem, deutschem und englischem Geschmacke zu bereiten, mit einer Auswahl von vorzüglichen Fastenspeisen; nebst einer Sammlung von Küchenszetteln

Ästhetik von Walchas Küche erläutert wird, soll kurz sein Lebensweg skizziert werden, denn dieser setzt seine Kochkunst erst in den erforderlichen Bezugsrahmen.

Geboren wurde Walcha am 21. November 1771 in Kladno bei Prag.²⁶ Gestorben ist er als königlich sächsischer Hofküchenmeister am 15. Oktober 1838.²⁷ Sei Grab befindet sich auf dem Friedhof in Siebenlehn. Die Karriere des Franz Walcha wird in den Quellen zum ersten Mal nachvollziehbar, als er von 1806 bis 1809 in Paris für den sächsischen Botschafter Ludwig Senfft von Pilsach kochte.²⁸ In dieser Zeit verkehrte Walcha nach eigenen Angaben mit Servé, dem Chef de cuisine des k.u.k. Botschafters Klemens Wenzel Lothar Graf von Metternich, der später als gefürsteter Minister Kaiser Franz I. den Wiener Kongress gestaltete und der bis 1848 im Deutschen Bund den Ton angab. Graf von Metternich war von 1804 bis 1809 habsburgischer Botschafter in Paris.²⁹ Walcha stand in Paris auch noch zu anderen Köchen in Beziehung. Er verkehrte mit Marie-Antoine Carême, dem Koch des französischen Außenministers Charles-Maurice de Talleyrand. Carême war auf dem Weg, der zeitgenössische Starkoch der europäischen Führungsformationen zu werden.³⁰ Walcha tauschte sich

und einer Anweisung zur Anordnung der Tafel mit 5 Kupfertafeln, Dresden 1819; Neuausgabe Dresden/Leipzig 1827.

- 26 Der Geburtsnachweis Walchas findet sich in: Staatliches Gebietsarchiv Prag (Státní oblastní archiv v Praze), KNV Praha, ONV Kladno, M 7–1, Far. úř. Kladno ňk, Stará sign. C, 1728–1784, fol. 77^v: *Dies Nativitatis: 21. Novem[bris] 1771 | Dies Babbisani (sic!) eodem | Babbisani (sic!): Nicolaus Graulich | infans: Franciscus Martinus | parentes: Walcha Adalbertus notarius uxor Regina | [...] | Religio: cathol[ica] | Locus: Kladno*, URL: <https://ebadatelna.soapraha.cz/d/6369/79#>.
- 27 Vgl. Evangelisch-Lutherische Landeskirche Sachsens, Regionalkirchenamt Dresden, Totten-Register der Kirche zu Siebenlehn 1836–1871. Verstorbene und Begrabene auf das Jahr 1838, S. 8f.
- 28 Zur Tätigkeit von Friedrich Christian Ludwig Senfft von Pilsach in Paris vom Februar 1806 bis zum September 1809 vgl. Allgemeine Deutsche Biographie, Bd. 34, Leipzig 1892, S. 26f.; Königlich=Sächsischer Hof= und Staats=Kalender auf das Jahr 1809, Leipzig o.J., S. 113.
- 29 Vgl. WALCHA, Der praktische Koch (wie Anm. 25), 1819, S. III; 1827, S. III. MARIE ANTOINE CARÊME, L'Art de la cuisine française au XIX. siècle, 5 Bde., Paris 1833–1847, hier Bd. 1, nennt in der rechten Spalte des Titels einen Koch *Servet*.
- 30 Zur Biographie von Carême vgl. MARIE-PIERRE REY, Le premier des chefs, Paris 2021; ALAIN DROUARD, Meisterköche, Gourmets und Gourmands. Französische Küche im 19. und 20. Jahrhundert, in: Paul Freedman (Hg.), Essen. Eine Kulturgeschichte des Geschmacks, Darmstadt 2007, S. 262–299; PRISCILLA PARKHURST FERGUSON, Accounting for Taste. The Triumph of French Cuisine, Chicago 2004, S. 49–82; IAN KELLY, Cooking for Kings. The Life of Antonin Carême, the First Celebrity Chef, London 2003; PAUL METZNER, Crescendo of the Virtuoso, Berkeley/Los Angeles/London 1998, S. 61–70; DARRA GOLDSTEIN, Russia, Carême, and the Culinary Arts, in: The Slavonic and East European Review 73 (1995), S. 691–715. Zum Zeitalter Carêmes vgl. insg. MENNELL, Die Kultivierung des Appetits (wie Anm. 14), S. 194–209.

zudem mit Riquette aus, der als Chef de cuisine für Napoleon im Élysée-Palast arbeitete und nach dem Frieden von Tilsit Küchenchef des Zaren Alexander I. wurde.³¹

Paris war aber nur eine Station des Botschafterkochs Walcha. In den Jahren von 1813 bis 1816 befand er sich in Wien, St. Petersburg, London und anderen Residenzstädten.³² In Wien stand er in Verbindung mit der Hofküche des Hauses Habsburg. In London lernte er Louis Eustache Ude, den ehemaligen Mundkoch Ludwigs XVI., kennen. In St. Petersburg tauschte sich Walcha mit einem deutschen Küchenchef mit dem Namen Müller aus.³³ Nicht nur Walcha wanderte durch die Metropolen Europas. Dieselben Stationen lassen sich auch für Carême belegen.³⁴ In Paris, Wien, London und St. Petersburg trafen die besten Köche Europas immer wieder zusammen. Das hatte strukturelle Gründe. Denn exquisite Küche wurde in der Frühen Neuzeit und bis weit ins 19. Jahrhundert hinein nicht in öffentlich zugänglichen Restaurants, sondern in den Küchen der Mitglieder der höfischen Gesellschaft und insbesondere bei Hofe selbst gekocht, der nur für bestimmte soziale Gruppen reglementiert zugänglich war. Europas Fürstenhöfe unterhielten große Küchen mit zahlreichem Personal. Nicht nur der regierende Souverän, sondern alle erwachsenen Männer einer Dynastie hatten einen Koch. Darüber hinaus musste jeder akkreditierte Botschafter einen Koch beschäftigen, der auf höchstem Niveau mithalten konnte. Die Tafelkunst gehörte zur Repräsentation der Herrschenden und zum Repertoire der Diplomatie. Für die exquisite Küche gab es in Europa daher so etwas wie einen Transmissionsriemen durch die Fürstenhäuser und Diplomaten bzw. deren Köche. Franz Walcha oder Marie-Antoine Carême kochten wie andere ihrer Kollegen eine miteinander korrespondierende Küche.³⁵

31 Zu Riquette vgl. MARIA SMYSHLIAEVA, Kulturtransfer im Kochtopf. Ausländische Köche in Russland, in: Norbert Franz/Nina Frieß (Hg.), *Küche und Kultur in der Slavia*. Eigenes und Fremdes im ausgehenden 20. Jahrhundert, Potsdam 2014, S. 21–34, hier S. 22; PAUL WIEGLER, *Figuren*, Leipzig 1916, S. 68f.; M[ARIE-]A[NTOINE] CARÊME, *Le Pâtissier royal parisien, ou traité élémentaire et pratique de la pâtisserie ancienne et moderne; suivi d'observations utiles aux progrès de cet art, et d'une revue critique des grands bals de 1810 et 1811*, Paris 1815, Bd. 2, S. 5, Anm. 1.

32 Da Ludwig Senfft von Pilsach 1813 in habsburgische Dienste wechselte, arbeitete Franz Walcha bei seinen Aufenthalten in London und St. Petersburg vermutlich in Diensten eines anderen sächsischen Botschafters. Zur Karriere Senfft von Pilsachs vgl. *Biographisches Lexikon des Kaiserthums Oesterreich*, Bd. 34, Wien 1877, S. 108–111.

33 Zu Walchas beruflichen Kontakten in Wien, London und St. Petersburg vgl. WALCHA, *Der praktische Koch* (wie Anm. 25), 1819, S. III; 1827, S. III.

34 Zu Carêmes Stationen in den europäischen Metropolen vgl. KELLY, *Cooking for Kings* (wie Anm. 30), S. 121–198; METZNER, *Crescendo of the Virtuoso* (wie Anm. 30), S. 68f.

35 Von einer »internationalen« statt von einer »französischen Küche« spricht etwa JEAN-FRANÇOIS REVEL, *Erlesene Mahlzeiten. Mitteilungen aus der Geschichte der Kochkunst*, Frankfurt a.M./Berlin/Wien 1979, S. 158f. Von einem »französischen Gastromyθος« spricht BECKER, *Der Gourmand* (wie Anm. 15), S. 232–234, und resümiert ebd., S. 234, ihre Ansicht, »die eigentli-

Heute ist es üblich, die kulinarische Landschaft in Europa nach Nationen einzuteilen. Ohne regionale Differenzen wie etwa Gebirgs- bzw. Küstenregion oder gesellschaftliche Binnendifferenzen zu berücksichtigen, ist die Rede von einer französischen, deutschen oder englischen Küche.³⁶ Für das frühe 19. Jahrhundert lässt sich anhand der Biografien von Walcha, Carême und anderen zeigen, dass auf dem höchsten kulinarischen Niveau ein reger Austausch bestand. Es ist daher nicht plausibel für die exquisite Küche Europas im frühen 19. Jahrhundert von Nationalküchen auszugehen. Ein Gericht wie Roastbeef oder Beefsteak findet sich nicht nur in englischen Kochbüchern, sondern auch bei Walcha oder Carême.³⁷ Walchas Kochbuch kennt neben dem Roastbeef sogar noch ein Roastbeef auf russische Art.³⁸ Darunter versteht er ein Hacksteak, ein Beefsteak haché. Ebenso ist es mit der Sauce Espagnole oder der Sauce Allemande, die bei Carême beide zu den Grundsauces gehören.³⁹ Weder gehört die Sauce Allemande zur deutschen Küche, noch die Espagnole zur spanischen Küche, sondern all solche Gerichte gehören einer exquisiten Kochkunst an, die in Paris, Wien, London, St. Petersburg und andernorts zum kulinarischen Repertoire der Gourmandise gehörte. Auf höchstem Niveau war die Küche europäisch.

che Leistung der ›cuisine française‹ [sei] darin zu sehen, daß es ihren Vertretern gelungen ist, sie im Laufe der Geschichte als ein Produkt nationalstaatlichen Prestiges zur international konkurrenzlosen Norm erhoben zu haben«. RUDOLF TREFZER, *Klassiker der Kochkunst*. Die fünfzehn wichtigsten Rezeptbücher aus acht Jahrhunderten, Zürich 2009, S. 181, meint, Carême habe zwar »seine Küche als ›französisch‹ bezeichnet«, sie sei aber weniger national fundiert als »vielmehr auf ein klar definiertes System von Verfahrensweisen, Zubereitungstechniken und Geschmacksvorstellungen« ausgerichtet, das universell Geltung beanspruche. Vgl. auch MATZERATH, *Sächsischer Pudding* (wie Anm. 11).

- 36 Zur Erfindung von Nationalküchen vgl. EVA BARLÖSIUS, *Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung*, Weinheim/München 1999, S. 146–164. Zur Konstruktion einer deutschen Nationalküche um 1900 vgl. UWE SPIEKERMANN, *Europas Küchen. Eine Bestandsaufnahme*, in: Wulf Köpke/Bernd Schmelz (Hg.), *Das Gemeinsame Haus Europa. Handbuch zur europäischen Kulturgeschichte*, München 1999, S. 801–817, hier S. 801. Zur räumlichen Abgrenzung von Küchen allgemein vgl. MORITZ CSÁKY, *Speisen und Essen aus kulturwissenschaftlicher Perspektive*, in: ders./Georg-Christian Lack (Hg.), *Kulinarik und Kultur. Speisen als kulturelle Codes in Zentraleuropa*, Wien/Köln/Weimar 2014, S. 9–36; BERNHARD TSCHOFEN, *Kulinaristik und Regionalkultur*, in: Alois Wierlacher/Regina Bendix (Hg.), *Kulinaristik. Forschung – Lehre – Praxis*, Berlin 2008, S. 63–78.
- 37 Vgl. WALCHA, *Der praktische Koch* (wie Anm. 25), 1819, S. 60, Nr. 107: *Roastbeef, oder englischer Braten*; CARÊME, *L'Art de la cuisine française* (wie Anm. 29), Bd. 3, S. 293: *Filet de bœuf en ros bif glacé à la brochet*; *Rezepte für ros bif l'aloiau* finden sich ebd., S. 263–274.
- 38 Vgl. WALCHA, *Der praktische Koch* (wie Anm. 25), 1819, S. 65, Nr. 114: *Beefsteaks à la Russe, oder russische Beefsteaks*.
- 39 Vgl. CARÊME, *L'Art de la cuisine française* (wie Anm. 29), Bd. 3, S. 1–32: *Traité des grandes sauces de la cuisine*.

Dass diese Kochweise häufig unter der Fahne der französischen Haute Cuisine segelt, lässt sich aus der politischen Situation der Zeit erklären. Unter der Herrschaft Napoleons war das französische Kaiserreich von 1804 bis 1813 die bedeutendste Macht in Europa. In dieser Situation entstand die neue Kochweise. Sie konnte wie die Mode des Empire dazu beitragen, das Kaiserreich Frankreich unter den europäischen Nationen salonfähig zu machen.⁴⁰ Nach Napoleons Scheitern kompensierte Frankreich lange Zeit seinen politischen Bedeutungsverlust. Seit der Revolution von 1789 trat Frankreich auf europäischer Ebene primär für seine nationalen Interessen ein. Aus französisch-nationalistischer Perspektive erschien es als ein Verlust, dass es Napoleon nicht dauerhaft gelungen war, den Kontinent zu dominieren. Deshalb wurde als Kompensation geltend gemacht, die französische Küche habe doch wenigstens die Gestaltungshoheit über die feinen Tafeln Europas erobert.⁴¹ Carême hat seine Kochkunst immer als französisch propagiert.⁴² Er druckte in seinen Publikationen Ehrentafeln von bedeutenden Köchen, die alle ausschließlich Franzosen waren.⁴³

Nach dem Wiener Kongress wäre im Deutschen Bund eine deutsche Nationalküche ein Affront gegen die herrschenden Fürsten gewesen. Zu Habsburg und Preußen gehörten Territorien, die nicht Bestandteil des Deutschen Bundes waren. Ein deutscher Nationalstaat stellte daher für die beiden deutschen Großmächte per se ein Problem dar. Nicht von ungefähr geriet daher die noch kleine deutsche Nationalbewegung rasch unter Druck. Seit dem Sommer 1819 unterlag sie durch die Karls-

40 Auf die nationale Ausrichtung des entstehenden gastronomisch kulturellen Feldes verweisen JOSEPH JURT, Über das Essen schreiben. Die Ausbildung eines kulturellen gastronomischen Feldes in Frankreich, in: Ottmar Ette/Yvette Sánchez/Veronika Sellier (Hg.), *LebensMittel. Essen und Trinken in den Künsten und Kulturen*, Zürich 2013, S. 47–60, hier S. 50; PRISCILLA PARKHURST FERGUSON, *A Cultural Field in the Making. Gastronomie in 19th-century France*, in: *American Journal of Sociology* 104 (1998), S. 597–641, hier S. 601; DIES., *Accounting for Taste* (wie Anm. 30), S. 71–75, 81f.; JENNIFER J. DAVIS, *Defining Culinary Authority. The Transformation of Cooking in France. 1650–1830*, Baton Rouge 2013, S. 184.

41 Vgl. BECKER, *Der Gourmand* (wie Anm. 15), S. 225–234; PARKHURST FERGUSON, *Accounting for Taste* (wie Anm. 30); PETER PETER, *Vive la Cuisine. Kulturgeschichte der französischen Küche*, München 2019, S. 81, 87–89, 173f.

42 Vgl. REY, *Le premier des chefs* (wie Anm. 30), S. 173–178.

43 Vgl. MARIE ANTOINE CARÊME, *Le Maître d'hôtel français*, Bd. 1, Paris 1822, linke Spalte des Titels: »Watel, Sauvant, Mecelier, Richaut, Lefevre«, rechte Spalte: »Lacour, Dalegre, Sabatier, Mecier, Laguipierre«; DERS., *Le Cuisinier parisienne aux XIX. siècle*, Paris 1828: linke Spalte des Titels: »Robert, Daniel, Legagneur | Normandie, Périgord, Provence«, rechte Spalte: »Boucher, Lasne, Riquette | Champagne, Bourgogne, Bordeaux«; DERS., *L'Art de la cuisine française*, (wie Anm. 29), Bd. 1: linke Spalte des Titels: »Vénard, Dunan, Allain, Brelet, Droit«, rechte Spalte: »Servet, Loyer, Penel, Compère, Imbert«; ebd., Bd. 2: linke Spalte des Titels: »Menou, Taillevent, Elio, Kervau, Richaud, Bardet«, rechte Spalte: »Liger, Bechamel, Lacour, Connet, Gaillau, Morillou«.

bader Beschlüsse der sogenannten Demagogenverfolgung.⁴⁴ In einem solchen politischen Klima ließ sich keine deutsche Nationalküche propagieren. Zeitgenössische deutsche Kochbuchautoren deklarierten ihre Werke daher gerne als deutsche, französische und englische Küche.⁴⁵ Die Benennung deutet implizit auf das Konzept einer europäischen Kochkunst. Als Walcha 1819 sein Kochbuch publizierte, hieß sein Untertitel: »vollständige und faßliche Anleitung, alle Arten von Speisen nach französischem, deutschem und englischem Geschmacke zu bereiten«.⁴⁶

Walcha war seit 1818 in Dresden und avancierte mit 46 Jahren zum Mundkoch des Prinzen Anton von Sachsen.⁴⁷ Er stand der Küche dieses Prinzen vor, der zudem noch ein *Küchenmann* und eine *Küchenmagd* angehörten.⁴⁸ Zum Küchenchef in der zentralen Küche des Dresdner Hofes mit 34 bis 37 Personen wurde Walcha erst, nachdem Anton von Sachsen im Jahre 1827 den Königsthron bestiegen hatte.⁴⁹

Die Küchentechnik, die Walchas Rezepte voraussetzen, bewegte sich fraglos auf der Höhe der Zeit. Denn wie Carême, der 1815 in seinem »Pâtissier royal parisien«

44 Zur allgemeinen Entwicklung des Nationalismus im Vormärz vgl. HANS-ULRICH WEHLER, Deutsche Gesellschaftsgeschichte, Bd. 2: Von der Reformära bis zur industriellen und politischen »Deutschen Doppelrevolution« 1815–1845/49, München 1989, S. 394–412.

45 Vgl. etwa G. E. SINGSTOCK, Neuestes vollständigstes Handbuch der feinen Kochkunst oder faßliche Anleitung zur schmackhaftesten Zubereitung aller Arten von Speisen nach deutschem, französischem und englischem Geschmacke, so wie der Fastenspeisen und Backwerke [...], 2. Theil, Berlin 1819; JOHANN FRIEDRICH BAUMANN, Der Dresdner Koch oder die vereinigte teutsche, französische und englische Koch-, Brat- und Backkunst, Dresden 1830; FRIEDRICH ZÜLCH, Die vereinigte deutsche und französische Kochkunst. In einer Sammlung von 1032 Rezepten Theils selbst gefunden, theils gesammelt und praktisch erprobt von Friedrich Zülch, früher Koch in den ersten Küchen zu Berlin, Paris, Wien, München und Dresden, und längere Zeit in der Küche des Kaiser's Napoleon, jetzt privatisirender Koch zu Köln am Rheine, Köln 1834.

46 WALCHA, Der praktische Koch (wie Anm. 25).

47 Vgl. die Datierung der Widmung des »Praktischen Kochs« an den Ersten Hofmarschall Wolf Friedrich Gotthelf von Tümping: *Dresden, den 26. Oktober 1818*, in: WALCHA, Der praktische Koch (wie Anm. 25), 1819, S. II.

48 Zusätzlich zum Küchenpersonal verfügte der Prinz noch über einen Mundbäcker, einen Konditor und vier Personen in der Silberkammer; vgl. Königlich Sächsischer Hof=, Civil= und MilitärStaat im Jahre 1819, Leipzig o.J., S. 37; Königlich Sächsischer Hof=, Civil= und MilitärStaat im Jahre 1821, Leipzig o.J., S. 39; Königlich Sächsischer Hof=, Civil= und MilitärStaat im Jahre 1823, Leipzig o.J., S. 38; Königlich Sächsischer Hof=Civil= und MilitärStaat im Jahre 1826, Leipzig o.J., S. 40.

49 Vgl. Königlich Sächsischer Hof=, Civil= und Militär Staat im Jahre 1828, Leipzig o.J., S. 20. Zur Personalstruktur der zentralen Küche des Dresdner Hofes vgl. MARCO IWANZECK/JOSEF MATZERATH, Einleitung. Franz Walcha und der Beginn der kulinarischen Moderne, in: Franz Walcha, Der praktische Koch, Dresden 1819. Anleitung, alle Arten von Speisen nach französischem, deutschem und englischem Geschmacke zu bereiten, hg. von Josef Matzerath unter Mitarbeit von Marco Iwanzeck und Angelika Rakowski, Ostfildern 2014, S. 9–31, hier S. 24.

als erster Koch Rezepte für Soufflés publizierte,⁵⁰ veröffentlichte Walcha bereits im Jahre 1819 vierzehn Soufflérezepte.⁵¹ Um diese lockeren Aufläufe zubereiten zu können, waren Backöfen erforderlich, deren Wärmezufuhr sich besser steuern ließ, als dies vor den Erfindungen Benjamin Thompsons, Graf von Rumford, möglich gewesen war.⁵²

Walchas Zubereitungsweisen sind durchaus mit denen anderer moderner Köche am Beginn des 19. Jahrhunderts vergleichbar.⁵³ Wie beispielsweise bei Carême handelt es sich auch bei Walcha um komplexe, mehrstufige Kochverfahren.⁵⁴ Das grundlegende kulinarische Prinzip bestand in einer Aromatisierung der Gerichte durch deren Basiszutaten, um schlicht zu kochen. Der Geschmack der zentralen Zutat sollte hervortreten. Deshalb durfte ein Gericht nicht mit den fremden Aromen von Gewürzen intensiviert werden. Damit andererseits die Speisen nicht fade schmeckten, musste der Eigengeschmack der Zutaten verstärkt werden. Das ließ sich erreichen, indem die Aromen der Hauptzutaten extrahiert oder konzentriert wurden. Carême, Walcha und andere Pioniere der modernen Kochkunst reduzierten und siebten, oder sie seichten das Flüssige von Zutaten durch ein Tuch ab.⁵⁵ Auf diese Weise machten sie in einem ersten Schritt Aromen in einer Flüssigkeit verfügbar. Solche Extrakte ließen sich dann weiterverarbeiten. Sie wurden beispielsweise

50 Vgl. hierzu MENNELL, Die Kultivierung des Appetits (wie Anm. 14), S. 198.

51 Vgl. WALCHA, Der praktische Koch (wie Anm. 25), 1819, S. 119, Nr. 222: *Soufflée de volaille*, Auflauf von Geflügel; S. 285f., Nr. 516.a: *Soufflée au ris*, Auflauf von Reis; Nr. 516.b: *Soufflée à la fleur d'orange*, Auflauf von Orangenblüthen; Nr. 517: *Soufflée au café*, Auflauf von Kaffee; Nr. 518: *Soufflée au chocolat*; Nr. 519: *Soufflée à la vanille*; S. 287, Nr. 520: *Soufflée économique à l'ananas*, Auflauf von Ananas; S. 288f., Nr. 522: *Soufflée à la farine de pommes de terre*, Auflauf von Kartoffelmehl; S. 289, Nr. 523: *Soufflée d'abricots*, Auflauf von Aprikosen; S. 289, Nr. 524: *Soufflée de pêches*, Auflauf von Pfirschen; S. 303, Nr. 548: *Soufflée de coins*, Auflauf von Quitten; S. 308, Nr. 556: *Soufflée aux rameln*, Auflauf von Rameln; S. 308, Nr. 557: *Soufflée aux biscuits*, Bisquits=Auflauf; S. 308, Nr. 558: *Soufflée aux fruits d'une autre manière*, Auflauf von Früchten auf andere Art; S. 309, Nr. 559: *Soufflée au pâte rapée*, Auflauf von geriebenem Teig; S. 318, Nr. 577: *Soufflée de ramel*, Auflauf von Rameln.

52 Vgl. MENNELL, Die Kultivierung des Appetits (wie Anm. 14), S. 198; ELISABETH LEICHT-ECKARDT, Ausstattungsvarianten und Nutzungsformen von Küchen vom achtzehnten Jahrhundert bis heute, in: Elfie Micklautz/Reinhard Eisendle (Hg.), Die Küche. Zur Geschichte eines architektonischen, sozialen und imaginativen Raums, Wien/Köln/Weimar 1999, S. 161–206, hier S. 164–167.

53 Zur kulinarischen Ästhetik der Kochkunst um 1800, stets mit zentralem Bezug auf die Kochkunst Carêmes vgl. u.a. MENNELL, Die Kultivierung des Appetits (wie Anm. 14), S. 196–199; LEMKE, Ethik des Essens (wie Anm. 3), S. 370f.; REVEL, Erlesene Mahlzeiten (wie Anm. 35), S. 192f.

54 Das vollständig ausgebildete Saucensystem Carêmes findet sich in: DERS., *L'Art de la cuisine française* (wie Anm. 29), Bd. 3, S. 1–139.

55 Ein frühes deutschsprachiges Rezept für Bouillon findet sich in: JEAN NEUBAUER, *Allerneuestes Kochbuch*, München 1779, S. 3f.: *Bouillon*; S. 5: *Die Bouillon auf eine andere Manier, wie es viele französische Köche zu machen pflegen*.

eingekocht und so konzentriert. Dieses Verfahren barg immer das Risiko, dass die Schwäche einer Hauptzutat deutlich hervortrat. Denn auch ein nicht gewünschter Nebengeschmack wurde intensiviert. Alle Produkte mussten daher in vorzüglicher Qualität zur Verfügung stehen, um aus ihnen das beste Aroma zu ziehen. Den optimalen Reifezustand hat jedes Nahrungsmittel nur, wenn es in der Saison geerntet und verzehrt wird. Die neue Küche war somit saisonabhängig. Es mag zwar prestigeträchtig sein, Erdbeeren oder Kirschen im Winter zu essen, aber das geht nicht, ohne Aromenverluste hinzunehmen. Aufgrund der modernen Maxime des Eigengeschmacks war ausgeschlossen, Gerichte gegen die jahreszeitliche Verfügbarkeit ihrer wesentlichen Zutaten auf die Tafel zu bringen, auch wenn das eventuell prestigeträchtig gewesen wäre.

Hingegen sprach nichts dagegen, einen Aromenextrakt aus mehreren Fleischsorten zu komponieren. Walcha schlägt gleich in einem ersten Rezept vor, eine Bouillon aus Rind, Kalb und Huhn herzustellen. Die Zutaten waren keineswegs beliebig, sondern mit Bedacht gewählt. Der Verfasser erklärt nämlich explizit, dass eine Bouillon *etwas so Nützliches für die Kochkunst* [sei], *daß man große Sorgfalt darauf verwenden müsse*.⁵⁶ Die Kombination des Fleisches verschiedener Tiere soll daher ein breiteres Spektrum von Aromen entstehen lassen, als dies mit nur einer Sorte zu erzielen wäre. Das entsprach der zentralen Logik dieser Küche, den Geschmack einer Speise nicht mit Gewürzen zu gestalten, sondern aus den Produkten selbst zu ziehen. Die Basisgerichte wie Bouillon oder Jus wurden benutzt, um Suppen und Saucen, Fleischgerichte und Gemüse zu aromatisieren.⁵⁷

Besonders gut lässt sich die Reduktion und Addition von Aromen an Walchas Saucenküche zeigen. Zur Bouillon kocht er mehrere Kilogramm von verschiedenen Fleischsorten gemeinsam mit Gemüse etwa sechs Stunden lang ein.⁵⁸ Das allein ist schon ein enormer Prozess von Aromenextraktion aus den Zutaten. Das Fleisch- und Gemüsearoma geht in das Wasser über, in dem es ausgekocht wird. Bouillon herzustellen, ist zugleich auch eine Aromenkonzentration. Denn die Flüssigkeit, die Aromen aufnimmt, wird beim Kochen immer weniger. Das Wasser verdampft und der Geschmack bleibt in der Bouillon. Eine solche Bouillon gibt Walcha dann beispielsweise hinzu, wenn er eine Coulis zubereitet.⁵⁹

56 WALCHA, Der praktische Koch (wie Anm. 25), 1819, S. 2, Nr. 1: *Bouillon*.

57 Frühe Belege für die Aromatisierung durch extrahierte Aromen finden sich bspw. bei ANTOINE BEAUVILLIERS, *L'art du cuisinier*, Paris 1814, S. 34f.: *Espagnole*; S. 36f.: *Velouté*; S. 40: *Sauce Allemande*; S. 40f.: *Béchamel*. Vgl. auch CARÈME, *Le Pâtissier royal parisien* (wie Anm. 31), Bd. 1, S. 126f.: *Espagnole*; S. 127–129: *Petit Espagnole*; S. 129: *Sauce-demi espagnole a glace*; S. 131f.: *La Velouté*; S. 132: *Sauce Allemande*; S. 133: *Bechamel*; S. 133f.: *Bechamel maigre*; und LOUIS EUSTACHE UDE, *The French Cook or, The Art of Cookery*, London 1815, S. 10: *Grande Espagnole*; S. 11: *Velouté*; S. 17: *Béchamel* und S. 11: *Sauce Allemande*.

58 Vgl. WALCHA, Der praktische Koch (wie Anm. 25), 1819, S. 2, Nr. 1: *Bouillon*.

59 Vgl. ebd., S. 5f., Nr. 6: *Coulis*.

Saucenküche

Bouillon

↓

Coulis

Geflügelkraftbrühe

↓

↓

Sauce suprême (Kraftsauce)

↓

↓

Sauce à l'Allemande

Velouté

↓

↓

– Champignonsauce

– Sauce Soubise

– Deutsches Ragout

– Trüffelsauce

– Gurkensauce

– Sauce à la macedoine

– Englische Velouté

Coulis kocht Walcha aus Kalbfleisch, Schinken sowie Möhren, Petersilie, Champignons und Zwiebel. Er setzt einen Löffel Bouillon zu und bindet diese Sauce zum Schluss mit Mehlbutter ab. Diese Coulis wird dann selbst wieder eine Basiszutat. Sie ist nicht nur Bestandteil vieler weißer Saucen.⁶⁰ Sie wird auch mit Geflügelkraftbrühe (*Consommé de Volaille*)⁶¹ zu einer Sauce suprême (Kraftsauce) reduziert.⁶² Die Sauce suprême wiederum ist die Basis sowohl für die Sauce à l'Allemande⁶³ als auch für die Velouté⁶⁴. Diese beiden Saucen waren Bestandteile von vier bzw. fünf weiteren Saucen.⁶⁵ Wenn Walcha Suppen⁶⁶ oder Saucen zubereitet bzw. wenn er sie variiert, benutzt er zwei Methoden. Er verdichtete Aromen durch Reduktion wie beim Einkochen einer Bouillon oder Coulis. Oder er verdichtete sie durch Kombination.

60 Vgl. dazu den Hinweis ebd., S. 6, Nr. 6: *Coulis*.

61 Vgl. ebd., S. 3, Nr. 3.a: *Consommé de Volaille*, oder Kraft=Brühe von Geflügel.

62 Vgl. ebd., S. 6f., Nr. 7: *La Sauce suprême*, oder die Kraft=Sauce.

63 Vgl. ebd., S. 7, Nr. 8: *Sauce à l'Allemande*, oder deutsche Sauce.

64 Vgl. ebd., S. 7f., Nr. 9: *Le Velouté*, oder Sauce mit süßem Rahm.

65 Aus der Sauce à l'Allemande fertigte Walcha *Sauce aux champignons*, oder *Champignons=Sauce* (ebd., S. 14, Nr. 20), *Ragout à l'Allemande*, oder *deutsches Ragout* (ebd., S. 19, Nr. 29), *Les Concombres*, oder *Gurken=Sauce* (ebd., S. 20, Nr. 31) und *Sauce à la Pluche* (ebd., S. 23, Nr. 37). Aus der Velouté machte er *Purée d'oignons blanche*, ou *la Soubise*, oder *weiße Zwiebel=Purée* (ebd., S. 11, Nr. 17), *Sauce aux Truffes*, oder *Trüffel=Sauce* (ebd., S. 12–14, Nr. 19), *Sauce aux points d'asperge*, oder *Sauce von Schnitt=Spargel* (ebd., S. 14f., Nr. 21), *Sauce à la Macedoine* (ebd., S. 22f., Nr. 36) und *Velouté à l'angloise*, oder *Englischer Velouté* (ebd., S. 27, Nr. 49).

66 Zu Walchas Suppen vgl. IWANZECK/MATZERATH, Einleitung (wie Anm. 49), S. 18f.

Dann fügt er bereits extrahierte Aromen einer neuen Zubereitung hinzu. Er gibt beispielsweise eine Sauce suprême zu den Zutaten hinzu, aus denen er eine Sauce Velouté herstellt.⁶⁷ Wer so kocht, muss immer zuerst die Basisgerichte zubereiten. Er kann nicht in den Gewürzschrank greifen, um seinem Gericht rasch ein Aroma beizugeben. Der Aufwand für diese Kochweise ist daher höher, weil die Würzmittel erst selbst hergestellt werden müssen. Der Vorzug dieser Mühe liegt darin, dass die Gerichte ein intensives Aroma aus den Hauptzutaten bekommen. Eine Aromatisierung mit einer breiten Gewürzmischung stellt zwar auch einen pikanten Geschmack her, der aber produktfern bleibt. Die moderne europäische Küche ist deshalb eine Küche des Eigengeschmacks, in der Gewürze nur sehr reduziert eingesetzt werden. Im Vergleich zum »Allgemeinen obersächsischen Koch- und Speisebuch« hat Walcha Gewürze drastisch reduziert. Piment, Ingwer und Kardamom verwendete er zum Beispiel in seinen Rezepten kein einziges Mal.⁶⁸

Auch wenn im vorliegenden Text lediglich zwei Beispiele mit Bezug zu Dresden als sächsischer Residenzstadt diskutiert wurden, lässt sich aufgrund einer europaweit korrespondierenden exquisiten Kochkunst der Beginn der kulinarischen Moderne folgendermaßen umreißen: Die Spitzenköche des frühen 19. Jahrhunderts proklamierten eine Küche des Eigengeschmacks. Ihre Gerichte schmeckten vor allem nach den Hauptzutaten. Diese Kochweise entstand während des ersten französischen Kaiserreiches und war in Frankreich national aufgeladen. Aus der Perspektive der damaligen deutschen Köche standen nicht allein Paris, sondern auch Wien und London für die aktuelle Entwicklung der kulinarischen Kunst. Die Transmissionsriemen der Spitzenküche in Europa waren vor allem die große Politik und die Diplomatie bzw. die Botschaftsköche. Dieser Befund gilt sowohl für die napoleonische Zeit als auch für die Ära der anschließenden Restauration. Für Dresden und den Hof der sächsischen Wettiner wird die neue Küche des Eigengeschmacks zum ersten Mal greifbar durch den »Praktischen Koch« von Franz Walcha.

67 Zu Walchas Saucensystem vgl. auch ebd., S. 20f.

68 Zur zeitgenössisch gängigen Reduktion von Schärfe in den Speisen der exquisiten Küche vgl. DROUARD, Meisterköche (wie Anm. 30), 263f.

Ein Balanceakt zwischen Geschmack und »splendidem Aussehen«

Die fürstliche Tafel um 1800

Samuel Wittwer

In der deutschsprachigen Forschung zur Entwicklung der Tafelkultur spielt der Übergang vom 18. zum 19. Jahrhundert eine wichtige Rolle. Die Veränderungen werden dabei an einem Begriffspaar festgemacht: dem sogenannten »service à la française« im Gegensatz zum »service à la russe«.¹ Der üblichen Darstellung zufolge steht der erste für die Art und Weise, wie spätestens bis zum Ende des 18. Jahrhunderts ein gehobenes Essen serviert wurde, indem eine große Anzahl von Gerichten in drei oder vier Gänge eingeteilt den ganzen Tisch bedeckte (Abb. 1). Die Gäste mussten sich beim Anreichen in der Regel gegenseitig helfen. Die zweite Form soll 1810 in Paris durch ein Essen beim russischen Gesandten Fürst Alexander Borissowitsch Kurakin erstmals vollzogen worden sein, wo die Gerichte nach und nach, bereits auf Tellern angerichtet, den Gästen vorgesetzt wurden.²

1 Wann der Begriff das erste Mal verwendet wird, ist meines Wissens nicht erforscht. Franz Georg Zenker benutzt ihn 1827 rückblickend auf die Entwicklung »der letzten Jahre«; FRANZ GEORG ZENKER, *Comus-Geheimnisse über Anordnung häuslicher und öffentlicher, kleinerer und größerer Gastmahle* [...], Wien 1827, S. 50.

2 Dass der »service à la russe« zu Beginn des 19. Jahrhunderts durch ein Essen beim russischen Gesandten in Paris entstand und mit Tellerservice gleichzusetzen sei, findet sich beispielsweise in dem sehr oft zitierten Beitrag von Hans Ottomeyer im Katalog einer Münchner Ausstellung, wobei die Ausführungen nicht mit Quellen belegt sind; vgl. HANS OTTOMEYER, *Diplomatenessen und der Service à la Russe*, in: Ulrike Zischka/Hans Ottomeyer/Susanne Bäumler (Hg.), *Die anständige Lust. Von Esskultur und Tafelsitten*, Ausstellungskatalog München 1993, S. 241–246. Derselbe Autor wiederholt die Ansicht neun Jahre später, vgl. HANS OTTOMEYER, *Service à la française und service à la russe. Die Entwicklung der Tafel zwischen dem 18. und 19. Jahrhundert*, in: ders./Michaela Völkel (Hg.), *Die Öffentliche Tafel. Tafelzeremoniell in Europa 1300–1900*, Ausstellungskatalog Berlin 2002/03, Wolfenbüttel 2002, S. 94–101, insb. S. 98. Er verweist hier jedoch auf Philippe Mordacq, der ebenso ohne Angabe von Quellen den »Prince Kourakin« erwähnt, jedoch nicht von Tellerservices ausgeht: »Les hôtes sont tous servis d'une même sorte de plat, chaque met étant apporté successivement« [Jeder Gast wurde mit der gleichen Art Gericht bedient, wobei eine Speise nach der anderen gebracht wurde], PHILIPPE MORDACQ, *Le Menu. Une histoire illustrée de 1751 à nos jours*,



Abb. 1: Beispiel einer Zeremonialtafel im »service à la française«: Ansicht der Hoftafel in der Großen Antecamera der Hofburg anlässlich der Hochzeit von Joseph II. mit Isabella von Parma 1760, gemalt von Martin van Meytens 1763, (Ausschnitt). Österreichische Bundesmobi-
liienverwaltung

Die Vorteile von diesem Vorgehen werden so beschrieben, dass nun die Speisen warm aufgetragen werden konnten, der Gast einen besseren Überblick über das Angebot hatte und die Tischmitte für Dekorationen zur Verfügung stand. Dass es beim »service à la française« schon gegen Ende des 18. Jahrhunderts Veränderungen und insbesondere eine Aufwertung der Tischmitte mit dekorativen Tafelaufsätzen gegeben hatte, wird zwar festgestellt, aber nicht vertieft.³

Paris 1989, S. 8. Dass unter »plat« hier nicht ein Teller, sondern eine angereicherte Schüssel zu verstehen ist, wird beispielsweise schon 1858 durch den bayerischen Hofkoch Rottenhöfer bestätigt, der erklärend zu einem Menüvorschlag für den »service à la russe« festhält: *Die Speisen werden transchirt, schön angerichtet und von der Küche aus gleich servirt. Die drei Sorten Braten werden auf zwei langen Schüsseln melirt* [d.h. gemischt] *angerichtet*, JOHANN ROTTENHÖFER Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der feinen Kochkunst mit besonderer Berücksichtigung der herrschaftlichen und bürgerlichen Küche, München 1858, S. 873f.

3 OTTOMEYER, Service à la française (wie Anm. 2) S. 98. In seinem leider nur als Fragment überlieferten Buch zur Geschichte der Tafelkultur ist Jean Louis Flandrin dagegen sehr viel differenzierter. Ihm zufolge setzt sich der »service à la russe« erst in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts durch. Zudem definiert er diesen abweichend, indem er ihn nicht mit Tellerservice gleichsetzt, sondern so beschreibt, dass die kalten Speisen von Beginn des Ganges an auf dem

Diese Erzählung, die zumindest die deutschsprachige Literatur beherrscht, wirft viele Fragen auf. Wie kann ein so fundamentaler Traditionsbruch in kürzester Zeit festgestellt werden, ohne dass verschiedene Quellen davon berichten? Kann man diese angeblich revolutionäre neue Servierform vor dem zitierten Anlass in Paris schon am russischen Hof feststellen? Wenn die Speisen seitdem ausschließlich auf Tellern angerichtet wurden, warum würden dann Tafelservice des 19. Jahrhunderts zusätzlich eine Vielzahl an Schüsseln, Platten, Terrinen und anderen Serviergerätformen enthalten? Oder schätzte der Botschafter nur den Vorzug, dass die Tischgespräche sich so inhaltlichen Themen zuwenden konnten und nicht die dauernde Bitte um eine Kostprobe von diesem oder jenem Gericht im Zentrum stand?⁴

In seinem Werk »Comus-Geheimnisse«, einer der wichtigsten zeitgenössischen Schriftquellen zur Entwicklung der Tafelkultur, geht auch Franz Georg Zenker 1827 kurz auf die beiden Servierformen ein. Im Unterschied zu heutigen Darstellungen berichtet er aber nicht vom Vorsetzen bereits angerichteter Teller beim »service à la russe«, sondern hält lediglich fest, dass auf dem Tisch von Anfang an das Dessert stehe und die Speisen der Gänge nach und nach aus der Küche geholt würden. Ob das Vorlegen dann an einem Buffet erfolgte oder ob die Gerichte von Dienern auf Platten und Schüsseln dem Gast angereicht wurden, lässt er offen und konstatiert lediglich, diese Form zu Servieren sei für ihn ein *vor einigen Jahren* aufgekommenes Experiment.⁵ Nach betonter Schilderung der Nachteile stellt Zenker mit Erleichterung fest, dass sich inzwischen eine Version etabliert habe, die alle Vorteile auf sich vereine. Diese bestand offenbar darin, dass zwar ein Dekorationsaufsatz die Mitte des Tisches einnahm, doch zwischen diesem und den Tellerreihen der Gäste Gerichte auf den Tisch gestellt wurden, und zwar die warmen in vorgewärmten Deckel-

Tisch stehen und nur die warmen nach und nach vorgeschnitten auf Platten und Schüsseln angerichtet aus der Küche kommen und unter den Gästen herumgereicht werden. Quellen gibt er leider nicht an; vgl. JEAN-LOUIS FLANDRIN, *Arranging the Meal*, Berkeley/Los Angeles/London 2007, S. 94. Auch schon Rottenhöfer bestätigt, dass sich der »service à la russe« erst um die Mitte des 19. Jahrhunderts durchzusetzen begann, wenn er schreibt: *Die Art und Weise französischer Tafeln, wo alle Speisen nach ihrer Reihenfolge, in zwei bis drei Trachten geteilt, über die Tafel aufgestellt werden, kommt von Tag zu Tag mehr in Abnahme, so zwar, daß gegenwärtig nur noch am kaiserlichen Hofe, bei einigen Gesandten der Großmächte und zuweilen auch bei besonderen Gelegenheiten in den Häusern einiger vornehmen Leute diese luxuriöse Sitte eingehalten wird*, ROTTENHÖFER, *Kochkunst* (wie Anm. 2), S. 878.

- 4 Ottomeyer zitiert hierzu den Engländer Oliver Goldsmith, der im Rahmen eines Diners im »service à la française« 1762 erfolglos versuchte, ein Tischgespräch zu führen, weil die Gesellschaft nur damit beschäftigt gewesen sei, sich gegenseitig um die schmackhaftesten Stücke zu bitten und um Wein zu fragen, OTTOMEYER, *Service à la française* (wie Anm. 2), S. 96f.
- 5 ZENKER, *Comus-Geheimnisse* (wie Anm. 1), S. 50.

gefaßen. Die Tafel bekam so *ihr splendides Ansehen*,⁶ das Zenker in erster Linie dem »service à la française« zugestand, zurück (Abb. 2).

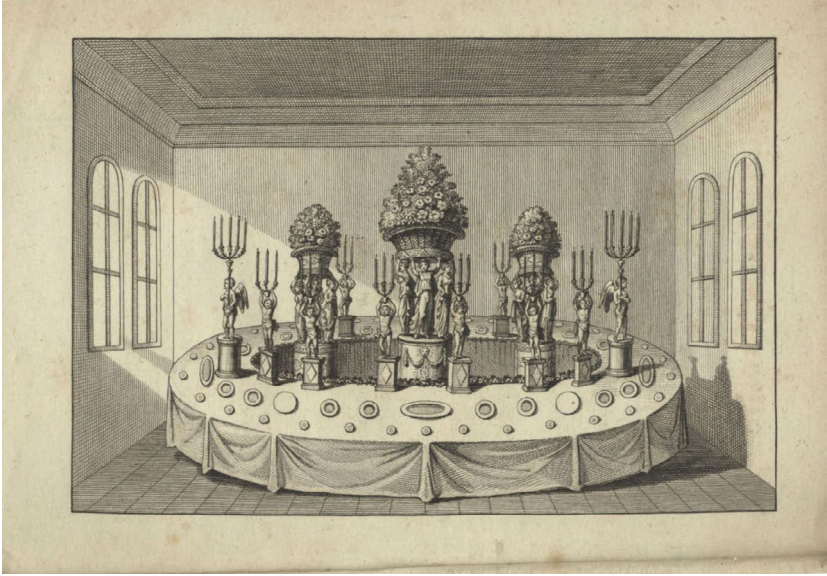


Abb. 2: Ansicht einer festlichen Tafel mit zentralem Tafelaufsatz. Frontispiz aus »Comus-Geheimnisse« von Franz Georg Zenker, Erstausgabe Wien 1827

Da trotzdem ein Gericht nach dem anderen in festgelegter Reihenfolge vom Personal abgehoben und herumgereicht wurde, waren die Deckel kein Problem, die bei einem reinen »service à la française« beim gegenseitigen Bedienen der Gäste erheblich gestört hätten. Diese Beschreibung von Zenker wird durch eine wichtige Beobachtung gestützt, die Alexandre Grimod de la Reynière bereits 1805 – also noch vor dem überbewerteten Essen beim russischen Botschafter – in seinem zweiten Almanach publizierte. Bei der Beschreibung der Tafel eines Diners stellt er fest, dass es inzwischen in Deutschland und im Norden üblich sei, dass ein Bediensteter in der Zeit, in der sich die Gäste den Vorspeisen widmeten, die beiden Hauptgerichte des ersten Ganges tranchierte und die Stücke unter den Gästen zirkulieren ließ:

Während die anregenden kleinen Vorspeisen (hors-d'oeuvres) abgetragen werden und nach dem Gesottenen die Haupt-Vorspeisen (entrées) gegessen werden, ergibt sich Zeit, um die

6 Ebd., S. 51

eingeschobenen Speisen (relevés),⁷ die die Suppen ersetzt haben, zu zerlegen. Das Zerlegen wird einem Vorschneider übertragen, der dies mit unvergleichlicher Geschicklichkeit erfüllt: Es ist ein wertvoller Brauch, der dem Hausherrn und den Gästen Zeit erspart, die viel besser genutzt werden kann. Diese Praxis ist auch für die grossen pièces⁸ von Vorteil, die, wenn sie fachmännisch zerlegt werden, in ihrer ganzen Pracht erscheinen. Es gibt keine unnötigen Zeremonien und keine Schüchternheit, da die beladenen Teller herumgereicht werden und sich jeder nach seinem Geschmack und Appetit selbst bedient. Wünschen wir uns, dass diese glückliche Methode in Frankreich angenommen wird, vor allem bei großen Mahlzeiten. Dann wird es unserer Nation an nichts mehr fehlen, um eine vollständige Vorrangstellung in der großen Kunst des Kochens und der Tafel zu verdienen.⁹

Die beiden Quellen zeigen, dass es einen langsamen Übergang zwischen der Servierform des 18. und der des frühen 19. Jahrhunderts gab. Dies erklärt auch, weshalb bisher der bildliche und der materielle Befund nur so schwer mit der Erzählung eines radikalen Wandels ab 1810 vereinbar waren. Tafelrisse und bildliche Darstellungen zeigen nämlich vereinzelt bereits um 1770 zunehmend kunstvolle Aufbauten auf der Tischmitte, umgeben von einer Reihe Schüsseln und einer weiteren, äußeren Reihe an Tellern bzw. Gedecken.¹⁰ (Abb. 3)

-
- 7 Dies sind im Ganzen zubereitete Speisen, wie ein Geflügel, ein Fisch oder andere kleinere Tiere.
 - 8 Dies sind optisch besonders beeindruckende Gerichte, die während des ersten Ganges zuzätzlich in die Mitte des Tisches gestellt werden können, beispielsweise ein Wildschweinkopf, eine ganze Gans oder ein großer Fisch.
 - 9 L'almanach des gourmands, 2. Jg. 1805, zit.n. ALEXANDRE BALTHAZARE LAURENT GRIMOD DE LA REYNIÈRE, L'almanach des Gourmands, hg. v. Laurent Seminel und Marion Bretonnière le Dù, Chartres 2012, S. 158f., im Originaltext: *Pendant ce temps, les hors-d'oeuvres stimulants disparaissent, et les entrées qui se mangent après le bouilli donnent le temps de découper les relevés qui ont remplacé les potages. Cette dissection est confiée à un officier ad hoc qui s'en acquitte avec une dextérité peu commune: usage précieux, qui épargne au maître de la maison et aux convives un temps qui peut être beaucoup mieux employé. Cet usage tourne aussi à la gloire des grosses pièces qui, découpées selon les règles de l'art, paraissent dans toute leur splendeur. Il coupe court aux cérémonies inutiles, et va au-devant de la timidité, puisque des assiettes chargées circulent à la ronde, et que chacun se sert soi-même selon son goût et son appétit. Faisons des vœux pour que cette heureuse méthode soit adoptée en France, surtout dans les grands repas. Il ne nous manquera plus rien alors à notre nation, pour mériter une prééminence complète dans le grand art de la cuisine et de la table.*
 - 10 Ein oft zitiertes Beispiel dafür sind die Tafelrisse zum ersten und zweiten Gang mit 32 Gedecken aus dem Kochbuch »Il cuoco galante« von Vincenzo Corrado von 1786, abgebildet z.B. bei STEFAN BURSCHE, Tafelzier des Barock, München 1974, Abb. 124 und 125. Besonders oft scheint in Dänemark das Konfekt auf Plateaux schon von Anfang an auf dem Tisch gestanden zu haben, vgl. OLE VILLUMSEN KROC, Plans de table à la cour de Danemark avant et après la visite du roi Christian VII en France en 1768. Influence française?, in: Catherine Arminjon und Béatrix Saule (Hg.), Tables Royales et Festins de Cour en Europe 1661–2789, Tagungsband Versailles, Paris 2004, S. 225–246.

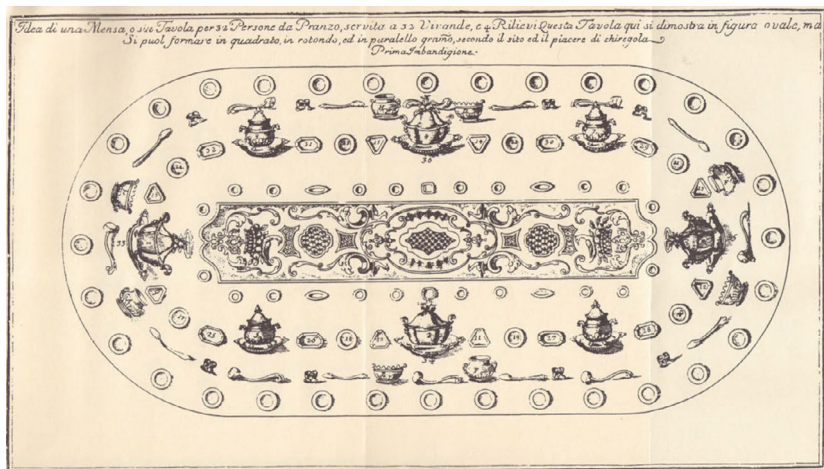


Abb. 3: Tafelplan für den ersten Gang mit zentralem Aufsatz aus »Il Cuoco Galante« von Vincenzo Corrado, Erstausgabe Neapel 1773

Auch die Darstellungen des ersten und zweiten Ganges folgen dabei diesem Schema, wie es zuvor nur von großen Desserts des 18. Jahrhunderts mit Zuckeraufsatz bekannt war (Abb. 4).

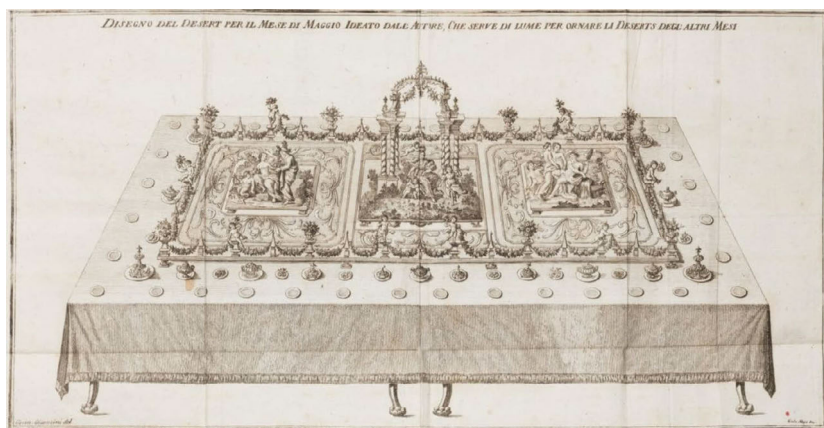


Abb. 4: Vorschlag zu einer Desserttafel für den Monat Mai aus »Il Credenziere di Buon Gusto« von Vincenzo Corrado, Erstausgabe Neapel 1778

Vom Aufbau her unterscheiden sich diese Tafelrisse des letzten Viertels des 18. Jahrhunderts aber kaum von denjenigen, die fünfzig Jahre später von Singstock (1813), Carême (1822), Zenker (1827) und anderen beschrieben und abgebildet wurden. Nur in der Beschreibung des Ablaufs liegen die wesentlichen Unterschiede verborgen: Zum Ende des 18. Jahrhunderts wurden die Speisen ohne Deckel auf die Tafel gestellt und jeder Gast aß von dem, was er mochte oder erreichen konnte, in beliebiger Reihenfolge. Nach 1820 dagegen wurde, wie oben beschrieben, sowohl auf die Temperatur der Gerichte geachtet als auch auf die Abfolge der Einnahme. Dies ging einher mit den Bestrebungen der Köche jener Zeit, ihr Wirken als Kunst und ein Mahl als Komposition im allgemeinen Bewusstsein zu etablieren.

Der zweite Unterschied, der die Tafelrisse des späten 18. Jahrhunderts von den späteren trennt, ist die Komplexität der Tafelaufsätze und die Häufigkeit von so aufwändigen Inszenierungen. Die Aufbauten der Tischmitte bestehen beim »service à la française« in der Regel aus einer »Plat de Ménage«, also eines Aufsatzes, der nebst Zitronenkorb geeignete Gefäße für verschiedene Würzzutaten enthielt. Im Zuge des Rokoko wurden in Deutschland die Gefäße und die Funktion des Korbes oft in dekorative figürliche Aufbauten wie Gartenpavillons integriert, was insbesondere eine Spezialität der Augsburger Goldschmiede wurde.¹¹ Bei besonderen Ausnahmereignissen wurden aber auch schon in der Mitte des 18. Jahrhunderts für einen bestimmten Anlass Tafelzierden aus verschiedenen Materialien komponiert, die mit Hilfe von Versatzstücken aus Tragantzucker, Marmor, Porzellan, Edelmetall, farbigem Sand etc. thematische Inszenierungswelten »en miniature« darstellten und die während allen Gängen des Essens bestehen blieben. Der besondere Anlass, der Stolz der künstlerischen Umsetzung und der große Aufwand rechtfertigten dann eine Dokumentation in Form von Grafik oder sogar Gemälden. Im letzten Viertel des 18. Jahrhunderts sind schließlich erste figürliche und rein dekorative Aufsätze ohne Plat de Ménage-Funktion zu beobachten. Deren Elemente standen auf einzelnen Plateaus, die auch zu länglichen, sogenannten Surtouts zusammengestellt werden konnten. Im Geschmack des Frühklassizismus waren dies etwa italienische Platten mit Pietre-dure-Inkrustationen, auf denen Vasen, Schalen, Obelisken, Tempelchen und andere antikische Architekturen und teilweise Figuren angeordnet wurden.¹² Ein Inventar der Berliner Hofkonditorei von 1796 nennt nicht weniger als acht mehrteilige Plateaus mit Metalleinfassungen, deren Oberflächen mit farbigem Glas, Spiegel oder Marmor gefertigt waren, wozu 15 verschiedene Sets an Aufsatzzubehör

11 Vgl. BURSCHE, Tafelzier (wie Anm. 10), Abb. 263–290. Ein anderes berühmtes, französisches Beispiel ist der Entwurf für die figürliche »Plat de Ménage« zusammen mit zwei Terrinen des Goldschmieds Juste-Aurèle Meissonnier für den Duke of Kingston 1735; der Stich ist reproduziert ebd., Abb. 255.

12 Besonders beeindruckend sind diesbezüglich die Entwürfe aus der Werkstatt des römischen Goldschmieds Giuseppe Valadier.

aus Glas, Porzellan und Papier kamen.¹³ Dass diese Teile in der Konditorei gelagert wurden, weist zwar darauf hin, dass sie in erster Linie bei Desserts zum Einsatz kamen. Doch finden sich an deutschen Höfen auch schon für diese Zeit thematische Kompositionen aus edlen Materialien, die komplexe ikonografische Programme aufwiesen und für einen bestimmten herausragenden Anlass geschaffen wurden, wobei sie dann nicht nur für das Dessert, sondern für das ganze Essen die Tafel zierten. Ein nicht nur künstlerisch herausragendes, sondern auch sehr frühes Beispiel hierfür ist der Aufsatz des Dresdener Hofjuweliers Johann Christian Neuber aus Vermeil, Edelsteinen, Spiegel und Meißener Porzellan, der 1776 Kurfürst Friedrich August III. als Staatsgeschenk zum Geburtstag übergeben wurde.¹⁴ (Abb. 5)



Abb. 5: Ansicht des großen Tafelaufsatzes des Dresdener Hofjuweliers Johann Christian Neuber mit Figuren und Tempel aus Meißener Porzellan, Geburtstagsgeschenk an den sächsischen Kurfürsten Friedrich August III. 1776, historische Aufnahme 1936

13 Stiftung Preußische Schlösser und Gärten Berlin-Brandenburg, Potsdam (im Folgenden: SPSG), Historische Inventare, Nr. 46: »Hauptinventarien Buch der Königl. Hofaemter de 1796«, fol. 71–75. Plateaux, die der preußische Hof verschenkte, wiesen manchmal auch Oberflächen in Steinimitation oder Porzellan auf.

14 Das Mittelstück ist abgebildet bei ULRICH PIETSCH (Hg.), Porzellansammlung Dresden. Führer durch die ständige Ausstellung, Dresden 1998, S. 244f.

Ein anderes beeindruckendes Beispiel ist der ägyptische Aufsatz, den die Berliner Bronze-Werkstatt Werner und Mieth 1804 für die Hochzeit des Prinzen Wilhelm von Preußen mit Prinzessin Marie Anna von Hessen Homburg schuf.¹⁵ Solch enorm teuren Kompositionen waren jedoch nicht für den häufigen Gebrauch geeignet.

Dies veränderte sich im ersten Jahrzehnt des 19. Jahrhunderts in Paris, wo die vergoldete Bronze zu einem zentralen Werkstoff des napoleonischen Empires wurde. Bronzeworkstätten – allen voran Pierre Philippe Thomire – entwickelten gegen 1810 ein Baukastensystem, das für die nächsten Jahrzehnte in ganz Europa zum Standard für Tafelaufsätze werden sollte: Auf die in beliebiger Länge aneinander schiebbaren Platten, die mit durchbrochenen, ornamentalen oder figürlichen Galerien eingefasst und mit Spiegeln belegt waren, kamen Schalen, Leuchter, Vasen und gelegentlich Götterfiguren ebenfalls aus vergoldeter Bronze und Glas zu stehen (Abb. 6).



Abb. 6: Beispiel für eine Tafel mit französischem Bronzeaufsatz: Darstellung des Banketts anlässlich der Hochzeit von Napoleon I. mit Maria Ludovica (Marie Louise) von Österreich 1810, gemalt von Alexandre Benoît Jean Dufay, 1812 (Ausschnitt)

15 FRIEDERIKE WERNER, Ägyptomanie in Preußen. Die Tafelskulptur zur Hochzeit im Königshaus 1804, Weimar 2016.

Diese auch als ›chemins‹ bezeichneten Aufsätze waren nicht wirklich thematisch, sondern nur dekorativ, konnten nach Bedarf arrangiert und geschmückt werden und waren nur mit einer einmaligen, allerdings hohen, Investition verbunden. Wenn Carême 1822 bemerkt, dass man in einem anspruchsvollen Haus mit zwei bis vier Mahlzeiten pro Tag, ein bis zwei großen Dinern pro Woche und einem bis zwei Bällen pro Monat zu rechnen habe, wird schnell deutlich, welche Erleichterung diese Aufsätze für die Bespielung der Tischmitte bedeuteten.¹⁶

Nicht nur in Bezug auf die Tafelaufsätze entwickelten sich zu Beginn des 19. Jahrhundert neue Moden, was ein kurzer Überblick über die Bestandteile einer Tafel zeigen kann. Bezüglich der verschiedenen möglichen Formen der Tische änderte sich zwar nichts, aber Autoren wie Zenker waren bemüht, in ihrem Bestreben der lehrbuchhaften Festschreibung und Erklärung von Traditionen die Erscheinungsbilder zu systematisieren. So ordnet Zenker die Hufeisentafel den zeremoniellen, die längliche Tafel den festlichen und die runde oder ovale Tafel den geselligen Anlässen zu. Eine Tafel zu 24 Personen mit abgerundeten Enden soll 188 cm breit und 365 cm lang sein, was pro Gedeck einen Spielraum von ca. 65 cm zulässt, wobei die Stühle so zu wählen sind, dass zwischen ihren Lehnen zwei Handbreiten Lücke bleibt. Das Gedeck wird 4 Finger breit von der Kante her angeordnet.¹⁷

Das Bedecken des Tisches mit einem Tafeltuch ist vor und nach 1800 in Deutschland üblich. Obwohl sich im fürstlichen Schlossbau im Zuge des Klassizismus langsam die Ausprägung von fest etablierten und entsprechend möblierten Speisезimmern für größere Runden ausprägte,¹⁸ verbreiteten sich große, kostbar polierte Tische aus Mahagoni, wie sie in den englischen Landhäusern schon länger in Gebrauch waren, nur nach und nach. Als Konsequenz waren in Deutschland Tischdecken zum Kaschieren der temporären Funktionsmöblierung zwingend notwendig. Ob ein Tisch mit einer passend großen oder mit mehreren kleineren Decken belegt wurde, hing von den Möglichkeiten des Gastgebers ab.¹⁹ Einer der wenigen Hinweise auf Veränderungen um 1800 liefert Grimod de la Reynière, der 1807 bedauerte, dass seit der Französischen Revolution die teure Damastwäsche oft durch Baumwolle ersetzt würde und dass man in den Niederlanden und England

16 MARIE ANTOINE CÂREME, *Le Maître-d'hôtel français, ou Parallèle de la cuisine ancienne et moderne*, 2 Bde., Paris 1822, hier Bd. 1, S. 65.

17 ZENKER, *Comus-Geheimnisse* (wie Anm. 1), S. 138f.

18 Dies im Gegensatz zu Galerien und Vorzimmern, die zwar regelmäßig für Dinern benutzt wurden, indem die für diesen Zweck notwendigen Möbel wie Tische, Tafelstühle und Buffets jeweils nur für den Anlass aufgestellt wurden. Ein sehr schönes Beispiel für einen frühen permanenten Speisesaal befindet sich in Schloss Wörlitz (1773 fertiggestellt), das unter englischem Einfluss entstand.

19 Detailreich und ausführlich zur Tischwäsche vgl. ZENKER, *Comus-Geheimnisse* (wie Anm. 1), S. 138–146.

noch bessere Qualitäten fände.²⁰ Leider sind durch die Vernutzung die überlieferten Bestände sehr gering, doch zeigen Inventare, dass beispielsweise auch am preußischen Hof verschiedene Qualitäten an Wäsche in den Weißzeugkammern gelagert wurden.²¹ Bezüglich des Materials gilt dasselbe für die Servietten. Lediglich deren Form auf dem Tisch spiegelt eine Entwicklung: Erreichte die Kunst des Serviettenbrechens und der Herstellung figürlicher Gebilde im 17. Jahrhundert eine Blüte, die sich auch noch ins 18. Jahrhundert auswirkte, so wurde die Serviette im Zuge des Jahrhunderts zu einem Gebrauchsgegenstand, der dem Gast von einem Diener umgelegt wurde. Wenn um 1800 überhaupt Servietten zu Beginn eines Essen auf dem Tisch lagen, dann in schlicht gefalteter Form.²² In der Folge allgemeiner politisch restaurativer Entwicklungen und der Wiederaufnahme von Gepflogenheiten des Ancien Régime erfuhr auch um 1820 die gefaltete Serviette auf dem Teller eine Renaissance, oft in Verbindung mit einem eingelegten Brötchen.²³ Zenker, dem dieser zusätzliche Schmuck gefiel, gibt nur zu bedenken, dass sie beim Anheben durch den Gast sofort locker auseinanderfallen solle.

Wenden wir uns nun den Gerätschaften der Tafel zu. Um die folgenden Aussagen zur Entwicklung der Tafelservice zu untermauern, hat der Autor in Bestelllisten und Inventaren des preußischen Hofes insgesamt 37 umfangreiche Hofservice zu 24 bis 100 Gedecken in der Zeit zwischen 1760 und 1850 analysiert.²⁴ Die Formen

20 L'almanach des gourmands, 5. Jg. 1807, vgl. GRIMOD DE LA REYNIÈRE, L'almanach des Gourmands (wie Anm. 9), S. 541.

21 Vgl. z.B. SPSC, Historische Inventare, Nr. 46: »Hauptinventarien Buch der Königl. Hofkammer de 1796«, in dem allein ein Revisionsprotokoll der Berliner Weißzeugkammer von 1796 *würklich brauchbares Tafelzeug* auflistet, und zwar: 377 *dammastne Laken*, 221 *Dutzend 1 Stück dammastne Servietten*, 279 *Stück drellene Laken*, 273 *Dutzend drellene Servietten*, 90 *Stück trocken Laken*, 126 *Dutzend 8 Küchen-Servietten*«; »drellen« bezieht sich auf Drell, Drill oder Drillich, einer Gewebebindung (sog. Drellbindung), mit der dichte und strapazierfähige, schlichte Stoffe in Leinen oder Baumwolle gewoben werden, wogegen beim kostbareren Damast, meist in Leinen, bildliche oder ornamentale Motive eingewoben werden, vgl. THOMAS MEYER ZUR CAPELLEN, Lexikon der Gewebe, Frankfurt a.M. 2001, s. v. »Drell«; für den Hinweis danke ich Dr. Karin Thönnissen. Mit »trocken Laken« sind höchstwahrscheinlich die Untertücher in der Funktion eines heutigen Moltons gemeint, die auch ZENKER, Comus-Geheimnisse (wie Anm. 1), 1827 empfiehlt.

22 So beschreibt es auch Grimod im L'almanach des gourmands, 6. Jg. 1808, vgl. GRIMOD DE LA REYNIÈRE, L'almanach des Gourmands (wie Anm. 9), S. 745.

23 Ebd. und ZENKER, Comus-Geheimnisse (wie Anm. 1), S. 140.

24 Die Untersuchung stützt sich bei 35 Porzellanservices auf Akten im Werkarchiv der Meißener Porzellanmanufaktur (BA AA Pret 66), vgl. auch SAMUEL WITTEW, »hat der König von Preußen die schleunige Verfertigung verschiedener Bestellungen ernstlich begehret«. Friedrich der Große und das Meißener Porzellan, in: Keramos, Heft 208, Düsseldorf 2010, S. 17–80; ebenso Akten des historischen Archivs der KPM Berlin (insb. SPSC, KPM-Archiv (Land Berlin), Akte 352 (vormals Pretiosa 1): Contobuch 1791–1798, sowie Akte Nr. 353 (vormals Pretiosa 2): Conto Buch Sr. Majestät des Königs. 1818 – 1850; ebenso WINFRIED UND ILSE BAER, Blu-

der Serviceteile, sei es in Edelmetall oder Porzellan, folgten natürlich permanent den stilistischen Moden. Es fällt auf, dass in ihrer Zusammenstellung die Anzahl an Terrinen um 1800 drastisch verringert wird, woraus man Rückschlüsse auf den reduzierten Einsatz von Ragouts und Suppen ziehen kann. Das komplette Wegfallen von passend zu den Services gearbeiteten Wärmeglocken zeigt nur, dass solche ihre Bedeutung auf der Tafel verloren. Für Transporte von Schüsseln zwischen Küche und Speiseraum oder zum Warmhalten in Verbindung mit Stövchen auf Anrichten behielten sie ihre Funktion. Auch neue Bestellungen an kompletten Silber- und Vermeil-Services waren in den beiden letzten Jahrzehnten des 18. Jahrhunderts rückläufig, wobei beispielsweise der preußische Hof bis zu den fast kompletten Einschmelzungen 1809 noch Zugriff auf große Bestände der ersten Hälfte des Jahrhunderts hatte und diese in Einzelfällen mit Porzellan ergänzte.²⁵

In Bezug auf die Dekoration – auch hier abgesehen von stilistischen Entwicklungen der Ornamentik – fand die deutlichste Veränderung in Bezug auf Dessertteller statt. Waren diese im Rokoko in der Regel von sehr ähnlicher Dekoration wie die Speiseteller, von denen sie sich durch aufwändig durchbrochene Ränder (Fahnen) unterschieden²⁶, so wurde die Durchbrucharbeit nun bisweilen durch kostbare Golddekorationen (Goldornamente auf einfarbigem Fond oder volle Vergoldung mit radierten Ornamenten) ersetzt. Im Spiegel der Teller wichen gestreute Blumen, Vögel, Rosetten u. ä. gemäldeähnlichen Darstellungen in Medaillons oder auch über die ganze Fläche.²⁷ (Abb. 7)

men für den König, Ausst. Kat. Berlin 1992, S. 35, und bei zwei Silberservices, vgl. WINFRIED BAER, Die Gold- und Silber-Tafelservice Friedrichs des Großen, in: Johann Georg von Hohenzollern (Hg.), Friedrich der Große. Sammler und Mäzen, Ausst. Kat. München 1992, S. 286–297. Unter den untersuchten Services befanden sich 6 friderizianische, 7 zwischen 1790–1810, 17 zwischen 1818–1830 und 5 zwischen 1830–1850; die Studie stützt sich auf Inventarlisten, die Service selbst sind nicht oder nur sehr fragmentarisch überliefert (überwiegend in den Beständen der SPSC).

- 25 So beispielsweise Friedrich Wilhelm II., der 1795 bei der KPM Berlin Suppenteller zur Ergänzung des massiv goldenen Services von Friedrich II. von 1744 in Auftrag gab.
- 26 WINFRIED UND ILSE BAER, Blumen für den König (wie Anm. 24); MICHAELA VÖLKEL, Die Tafelkultur am Hof von Brandenburg-Preußen (1648–1918), in: Kronschatz und Silberkammer der Hohenzollern, hg. von der Stiftung Preußische Schlösser und Gärten Berlin-Brandenburg, Berlin, München 2010, S. 50–83, z.B. Abb. 38–41, 46, 48.
- 27 Beispiele bei SAMUEL WITTEWITZ, Raffinesse & Eleganz: königliche Porzellane des frühen 19. Jahrhunderts aus der Twilight Collection New York, Ausst. Kat., hg. von der Stiftung Preußische Schlösser und Gärten Berlin-Brandenburg, München 2007.



Abb. 7: Dessertteller und andere Teile mit Ansichten preußischer Schlösser aus dem Hochzeits-service für Prinz Friedrich der Niederlande und Prinzessin Luise von Preußen, KPM Berlin 1825

Diese von der Manufaktur Sèvres ausgehende Entwicklung zeigt sich aber nur bei herausragenden Services, am preußischen Hof sogar nur bei solchen, die zu Geschenken bestimmt waren. Während Friedrich Wilhelm III. für sich selbst schlichtere Versionen mit Desserttellern »en suite« in Auftrag gab, erhielt Joséphine Bonaparte über den französischen Kommandanten Berlins 1807 aus der Königlichen Porzellanmanufaktur (KPM) ein botanisches Dessertservice mit reichster Bemalung. Auch das Geschenk an den Herzog von Wellington 1817 sowie sämtliche Aussteuerservice für preußische Prinzessinnen betonten die Dessertteller mit Bildprogrammen, seien es etwa Ansichten der preußischen Schlösser oder Uniformen der Armee.²⁸ Auch wenn dieser Reichtum und der deutliche ästhetische Kontrast der Dessertteller zu den Serviceteilen der ersten Gänge nicht die Regel für den Alltag war, so spiegelt sich auch dies in den Äußerungen der Geschmacksexperten: Zenker weist darauf

28 WINFRIED BAER, Das Tafelservice der KPM für den Herzog von Wellington 1817 – 1819, Ausst. Kat. hg. von der Verwaltung der Staatlichen Schlösser und Gärten Berlin, Berlin 1988, sowie ANTJE MARTHE FISCHER, Königliche Geschenke. Die Porzellane der Berliner Manufaktur am mecklenburgischen Hof, hg. von der Verwaltung der Staatlichen Schlösser und Gärten Mecklenburg-Vorpommern, Berlin/München 2019.

hin, dass die Aufgabe des Desserts nur sei, durch völlig neue Geschmacksrichtungen, Texturen, Farben und Formen die nach dem Braten einsetzende Ermüdung zu stoppen und durch die Überraschung die Unterhaltung bei Tisch wieder anzukurbeln. Ästhetik beim Dessert sei also deshalb eine Bedingung, *weil Schönheit zerstreut und dadurch die Verdauung befördert werde*, weshalb Dessertteller *zierlicher geformt [...] oder so gemahlt [seien], dass sie als Kunstwerk betrachtet in hohem Werth stehen*.²⁹ Da im Gegensatz zum 18. Jahrhundert nun, wie wir sahen, der optische Anreiz eines neuen, kostbaren Tafelaufsatzes für den dritten Gang ausblieb, da Teile des Desserts von Anfang an in das Surtout integriert waren, übernahmen besonders reiche, oft thematische Teller diese Funktion und regten mit ihren Motiven zu Gesprächen an.

Nebst Geschirren unterschied auch das Besteck zwischen den ersten beiden Gängen und dem Dessert.³⁰ Aufgrund der Fruchtsäure der Speisen wurden für den dritten Gang vergoldete Teile benutzt, was sich aber ebenso wenig vom 18. zum 19. Jahrhundert änderte, wie – zumindest am preußischen Hof – die Nutzung von nur je einem Satz aus Messer, Gabel und Löffel für die beiden ersten Gänge und jenem für das Dessert. Lediglich im Bereich des Vorlegebestecks kamen neue Formen hinzu, was nicht erstaunt, da – wie wir sahen – das Vorlegen am Tisch nach 1800 zur Pflicht einer würdigen Tafel wurde. Die früheste nachweisbare Differenzierung des Bestecks für Gedecke ist durch die materielle Überlieferung für den preußischen Hof erst nach 1880 belegt, und auch da sind es zunächst neben der Grundausrüstung lediglich Fisch- und Käsebestecke. Erst mit dem umfangreichen Silberservice für das letzte preußische Kronprinzenpaar (1904–1914) hielt eine Vielzahl von Sonderformen Einzug in das Besteckinstrumentarium des Hofes.

Bei den Gläsern sieht es ähnlich aus.³¹ Beim ›service à la française‹ standen keine Gläser auf dem Tisch. Sie wurden am Buffet mit Wein gefüllt und den Gästen angeboten, die daraus tranken und sie der Bedienung zurückgaben, damit sie wieder am Buffet gereinigt und neu gefüllt werden konnten. Eine Glasform für alle Weine war die Regel. Die Differenzierung von Gläserformen in Abhängigkeit vom Getränk ist anhand von überlieferten Beständen in England bereits für die Mitte des 18. Jahrhunderts nachweisbar, insbesondere die Unterscheidung von Gläsern für Wein und Champagner. In Frankreich verfügte der Hof spätestens mit Beginn des Empire über ›verreries‹ (Glasservices), und als Folge der dynastischen Verbindung durch die

29 ZENKER, Comus-Geheimnisse (wie Anm. 1), S. 66.

30 SARAH COFFIN, Feeding desire. Design and the tools of the table 1500–2005, Ausst. Kat. New York 2006.

31 SUSANNE NETZER, Von schönen und necessairen Künsten. Glasproduktion und Glasveredelung in Preußen zwischen 1786 und 1851, Berlin 2017, insb. S. 64–68; ÉLISABETH CAUDE/ALAIN POUGETOX (Hg.), La cave de Joséphine. Le vin sous l'Empire à Malmaison, Ausst. Kat. Paris 2010.

Hochzeit von Erzherzogin Maria Ludovica von Österreich mit Kaiser Napoleon I. investierte auch der Wiener Hof in ein repräsentatives böhmisches Glasservice.³² Ein gutes Jahrzehnt später scheint diese Ausstattung auf den gehobenen Tafeln in Wien die Regel gewesen zu sein, denn der Koch des Fürsten Schwarzenberg, der schon mehrfach zitierte Franz Georg Zenker, hielt 1827 fest, dass zu jedem Gedeck mindestens zwei bis vier Gläser zu stehen kommen und jeweils ein bis zwei Gedecken eine Karaffe Tischwein und eine mit Wasser zuzuordnen seien.³³ Die damit zusammenhängenden Vorzüge der Geschmacksentfaltung für die besonderen Weine, die auf Verlangen ausgeschenkt wurden, scheinen aber nicht überall in gleichem Maße zu einer Differenzierung der Glasformen geführt zu haben. Der Koch des Prinzen Heinrich von Preußen, George Conrad Singstock, merkte in seinem 1813 in Berlin erschienenen Kochbuch an, dass der Wein für die ersten beiden Gänge vom Buffet aus serviert würde, wofür einfache Gläser in einer Form reichten. Lediglich für das Dessert stelle man zu den Getränken passende Gläser (Champagner, Süßwein, Burgunder) auf den Tisch, was ein Gläserservice erforderlich mache.³⁴ Diese Aussage deckt sich mit den Inventaren des preußischen Hofes, in welchen um 1800 lediglich zwischen Wein- und Wassergläsern sowie Champagner- und Likörgläsern unterschieden wird.³⁵ Erst unter Wilhelm I. führte auch der Hof Glasservices mit wenigen verschiedenen Größen und Formen ein.

Wenden wir uns nun noch einmal genauer dem Vorgang des Servierens zu, verbunden mit der Frage, wie sich das Zusammenspiel von kulinarischer Theorie und materiellem Befund am Beispiel der Services nach 1800 gestaltet. Die Autoren jener Kochbücher der Zeit, die über Rezepte hinaus auch Anregungen zur Zusammenstellung von Menüs gaben, oder die eigens Publikationen zur Organisation der Tafel publizierten, legten großen Wert auf die Anzahl der Gerichte und deren Zahlenverhältnisse.³⁶ Das folgende Beispiel zitiert Franz Georg Zenker: Er rechnet auf fünf Personen im ersten Gang vier verschiedene Gerichte.³⁷ Da bei einem normalen Diner die Anzahl der »hors-d'oeuvres« und »entrées« gleich sein soll – bei reichen Tafeln könnte man die Zahl der ersteren steigern – und die Suppe, mit der das Mahl beginnt, gleich nach dem Austeilen durch ein Austauschgericht (»relevée«) ersetzt wird, ergeben sich daraus für 24 Gedecke zwei Suppen, zwei Austauschgerich-

32 HUBERT CHRYSOPOLITUS WINKLER, *Ehemalige Hofsilber und Tafelkammer*. Sammlungskatalog, Bd. 1, hg. von Ilsebill Barta-Fliedl und Peter Parenzan, Wien 1996, S. 75.

33 ZENKER, *Comus-Geheimnisse* (wie Anm. 1), S. 140; allgemeiner zu den Glasformen S. 78f.

34 SINGSTOCK, G. E. [GEORGE CONRAD, sic], *Gründlicher Unterricht in der Kochkunst für alle Stände*, Berlin 1813, S. 191; den Hinweis auf den korrekten Vornamen Singstocks verdanke ich Frau Claudia Sommer, SPSC.

35 Vgl. z.B. SPSC, *Historische Inventare*, Nr. 46: »Hauptinventarien Buch der Königl. Hofaemter de 1796«, fol. 39.

36 Vgl. die zitierten Werke von Singstock, Carême und Zenker, um nur drei zu nennen.

37 ZENKER, *Comus-Geheimnisse* (wie Anm. 1), S. 17.

te und je acht ›hors-d'oeuvres‹ und ›entrées‹. Daraus folgt, dass immer zehn Schüsseln oder Platten gleichzeitig auf dem Tisch stehen. Wenn nun zum zweiten Gang die Speisen ausgetauscht werden, so wird an die Stelle der Austauschgerichte der Braten gesetzt – folglich braucht es zwei – und an die Positionen der acht Vorspeisen (›entrées‹) kommen die ebenfalls acht Hauptspeisen, ›entremets‹ genannt, da man sie zwischen die beiden Braten setzt. Damit bleiben aber die Stellen, die zuvor von ›hors-d'oeuvres‹ eingenommen werden, leer, weshalb hier bereits acht Teller mit Dessert (Backwerk, ggf. Bonbons, Dragées) platziert werden. Letzteres ist aus diesem strengen Regelwerk der Mengen ausgenommen, so dass nach dem Abtragen des zweiten Ganges zu den bereits vorhandenen acht angerichteten Desserts weitere (frisches Obst oder kandiertes, Kompott und Eis) nach beliebiger Anzahl dazwischen gestellt werden. Die Hierarchie der Speisen innerhalb der Gänge zeigte sich dabei auch in den Geschirrformen, indem die Austauschgerichte und Braten auf jeden Fall auf großen ovalen Platten, die restlichen Gerichte überwiegend in runden oder eckigen Schüsseln angerichtet werden sollten.

Für eine Tafel zu 16 bzw. 40 Gedecken bedeutete das System je vier bzw. zwölf ›hors-d'oeuvres‹, ›entrées‹ und ›entremets‹, ergänzt um eine bzw. vier Suppen und entsprechend vier Braten. Sollte ein Diner jedoch etwas reicher als dieser empfohlene Umfang sein, so wird darauf hingewiesen, dass die Anzahl ›hors-d'oeuvres‹ erhöht werden könne, oder man setze zusätzlich beim ersten Gang zwei Mittelstücke – französisch ›grosses pièces‹, wie weiter oben beschrieben – auf, die dann für den zweiten Gang durch zwei Schüsseln mit Kunstbäckerei ersetzt werden. Hierbei handelte es sich um figürliche, aus Tragantzucker und Nougat gefertigte figürliche, meist architektonische Gebilde, die weniger zum Verzehr, als vielmehr für das Auge bestimmt waren. Sie waren eine Art Wiederaufnahme der Hauptstücke aus den in Zucker gefertigten Dessertaufsätzen des Rokoko und entsprachen damit auch der restaurativen Geisteshaltung der Zeit, wobei der Hauptmeister dieser Kunstbäckerei, Marie-Antoine Carême, bereits 1810 sein erstes Werk mit einer Vielzahl an Abbildungen dazu publizierte.³⁸

Da diese Mengenverhältnisse aus publizierten Werken von Köchen in höchsten Anstellungen stammen und der Verdacht aufkommen könnte, dass sie im Bestreben, ihr Metier als Kunst anerkannt zu wissen, in der Schriftform die Systematisierung etwas überspitzten, soll hier zum Schluss ein Abgleich von Theorie und Praxis versucht werden. Eine Akte des historischen Archivs der Berliner Porzellanmanufaktur KPM enthält alle zu Geschenken bestimmten Aufträge König Friedrich Wilhelms III., so auch eine große Anzahl an Tafelservices.³⁹ Während die jeweils

38 MARIE ANTOINE CARÊME, *Le pâtissier Royal parisien*, 2 Bde., Paris 1810, sowie DERS., *Le pâtissier pittoresque*, Paris 1815.

39 SPSC, KPM-Archiv (Land Berlin), Akte Nr. 353 (vormals Pretiosa 2): »Conto Buch Sr. Majestät des Königs 1818–1850«.

genannten Zahlenverhältnisse von Speisetellern (drei pro Person) und solchen für Suppe und Dessert (je einer pro Person) identisch bleiben, variiert die Anzahl der Serviergeschirre leicht. Unter den 37 bereits angesprochenen Servicebestellungen, die für diese Studie untersucht wurden, befindet sich auch eines zu 24 Gedecken, das bezüglich jener Servierteile als durchschnittlich bezeichnet werden könnte. Es wurde dem König am 25. Februar 1822 in Rechnung gestellt, war weiß mit reicher Goldbordüre und zeigte die Initialen wohl des Prinzen Karl.⁴⁰ Nimmt man nun eine Maximalauslastung des Services an und ordnet man entsprechend der genannten Mengenvorschläge für 24 Personen die Terrinen den Suppen, die »relevées«, Braten und Mittelstücken den großen ovalen Platten zu und verteilt die restlichen Gefäße auf die anderen Speisen, so bleiben zum Schluss zehn Geschirre (Schüsseln, Kompottieren oder Saladieren) übrig, die für Reservegerichte auf dem Buffet oder zum Dessert genutzt werden konnten bzw. den notwendigen Spielraum für Gerichte, die auf runden oder ovalen Formen serviert werden sollten, ermöglichten. Beim Dessert wurden für kleinere Süßigkeiten oft auch Glasteller und -schälchen hinzugezogen, die nicht zum eigentlichen Service gehörten. Da dieses, wie die Wortwurzel »desservir« bereits andeutet, nach dem eigentlichen Abräumen stattfand, lag seine Zusammenstellung außerhalb der geschilderten Systematik und war bezüglich der Mengen, aber auch der Geschirre, freier.

Fazit

Die Ausführungen zeigen, dass nicht nur die Kochkunst, sondern auch die Tafelkultur um 1800 einem Wandel unterlag, der sich jedoch über Jahrzehnte hinzog. Entgegen der weit verbreiteten Meinung erfolgte der Wechsel vom französischen zum russischen Service nicht als revolutionärer Umbruch und letzterer setzte sich auch erst um die Mitte des 19. Jahrhunderts durch (Abb. 8).

40 Ebd., S. 78; es bestand aus 72 Speise- und 24 Suppentellern sowie in jeweils mehreren Größen insgesamt 10 runden Schüsseln, 16 ovalen Platten, 8 Kompottieren, 8 Saladieren, 4 Saucieren, 8 Salz- und 4 Senfgefäßen sowie zwei Deckelterrinen für die ersten beiden Gänge. Interessant ist, dass keine Deckelgefäße oder Kasserollen Teil des Porzellangeschirrs waren, obwohl diese von Zenker für die warmen Speisen des ersten Ganges als unverzichtbar beschrieben werden. Natürlich konnte aber ein solches Service jederzeit mit Silbergefäßen ergänzt werden. Hinzu kamen 24 Dessertteller, 4 Fruchtkörbe, 2 Eisgefäße und 24 kleine Deckelbecher für Gelée oder Sorbet. Die Zuordnung an den Prinzen ist unsicher und leitet sich davon ab, dass gleichzeitig ein etwas größeres aber nahezu identisch beschriebenes Service für den Prinzen Wilhelm mit den Initialen »PW.« in Auftrag gegeben worden war. Merkwürdig ist nur, dass die vermerkten Initialen des kleineren Services »PK.« nicht zur üblichen Schreibweise des Prinzen mit »C« passen, wobei kein anderes Mitglied des Königshauses einen Namen mit »K« trug.



Abb. 8: Beispiel einer Tafel im »service à la russe«: Festbankett in der Großen Galerie von Schloss Schönbrunn 1861 gemalt von Fritz l'Allemand

Die Quellen des ersten Viertels des 19. Jahrhunderts und ihr Abgleich mit der bildlichen und materiellen Überlieferung lehren uns, dass die französische Praxis des gleichzeitigen Auftragens verschiedener Gerichte eines Ganges nie unterbrochen, sondern lediglich neuen Moden angepasst wurde. Im Zentrum dieser Veränderungen stand der Koch, der nicht nur für die Zubereitung von Speisen, sondern neu für die ganze Choreographie des Essens verantwortlich zeichnete, indem nun nicht mehr der Gast, sondern er die Reihenfolge der Einnahme – folglich auch der Geschmacks-Abläufe – bestimmte. Durch das Prozedere des Vorlegens wurde der Gast gezwungen, einer Gesamtkomposition zu folgen, wobei er nach wie vor alle Teile eines Ganges auf dem Tisch überblicken und sich je nach Vorliebe einteilen konnte, wovon er mehr oder weniger zu sich nehmen wollte. Es wird deutlich, dass damit die Konzentration auf das Gericht und seinen Geschmack an Bedeutung gewann. Im Gegenzug wurden Dekorationen des Tisches mehr und mehr standardisiert. Die »Verwissenschaftlichung« der Kochkunst und die damit einhergehende Reglementierung des gedeckten Tisches ergänzten sich gegenseitig. Mit dem Durchsetzen des »service à la russe«, bei dem der Gast das Gericht erst sah, wenn es direkt aus der Küche kam und ihm angereicht wurde, erfuhr dieser Aspekt noch einmal eine Verstärkung, indem die Tafel zur reinen Dekorationsfläche wurde, wohingegen die Speise in perfekter Temperatur und Konsistenz »à la minute« ih-

re höchste Qualität offenbarte. Um dem Gast dennoch die Möglichkeit eines Überblicks zu verschaffen, wurde zu dieser Zeit die Menükarte eingeführt. Mit ihr begann gleichsam eine neue Entwicklung, die ihren Bogen bis in unsere Gegenwart spannt.

Bildnachweise

Abb. 1: Schloss Schönbrunn Kultur- und Betriebsgesellschaft, Bundesmobilienvverwaltung, Foto: Edgar Knaack

Abb. 2: SLUB Dresden

Abb. 3: Wikimedia Commons

Abb. 4: Finearte

Abb. 5: Deutsche Fotothek, Foto: Walter Möbius

Abb. 6: bpk, GrandPalaisRmn, Foto: Gérard Blot

Abb. 7: SPSG, Foto: Pfauder

Abb. 8: Schloss Schönbrunn Kultur- und Betriebsgesellschaft, Bundesmobilienvverwaltung, Foto: Christoph Mühlbauer

Die Verwandlung der Weinwelt

Eine Forschungsskizze zur Geschichte des Weinbaus und des Weinhandels im langen 19. Jahrhundert

Daniel Deckers

Ohne Zweifel kann man eine Geschichte des langen 19. Jahrhunderts schreiben, ohne dem Thema Wein auch nur marginal Aufmerksamkeit zu schenken. So hat es unter anderem der Konstanzer Historiker Jürgen Osterhammel in seinem Standardwerk »Die Verwandlung der Welt« gehalten.¹ Ausweislich des Registers kommt er auf fast 1500 Seiten nur drei Mal auf das Thema Wein zu sprechen: Einmal wird in lakonischem Ton festgestellt, dass der für Acker- und Weinbau genutzte Landbesitz in Algerien, Frankreichs größter Siedlungskolonie, ausgangs des 19. Jahrhunderts »relativ breit gestreut und wenig konzentriert« gewesen sei.² Ein anderes Mal fällt das Wort Weinbau in Südafrika in Verbindung mit der Abschaffung der Sklaverei,³ zum dritten und letzten geht es um die Vorliebe der südamerikanischen Oberschicht für französischen Wein.⁴

Tatsächlich ist die Globalisierung der europäischen Weinwelt, die sich hinter den drei Erwähnungen verbirgt, nicht erst ein Phänomen des 19. Jahrhunderts. Wie sich am Beispiel Südafrikas zeigen lässt, hat der Transfer der in Eurasien heimischen edlen Weinrebe in andere Regionen der Welt schon weit früher eingesetzt. Europäische Siedler hatten am Kap der Guten Hoffnung nämlich schon bald nach

1 JÜRGEN OSTERHAMMEL, *Die Verwandlung der Welt. Eine Geschichte des 19. Jahrhunderts*, München 2010. – Alle Online-Angebote in diesem Artikel wurden zuletzt am 01.04.2025 aufgerufen.

2 Ebd., S. 1099.

3 »In Südafrika verstanden diejenigen Weißen (Buren, aber auch Briten), deren Landwirtschaft, besonders im Weizen- und Weinanbau, auf der Ausbeutung von Sklaven beruht hatte, die neue Gesetzgebung als einen Angriff auf ihre Position«, ebd., S. 1196.

4 »Die kaufkräftigen Eliten jedoch pflegten mehr und mehr einen europäischen Lebensstil. Mangels einheimischer Produktion mussten die prestigeträchtigen Symbole westlichen Fortschritts aus England und Deutschland, Italien und Frankreich und zunehmend aus den USA importiert werden. Das Sortiment reichte von Maschinen über französischen Wein und englisches Bier bis zu Kutschen, Brillen, Fahrrädern und Marmor für die Prachtbauten der Reichen«, ebd., S. 347. Die Quelle dieser Behauptung ist nicht ersichtlich.

der Gründung des Stützpunktes der niederländischen Ostindienkompanie (VOC) im Jahr 1652 erste Weingärten angelegt.⁵ Deren Produkt diente bald nicht nur den Indienfahrern als flüssiger Proviant, sondern erreichte nach wenigen Jahrzehnten über London auch den europäischen Markt. Im 19. Jahrhundert war der sogenannte Capwein (bzw. das, was unter diesem Namen in den Handel kam) zwar weiterhin ein Exot, aber auf den Preislisten vieler angesehenen Weinhandlungen zu finden.

Nun kann man darüber streiten, ob diese Wechselwirkung zwischen Zentrum und Peripherie im Kontext einer Globalgeschichte des 19. Jahrhunderts einer genaueren Betrachtung wert wäre oder nicht. Aber angesichts der Geschichte der Sklaverei im südlichen Afrika wie auch der enormen wirtschaftlichen Bedeutung des Weinbaus im heutigen Südafrika ließe sich an diesem Beispiel womöglich mehr über die Dynamik der europäischen Expansion und deren Auswirkungen auf die Bevölkerung in den von Siedlern beherrschten Gebieten zeigen als mit einem bloßen Verweis auf Sklaverei.⁶

Dasselbe gilt für die Rolle, die der Weinbau im Algerien des 19. Jahrhunderts spielen sollte.⁷ Zwar hatten französische Siedler schon bald nach der Errichtung der französischen Kolonien in Nordafrika in den 1840er Jahren erste Weingärten angelegt. Doch waren deren Erträge nicht zuerst für das an Wein nicht gerade arme Mutterland bestimmt, sondern dienten der Selbstversorgung und dem lokalen Markt. Im letzten Drittel des 19. Jahrhunderts entwickelte sich jedoch eine Dynamik, die weder in Frankreich noch in den Kolonien vorhersehbar, geschweige denn geplant war: Weil die Weinproduktion in Südfrankreich infolge des Auftretens einer neuen, bis dahin vollkommen unbekannten und daher zunächst unerklärlichen *maladie de vigne*⁸ innerhalb weniger Jahre zusammenbrach, wurden die nordafrikanischen Kolonien ab den achtziger Jahren des 19. Jahrhunderts zum Schauplatz einer gigantischen Ausweitung der Weinproduktion. In den Worten des französischen Historikers Leo A. Loubère: »the French had found another source of cheap, alcoholic wine

5 NICK VICK u.a., South Africa, in: Kym Anderson/Vicente Pinilla (Hg.), *Wine Globalization. A New Comparative History*, Cambridge 2018, S. 384–409.

6 Vgl. dagegen die nüchterne Feststellung: »Deren [d.h. der europäischen Siedler] Farmen und Weingüter wurden allerdings von Sklaven asiatischer und ostafrikanischer Herkunft bearbeitet«, WOLFGANG REINHARD, *Die Unterwerfung der Welt. Globalgeschichte der europäischen Expansion*, München² 2016, S. 734f.

7 Vgl. GIULIA MELONI/JOHAN SWINNEN, Algeria, Morocco, and Tunisia, in: Anderson/Pinilla (Hg.), *Wine Globalization* (wie Anm. 5), S. 441–465; JEAN-MICHEL CHEVET u.a., France, in: ebd., S. 55–91.

8 So die Bezeichnung in einem »Rapport adressé à M. Le Ministre de l'Agriculture et du Commerce par la Commission instituée pour l'Étude de la nouvelle Maladie de la Vigne« von 1871, der sich einer Akte des Landeshauptarchivs Brandenburg in Potsdam erhalten hat, Brandenburgisches Landeshauptarchiv (im Folgenden BLHA), 3 B I L 76.

in Algeria, conquered and settled by hordes of southern vigneron fleeing the phylloxera».⁹

Welche Auswirkungen die Umwandlung von Acker- und Weideland in Weingärten für die Sozialstruktur der Kolonie und die Versorgung der einheimischen Bevölkerung mit Grundnahrungsmitteln hatte, ist in keiner der gängigen Darstellungen der Geschichte des französischen Weinbaus zu finden – obwohl der Arzt und Weinschriftsteller Jules Guyot schon im Jahr 1880 vom Weinbau als der »puissance colonisatrice la plus considérable« gesprochen hatte.¹⁰ Man täte aber wohl gut daran, die negativen Folgen dieses neuerlichen Kolonisierungsschubes nicht zu unterschätzen – zumal die Rebfläche Algeriens am Vorabend der Unabhängigkeit im Jahr 1862 mit mehr als 370.000 Hektar um ein Vielfaches größer war als die Deutschlands, Österreichs und der Schweiz zusammen. Mehr noch: Algerien war der größte Weinexporteur der Welt, der Weinbau stand für die Hälfte der Exporterlöse und war damit einer der wichtigsten Wirtschaftszweige.¹¹

Doch damit nicht genug. Nach wenigen Jahrzehnten schlug das Pendel zurück. Als im Midi nach der Umstellung der Weingärten auf Pfropfreben und der effektiveren Bekämpfung des ebenfalls aus Amerika eingeschleppten Falschen Mehltaus (*Plasmopara viticola*) die Weinproduktion wieder stieg, wurde der französische Markt buchstäblich mit billigem Wein überschwemmt. Befördert wurde diese Entwicklung durch betrügerische Praktiken des Weinhandels, und dies in einem Ausmaß, das alles in den Schatten stellte, was die Weinbauern je erlebt hatten.¹² Im Languedoc kam es daraufhin im Frühjahr 1907 zu den bislang größten Demonstrationen im ländlichen Frankreich. Von dort sprang der Funke im selben Jahr auf das Médoc über. 1911 kam es zu Revolten im Bordelais und der Champagne. Ähnlich wie die Winzerproteste an der Mosel im Jahr 1926 gelten die Massenproteste bis heute als Erinnerungsort der Geschichte des Weinbaus in Frankreich.¹³

9 LEO A. LOUBÈRE, *The Red and the White. A History of Wine in France and Italy in the Nineteenth Century*, Albany 1978, S. 274. Diese Entwicklung wurde auch dadurch befördert, dass Frankreich und Algerien seit 1884 in einer Zollunion verbunden waren.

10 Zit. nach HUBERT ISNARD, *Vigne et décolonisation en Algérie*, in: Alain Huetz de Lemps (Hg.) *Géographie historique du vignoble*, Bd. 2: *Vignobles étrangers*, Paris 1978, S. 129–132. Vgl. auch HUBERT ISNARD, *Vigne et colonisation en Algérie*, in: *Annales de Géographie* 311 (1949), S. 212–219. Die von Isnard thematisierten Landkonflikte wie auch die soziodemographischen Verwerfungen infolge der Etablierung der Weinindustrie spielen dennoch keine Rolle bei KOLLEN M. CROSS, *The Evolution of Colonial Agriculture: The Creation of the Algerian »Vignoble«, 1870-1892*, in: *Proceedings of the Meeting of the French Colonial Historical Society* 16 (1992), S. 57–72.

11 ISNARD, *Vigne et décolonisation* (wie Anm. 10), S. 130; ausführlicher MELONI/SWINNEN, *Algeria, Morocco, and Tunisia* (wie Anm. 7), S. 440.

12 LOUBÈRE, *The Red and the White* (wie Anm. 9), S. 298–309.

13 Ebd.; vgl. auch GILBERT GARRIER, *Histoire sociale et culturelle du vin*, Paris 1998, S. 356–361: »Le vin de la colère vigneronne. 1907 en Languedoc«. Die Weinimporte aus dem französischen

Nicht in dieses kolonial- bzw. expansionsgeschichtliche Raster passt anscheinend der dritte und letzte Verweis Osterhammels auf Wein, nämlich die Vorliebe urbaner Eliten in Südamerika für französischen Wein. Ohne Zweifel, so wird man unterstellen können, standen die »vins fins« aus Bordeaux und der Bourgogne wie auch der Schaumwein aus der Champagne im 19. Jahrhundert in der Neuen Welt in mindestens so hohem Ansehen wie zur selben Zeit an den Tafeln des Adels oder denen der Bildungs- und Wirtschaftsbürger in der Alten Welt. Doch müsste man in diesem Kontext nicht auch erwähnen, dass im Zuge der europäischen Auswanderung und der Entstehung einer einheimischen Bourgeoisie seit der Mitte des 19. Jahrhunderts auch der Qualitätsweinbau im Cono Sur einen immensen Aufschwung nahm, vor allem in Chile?¹⁴ Und dies, wie es den Anschein hat, ohne verheerende soziale Folgen wie in Algerien.

Osterhammels Darstellung schenkt dem Weinbau als einer der ältesten und nicht selten ertragsstärksten landwirtschaftlichen Sonderkulturen keine Beachtung.¹⁵ Dass dabei eine bis heute nachwirkende Facette des Transfers abendländischer Kulturtechniken und Konsummuster in die Neue Welt unbeachtet bleibt, scheint bislang weder sonderlich aufgefallen zu sein, geschweige denn, dass diese Leerstelle von der deutschsprachigen Geschichtswissenschaft seit dem Erscheinen der »Verwandlung der Welt« zu füllen versucht worden wäre.

Umgekehrt funktioniert dieser Ansatz nicht: Eine Geschichte des Weinbaus ohne das 19. Jahrhundert schreiben zu wollen würde eben jene Verwandlungsprozesse verfehlen, in deren Verlauf der Weinbau erst zu dem wurde, was er heute ist. So mag es für einen Historiker abstrus klingen, wenn Rebschädlingen im Jahr 1918 mit »neuzeitlicher Bekämpfung« gedroht und eine deutschsprachige Publikation über Weinbau aus dem Jahr 1927 mit »Neuzeitlicher Weinbau« überschrieben wurde.¹⁶ Hatte die europäische »Neuzeit« nicht mit der Landung Cristóbal Colóns im Jahr 1492 in einer Region begonnen, die er für »las Indias« hielt und der der Florentiner Amerigo Vespucci seinen bis heute verwendeten Namen leihen sollte? Und hatte seither

Nordafrika als eine der Ursachen der Weinkrise waren Garrier keiner Erwähnung wert. Ebenfalls ohne eine ausführliche Erwähnung des französischen Weinkolonialismus kommt ERIC GLATRE, *Histoire(s) de vin. 33 dates qui façonneront les vignobles française*, Paris 2020, aus.

14 Vgl. STEVE STEIN/ANA MARÍA MATEU, Argentina, in: Anderson/Vicente (Hg.), *Wine Globalization* (wie Anm. 5), S. 291–322; WILLIAM FOSTER/OSCAR MELO, Chile, in: ebd., S. 358–383.

15 Gleiches gilt übrigens für die »Geschichte der Genussmittel« von WOLFGANG SCHIVELBUSCH, *Das Paradies, der Geschmack und die Vernunft. Eine Geschichte der Genussmittel*, Frankfurt a.M. 1990. Wein taucht im Unterschied zu Branntwein immer nur en passant in dem Kapitel »Alkoholische Getränke, Trinkrituale, Lokale« auf (S. 159–214), wohingegen dem Kaffee ein eigenes Kapitel gewidmet ist (S. 25–85), ebenso dem Tabak (S. 108–157).

16 KARL MÜLLER, *Rebschädlinge und ihre neuzeitliche Bekämpfung*, Karlsruhe 1918; *Neuzeitlicher Weinbau*. Aufsatzfolge mit einem Vorwort des Oberpräsidenten Dr. h. c. Fuchs., Oberlahnstein 1927.

nicht eine Vielzahl mittel- und südamerikanischer Nutzpflanzen von der Kartoffel über die Tomate oder den Mais in Europa eine neue Heimat gefunden, so dass die Neuzeit in der Ernährungsgeschichte weitaus früher begonnen haben muss als im Weinbau?

In der Tat war der atlantische Austausch auf dem Gebiet des Weinbaus zunächst ein recht einseitiger. Weil die ›conquista espiritual‹ der Neuen Welt zur Folge hatte, dass Wein und Brot (Hostien) unabdingbar wurden, mussten die christlichen Missionare Rebkulturen anlegen – mit welchen Sorten auch immer.¹⁷ Rückwirkungen auf den Weinbau in Europa hatte dies nicht. Auch scheint die amerikanische Flora in den ersten Jahrhunderten der Inbesitznahme der beiden Amerikas keine signifikanten Rückwirkungen auf den Weinbau in Europa gehabt zu haben.¹⁸

Die önologische Neuzeit begann vielmehr mit der Einschleppung von Schädlingen aus Amerika, denen die europäische Edelrebe (*Vitis vinifera subsp. vinifera*) keine Abwehrkräfte entgegensetzen konnte. Dieser Prozess begann Ende der 1840er Jahre mit der Ausbreitung des Echten Mehltaus (*Oidium tuckeri*), fand seine Fortsetzung in der (zeitlich stark versetzten) Verwüstung der Weingärten in ganz Europa durch die Reblaus und kulminierte schließlich in dem Auftreten des Falschen Mehltaus (*Plasmopara viticola*, umgangssprachlich auch als Peronospora bezeichnet).¹⁹ Die (später zu beschreibenden) Veränderungen im Weinbau, die durch die jährlich wiederkehrenden Bedrohungen der Ernten, wenn nicht der Pflanzen als solchen, induziert wurden, waren in den Augen der damit befassten Fachleute derart gravierend, dass sie nicht davor zurückschreckten, den Beginn der Neuzeit im Weinbau auf das ausgehende 19. und das beginnende 20. Jahrhundert zu datieren.

Wenn es für diese Periodisierung weiterer Belege bedürfte und diese nicht aus dem deutschen Sprachraum stammen sollten, so lohnte ein Blick nach Frankreich, dem Land mit der größten Rebfläche weltweit. Dort ist der im Deutschen geläufige Terminus ›neuzeitlich‹ nicht anzutreffen. Dafür lassen sich im Französischen drei nicht weniger geläufige Begriffe finden: Eduard Durand sprach im Jahr 1900 unverblümt von einer ›viticulture nouvelle‹,²⁰ Georges de Dubor stellte gleich ein ganzes

17 Die Mission-Traube, die als ›die‹ Rebsorte der spanischen Missionare gilt, ist genetisch wohl identisch mit der ursprünglich in Kastilien beheimateten Sorte Listán prieto. Das meiste, das über die Verbreitung dieser Rebsorte zu lesen ist, folgt – ähnlich wie die vielen Geschichten über die Verbreitung der Burgunderreben im Zuge der Expansion der Zisterzienser im 12. Jahrhundert – der Logik, dass es doch so gewesen sein muss, weil es sich so gut anhört. Dem Versuch historischer Verifizierung halten die meisten Ergebnisse dieser ›invention of history‹ nicht stand.

18 Vgl. TIM UNWIN, *Wine and the Vine. A Historical Geography of the Viticulture and the Wine Trade*, London/New York 1991, S. 205–232.

19 Kurz und bündig: CARL BÖRNER, *Dreißig Jahre Deutsche Rebenzüchtung*, Bremen 1943, S. 4–6.

20 EDUARD DURAND, *Manuel de viticulture pratique*, Paris 1900, S. 5.

Buch unter den Titel »Viticulture moderne«.²¹ Der französische Agrarwissenschaftler Adrien Berget ging sogar so weit, dass er in seiner immens materialreichen Studie über die Entwicklung des Genossenschaftswesens in Europa, die im Jahr 1902 in Lille verlegt wurde, umstandslos von einer »révolution agricole contemporaine« sprach.²²

Drei Entwicklungen, so führte Berget aus, hätten den Agrarsektor im Verlauf des 19. Jahrhunderts revolutioniert: Erstens die Entwicklung eines weltumspannenden Marktes für landwirtschaftliche Produkte jeder Art und eine stetige Beschleunigung des damit einhergehenden Preiswettbewerbs, zweitens ein genereller Rückgang der Erzeuger- wie der Konsumentenpreise zumindest für diejenigen landwirtschaftlichen Produkte, die sich über große Distanzen transportieren ließen und in dessen Folge eine Krise des europäischen Agrarsektors auftrat, und drittens die Folgen der Anwendung wissenschaftlicher Entdeckungen sowie des technischen Fortschritts in der Landwirtschaft, sei es der Mechanik und der Physik, sei es der Chemie und der Biowissenschaften.²³

Tatsächlich haben sich, wie im Folgenden zu zeigen sein wird, viele Facetten dieser so beschriebenen Agrarrevolution auch im europäischen Weinbau abgespielt. Darüber hinaus gälte es aber, abgesehen von dem allgemeinen Trend, auch einige Spezifika dieser Sonderkultur nicht zu übersehen. Diese sind einerseits in dem erwähnten Auftreten von pflanzlichen und tierischen Schädlingen zu suchen, denen die europäische Edeldebe nichts entgegenzusetzen hatte (und hat). Die damit einhergehende Krise war insofern existenziell, als eine Zeitlang der Fortbestand des europäischen Qualitätsweinbaus als solcher in Frage stand. Andererseits dürfen über der »révolution véritable«²⁴ (so noch einmal Eduard Durand) auch evolutionäre Tendenzen, ja erstaunliche Kontinuitäten nicht übersehen werden.

Von evolutionären Entwicklungen zu sprechen bietet sich an, weil es mit Hilfe der Wissenschaften sowie dank massiver staatlicher, zum Teil international koordinierter Interventionen gelang, den Weinbau innerhalb von gut zwei Generationen buchstäblich auf neue Füße zu stellen: Reblauswiderständige Unterlagen, auf die europäische Edelreiser gepfropft wurden, stellten sicher, dass im 20. Jahrhundert aus den klassischen Qualitätsrebsorten überall in Europa dieselben Spitzen- oder auch Alltagsweine erzeugt werden konnten wie in den »pré-phyloxéra«-Jahrzehnten.²⁵

21 GEORGES DE DUBOR, *Viticulture moderne*, Paris 1900.

22 ADRIEN BERCET, *La coopération dans la viticulture européenne*, Lille 1902.

23 Vgl. ebd., S. 20–22.

24 DURAND, Manuel (wie Anm. 20), S. 5.

25 Vgl. für Preußen: Die Rebenzüchtung in Preußen. Von den Anfängen bis zum Jahr 1926. Bericht Nr. I des Ausschusses für Rebenzüchtung der Fachabteilung für Weinbau der Preußischen Hauptlandwirtschaftskammer, Berlin 1928; Die Rebenzüchtung in Preußen in den Jahren 1927 und 1928. Bericht II als Fortsetzung zu dem Bericht Nr. I, Berlin 1929.

Diese Möglichkeit wiederum materialisierte sich seit dem Ende des 18. Jahrhunderts in einer nahezu ungebrochenen Wertschätzung jenes Clusters von Spitzenweinen, die Johann Wolfgang von Goethe den zechenden Studenten in Auerbachs Keller in Leipzig in Gestalt eines Sommeliers namens Mephistopheles angedient hatte: Champagner (als Schaumwein), Rheinwein (Weißwein), französischer Wein (Rotwein) und Tokayer (als ›echter‹ Süßwein).²⁶ Auch 150 Jahre später wurde zumindest in Deutschland und in England kein repräsentatives Menü serviert, ohne dass als Speisenbegleiter ein Quartett aus Champagner, Weißwein vom Rhein oder der Mosel, einem oder mehreren französischen Rotweinen sowie diversen Süß- bzw. Südweinen offeriert werden müsste.

Wie sich diese Phänomenologie des Spitzenweins im Einzelnen erklären ließe, soll im Rahmen dieser Ausarbeitung nicht näher erörtert werden. Naheliegend wäre es, sich mit der Theorie von Luxusgütern und in diesem Zusammenhang mit dem schon ausgangs des 19. Jahrhundert beschriebenen Geltungskonsum (›conspicuous consumption‹) zu befassen.²⁷ Fürs erste soll es damit sein Bewenden haben, dass die Transformation des Weinbaus und damit der materiellen Grundlage dieser Lebensform skizziert wird. Dieser Versuch wiederum setzt als erstes, aber damit gewissermaßen als begriffliche Klammer eine Verständigung darüber voraus, was überhaupt unter ›Wein‹ zu verstehen ist. Sodann sollen in einem zweiten Teil und darin in mehreren Durchgängen die wichtigsten evolutionären Tendenzen im Weinbau des ›langen‹ 19. Jahrhunderts beschrieben werden. In deren Licht soll abschließend die vorhin erwähnte Rede vom revolutionären Charakter dieser Transformationen bzw. der Verwendung der Adjektive ›neuzeitlich‹ und ›modern‹ nochmals auf ihre Plausibilität hin überprüft werden.

1. Der Wein und seine Natur

Was also ist Wein überhaupt? Wem diese Frage zu banal ist, der vergleiche nur zwei Legaldefinitionen von Wein, die ausgangs des 19. Jahrhunderts innerhalb von nur zehn Jahren Rechtskraft erlangten. *Wein ist das durch alkoholische Gärung aus dem Safte der Weintraube hergestellte Getränk*, hieß es in Paragraph 1 des Weingesetzes, das der Deutsche Reichstag am 21. Mai 1901 verabschiedete und das mit der Verkündung im Reichsgesetzblatt am 29. Mai 1901 in Kraft trat.²⁸ Tatsächlich war das erste deutsche

26 JOHANN WOLFGANG VON GOETHE, Faust. Ein Fragment, Leipzig 1790, S. 52–56.

27 THORSTEIN VEBLEN, The Theory of the Leisure Class. An Economic Study in the Evolution of Institutions (1899), New York 1999, deutsche Ausgabe: Theorie der feinen Leute. Eine ökonomische Untersuchung der Institutionen, Köln/Berlin 1958.

28 Reichsgesetzblatt (im Folgenden RGBl.) 1901, S. 175.

Weingesetz, das nach zähen Vorarbeiten 1892²⁹ und damit 13 Jahre nach dem ersten Nahrungsmittelgesetz vom 14. Mai 1879³⁰ als Spezialgesetz verabschiedet worden war, am Ende noch ohne eine solche Legaldefinition ausgekommen – was die Frage aufwirft, warum es die längst geläufige Formulierung *Unter ›Wein‹ ist hierbei nur das aus den Trauben des Weinstocks durch alkoholische Gärung gewonnene Erzeugnis verstanden*, die in den Verhandlungen des Reichstages über das erste Weingesetz eine prominente Rolle gespielt hatte,³¹ nicht in das Gesetz geschafft hatte. Sollte sie es etwa nicht?

Für diesen Verdacht sprechen könnte der Umstand, dass der Mangel an einer Legaldefinition es auch in den folgenden Jahren ermöglichte, zahlreiche Getränke unter dem Namen Wein auf den Markt zu bringen, die mit Wein, der aus frischen Trauben bereitet worden war, vor allem dem weltweit gefeierten Naturwein, wenig bis nichts zu tun hatten. Weinfabrikanten (nicht nur in Deutschland) nutzten jede Möglichkeit, durch den Verschnitt von minderwertigen Weinen, die mit Wasser gestreckt worden waren, mit sogenanntem Nachwein aus Trestern oder Weinhefe, mit Rosinenwein sowie mit diversen Chemikalien sogenannte ›analysenfeste‹ Weine herzustellen. Deren einziger Sinn bestand darin, als Wein verkauft werden zu können, unterschritten sie doch nicht bestimmte Schwellenwerte hinsichtlich der Säure und der Extrakte, die bei ›natürlichen‹ Weinen als notwendig angenommen wurden.³² Dieser Praxis wurde durch die erste Legaldefinition von Wein im Jahr 1901 zumindest juristisch der Boden entzogen. Doch auch die neuerliche Gesetzesnovelle war noch nicht so ausgereift, dass sie neuen ›Missverständnissen‹ nicht hätte Vorschub leisten können: Die ›nicht gewerbsmäßige‹ Herstellung des sogenannten Kunstweins etwa blieb erlaubt.

1909 und damit nur acht Jahre später wurde die Legaldefinition von Wein abermals verändert. Nun hieß es (und heißt es bis heute): *Wein ist das durch alkoholische Gärung aus dem Saft der frischen [!] Weintraube hergestellte Getränk*.³³ Damit war auch der Weg versperrt, zur Herstellung von Wein auch getrocknete Beeren zu verwenden, also Rosinen. Dabei hatten deren Vorteile auf der Hand gelegen: Deren Verfügbarkeit unterlag eben nicht den Launen der Witterung und setzte nicht den kostspieligen und alles andere als menschen- und umweltschonenden Pflanzenschutz voraus. Rosinen ließen sich nämlich in großen Mengen zu Schiff oder auf Schienen

29 RGBL. 1892, S. 597. Ein erster Entwurf war schon 1888 Gegenstand von Verhandlungen im Reichstag gewesen, vgl. Verhandlungen des Reichstags, Bd. 103, Berlin 1888, S. 124–131.

30 RGBL. 1879, S. 145.

31 Verhandlungen des Reichstags, Bd. 126/1, Berlin 1890/92, S. 4165–4221.

32 DR. KRUG, Die Durchführung der Weinkontrolle ist der Pfalz, in: Die Pfalz am Rhein und ihre Weine, hg. v. Weinfachverbände der Pfalz, Bad Dürkheim 1927, S. 113–119.

33 RGBL. 1909, S. 393.

aus Südeuropa in den Norden des Kontinentes bringen und konnten dort zur Weinherstellung verwendet werden. Doch Weingesetzgebung war mehr denn je auch Sozialpolitik: Wenn es schon nicht im Interesse der Exportnation Deutschland liegen konnte, die eigenen Weinproduzenten durch hohe Außenzölle gegenüber französischem und spanischem Wein zu schützen, so konnte man wenigstens die Praktiken verbieten, die dem von immer höheren Kosten geplagten »reellen« Weinbau am meisten zusetzten.³⁴ Ähnliche Debatten gab es übrigens auch in Frankreich³⁵ und sollten sich in der krisengeschüttelten Zwischenkriegszeit noch verschärfen.³⁶

Was sich über andere, ebenso einfalls- wie offenkundig erfolgreiche Methoden der Weinherstellung und auch der Weinvermarktung im Laufe des 19. Jahrhunderts alles sagen ließe, kann aus Platzgründen in diesem Rahmen nicht einmal auch nur ansatzweise ausgeführt werden.³⁷ Wichtig für die Zwecke der Verständigung über Wein ist – quod erat demonstrandum –, dass es sich bei dem, was Wein ist und unter diesem Namen in Verkehr gebracht werden darf, nicht um eine naturwissenschaftliche Tatsache handelt. Vielmehr ist das, was als Wein gelten soll, seit jeher Gegenstand gesellschaftlicher Verständigungs- und Aushandlungsprozesse. Mithin stellt jede Legaldefinition von Wein das Ergebnis solcher Dynamiken dar. Diese wiederum unterliegen nicht allein der Logik technischen Fortschritts, sondern auch gesellschaftlichen Machtverhältnissen. Sollte das zu abstrakt klingen, dann dazu nur so viel: Eine Legaldefinition dient in erster Linie der Abgrenzung – und das gleich mehrfach. Zum einen geht es um die Markierung des Unterschiedes zwischen Wein

-
- 34 Vgl. DR. WALTER, Der Weinbau in der deutschen Zoll- und Handelspolitik (Berichte über Landwirtschaft, Neue Folge, Neuntes Sonderheft), Berlin 1928, S. 216–247.
 - 35 Die Debatte über die Zulässigkeit von getrockneten Trauben zur Weinbereitung beschäftigte nicht allein den deutschen Gesetzgeber. Auch in Frankreich versuchte man zunächst, die Herstellung von Rosinenwein staatlich zu reglementieren. Vgl. Verhandlungen des Reichstags, Bd. 126/1, Berlin 1890/92, S. 4165–4221, 4195f.
 - 36 Vgl. KURT RITTER, Weinproduktion und Weinhandel der Welt vor und nach dem Kriege (Berichte über Landwirtschaft, Neue Folge, Neuntes Sonderheft), Berlin 1928, S. 1–215.
 - 37 Vgl. JAMES SIMPSON, *Creating Wine. The Emergence of a World Industry*, Princeton 2011, S. 92–105. Aus der reichhaltigen Literatur über Weinfabrikation vgl. nur JOSEPH HARTLEY, *The Wholesale and Retail Wine and Spirit Merchants Companion and Complete Instructor to the Trade*, London 1839, darin u.a. Anleitungen für die »imitation« von Port, Claret (Bordeaux) und Champagner. Für den deutschen Sprachraum maßgebend war FRIEDRICH JAKOB DOCHNAHL, *Die künstliche Weinbereitung und die naturgemäße Verbesserung des Obst- und Traubenweines nach den neuesten, einfachsten und zuverlässigsten Methoden. Mit Tabellen. Faßlich dargestellt für Jedermann*, Frankfurt a.M. 1877. ANDRÉ JULLIEN, *Der erfahrene Weinkellermeister*, Quedlinburg 1885, enthielt in diesem Zusammenhang ein eigenes Kapitel unter der Überschrift »Die Verwendung anderer Obstarten zur Weinerzeugung, die sogenannten Gewürzweine und die eigentlichen Kunstweine« (S. 240–246). Es folgte der Abschnitt »Verfälschung der Weine und die Ermittlung der Zusätze dazu« (S. 253–262). Im Anhang fanden sich »Gesetze und Verordnungen über den Kunstwein und die Weinverbesserungen« in Österreich, Deutschland, der Schweiz, Ungarn und Frankreich (S. 309–322).

und ›weinhaltigen‹ und ›weinähnlichen‹ Getränken, zum anderen um die Eigenschaften eines Getränkes, das zwar aus dem Saft der (frischen) Weintraube hergestellt ist, dem aber im Zuge oder nach der Gärung andere Substanzen oder Flüssigkeiten zugesetzt wurden, etwa reiner Alkohol, Wasser oder Zucker in flüssiger oder fester Form.

Verfahren wie diese boten sich zu unterschiedlichen Zeiten aus mitunter unterschiedlichen Gründen an: Weindestillat sollte Wein durch die Inaktivierung bestimmter natürlicher Inhaltsstoffe so konservieren, dass er auch einen Transport über längere Distanzen und in großer Hitze unbeschadet überstand oder aber Wein geschmacklich verbessern – so entstand aus dem eher ungenießbaren Rotwein aus dem Dourotal das, was die Welt seit dem 18. Jahrhundert als Portwein kennt.³⁸ Wasser kam dann ins Spiel, wenn es darum ging, die einen Most oder Wein ungenießbar machende Konzentration der weineigenen, natürlichen Säuren durch Verdünnung herabzusetzen. Heute versucht man dies mit kohlensaurem Kalk zu erreichen, was immerhin den Vorteil hat, dass die Gesamtmenge der Flüssigkeit nicht vermehrt wird. Die Zugabe von Zucker in fester Form während der Gärung ist seit Jahrhunderten ein probates Mittel, um den Alkoholgehalt des fertigen Weins zu erhöhen.

Ein Garant für bessere Weine war dieses nach dem französischen Chemiker und napoleonischen Innenminister Jean-Antoine Chaptal benannte Verfahren indes nie. Zwar befand sich im Wein am Ende mehr Alkohol und damit jene Substanz, die als Geschmacksträger fungiert.³⁹ Doch die Konzentration aller anderen Inhaltsstoffe von den Säuren bis zu dem, was man als Extrakte bezeichnete, blieb im Zuge der Chaptalisierung unverändert. Und wenn im 19. Jahrhundert mangels des teuren Rohrzuckers und des erst in den letzten Dekaden gut verfügbaren Kristallzuckers (aus Zuckerrüben) Zucker aus Kartoffelstärke verwendet wurde, waren Beeinträchtigungen des Geschmacks bis hin zu manifesten Weinfehlern nicht auszuschließen.

Weiterer Regelungsbedarf bestand auch schon im 19. Jahrhundert dahingehend, dass die Methoden reguliert werden mussten, die eingesetzt wurden, um den Most bzw. den Wein so zu ›behandeln‹, dass er die vom Menschen gewünschten Eigenschaften behielt bzw. nicht verlor. Dies bezog sich auf alle Arten der Kellerbehandlung, etwa die auf den aus dem französischen Jura stammenden Chemiker Louis Pasteur zurückgehende Erhitzung des Mostes oder auch der Weine,⁴⁰ aber auch die maschinelle Filtrierung des Weines vor der Füllung, konnten diese Verfahren doch

38 Vgl. SIMPSON, *Creating Wine* (wie Anm. 37), S. 154–170.

39 Vgl. die biographische Skizze bei GLATRE, *Histoire(s) de vin* (wie Anm. 13), S. 183–190; zum ›Chaptalisierungsverfahren‹ vgl. ANTOINE ALEXIS CADET DE VAUX, *L'art de faire le vin d'après la doctrine de Chaptal. Publiée et distribuée par ordre du Gouvernement*, Paris An IX (1800).

40 Erstmals einer breiten Öffentlichkeit vorgestellt wurde das Erhitzungsverfahren in der zweiten Auflage von LOUIS PASTEUR, *Études sur le vin: ses maladies, causes qui le provoque*, Paris 1876; vgl. GLATRE, *Histoire(s) de vin* (wie Anm. 13), S. 219–229.

zumindest theoretisch die Eigenschaften des Weines beeinflussen. Dasselbe galt für natürliche oder chemische Hilfsstoffe, die im Weinberg oder im Keller eingesetzt wurden, allen voran den Schwefel, mit dem schon immer Fässer keimfrei gemacht und süße Weine so behandelt wurden, dass sie nicht auf der Flasche wieder zu gären begannen.⁴¹

Nimmt man aber nur die fortschreitenden gesetzlichen Verfeinerungen darüber zum Maßstab, wie man den Wein am besten nicht behandeln sollte, dann war mit dem Verbot von Barium- und Magnesiumverbindungen, metallischem Blei oder Bleiverbindungen, Salicylsäure, Kermesbeeren, unkristallisiertem Stärkezucker oder auch Teerfarbstoffen durch das erste deutsche Weingesetz von 1891⁴² nur die sprichwörtliche Spitze des Eisbergs getroffen – zumal im Zuge des technischen Fortschritts jede Zeit neue Fragen aufwirft und die ›richtigen‹ Antworten mitunter lange auf sich warten lassen.

Was aber bedeuten diese Bemerkungen nicht allein mit Blick auf die juristische Normierung dessen, was Wein sein darf, sondern auch im Blick auf das alltagsweltliche Verständnis von Wein? Gleich wie oft der in Frankreich heutzutage in engen Grenzen erlaubte Begriff ›vin naturel‹, das englische ›natural wine‹ oder die im deutschen Weinrecht seit 1971 verbotene Bezeichnung ›Naturwein‹ verwendet wurde und wird, so liegt ein fundamentales Missverständnis vor: Wein ist kein Naturprodukt. Um es etwas polemisch auf die Spitze zu treiben: Die ›Natur‹ des Weines besteht darin, zu Essig zu werden – und das, weil der Most von Natur aus ein Bakterium enthält, das unter Zufuhr von Sauerstoff den Alkohol zu Essigsäure oxidiert.

Dass aus Wein schnell Essig wird, wusste man aus Erfahrung seit der Antike. Und seitdem wusste man auch, dass Schwefel dieses Bakterium zersetzt und Alkohol von einer bestimmten Konzentration an die Tätigkeit von natürlichen Weinhefen inhibiert. Zugleich aber wusste man wiederum aus Erfahrung, dass Schwefel in hoher Konzentration gesundheitsschädlich sein kann und mit zu viel Alkohol versetzter Wein seine geschmacklichen Eigenschaften verliert. Anders gesagt: Ohne das regulierende Eingreifen des Menschen von der Selektionierung der europäischen Edlen Weinrebe aus einer Vielzahl natürlich vorkommender Wildreben über die Weinbergsarbeit bis hin zur Kellerbehandlung entsteht kein Wein. Daher die Notwendigkeit, sich über viele einzelne Prozesse zu verständigen, die mit der Züchtung von Reben einsetzen und mit den Bedingungen für die Inverkehrbringung von Wein noch lange kein Ende finden. Denn daran schließen sich außer gesundheitspolitischen Erwägungen sowie Fragen nach dem Schutz der Käufer vor gefälschten oder falsch deklarierten Produkten viele weitere Überlegungen an, bei denen auch

41 Einen kurzen Überblick über die verschiedenen Kellertechniken bot EDMUND MACH, *Die Gärung und die Technologie des Weines*, Wien 1884, in dem Kapitel »Künstliche Verbesserung und Vermehrung des Weins« (S. 273–290).

42 Vgl. zu den einzelnen Substanzen JULIEN, *Weinkellermeister* (wie Anm. 37), S. 253–262.

die alles überragenden Interessen staatlicher Akteure ins Spiel kommen, nämlich die an Steuern und Abgaben, ist doch Wein seit der Antike eine Handelsware, die zu besteuern oder mit Abgaben zu belegen hohe Einkünfte verspricht.

Noch einmal konkret gefragt: Ist das, was man heute im Deutschen umgangssprachlich als Portwein bezeichnet, Wein? Oder eher etwas aus der Gruppe dessen, was man im Englischen ›spirits‹ nennt, das wegen seines hohen, nicht natürlichen Alkoholgehaltes größere Gesundheitsgefahren birgt und damit anderen Regulierungen bis hin zu höherer Besteuerung unterliegt? Wie ist die Praxis zu bewerten, den Pressrückstand beim Keltern, also Kämme und Häute, nochmals mit Wasser und womöglich auch mit Zucker zu vermischen, eventuell nochmals zu erhitzen und dieses Getränk als ›Haustrunk‹ zu verwenden? Die Form der Verarbeitung des Tresters war schon in der Antike und damit viele Jahrhunderte vor der Einführung von Brennapparaturen gebräuchlich, mit deren Hilfe aus Trester ›grappa‹ oder ›marc‹ entsteht: Bis dahin und für häusliche Zwecke bis vor wenigen Jahrzehnten musste man sich mit ›Tresterwein‹ begnügen. Der aber galt auch in der Alltagswelt niemals als ›vinum‹. Im Lateinischen war dafür der Begriff ›lora‹ reserviert. Das Französische kennt dafür das Wort ›piquette‹. Im Deutschen hält sich in manchen Regionen anstelle von ›Haustrunk‹ bis heute der Name ›Lauerwein‹.

Und – um die Grenze des Denkmöglichen noch weiter zu ziehen: Was ist der Sache nach wirklich gegen ›Kunstwein‹ zu sagen, wenn er geschmacklich dieselben oder ähnliche Eigenschaften aufweist wie das Originalprodukt? War man nicht auch froh, sich durch die Herstellung von Kunstdünger mit seinen standardisierten Bestandteilen vom Import von ›echtem‹ Dünger aus Vogelkot, dem vorwiegend aus Peru und Chile eingeführten Guano, unabhängig zu machen? War nicht die synthetische Herstellung von Gummi ebenso ein Segen, weil er unabhängig von dem Latex machte, den Kautschukzapfer unter unmenschlichen Arbeitsbedingungen den tropischen Wäldern abrangen? Und war es wirklich von vorneherein ausgemacht, welcher ›Wein‹ die besseren Eigenschaften besitzt, der Natur- oder der Kunstwein? Hat ›Kunstwein‹, bei dem alkoholische Gärung nicht im Spiel war und damit auch keine Hefen oder auch Bakterien, sondern der etwa aus Weinsäure, Alkohol, Fruchtsäften und Aromen ›fabriziert‹ wurde, nicht womöglich ähnliche oder sogar bessere geschmackliche Eigenschaften als manch' ein ›Naturwein‹, aber ist anders als seine ›natürlichen‹ Geschwister nicht von Verderbnis bedroht?⁴³

Man könnte die Zahl der Gedankenspielerien über die Frage »Was ist Wein?« noch weiter vergrößern, ohne Gefahr zu laufen, dass sich der Stoff wiederholen würde. Weil aber die bisher angeführten Beispiele pars pro toto hinreichend klargemacht haben sollten, wie fluide und kontingent im eigentlichen und auch im übertragenen Sinn das alltagsweltliche Verständnis von Wein im Verlauf des gesamten 19. Jahrhunderts war, soll es mit den eher kursorischen Betrachtungen an dieser

43 So bei DOCHNAHL, Die künstliche Weinbereitung (wie Anm. 37).

Stelle ein Ende haben. Was sich anschließt, ist ein Versuch, die verschiedenen Dimensionen dessen auf den Begriff zu bringen, was sich den Zeitgenossen als mal evolutionärer, mal revolutionärer Übergang von einem traditionellen zum neuzeitlichen Weinbau darstellte.

Im Ergebnis soll dieser Kategorisierungsversuch die These erhellen, dass wir es im späten 19. und frühen 20. Jahrhundert mit einem Phänomen zu tun haben, dass der Bielefelder Historiker Reinhard Koselleck als »Sattelzeit« beschrieben hat.⁴⁴ Koselleck bezog diesen Begriff indes auf eine andere Epoche, nämlich die von der Französischen Revolution bis zu den revolutionären Umtrieben im Vormärz. Im Weinbau setzt das, was sich ex post als Sattelzeit erweisen sollte, mit einer Verzögerung von mehreren Jahrzehnten ein. Konkret: Mit dem Auftreten des Echten Mehltaus und der damit auf Gedeih und Verderb einhergehenden Notwendigkeit, während der Vegetationsperiode lückenlos Pflanzenschutz zu betreiben, fiel die Weinproduktion aus ihrem alten Erfahrungsraum heraus und wurde Teil eines Erwartungshorizontes, in dem das, was als Wein gelten sollte, dank neuer wissenschaftlicher Erkenntnisse und technischer Fortschritte umfassend neu konfiguriert werden musste.

Das Auftreten der Reblaus wiederum trübte den Erwartungshorizont über mehrere Jahrzehnte massiv ein. Denn um das Jahr 1870 konnte niemand die Gewissheit haben, dass der Schädling, der die Rebe als solche zerstört, nicht den Weinbau als ganzen zum Erliegen bringt. Dass die Hoffnung auf eine Überwindung der Existenzkrise am Ende in Erfüllung ging, lässt sich ohne ein Zusammenwirken staatlicher Interventionen, naturwissenschaftlicher Forschungen und Innovationen vor allem der chemischen Industrie nicht erklären. Nur äußerlich ist daher die Welt der feinen wie der gewöhnlichen Weine am Ende des langen 19. Jahrhunderts fast identisch mit der an dessen Beginn. Um so wichtiger ist es für das Verständnis der Verwandlung der Weinwelt, die Transformationsprozesse zu kategorisieren und wenigstens kursorisch zu skizzieren.

44 OTTO BRUNNER/WERNER CONZE/REINHARD KOSELLECK (Hg.), *Geschichtliche Grundbegriffe. Historisches Lexikon zur politisch-sozialen Sprache in Deutschland*, Bd. 1, Stuttgart 1972, S. XIII-XXVII, hier S. XV. Zu einer Diskussion dieses Konzeptes vgl. auch JOACHIM EIBACH, Die Sattelzeit. Epoche des Übergangs und Gründungsgeschichte der Moderne, in: Robert Charlier/Sven Trakulhun/Brunhilde Wehinger (Hg.), *Europa und die frühe Welt. Studien zur Frühen Neuzeit – in memoriam Günter Lottes*, Hannover 2019, S. 133–148.

2. Feine Weine, feine Leute – zentrale Entwicklungen im Weinbau des ›langen‹ 19. Jahrhundert

Die Globalisierung der Weinwelt

Sollte sich das Bonmot, wonach Quellenkenntnis vor Neuentdeckungen schützt, auch auf dem Feld der Globalisierung bewahrheiten, so ließe sich dies wohl an kaum einem Wirtschaftsgut so gut zeigen wie am Wein. Denn so sehr es eine Binsen- ist, dass Wein schon in der Antike aus dem Mittelmeerraum über große Distanzen transportiert wurde, weil die klimatischen Verhältnisse innerhalb des damaligen ›orbis‹ zu verschieden waren, um überall die Produktion von Wein zu erlauben, und so sehr es eine Gewissheit ist, dass kaum ein Produkt im Mittelalter und in der Frühen Neuzeit so sehr den Fernhandel dominierte wie Wein,⁴⁵ so sehr sollte man das 19. Jahrhundert als dasjenige ansehen, in dem die Globalisierung der Weinwelt eine neue Qualität annahm.

Bis zum Ende des 18. Jahrhunderts war der Konsum der feinen Weine der Welt von Champagner über Rheinwein und französischen Rotwein bis zu den Süd- und Süßweinen schon aufgrund ihrer transportbedingt geringen Verfügbarkeit und der dadurch bedingten hohen Preise einer kleinen, überaus wohlhabenden Adelsschicht vorbehalten. In den ersten Jahrzehnten des 19. Jahrhunderts führte die Etablierung einer weitgehend stabilen politischen Ordnung und die damit einhergehende Friedenswirtschaft innerhalb Europas mit Ausnahme Spaniens zu einer Erhöhung der Verfügbarkeit feiner Weine wie auch zu einer Ausweitung des Angebots. Dies dürfte sich auch in sinkenden Preisen niedergeschlagen haben, was sich allerdings der Kenntnis des Verfassers entzieht, da ihm keine einschlägigen Studien bekannt sind.

Nimmt man jedoch die Zollpolitik hinzu, so fügt sich der Weinhandel perfekt in das Bild eines von der Idee des Freihandels geprägten Epoche, abzulesen innerhalb Deutschlands etwa an der von Jahr zu Jahr stetig steigenden Zahl der Weine, die der (ausschließlich deutsche Creszenzen) führende Ratskeller zu Bremen seinen Gästen zu bieten hatte.⁴⁶ Dabei kamen den »Freunden des Weins«, denen Wilhelm Hauff mit seinen phantastischen »Phantasien im Bremer Ratskeller« (1827) mehr als nur

45 Vgl. HANS HARTMEYER, *Der Weinhandel im Gebiet der Hanse im Mittelalter*, Jena 1905; ROLF SPRANDEL, *Von Malvasia bis Kötzschenbroda. Die Weinsorten auf den spätmittelalterlichen Märkten Deutschlands* (VSWG Beihefte 149), Stuttgart 1998.

46 Vgl. RAINER POSTEL, *Das »Heiligtum« im Ratskeller. Die Hansestädte und der Wein*, in: Ferdinand Oppl (Hg.), *Stadt und Wein*, Linz 1996, S. 147–163; HANNS MEYER, *Im guten Ratskeller zu Bremen. Ein Beitrag zur Kulturgeschichte der deutschen Gaststätte*, Bremen 1959; DANIEL DECKERS, *Im Allerheiligsten der deutschen Weinkultur. Der Bremer Ratskeller*, in: *Fine* 4/2014, S. 88–92. Die Studien von J. G. KOHL, *Der Raths-Weinkeller zu Bremen*, Bremen 1866, und von HERMANN ENTHOLT, *Der Ratskeller zu Bremen. Eine Studie*, Bremen 1929, sind nach wie vor von beträchtlichem historischem Wert.

ein »Herbstgeschenk« gemacht hat, seine jahrhundertealten Verbindungen in die Produktionsgebiete im Westen des Alten Reiches zugute, etwa dahingehend, dass Agenten im Auftrag des Ratskellermeisters oder auch diese persönlich schon immer Rheinwein, Neckarwein und auch Moselwein eingekauft und diesen zumeist über den Wasserweg nach Bremen hatten transportieren lassen. Ebenfalls per Schiff gelangten die Weine nach Hamburg und Lübeck, die in Bordeaux ansässige Kaufleute aus den »villes hanséatiques« in Südfrankreich erstanden hatten.⁴⁷ Sie wurden zwecks Vertriebs in Nordeuropa über den Atlantik und den Ärmelkanal die Weser und die Elbe hoch in die Zentren des Weinhandels und von dort weiterverteilt, von Hamburg nach Lübeck und von dort in den gesamten Ostseeraum bzw. die Oder hinauf bis in das schlesische Handelszentrum Breslau.⁴⁸ Dort trafen die von Norden kommenden Transporte auf solche mit Ungarnwein, vor allem aus dem Raum Tokay sowie aus Westungarn.⁴⁹ Kleinere Mengen feinsten Weine, darunter Tokayer und Champagner, wurden aber noch auf dem Landweg transportiert, waren sie doch so begehrt, dass Frachtkosten offenkundig keine Rolle spielten.

In Bremen, Hamburg und Lübeck schossen Weinhandlungen daher nicht erst in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts wie Pilze aus dem Boden. Indes begann auch deren goldene Zeit erst mit dem Ausbau des europäischen Eisenbahnnetzes.⁵⁰ Dieses ermöglichte es, den Weinhandel nicht mehr allein auf dem Wasserweg und per Straßentransport abzuwickeln, sondern immer größere Mengen per Eisenbahn in die Nähe von immer mehr Bestimmungsorten jenseits der verkehrsgünstig gelegenen Metropolen zu bringen. Diese Möglichkeiten machten sich nicht allein private Investoren in Frankreich zunutze, die in Eisenbahntrassen investierten, um die einfachen Weine aus dem Midi in immer größeren Mengen nach Paris transportieren zu können.⁵¹ In Deutschland profitieren vor allem die Weinimporteure in den Hansestädten und die Weinhandlungen im Rheinland von den neuen Möglichkeiten, konnten Sie ihre Produkte doch viel günstiger auf dem wachsenden nationalen Markt vertreiben. Spätestens um die Mitte des 19. Jahrhunderts führten Firmen wie

47 Vgl. ALFRED LEROUX, *La Colonie germanique de Bordeaux. Étude historique, juridique, statistique, économique d'après les sources allemandes et françaises*, 2 Bde., Bordeaux 1918. Vgl. für das ausgehende 18. Jahrhundert DANIEL DECKERS, *Leute aus dem Norden. Die Deutschen und der Wein des Bordelais*, in: *Fine* 1/2020, S. 124–127.

48 Vgl. ELISABETH SPIES-HANKAMER (Hg.), *Lübecker Weinhandel. Kultur- und wirtschaftsgeschichtliche Studien*, Lübeck 1985.

49 Vgl. HARALD PRICKLER, *Zur Geschichte des burgenländisch-westungarischen Weinhandels in die Oberländer Böhmen, Mähren, Schlesien und Polen*, in: *Zeitung für Ostforschung* 14 (1965), S. 294–320, 495–529, 731–754.

50 Vgl. SIMPSON, *Creating Wine* (wie Anm. 37), S. 3–29.

51 ERIC GLATRE, *Histoire(s) de vin*, Bd. 2: *Des lieux, des hommes et des femmes*, Paris 2023, S. 331–342.

Georg Christian Lorenz Meyer in Hamburg,⁵² Adolf Segnitz in Bremen (gegründet 1859)⁵³ und Carl Tesdorpf in Lübeck (gegründet 1678)⁵⁴, die nun als Groß- wie Einzelhändler fungierten, ein Sortiment an Weinen sowohl in Gebinden wie auch in Flaschen, das dem heutiger Weinhandlungen von Rang in nichts nachsteht, wenn es sie nicht noch übertrifft.

Ausschließlich auf dem Seeweg erreichten die Weine London, die Weinhandelsmetropole des 19. (und 20. Jahrhunderts) schlechthin. Die Entwicklung des Eisenbahnnetzes auf dem Kontinent tat der Bedeutung der Hauptstadt des Empires wie auch anderer Hafenstädte auf der britischen Insel keinen Abbruch. War London schon im Mittelalter eine Drehscheibe von Weinen aus allen Ecken der bekannten Welt, so fanden im Zuge der Etablierung des Commonwealth und der Ausdehnung des Weinbaus in den Siedlerkolonien wie der am Kap der Guten Hoffnung und Australien immer mehr Weine ihren Weg nach England und von dort auf den Kontinent, aber auch nach Nord- und Südamerika. Für Weinhandlungen wie Berry Brothers, die ausgangs des 17. Jahrhunderts entstanden waren, war das 19. Jahrhundert ähnlich wie für die Weinhandlungen in den anderen europäischen Metropolen ein goldenes Zeitalter.

Zum Spiegel dieses ›Siglo de Oro‹ wurden von der Jahrhundertmitte an die Weltausstellungen, die in kurzer Folge von den Metropolen der um materielle wie kulturelle Weltgeltung ringenden europäischen Großmächte ausgerichtet wurden. Den Anfang machte im Jahr 1851 London, 1855 folgte Paris, 1862 war London wieder am Zug, 1867 wieder Paris, 1873 ging es nach Wien, es folgten 1878 Paris, 1893 Chicago, 1900 Paris, 1904 St. Louis, 1910 Brüssel, 1911 Turin und 1913 Gent. Auf vielen dieser Großereignisse bildeten die von Staaten aus aller Welt beschickten Weinausstellungen samt der Verkostung der wichtigsten Weine durch eine internationale Jury einen der Höhepunkte. Erforscht ist diese Dimension der Globalisierung im 19. Jahrhundert gleichwohl bislang nicht – und dies, obwohl sowohl die Listen der jeweiligen Aussteller als auch die Berichte der Jurys zumeist leicht zugänglich sind.⁵⁵ Daher liegen hinsichtlich der Bedeutung der Weltausstellungen auch für den Weinbau und Weinhandel bislang nur anekdotische Evidenzen vor: So stand nicht nur die offizielle Klassifikation der Grand Crus aus dem Bordelais des Jahres 1855 im Zusam-

52 Der Firmennachlass im Hamburgischen Staatsarchiv, 661 1/15, ist leider sehr lückenhaft. Von den vielen Weinhandlungen in Bremen und in Berlin hat sich mit Ausnahme der Akten des Bremer Ratskellers bislang jedoch nichts finden lassen, was selbst dieser Überlieferung gleichkäme.

53 KARL LÖBE, Die vom Löwenhof. Geschichte des Bremer Weinimporthauses A. Segnitz & Co., Bremen 1984.

54 DANIEL DECKERS, Händler seit 1678. Die Geschichte des Lübecker Weinhauses Carl Tesdorpf, in: *Fine* 2/2021, S. 74–78.

55 Vgl. nur MICHEL CHEVALIER (Hg.), *Rapports du jury international*, Bd. 11 (Groupe VII. – Classes 67–73), Paris 1868, S. 337–380 (M. Teissonnière).

menhang mit der ersten Weltausstellung auf französischem Boden,⁵⁶ sondern auch die Erarbeitung der ersten Lagenklassifikationskarte der Welt für ein geschlossenes Anbaugebiet, nämlich den Rheingau, im Zusammenhang mit der Ausrichtung der Weltausstellung in Paris im Jahr 1867.⁵⁷ Henry Vizetelly, einer der Juroren der Weltausstellung des Jahres 1873 in Wien, hielt seine Reiseeindrücke und Verkostungsnotizen in einem Buch fest, das zu den wichtigsten Werken der Weinliteratur überhaupt zu zählen ist: »The Wines of the World« ist noch heute unerschöpfliche Quelle für den Weinbau, aber auch für den Weinhandel und den Weinkonsum im 19. Jahrhundert.⁵⁸

Den Weinhandlungen wiederum erwuchs ausgangs des 19. Jahrhunderts eine nicht ganz unerhebliche Konkurrenz durch die Ausdehnung der geschäftlichen Aktivitäten der Grandhotels. In Berlin etwa hatten sich das Adlon, aber auch der Kaiserhof mit eigenen Weinhandlungen ein neues Geschäftsfeld erschlossen, auf dem sich neben etablierten Weinhandlungen zahlreiche neue Unternehmen tummelten, etwa die von Breslauer Juden gegründete Weinhandlung Kempinski, die ihrerseits zur Keimzelle eines gastronomischen Imperiums wurde, dem erst die Nationalsozialisten ein Ende bereiteten.⁵⁹ Diese Entwicklung der Grandhotels indes steht in einem engen Zusammenhang mit einem zweiten Charakteristikum der Verwandlung der Weinwelt, nämlich der Entwicklung der Kulinarik und der Etablierung von Restaurants, Casinos und Hotels als neuen Formen der Vergesellschaftung der Gastrosophie.

Die Kulinarisierung der Weinwelt

Versucht man sich vorzustellen, wozu die immensen Weinfässer der Frühen Neuzeit, etwa die in der Abtei Eberbach oder im Heidelberger Schloss, oder auch die ausgedehnten Weinkeller unter Rathhäusern oder unter den Residenzen des Hochadels

56 Vgl. PHILIPPE ROUDIÉ, *Crus classés et châteaux viticoles en Bordelais: deux nouvelles notions qualitatives aux XIVe siècle*, in: Gilbert Garrier (Hg.), *Les vin des historiens*, Suze-la-Rousse 1990, S. 189–198; DEWEY MARKHAM Jr., 1855. *A History of the Bordeaux Classification*, New York 1998.

57 FRIEDRICH WILHELM DÜNKELBERG, *Der Nassauische Weinbau. Eine Skizze der klimatischen, Boden- und Cultur-Verhältnisse des Rheingau's, nebst der allgemeinen amtlichen Statistik der Wein-Erträge aus den Jahren 1834, 1846 und 1857–1866. Mit einer Weinbaukarte des nassauischen Rheingau's, Wiesbaden 1867. Zur Entstehungsgeschichte dieses Werkes vgl. DANIEL DECKERS, Von hoher kulturgeschichtlicher Bedeutung. Die älteste Lagenklassifikationskarte der Welt im Rheingau entdeckt*, in: *Fine* 1/2011, S. 46–48.

58 HENRY VIZETELLY, *The Wines of the World, Characterized and Classed*, London 1875. Der Bericht des deutschen Jurymitglieds Julius Nessler ist ungleich knapper gehalten.

59 Vgl. ELFI PRACHT, *M. Kempinski & Co.*, Berlin 1994.

dienten, so sollte man in diesen Anlagen nicht Ausdruck des Bestrebens nach der Erzeugung feiner Weine sehen. Im Gegenteil: Die Riesenfässer dienten der Prachtentfaltung ebenso wie der Demonstration von Macht, wurden sie doch mit den Weinen aufgefüllt, die als Zehnte der Kirche geschuldet wurden oder als Naturalabgaben der jeweiligen Landesherren. Dieser wiederum entlohnte seine Untergebenen oft zu einem nicht geringen Teil mit Wein, was wiederum mit dem Bedürfnis nach Wein als einem Grundnahrungsmittel vor dem Aufkommen des Hopfenbieres korrelierte.⁶⁰ Nicht unüblich war es auch, dass Universitäten über eigene Weinberge, mindestens aber über Einkünfte in Form von Wein verfügten – und Professoren zum Teil in Wein entlohnt wurden.⁶¹ Feine Weine waren eher im Zusammenhang mit Konventionen wie der Begrüßung von Gästen mit Wein (»Willkomm«) oder der Ausrichtung von repräsentativen Veranstaltungen bei Hofe, etwa Turnieren, gefragt.

Auf der Seite der Städte entsprach diesen Funktionen des Weins oft ein Weinkeller unter der Herrschaft des Rates. Dieser füllte sich weniger durch Abgaben als durch Ankäufe, die ihrerseits gewinnbringend zum Ausschank kamen und die Einnahmen des Fiskus durch die Besteuerung des Weinzapfs vortrefflich ergänzten – bis dahin, dass die Besteuerung der Umsätze aus den verschiedenen Weintransaktionen, vor allem dem Weinschank, einen erheblichen Teil der städtischen Einnahmen ausmachte.⁶²

Besondere Ratsweine wiederum dienten denselben repräsentativen und konsumtiven Zwecken wie die Weine bei Hofe. Bei den auf Unabhängigkeit bedachten norddeutschen Hansestädten kam oft noch eine politische Dimension hinzu: Weingeschenke wie auch die Ausstattung von Gesandten mit edlen Weinen dienten im 19. Jahrhundert noch lange als »diplomatisches Schmiermittel« – exemplarisch zu beobachten an der Sendung einer großen Menge Rheinweins an den Bremer Bürgermeister Johan Smidt im Jahr 1814. Der hatte auf dem Wiener Kongress die Aufgabe, zusammen mit anderen Vertretern der »Mindermächtigen« die Selbständigkeit der Hansestädte Bremen, Hamburg und Lübeck zu sichern. Der Wein verfehlte offen-

60 Vgl. FRANZ IRSIGLER, Weinstädte an der Mosel im Mittelalter, in: Oppl (Hg.), Stadt (wie Anm. 46), S. 165–179; zum Bier allg. FRANZ MEUSSDORFFER/MARTIN ZARNKOW, Das Bier. Eine Geschichte von Hopfen und Malz, München 2014.

61 Vgl. NIKOLAUS GRASS, Weineinnahmen zur Ausstattung alter Universitäten. Ein Beitrag zur Wirtschaftsgeschichte der Hohen Schulen, in: ders., Alm und Wein. Aufsätze aus Rechts- und Wirtschaftsgeschichte, Hildesheim 1990, S. 365–382; DERS., Der Wein im akademischen Brauchtum, in: ebd., S. 422–435.

62 Vgl. OTTO VOLK, Weinbau und Weinabsatz im späten Mittelalter. Forschungsstand und Forschungsprobleme, in: Alois Gerlich (Hg.), Weinbau, Weinhandel und Weinkultur. Sechstes Alzeyer Kolloquium, Stuttgart 1993, S. 49–164; KLAUS MILITZER, Handel und Vertrieb rheinischer und elsässischer Wein über Köln im Spätmittelalter, in: ebd., S. 165–186.

kundig seine Wirkung nicht, andernfalls gäbe es heute die ›Stadtstaaten‹ Hamburg und Bremen womöglich nicht.⁶³

Da wie dort kaum zu überschätzen ist in diesem Zusammenhang die Bedeutung feiner Weine als festem Bestandteil von Menüs, die in welchem Kreis und zu welchem Zweck auch immer abgehalten wurden. Während aber die Welt etwa von Hofmenüs und die entsprechende Literatur längst die ihr gebührende Aufmerksamkeit erfahren haben, liegt die Welt der korrespondierenden Weine weitgehend im Dunklen. Dabei ist es nicht so, dass die maßgeblichen Kochbücher aus dem ersten Drittel des 19. Jahrhunderts dem Thema Wein keine Aufmerksamkeit geschenkt hätten – im Gegenteil. Bei Zenker⁶⁴ wie bei Jungius⁶⁵ finden sich schon ebenso präzise Anweisungen hinsichtlich der Korrespondenz von Weinen und Speisen wie zwei Generationen später bei Ernst von Malortie.⁶⁶

In allen Fällen knüpften die Ausführungen über Wein und die entsprechenden Zuordnungen im Wesentlichen an die schon bei Goethe um 1780 beschriebenen Weinstile an und sollten sich im Lauf des 19. Jahrhunderts nur noch einmal signifikant verändern: Um die Wende zum 20. Jahrhundert tauchten in Deutschland, aber auch in England neben Rheinweinen vermehrt Moselweine als Speisenbegleiter auf. Dies hatte zum einen mit der besseren Verfügbarkeit von Weinen aus dem äußersten Westen der Rheinprovinz infolge des Baus der ›Kanonenbahn‹ entlang der kaum schiffbaren Mosel zu tun, zum anderen mit dem kometenhaften Aufstieg des Moselweins zu dem Modewein der späten Kaiserzeit schlechthin.⁶⁷

Jenseits der kulinarischen Literatur fassbar ist die Dimension der Verwandlung der Weinwelt im Laufe des 19. Jahrhunderts indes nur in Überlieferungsschichten, die sich einem schnellen Zugriff entziehen: Indirekt lassen Archivalien aus dem Reich der Hofhaltung oder der Hauswirtschaft von Adelligen Rückschlüsse auf die Einkaufspolitik wie den Weinverbrauch zu, allen voran die Akten des Obersthofmarschallamtes am Berliner Hof der Hohenzollern, des Obersthofmeisters am Münchner Hof der Wittelsbacher und am Kaiserhof in Wien, aber auch der auf

63 DECKERS, Im Allerheiligsten (wie Anm. 46).

64 GEORG FRIEDRICH ZENKER, *Comus-Geheimnisse über Anordnung häuslicher und öffentlicher, kleinerer und größerer Gastmahle, Pickeniks, Theezirkels etc., über das Kredenzen des Nachtsichs, der Weine, und wie Tafeln nach den Regeln der Kunst und des Geschmacks zu decken und zu servieren sind*, Wien 1927, S. 75–81.

65 LUDWIG FERDINAND JUNGIIUS, *Vollständige und umfassende theoretisch-praktische Anweisung der gesammten Kochkunst*, 3 Bde., Berlin 1838–1839, hier Bd. 3, S. 297–305.

66 ERNST VON MALORTIE, *Das Menu*. Dritte, bedeutend erweiterte Auflage, Erster Theil, Hannover 1888, S. 35–40.

67 MAXIMILIAN RIPPER, *Moselweinbau und Moselwein*. Reise-Bericht über den Jubelcongrëß des deutschen Weinbauvereines zu Trier a. d. Mosel vom 17.–21. September 1898, Klosterneuburg 1898.

mehrere Orte verteilte Nachlass von Hermann Fürst zu Pückler-Muskau, einem der größten ›Freunde der Gastronomie‹ seiner Zeit.⁶⁸

Unmittelbar zu beobachten ist die Korrespondenz von Weinen und Speisen hingegen in Unikaten wie Tafelbüchern etwa des Fürsten Pückler, vor allem aber in den einfachen, mitunter noch handgeschriebenen Speisezetteln, dann aber in den gedruckten Menükarten, die den Gästen bei einem Gabelfrühstück oder einem ›à la russe‹ servierten abendlichen Diner vorab Auskunft über die zu erwartenden Speisen und auch über die korrespondierenden Weine gaben. Als eigene Literaturgattung haben diese Einblattdrucke bislang noch nicht die gebührende wissenschaftliche Aufmerksamkeit gefunden – und dies weder in einer Geschichte der Kulinarik als solcher noch in der Adelsforschung, der Geschichte des Bürgertums oder auch in der Konsumgeschichte.

Um mit letzterer zu beginnen: Zieht man Sammlungen von Menükarten heran, die um die Wende vom 19. zum 20. Jahrhundert entstanden sind, so fällt auf, dass die Welt der feinen Weine längst nicht mehr ein Arkanum des Hochadels und auch nicht mehr nur – wie noch um die Jahrhundertmitte – des aufstrebenden Geld- wie des Bildungsbürgertums war. Champagner, Tokayer oder rheinischer Ausleseweine haben ihren Platz auch bei Hochzeiten oder anderen Feierlichkeiten der aufstrebenden Mittelschichten. Diese treffen sich – wie in den Werken Theodor Fontanes nachgerade idealtypisch gespiegelt – in mehr oder weniger noblen Hotels und anderen Restaurationsbetrieben, etwa der seit den Tagen von E.T.A. Hoffmann und Hermann Fürst Pückler bekannten Weinstube Lutter & Wegner, dem Weinhaus J. P. Trarbach Nachf.⁶⁹ oder in der Zwischenkriegszeit dem Haus Vaterland des Kempinski-Imperiums.⁷⁰ Diese wiederum mussten über einen ausgedehnten Vorrat an feinen wie an gewöhnlichen Tischweinen verfügen, was manche Einrichtungen wie das oben erwähnte Hotel Adlon, aber auch das Bristol und den Kaiserhof dazu veranlasste, selbst Weine einzukaufen und damit zu handeln – und damit den etablierten Weinhandlungen Konkurrenz zu machen.

68 *Semilasso ist uns als ein zu großer Freund der Gastronomie bekannt*, so hieß es in dem typisch selbstironischen Ton seines dreibändigen, anonym veröffentlichten Reiseberichts, *um nicht vorauszusetzen, daß er sich in Würzburg sehr genau von den dortigen berühmten Weinen unterrichtet habe*, HERMANN VON PÜCKLER-MUSKAU, *Semilassos vorletzter Weltgang. Traum und Wachen*. Aus den Papieren des Verstorbenen, München 1913, Erster Teil: In Europa, S. 174. Vgl. DANIEL DECKERS, *Glücksritter, Schürzenjäger, Landschaftsgärtner und Weinfreund*. Die Aufzeichnungen des Fürsten von Pückler-Muskau, Teil 1: Im London der 1820er Jahre, in: *Fine* 1/2015, S. 138–141, und DERS., *Erdbändiger, Gutschmecker, Lebemann und Weltbummler*. Die Aufzeichnungen des Fürsten von Pückler-Muskau, Teil 2: Die Tafelbücher, in: *Fine* 2/2015, S. 120–124.

69 EUGEN ZABEL, *Ein Berliner Weinhaus. Zum siebenzigjährigen Bestehen der Firma J. P. Trarbach Nachf.*, Berlin 1917.

70 Vgl. PRACHT, *Kempinski* (wie Anm. 59).

Erforscht sind alle diese Zusammenhänge im deutschen Sprachraum bislang nicht – weder in den klassischen Überblickswerken über das 19. Jahrhundert noch in Studien über die europäischen Kurstädte und Modebäder jener Epoche⁷¹ oder in so illustrativen Studien wie jener von Habbo Knoch über »Grandhotels«.⁷² Dabei stehen diese Orte, angefangen mit dem von Knoch nur en passant erwähnten Baur au Lac in Zürich,⁷³ exemplarisch nicht nur für die von Veblen beschriebene »conspicuous consumption«, sondern auch für deren teilweise Verlagerung aus dem nach wie vor dominanten privaten in den öffentlichen Raum. Dank der beschriebenen Veränderungen aber sind die Konsumgewohnheiten der Eliten des 19. Jahrhunderts vergleichsweise gut dokumentiert – in eben jenen Menükarten, die nicht immer, aber recht oft, die Korrespondenz von Weinen und Speisen dokumentieren, bis hin zu jenen (leider nur selten erhaltenen) »Tageszetteln«, auf denen bis zum Untergang des Kaiserreiches in Gestalt von Strichen auf einer vorgedruckten Liste dokumentiert wird, welche Weine zu welchem Anlass ausgegeben wurden – zuletzt noch im Großen Hauptquartier in Spa, in dem Kaiser Wilhelm II. wohl täglich eine Flasche Assmannshäuser Höllenberg des Jahrgangs 1905 trank.⁷⁴ Dass es sich bei diesem Wein mutmaßlich um ein Geschenk des katholischen Fürstbischofs Georg Kardinal von Kopp aus Breslau handelte,⁷⁵ macht die ganze Sache noch bizarrer als ohnehin.

Lässt sich an diesem Beispiel zeigen, dass Weine ihre Geschichte haben, so muss für die Verwandlung der Weinwelt während des 19. Jahrhunderts als ein weiteres Charakteristikum auch die Umkehrung dieses Gedankens notiert werden: Die Historisierung der Weinwelt bzw. des Wissens über Wein.

71 VOLKMAR EIDLOTH (Hg.), Europäische Kurstädte und Modebäder des 19. Jahrhunderts, Stuttgart 2010.

72 HABBO KNOCH, Luxusräume und Gesellschaftswandel in New York, London und Berlin um 1900, Göttingen 2016.

73 In dem Teil des Nachlasses von Hermann Fürst Pückler, der im Brandenburgischen Landeshauptarchiv in Potsdam erhalten ist, findet sich eine von J. Baur quitierte Originalrechnung über einen Aufenthalt Pücklers im Jahr 1846, bei dem er u.a. eine halbe Flasche Champagner, eine Flasche Bouzi (Champagner) und eine halbe (Flasche?) Rüdesheimer verzehrte, BLHA, Rep. 37, Branitz 763.

74 Vgl. Geheimes Staatsarchiv Preußischer Kulturbesitz (im Folgenden GStA PK), BPA Rep 113–1128: Tageszettel der Hof-Kellerei vom 14.08.1918 (Großes Hauptquartier in Spa – Königliche Abendtafel aus Anlass des Besuchs des österreichischen Kaisers Karl I.).

75 Ausweislich der Akten des Oberhofmarschallamtes hat der neben dem Erzbischof von Köln ranghöchste katholische Geistliche dem Summepiscopus der protestantischen Kirche Kaiser Wilhelm II. mehrfach Assmannshäuser aus dessen (eigener) Königlich-preußischen Domäne zum Geschenk gemacht, angefangen im Jahr 1903. Der Ton der umgehenden telegraphischen Danksagung Eulenburgs lässt darauf schließen, dass sich der Kaiser der doppelt codierten Herkunft dieser Weine bewusst war; vgl. GStA PK, BPH Rep 113–2230, S. 125 und 126.

Die Historisierung der Weinwelt

Welche Faszination Wein in allen seinen Facetten auf die Menschen im 18. Jahrhundert ausübte, lässt sich mit einer schlichten Beobachtung illustrieren: In dem monumentalen Buchprojekt, das zwischen 1731 und 1754 in annähernd siebenzig Bänden Gestalt annahm und als das »Grosse vollständige Universallexicon Aller Wissenschaften und Künste«⁷⁶ alle Enzyklopädien in den Schatten stellte, die bis dahin erschienen waren, nahm das Lemma »Wein« einschließlich der Komposita so viel Raum ein wie kein anderer der rund 248.000 in alphabetischer Folge geordneten Lexikoneinträge. Allein blieb der »Zedler« mit seinem Interesse für Wein nicht. Ob in »Johann Hübners Zeitungs- und Conversations-Lexikon«, der nach ihrem Verlag »Brockhaus« genannten »Allgemeinen deutsche Real-Encyclopädie für die gebildeten Stände« oder im »Meyer«, dem »Neuen Konversations-Lexikon« – in keinem der auf enzyklopädische Vollständigkeit angelegten Nachschlagewerke durften schon zu Beginn des 19. Jahrhunderts umfangreiche Einträge über Wein in allen seinen Spielarten nicht fehlen.

Umso naheliegender ist die Idee, erstens in einer Synopse der jeweils um dieselbe Zeit verfassten Einträge den Stand des Wissens über Wein zu bestimmen und zweitens in einer weiteren Synopse der jeweiligen Einträge innerhalb der verschiedenen Auflagen eines Werkes die Evolution des jeweiligen Wissens sichtbar zu machen. Bislang aber, so jedenfalls der Kenntnisstand des Verfassers, haben die im deutschen Sprachraum verlegten Lexika eine Publikation über die Geschichte des Weinbaus nicht inspiriert. Die gerade beschriebene Thematik ist damit noch vollkommen unerforscht. Dasselbe gilt auch für das französische Projekt der Aufklärung schlechthin, die »Encyclopédie ou dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers« von Jean de Rond d'Alembert und Denis Diderot. Der Eintrag über Wein fiel hier mit knapp 20 Seiten allerdings nicht so umfangreich aus wie im Zedlerschen Universallexikon.

Könnten einschlägige Lexika wie die eben genannten, aber auch die »Encyclopedia Britannica« (um nur die Werke in den drei meistgesprochenen europäischen Sprachen zu nennen), als serielle Quelle für die Verwandlung der Weinwelt im 19. Jahrhundert dienen, so böten sich aber auch mehrere Bücher an, die in der fraglichen Epoche über mehrere Jahrzehnte in immer neuen Auflagen fortgeschrieben wurden. Dies gilt vor allem für André Julliens »Topographie de tous les vignobles connus, suivie d'une classification générale des vins«. Das Werk erschien erstmals 1816 und wurde weit über den Tod Julliens im Jahr 1832 hinaus in immer wieder neuen Bearbeitungen auf französisch wie auch in deutschen Übersetzungen publi-

76 URL: <https://www.zedler-lexikon.de>.

ziert.⁷⁷ Das wichtige Werk »The History of Ancient and Modern Wines« von Alexander Henderson erschien hingegen in nur einer Auflage,⁷⁸ wurde aber ins Deutsche übersetzt. Das Konkurrenzprodukt »A History and Description of Modern Wines« von Cyrus Redding erlebte dagegen zwei Auflagen, war aber nicht in anderen Sprachen zugänglich.⁷⁹ Dasselbe galt für das Buch »Wine and wine countries. A record and manual für wine merchants and wine consumers« von Charles Tovey.⁸⁰ Und wer des Deutschen mächtig war, konnte sich in das für den Wein im deutschen Sprachraum des späten 18. Jahrhunderts unersetzbare Werk von Balthasar Sprenger unter dem Titel »Vollständige Abhandlung des gesamten Weinbaues und anderer daraus entstehender Producte«⁸¹ oder die für Österreich-Ungarn maßgeblichen Monographien von Franz Schams vertiefen.⁸²

Ein besonderes Schicksal erfuhr indes die erste Monographie, die den schon zu Beginn des 19. Jahrhunderts legendären Weinen des Médoc gewidmet war. Verfasst wurde die erstmals 1824 aufgelegte Schrift »Traité sur les vins de Médoc« von einem (nach eigenen Angaben) aus Stargard (Westpommern) stammenden Weinfachmann namens Wilhelm (William) Franck. Das Buch, das schon ein Jahr später ins Deutsche übersetzt wurde,⁸³ erlebte in den folgenden Jahrzehnten weit über den Tod Francks hinaus zahlreiche Neuauflagen. Anders als von französischer Seite noch jüngst behauptet, enthält die zweite, 1845 publizierte Auflage von Francks »Traité« nicht nur die älteste gedruckte fünfstufige Klassifikation der großen Weine des Bordelais, sondern auch die erste Beschreibung der Weine *par ordre de mérite dans chaque commune*.⁸⁴

Die siebte, von gut 210 auf mehr als 400 Seiten angewachsene Auflage, die 1871 und damit im Jahr des Deutsch-Französischen Krieges erschien, sollte bezeichnenderweise die letzte sein. Die Meinungsführerschaft übernahm nun endgültig der

77 Die erste deutsche Übersetzung erschien 1836 in Quedlinburg, die letzte im Jahr 1885. Zu der französischen Erstausgabe vgl. GLATRE, Histoire(s) de vin, Bd. 2 (wie Anm. 51), S. 269–275.

78 London 1824.

79 London 1833 und 1851.

80 London 1862 und 1877.

81 Frankfurt a.M. 1766.

82 FRANZ SCHAMS, Weinbau des Oesterreichischen Kaiser-Staates in seinem ganzen Umfange, 3 Bde., Pesth 1835. Dieses Werk stand nach eigener Aussage Pate bei der Idee des Wieslocher Apothekers Johann Philipp Bronner, eine (am Ende siebenbändige) »Beschreibung des Weinbaus in Süddeutschland« vorzulegen. Vgl. TANJA LIDY GEB. MÖHRING, In vino sanitas. Apotheker des 19. Jahrhunderts als Wegbereiter der modernen Önologie, Diss. Marburg a. d. Lahn 2014, S. 123, URL: <https://archiv.ub.uni-marburg.de/diss/z2014/0367/pdf/dtl.pdf>.

83 WILHELM FRANCK, Die Médoc- und die anderen rothen und weissen Weine des Departements der Gironde, Hamburg 1825.

84 In der zweiten französischen Auflage (Bordeaux 1828) hatte Franck noch eine vierstufige Klassifikation referiert (ebd., S. 149–150).

Verleger Édouard Féret, dem ein in englischer Sprache verfasstes Buch über »Bordeaux: its Wines and Claret County« des Engländers Charles Cocks aufgefallen war. Vier Jahre nach dem englischen Original war eine französische Ausgabe unter dem Titel »Bordeaux, ses environs et ses vins. Classés par ordre de mérite« erschienen, der Éric Glatre unberechtigt den Rang des ersten systematisch aufgebauten Werkes über die Weine des Bordelais zuspricht.⁸⁵ Nach Cocks' Tod im Jahr 1854 lautete das Gütesiegel *entièrement refondue par Édouard Féret*. Mittlerweile liegt die »Cocks« oder »Cocks-Féret« genannte englische Ausgabe in siebzehnter Auflage vor (2004), im Jahr 2007 erschien die französische Ausgabe in achtzehnter Auflage.⁸⁶

Für die Weine eines deutschen Anbaugebietes oder gar für die deutschen Spitzenweine liegen vergleichbare Werke weder aus dem 19. noch aus dem 20. Jahrhundert vor. Auch die im Kontext der Pariser Weltausstellung von 1867 erwähnte Schrift »Der Nassauische Weinbau«⁸⁷ aus der Feder des langjährigen Sekretärs des Vereins Nassauischer Land- und Forstwirte Friedrich Wilhelm Dünkelberg fand kein derartiges Interesse, dass eine zweite Auflage gedruckt worden wäre. Dabei hätte es einen anderen Grund für eine Neuauflage geben können, nämlich das Interesse an weiteren Exemplaren der »Weinbaukarte für den nassauischen Rheingau«, die dem kleinformatigen Buch beigelegt war.

Die Vermessung der Weinwelt

Was Dünkelberg veranlasst haben könnte, in einer farbigen Karte die Spitzenlagen des Rheingaus zu visualisieren und diese Karte mitsamt dem Buch in den Dienst des damaligen Weintourismus zu stellen, hat sich aus den vorhandenen Quellen nicht rekonstruieren lassen. Möglich, wenn nicht gar sehr wahrscheinlich ist es, dass er sich von dem »Plan statistique des Vignobles produisant les Grands Vins du Bourgogne« hat inspirieren lassen, den das Comité de l'Agriculture für das Arrondissement

85 Bordeaux 1850. Ohne auf den Aufbau und den Inhalt des ausschließlich dem Weinbau gewidmeten Werkes von Franck einzugehen kam GLATRE, *Histoire(s) de vin*, Bd. 2 (wie Anm. 51), S. 217–342, aus unerfindlichen Gründen zu dem Ergebnis, die französische Übersetzung des Touristenführers von Cocks enthalte die erste nach Ortschaften gegliederte Rangordnung der jeweiligen Weine überhaupt (»ce qui n'avait jamais été fait jusqu'alors«, ebd. S. 321). Zwar ist nicht immer klar, nach welchen Kriterien Franck seit 1824 die Weingüter der jeweiligen Ortschaften gereiht hatte, aber die Listen und auch die Charakterisierungen der einzelnen Weine ähneln teilweise auf das frappierendste der »innovation«, die Cocks für sich reklamierte, nämlich »former des listes des toutes le vins classés, rouges ou blanc, par ordre de mérite (1), et non par ordre alphabétique, système adopté par nos prédécesseurs«, Cocks, *Bordeaux*, S. II.

86 Vgl. GLATRE, *Histoire(s) de vin*, Bd. 2 (wie Anm. 51), S. 317–330.

87 DÜNKELBERG, *Der Nassauische Weinbau* (wie Anm. 57).

Beaune im Jahr 1864 im Maßstab 1:20.000 publiziert hatte (und die ihrerseits mutmaßlich eine Reaktion auf die Bordeaux-Klassifikation des Jahres 1855 war).⁸⁸

Insoweit zum ersten Mal in einer gedruckten Karte eine Differenzierung von »climats« ersten, zweiten und dritten Ranges mittels unterschiedlicher Einfärbung visualisiert wurde, kann diese Karte als älteste Lagenklassifikationskarte der Welt gelten. Indes wurden die »climats« des benachbarten Arrondissements nicht klassifiziert, gebührt also der Rang der ältesten Lagenklassifikationskarte für ein geschlossenes Weinbaugebiet wohl der »Weinbaukarte für den nassauischen Rheingau« aus dem Jahr 1867, die den gesamten Rheingau von Hochheim am Main bis nach Assmannshausen darstellt.⁸⁹

Die Karte unterteilt die Weinbergslagen des Rheingaus nach dem Vorbild des Plans für das Arrondissement Beaune in mehrere Klassen, die farblich voneinander unterschieden werden, um die besseren und besten Weinbergslagen sofort ins Auge springen zu lassen. Bei der Klassifizierung der Weinberge legte Dünkelberg die seit den 1820er Jahren amtlich dokumentierten Ergebnisse der Weinversteigerungen aller Rheingauer Güter zugrunde. Zu sehen bekamen die Besucher der Pariser Weltausstellung des Jahres 1867 die Karte entgegen der ursprünglichen Absicht des Verfassers nicht mehr. Das Ereignis war zu Ende, ehe die Karte im Maßstab von 1:100.000 und das begleitende Buch »Der Nassauische Weinbau« Ende 1867 für den Druck fertiggestellt werden konnten.⁹⁰

Während die Beaune-Karte in Frankreich keine Nachahmung fand, wurde die Dünkelberg-Karte links des Rheins zum Auslöser eines Kartenprojektes, das in der Weinwelt bis heute einmalig ist: die Lagenklassifikation der Rebflächen der gesamten preußischen Rheinprovinz. Freilich brauchte es für dessen Vollendung fast fünfzig Jahre. Den Anfang machte 1869 die »Saar-Mosel-Weinbaukarte für den Regierungsbezirk Trier«. Der Impulsgeber, der sich von Dünkelberg angeregt fühlte, war indes mitnichten Moselaner, nicht einmal Rheinländer, geschweige denn Katholik. Doch Johann Otto Ferdinand Beck, 1818 in Schwedt an der Oder geboren, hatte – wie ein gleichaltriger Trierer namens Karl Marx – einen Blick für die Not der preußischen Untertanen in Eifel und Hunsrück.⁹¹ Im äußersten Westen des Reiches gelegen, kämpfte das Trierer Land mit Cholera, wirtschaftlicher Perspektivlosigkeit und Auswanderung. Am 30. November 1869 war es soweit: *Die Karte ist mit größter Sachkenntnis und Genauigkeit von Herrn Steuerrath Klotten im Maaßstabe 1:50.000 angefertigt worden [...] und veranschaulicht in drei Farbtönen die Resultate der Grundsteuerregelung. Alle bekanntere Lagen [sic!] sind namentlich bezeichnet und verschiedene Höhenanga-*

88 Nachdruck Louis Latour, Beaune, o.J.

89 DÜNKELBERG, Der Nassauische Weinbau (wie Anm. 57).

90 Vgl. DECKERS, Lagenklassifikationskarte (wie Anm. 57).

91 Vgl. DANIEL DECKERS, Maßstäbe gesetzt. Die erste Saar-Mosel-Weinkarte wird 150 Jahre alt, in: *Fine* 4/2018, S. 126–130.

ben gemacht, hieß es in einer Mitteilung der Königlichen Regierung zu Trier.⁹² Beck, seines Zeichens der *Königliche Regierungs- und Departementsrath für die Landeskultur und Statistik*, beließ es nicht bei einer Karte. In einer »Beschreibung des Weinbaus an Mosel und Saar« kamen außer Beck selbst mehrere Fachleute zu Wort.⁹³ Während das Buch nicht wieder aufgelegt wurde, erlebte die in zunächst fünfhundert Exemplaren gedruckte Karte seit 1890 mehrere Aktualisierungen.

Knapp zwanzig Jahre nach der »Weinbaukarte für den Nassauischen Rheingau« erschien abermals eine Karte des Weinbaugebiets zwischen Hochheim und Rüdesheim. Mehr noch: In einem Begleitbuch unter dem Titel »Karte und Statistik des Weinbaues im Rheingau« wurden die einzelnen Weinbauorte ausführlich beschrieben.⁹⁴ Der Mann, der sich dieser Mühe unterzog, war ein gebürtiger Rheingauer. Es handelte sich um niemand geringeren als um Heinrich Wilhelm Dahlen, den Generalsekretär des Deutschen Weinbauvereins. Bei der Unterscheidung nach Wertklassen legte Dahlen indes nicht mehr wie Dünkelberg die durchschnittlichen Versteigerungserlöse zugrunde, sondern wie Beck 1869 den Reinertrag. Auch hinsichtlich des Maßstabs orientierte sich Dahlen nicht an Dünkelberg, sondern wählte den »preussischen« Maßstab 1: 50.000. Von der Existenz der Dünkelberg-Karte aus dem Jahr 1867 erfuhr man bei Dahlen allerdings nichts.

War die Initiative zur Anfertigung für die Saar-Mosel-Weinbaukarte von der Königlichen Regierung in Trier ausgegangen, so erkannte im Fall einer Weinbaukarte für den Unterlauf der Mosel der Trierer Verleger und Buchhändler Jakob Lintz die Gunst der Stunde: 1895 wandte sich er sich an den Regierungspräsidenten in Koblenz und regte an, im Interesse aller weinbautreibenden Kreise eine Karte erstellen zu lassen, wie sie seit dreißig Jahren für Mittelmosel, Ruwer und Saar existierte. Der Regierungspräsident zögerte nicht, das Projekt zu unterstützen, war Moselwein doch als Modewein in aller Munde. Erhalten haben sich in den Beständen des Landeshauptarchivs Koblenz neben der Korrespondenz zwischen Trier und Koblenz auch die Unterlagen über die Erhebung der Grundsteuer sowie die händisch gezeichneten Vorlagen aus den Katasterämtern des Regierungsbezirks Koblenz. 1898 wurde die »Mosel-Weinbaukarte für den Regierungsbezirk Koblenz« der Öffentlichkeit übergeben.⁹⁵

Im Jahr 1900 war es auch im südlichsten Weinbaugebiet Rheinpreußens so weit: Nach den beiden Mosel-Weinbau-Karten erschien in Bad Kreuznach eine »Nahe-Weinbau-Karte für den Regierungsbezirk Koblenz«.⁹⁶ Nach Wertklassen unter-

92 OTTO BECK, Beschreibung des Regierungsbezirks Trier, Bd. 2.2, Trier 1871, S. 456f.

93 Trier 1869.

94 Wiesbaden 1885.

95 Die einschlägige Akte hat sich im Landeshauptarchiv Koblenz (im Folgenden LHAko), Best. 441, Nr. 25506, erhalten.

96 LHAko, Best. 441, Nr. 25504.

schieden und in der Darstellung entsprechend farblich abgestuft präsentierten sich aber nur die nördlich der Nahe und damit in Preußen gelegenen Weinberge. Die Rebflächen auf dem Gebiet des Großherzogtums Rheinhessen wie in der (bayerischen) Nordpfalz wurden nur der Fläche nach dargestellt, einige mit Lagenamen hervorgehoben. 1901 erlebte die Karte unter dem Titel »Weinbau-Karte des Nahegebietes« eine zweite Auflage.⁹⁷

Dass für das Gebiet der Mosel gleich zwei Lagenkarten erstellt worden waren, für das ebenfalls zum Regierungsbezirk Koblenz gehörende Tal des Mittelrheins aber nichts dergleichen vorhanden war, ließ Winzer und Weinhändler nicht ruhen. Ende 1898 trugen sie an den Regierungspräsidenten in Koblenz die Bitte heran, auch das Mittelrheintal mit einer Weinbaukarte zu würdigen. Nach mehr als zweijähriger Vorbereitung erschien im Jahr 1902 die »Rhein-Weinbau-Karte für die Strecke Bingerbrück/Rüdesheim-Koblenz« einschließlich des Lahntals.⁹⁸ Um auch die Weinberge des oberen Rheingaus einschließlich der Stadt Rüdesheim zeigen zu können, musste das dreistufige Farbschema um eine vierte Farbe ergänzt werden: Der steuerbare Reinertrag der Weinberge im Rheingau war so hoch, dass sie in karminrot hervorstechen.

Den Abschluss des Lagenkartenprojektes für die preußische Rheinprovinz bildete die 1904 erschienene »Rhein-Weinbau-Karte für die Strecke Koblenz-Bonn einschließlich des Ahrthales«.⁹⁹ Wie alle anderen Karten der jüngeren Serie wurde sie in Verantwortung der Königlichen Regierung zu Koblenz »mit Benutzung amtlichen Materials« angefertigt. Vieles davon, allen voran die Zeichnungen aus den Katasterämtern, hat sich im Landeshauptarchiv Koblenz erhalten. Die Karte zeigt den Umfang der Rebflächen am unteren Mittelrhein sowie an der Ahr – und das fast genau einhundert Jahre nach der ersten Landesaufnahme der linksrheinischen Gebiete unter Leitung des französischen Ingenieur-Geographen Jean Joseph Tranchot.¹⁰⁰ Wo einst nur Chausseen waren, verliefen nun auch Eisenbahntrassen, wo sich einst englische Touristen von der Rheinromantik gefangen nehmen ließen, pulsierte nun das Leben.

Ob Friedrich Wilhelm Dünkelfberg all diese Karten noch in Augenschein genommen hat, entzieht sich unserer Kenntnis. Überlebt hat er sie immerhin alle, wenngleich nicht in seiner nassauischen Heimat. 1870 wechselte er aus dem seit 1866 preußischen Wiesbaden, wo er als Professor am dortigen Landwirtschaftlichen Institut gewirkt hatte, an die Königliche Landwirtschaftliche Akademie Poppelsdorf bei Bonn. An der einzigen höheren landwirtschaftlichen Ausbildungsstätte

97 LHAko, Best. 441, Nr. 25503.

98 LHAko, Best. 441, Nr. 25499.

99 LHAko, Best. 441, Nr. 25502.

100 Vgl. DANIEL DECKERS, »Diese unnützen Karten«. Warum sich Napoleon über Jean Joseph Tranchot ärgerte und noch dazu gründlich irrte, in: *Fine* 4/2016, S. 128–132.

der Rheinprovinz war sein Fachgebiet nicht der Weinbau. Wie im Titel der kurzlebigen, von ihm zwischen 1867 und 1871 herausgegebenen Zeitschrift »Der Cultur-Ingenieur« angezeigt, verstand sich Dünkelberg als Fachmann für alle Fragen der Anwendung *polytechnischer Kenntnisse* auf die Landwirtschaft. Mit dem wissenschaftlichen Zugang zu Themen der Landwirtschaft, der ihm die Anerkennung als »Begründer der wissenschaftlichen Kulturtechnik« eingetragen hat,¹⁰¹ verkörperte Dünkelberg einen Habitus, der schon am Beginn des 19. Jahrhunderts auch in der Welt des Weinbaus nicht fremd war, in dessen weiterem Verlauf aber nachgerade zu einer Existenzfrage des Weinbaus werden sollte.

Die Verwissenschaftlichung der Weinwelt

Fragt man nach dem Beginn der wissenschaftlichen Beschäftigung mit Wein, so muss zunächst geklärt werden, was im Laufe der Jahrhunderte als ›Wissenschaft‹ verstanden wurde und welche Art des Wissens über Wein es überhaupt hat geben können. Um mit letzterem zu beginnen: Obwohl Wein immer schon ein Produkt war, das der Natur mit Hilfe der menschlichen ›industria‹ (lateinisch: Arbeit) bzw. der ›techné‹ (griechisch: Kunst, Technik) abgerungen werden musste, waren die chemischen Vorgänge, die sich bei der Umwandlung des nicht berauschenden Saftes der Trauben zu einem berauschenden Getränk namens Wein abspielten, als solche bis in die neuere Zeit nicht zu entschlüsseln. Dasselbe galt für die mikrobiologischen Vorgänge, die sich nach dem Abschluss der Weinwerdung abspielten und bei denen man zur Haltbarmachung des Weines auf ›natürliche‹ Verfahren wie die Klärung des Mostes durch Zugabe von Hausenblase, den Zusatz von Schwefel oder Kräutern oder die ›Feuerung‹ der Fässer (zur Unterbrechung der Gärung) setzte.¹⁰² Mit der Entwicklung der anorganischen Chemie aber setzte im 19. Jahrhundert ein Prozess der Verwissenschaftlichung ein, dessen Bedeutung für die Weinbereitung nicht hoch genug angesetzt werden kann.

Wie befruchtend diese Entwicklung für die noch in den Kinderschuhen steckende Önologie war, lässt sich pars pro toto an der Schrift »Der rheinische Weinbau« des Heidelberger Universitätsgärtners Johann Metzger von 1827 zeigen.¹⁰³ Metzger beschränkte sich nicht auf die penible Beschreibung einer nie dagewesenen Fülle von Variablen, vor allem des Bodens, der Rebsorten und der Art der Reberziehung,

101 Vgl. ARMIN RIESER, Friedrich Wilhelm Dünkelberg. Der Begründer der wissenschaftlichen Kulturtechnik, in: Heijo Klein (Hg.), Bonn – Universität in der Stadt (Veröffentlichungen des Stadtarchivs Bonn 48), Bonn 1990, S. 127–138.

102 Einen knappen Überblick über die mittelalterlichen und frühneuzeitlichen Praktiken der Weinbehandlung bietet ERNST SCHUBERT, Essen und Trinken im Mittelalter, Darmstadt 2006, S. 203–205.

103 JOHANN METZGER, Der rheinische Weinbau. Mit 17 Steintafeln und einer Untersuchungstabelle, Heidelberg 1827.

um sich der Verschiedenheit der Weine zu nähern. Im Anhang legte er zudem eine Tabelle vor, in der er 24 Wingerte auf ihre geologischen Eigenheiten und die darin vorgenommenen Arbeiten beschrieb sowie die darin gewachsenen Weine des Jahrgangs 1822 auf ihre sensorischen Eigenschaften hin analysierte.¹⁰⁴

In dem im Jahr 1824 erschienen dreibändigen Buch »Der rheinländische Weinbau« von Jakob Hörter sind solche Forschungen nicht dokumentiert,¹⁰⁵ weshalb es nicht verfehlt sein dürfte, in Metzger einen Protagonisten der Weinanalytik zu sehen. Auf diesem Gebiet tummelte sich wenig später auch Justus Liebig, wie einer Fußnote in Dünkelbergs »Nassauischem Weinbau« zu entnehmen ist,¹⁰⁶ und natürlich Louis Pasteur sowie sein Zeitgenosse Julius Nessler, ein Pharmazeut, der als Gründer der Agrikulturchemischen Versuchsstation in Karlsruhe Weingeschichte schrieb¹⁰⁷ und der wie Henry Vizetelly Mitglied der Jury war, die bei der Weltausstellung des Jahres 1873 in Wien die aus allen Himmelsrichtungen eingesandten Weine verkostete.¹⁰⁸ Nesslers Buch »Bereitung, Pflege und Untersuchung des Weines«¹⁰⁹ wurde im deutschen Sprachraum ebenso zu einem önologischen Grundlagenwerk wie das »Handbuch des Weinbaus und der Kellerwirtschaft« von August Wilhelm Freiherr von Babo und seines Schwiegersohns Edmund Mach, eines Chemikers.¹¹⁰ Auch Machs »Die Gärung und die Technologie des Weines«¹¹¹ ist zu den Standardwerken zu zählen, wobei es interessant wäre, die Unterschiede der jeweiligen Auffassungen und ihrer Entwicklungen über die Zeit zu eruieren. Diese Fragestellung übersteigt indes die Fähigkeit eines Historikers und müsste wohl von Chemikern bearbeitet werden, was bislang nicht geschehen ist.

Analog gilt diese Feststellung für die Entwicklung der Biologie als einer exakten Wissenschaft, führte sie doch nicht nur dazu, auf dem Weg der Pflanzenkunde die Eigenschaften verschiedener Rebsorten, aber auch die Wirkung von pflanzlichen und tierischen Schädlingen auf die Rebe zu erforschen und damit ebenfalls einen Beitrag zur Verwandlung der Weinwelt hin zu dem zu leisten, was eingangs des 20. Jahrhunderts als »neuzeitlicher Weinbau« beschrieben wurde. Grundsätzlicher noch: Die im 18. Jahrhundert einsetzenden Bemühungen um eine Klassifikation von Fauna und Flora führten schon in den zwanziger Jahren des 19. Jahrhun-

104 Ebd.

105 JOHANN HÖRTER, *Der rheinländische Weinbau nach theoretisch-praktischen Grundsätzen für denkende Ökonomen*, 4 Bde., Trier/Koblenz 1822–1827.

106 DÜNKELBERG, *Der Nassauische Weinbau* (wie Anm. 57), S. 20.

107 Zur Bedeutung von Apothekern wie Nessler für die Weinanalytik und Johann Philipp Bronner (Wiesloch) als Verfasser von Überblickswerken über den Weinbau in Deutschland vgl. LIDY, *In vino sanitas* (wie Anm. 82).

108 VIZETELLY, *The Wines of the World* (wie Anm. 58).

109 Stuttgart 1889.

110 Berlin 1881.

111 MACH, *Gärung* (wie Anm. 41).

derts zu ersten Systematisierungsversuchen wie auch bald darauf entsprechenden bildlichen Darstellungen der verschiedenen Rebsorten.¹¹² Im Zusammenwirken von Wissenschaftlern aus allen Teilen Europas entstand in der zweiten Jahrhunderthälfte eine eigene Wissenschaft von der Rebe, die (nach dem Begleiter des griechischen Weingottes Dionysos benannte) Ampelographie. Diese wiederum bezweckte nichts anderes als die wissenschaftliche Beschreibung der Rebsorten anhand der äußeren Merkmale ihrer Teile wie auch der verschiedenen Eigenschaften, etwa der Wüchsigkeit in Abhängigkeit von ihrem Standort.

Eine Geschichte der Rebenkunde, die mit der Gründung einer Internationalen Ampelographischen Kommission im Jahr 1873 ihr entscheidendes Stadium erreichte,¹¹³ ist bislang ebensowenig geschrieben worden wie die Geschichte der Weinchemie oder gar der Verwissenschaftlichung der Weinwelt als ganzer. Daher sollen auch in diesem Abschnitt nur einige Hinweise auf wichtige wissenschaftliche Werke der Literatur wie auf die praktische Relevanz wissenschaftlicher Erkenntnisse bzw. auf die Stimulierung wissenschaftlicher Forschung und ihre Rückwirkungen auf die Weinwelt gegeben werden, etwa durch die Implementierung des Wissenstransfers durch die Gründung von Lehr- und Forschungseinrichtungen.

Um mit letzterem zu beginnen: Es ist kein Zufall, dass zu Beginn des letzten Drittels des 19. Jahrhunderts innerhalb einer Zeitspanne von nur etwa einem Jahr-

112 Vgl. LORENZ CHRYSANTH (EDLER) VON VEST, Versuch einer systematischen Zusammenstellung der in Steyermark cultivirten Weinreben, Graz 1826; CARL CHRISTOPH FRIEDRICH VON GOK, Die Weinrebe mit ihren Arten und Abarten oder Beiträge zur Kenntniss der Eigenschaften und zur Classification der cultivirten Wein-Reben-Arten, Stuttgart 1829; LAMBERT FREIHERR VON BABO/JOHANN METZGER, Die Wein- und Tafeltrauben der deutschen Weinberge und Gärten, Mannheim 1836; FRANZ XAVER TRUMMER, Der praktische Weinbau von Süd-Deutschland und dem Herzogthume Steiermark, beschrieben und auf österreichische Maße und Münze eingerichtet. Mit 30 lithogr. Tafeln, Wien 1845; VINCENZ KREUZER/CONRAD KREUZER, Sammlung ampelographischer Abbildungen (1830er–1840er Jahre), Maribor 2024; COMTE ODART, Ampélographie ou Traité des cépages les plus estimés dans tous le vignobles de quelque renom, Paris 1845; dazu jetzt: GLATRE, Histoire(s) de vin, Bd. 2 (wie Anm. 51), S. 231–241 (Le comte Alexandre-Pierre Odart. Les Débuts de l'ampélographie); CHRISTIAN SINGLE, Abbildungen der Rebsorten Württembergs, Stuttgart 1860; HERMANN GOETHE/RUDOLF GOETHE, Atlas der für den Weinbau Deutschlands und Österreichs werthvollsten Traubensorten, Wien 1873; PIERRE VIALA/VICTOR VERMOREL, Ampélographie: Traité général de viticulture, 7 Bde., Paris 1901–1910; vgl. dazu GLATRE, Histoire(s) de vin, Bd. 2, (wie Anm. 51), S. 369–392. Eine wichtige Rolle spielte seit ihrer ersten Tagung in Heidelberg im Jahr 1838 auch die Versammlung deutscher Wein- und Obstproduzenten. Um den Wirrwarr hinsichtlich der Bezeichnungen von Rebsorten zu verringern, gab es eine eigene ›Weinmusterungssektion‹. Vgl. rückblickend HEINRICH KLINGER, Die weinbaulichen Organisationen der Pfalz, in: Die Pfalz (wie Anm. 32), S. 120–128.

113 HERMANN GOETHE, Handbuch der Ampelographie. Beschreibung und Klassifikation der bis jetzt kultivierten Rebenarten und Trauben-Varietäten mit Angabe ihrer Synonyme, Kulturverhältnisse und Verwendungsart, Berlin 1887.

zehnt an mehreren Orten in Europa Einrichtungen entstanden, die bei allen Unterschieden in der Ausstattung als Forschungsanstalten für Weinbau bezeichnet werden können. In den Räumlichkeiten des Augustiner-Chorherrenstifts Klosterneuburg bei Wien wurde 1860 eine erste Weinbauschule eingerichtet, 1868 kam es im württembergischen Weinsberg zur Gründung der ältesten Lehr- und Versuchsanstalt für Weinbau in Deutschland, 1872 bzw. 1874 wurden Wein- und Obstbaulehranstalten in Marburg an der Drau (für das Herzogtum Steiermark) und in San Michele an der Etsch für Deutsch- und Italienisch-Tirol gegründet. Ebenfalls 1872 entstand in Montpellier die *École nationale supérieure agronomique*, die Vorläufereinrichtung des heutigen Institut des hautes études de la vigne et du vin. Ein Jahr später wurde auf Drängen Heinrich Eduard von Lades in Geisenheim (Rheingau) per Dekret die Königliche Lehranstalt für Obst- und Weinbau gegründet – die Keimzelle der heutigen Hochschule Geisenheim University. 1876 wiederum entstand in Conegliano (Provinz Treviso) die älteste Weinforschungseinrichtung in Italien. Nicht zu vergessen ist darüber hinaus eine unübersehbare Zahl an landwirtschaftlichen Schulen in allen weinbautreibenden Ländern Europas.

So unterschiedlich im Detail die Gründungsgeschichten dieser Einrichtungen sind, so manifestiert sich in dieser Dynamik nicht nur die Einsicht in die Chancen jener neuen Wissenschaft vom Wein namens Önologie für die Verbesserung des Weinbaus. Ohne dass diese Aspekte jemals in transnationaler Perspektive untersucht worden wären, muss doch angenommen werden, dass die Akademisierung der Weinwelt auch eine Reaktion auf die Bedrohung durch das Auftreten von Schädlingen darstellte, die nicht nur völlig unbekannt waren, sondern sich bald auch als Existenzfrage für den europäischen Weinbau herausstellen sollten.

Weit gefehlt nämlich, dass der Weinbau in Europa erst und nur durch die Einschleppung der Reblaus gefährdet wurde. Zwar kam diesem Insekt insofern eine neue Qualität zu, als es die Rebe als solche zerstörte. Aber vor und nach der Reblaus traten neue Schädlinge auf, die in jedem Jahr das Zeug hatten, die Pflanzen während der Vegetationsphase so zu schädigen, dass die Ernteaussichten teilweise oder ganz zunichtegemacht wurden.

Um nochmals kurz in den Abschnitt über Globalisierung der Weinwelt zurückzublenden: Die europäische Expansion des 15. Jahrhunderts hatte ein Ergebnis gezeigt, dass wir bis heute die Entdeckung Amerikas zu nennen gewohnt sind. Diese führte schon im 16. Jahrhundert zu einem Transfer von Nutzpflanzen und Tieren, aber auch von Krankheitserregern, denen die Menschen auf der einen oder der anderen Seite des Atlantiks schutzlos ausgeliefert waren – am bekanntesten davon ist wohl der Erreger der Syphilis. Umgekehrt war das Pferd in den beiden Hälften Amerikas nicht heimisch. Das geläufige Karl-May-Bild des Indianers, der zu Pferde reitend Büffel erlegt, ist daher eine Folge (wenn man so will) kultureller Aneignung.

Schädlinge amerikanischen Ursprungs, die sich im europäischen Weinbau bemerkbar machten, traten erst im 19. Jahrhundert auf – warum auch immer. Waren

in den drei Jahrhunderten zuvor keine von Pilzen befallenen Pflanzen aus Amerika über den Atlantik transportiert worden, die in der europäischen Flora nicht vorkamen? Kaum zu glauben. Waren deren Erreger während der wochen- wenn nicht monatelangen Seereise vielleicht abgestorben? Vielleicht. Hatte die Verkürzung der Reisezeit durch den Einsatz von Dampfschiffen die Überlebenswahrscheinlichkeit der Erreger gesteigert? Gut möglich. Und konnte in der Mitte des 19. Jahrhunderts auch die Reblaus an bewurzelten Reben die Reise über den Atlantik überleben? So könnte es gewesen sein. Sicher ist: 1848 wurde erstmals eine neue ›Traubenkrankheit‹ (maladie de vigne) beobachtet. Blätter, Beeren und Holz wurden von Fäden eines bislang unbekannten Pilzes überzogen, die Photosynthese wurde gestört, unreife Beeren platzen auf. Abhilfe war schnell zur Hand: Fein zerstäubter Schwefel, bei Feuchtigkeit schweflige Säure, machten dem Pilz bei richtiger und rechtzeitiger Behandlung der Pflanzenteile den Garaus.¹¹⁴

Ende der sechziger Jahre dann wurde in Südfrankreich, aber bald auch in anderen Regionen beobachtet, dass Rebstöcke ohne einen sichtbaren Grund nach und nach abstarben, zumeist kreisförmig. Bald wurde die metaphorische Rede von dem ›Rebenwürger‹ von der erschreckenden Gewissheit ersetzt, dass die Wurzeln der *vitis vinifera* dem unterirdisch lebenden Insekt nichts entgegenzusetzen hatten und dieses durch noch so ausgeklügelte Bekämpfungsmaßnahmen nicht so vernichtet werden konnte, dass es sich nicht mehr weiterverbreitete. Abhilfe war jedoch auch hier bald in Sicht, zumindest theoretisch: In Nordamerika, der Heimat der Reblaus, wuchsen Reben, deren Wurzeln das Insekt anscheinend nichts anhaben konnte. Warum also nicht europäische Edelreiser auf sogenannte amerikanische Unterlagen pflanzen und mit diesem seit der Antike bekannten Verfahren die europäische Weinkultur vor dem Untergang bewahren? Doch dies war, wie sich bald herausstellte, leichter gesagt als getan. Denn es dauerte nicht lange, ehe sich herausstellte, dass die Adaptionsprozesse scheiterten, will sagen, dass viele Unterlagen in den europäischen Böden versagten, und dass auch die Assimilationsprozesse zwischen Unterlage und Edelreis weitaus komplexer waren als angenommen.

Doch das war nicht die einzige Kalamität, die sich seit den 1880er Jahren den Wissenschaftlern und Praktikern auf dem Feld der Önologie stellte. Mit amerikanischen Reben, die man auf ihre Eignung als Unterlage hin prüfen wollte, hatte man die Erreger einer zweiten Pilzkrankheit importiert, die wie *Oidium tuckeri* das Zeug hatte, in der europäischen Pflanzenwelt Verheerungen anzurichten: die *Plasmopara viticola*. Dieser Pilz wurde erstmals 1878 in Frankreich nachgewiesen und breitete sich in Europa rasend schnell aus. Flüssige Abhilfe war bald gefunden: Doch ebenso wie Schwefel zur Bekämpfung des Echten Mehltaus musste die kupferhaltige ›Bouillie bordelaise‹, die nach einem Rezept des Bordelaiser Botanikprofessors Alexis Millardet angesetzt wurde, nicht nur einmal ausgebracht werden, sondern des Öfteren.

114 MACH, Gährung (wie Anm. 41), S. 118f.

Doch wann genau gespritzt werden musste, um eine Infektion zu verhindern, wussten die Winzer jahrzehntelang nicht.¹¹⁵

Die Tücke dieses Schädlings beschränkte sich jedoch nicht darauf, dass er die Beeren befiel und den Ertrag reduzierte, wenn nicht die Lese ganz überflüssig machte. Gelangten befallene Trauben in den Most, bestand die Gefahr, dass der Wein ungenießbar wurde. Und dies nicht allein im Labor: Im Bordelais bedeutete das Auftreten der *Peronospora* das Ende eines Vierteljahrhunderts der »prosperité impériale«.¹¹⁶ Was folgte, hat Philippe Roudié in seiner Geschichte des Weinbaus im Bordelais kurz und knapp mit »L'ère de maladies: Phylloxéra, Mildiou« überschrieben.¹¹⁷ Konkret: In den 1880er Jahren waren im Bordelais die Weine mehrerer Jahrgänge hintereinander mehr oder weniger ungenießbar. Wenn sie nicht schon im Fass umgeschlagen waren, erwiesen sie sich nach dem Öffnen selbst der teuersten Flaschen als verdorben, was der Reputation gerade der Grands Crus nicht zuträglich war.¹¹⁸

Aus Deutschland sind Katastrophen wie die, dass Baron Rothschild die Käufer seines bereits auf Flaschen gezogenen Château Lafite entschädigen musste, nicht überliefert. Doch dürfte der Leiter der Versuchsanstalt im badischen Augustenberg, Karl Müller, mit einer Einschätzung nur allzu recht gehabt haben, die er 1918 zu Papier brachte: *Keine Krankheit hat dem Weinbau so außerordentliche Schädigungen zugefügt, wie die Peronospora- oder Blattfallkrankheit [...]. Seit sie unsere Weinberge alljährlich befällt, ist die Rebfläche erheblich zurückgegangen, während sich die Bebauungskosten infolge der kostspieligen Bekämpfung der Krankheit [...] wesentlich erhöht haben.*¹¹⁹

Nachgewiesen worden war der Falsche Mehltau in Deutschland schon bald nach seiner Einschleppung nach Frankreich, nämlich durch Hermann Müller im Jahr 1882. Der aus dem schweizerischen Kanton Thurgau stammende Wissenschaftler beschäftigte sich aber nicht allein mit der Erforschung von Pflanzenkrankheiten oder der Mikrobiologie der Gärung. Einige Jahre nach seiner Berufung nach Geisenheim im Jahr 1867 hatte er erste Versuche unternommen, durch Kreuzung von Edelreben neue Ertragsrebsorten zu züchten.

Man könnte vermuten, dass – ähnlich wie bei der Entwicklung der Reinzuchthefen das Verständnis der alkoholischen Gärung – im Fall der Rebenzüchtung die Entdeckung der Vererbungsregeln durch den in Brunn lebenden Augustiner Gregor Mendel im Hintergrund standen. Doch sind diese Zusammenhänge nicht gesichert.

115 PHILIPPE ROUDIÉ, *Vignobles et vignerons du Bordelais (1850-1980)*, Bordeaux ²1994, S. 187–193.

116 Ebd., S. 110–152.

117 Ebd., S. 153–198.

118 Vgl. NICOLAS FAITH, *The Winemasters of Bordeaux. The Inside Story of the World's Greatest Wines*, London 1999, S. 93–103.

119 MÜLLER, *Rebschädlinge* (wie Anm. 16), S. 16.

Bis auf Weiteres sollte man vermuten, dass sich die Kreuzungszüchtung unabhängig von der Verbreitung der Mendel'schen Regeln ihre Wege suchte: Auslöser waren nicht neue wissenschaftliche Erkenntnisse, sondern die Fragen, die das Auftreten neuer Krankheiten der Rebe aufwarfen.

Nunmehr entstanden durch menschliche Einwirkungen Pflanzen, die unter natürlichen Bedingungen mit hoher Wahrscheinlichkeit nicht entstanden wären, da Reben eine zwittrige Blüte haben und sich selbst befruchten. Am Beginn dieser Entwicklung stand 1882 eine in Geisenheim gekreuzte Weißweinrebe, die später nach ihrem Züchter als Müller-Thurgau benannt wurde.¹²⁰ Genau vierzig Jahre später kreuzte Friedrich Zweigelt in Klosterneuburg die heute nach ihm benannte Rotweinrebe aus St. Laurent x Blaufränkisch.¹²¹ Heute dreht sich die Rebenzüchtung weniger um neue Rebsorten als darum, welche möglichst pilzwiderständig sind.

Vollends vor die Existenzfrage gestellt wurde der Weinbau indes um die Jahrhundertwende: Der in Europa heimische Einbindige Traubenwickler, ein Dämmerfalter, der im Verlauf der Vegetationsperiode der Rebe als Heu- und als Sauerwurm, also in zwei Generationen auftritt,¹²² machte den Weinbau im Zusammenspiel mit den anderen Schädlingen und mit den klassischen Witterungsrisiken wie Spät- und Frühfrösten sowie Hagel zu einem Vabanque-Spiel. Was Önologen, Botaniker und Chemiker im Zusammenspiel mit chemischen Fabriken unternahmen, um Pflanzenschutzmittel zu entwickeln, soll im Kontext dieses Beitrags ebensowenig weiter ausgeführt werden wie andere Bemühungen, um die Risiken der Weinbereitung als solche zu verringern, etwa die Herstellung von Reinzuchtheften.

Dieses Forschungsfeld setzte wiederum voraus, den Prozess zu beherrschen, in dessen Verlauf Most zu Wein wurde, mithin jene chemischen Reaktionen, die man später unter dem Begriff alkoholische Gärung zusammenfasste. Zu Beginn des 19. Jahrhunderts waren diese Vorgänge genauso wenig verstanden wie nahezu alle anderen mikrobiologischen Prozesse auch, etwa die allmähliche Verwandlung des Weins in Essig.¹²³ Es waren Naturwissenschaftler wie der Franzose Louis Pasteur oder der Österreicher Leonhard Roesler, zusammen mit anderen Zeitgenossen wie

120 Lange war nicht klar, welche Rebsorten Vater und Mutter waren. Heute weiß man, dass es sich bei Müller-Thurgau um eine Kreuzung aus Riesling x Madeleine Royal handelt, wobei letztere wiederum eine Kreuzung aus Pinot noir x Trollinger ist. Vgl. DANIEL DECKERS, Eine neue Rebsorte. Aufstieg, Fall und Zukunft des Müller-Thurgau, in: *Fine* 2/2013, S. 76–81.

121 DANIEL DECKERS, Friedrich Zweigelt. Rebenzüchter, Wissenschaftler, Nationalsozialist, Wien 2022.

122 »Da der Schaden der Heu- und Sauerwürmer ein ganz ungeheurer ist und vielfach die Ertragsfähigkeit des gesamten Weinbaus in Frage stellt, hat man schon lange unzählige Mittel gegen ihn versucht und zur Anwendung gebracht«, AUGUST DERN, *Weinbau und Weinbehandlung*, Berlin 1914, S. 81f.

123 Vgl. MACH, *Gärung* (wie Anm. 41), S. 39–83.

dem Schweizer Hermann Müller, dem aus dem Badischen stammenden Freiherr von Babo, seinem in Bergamo geborenen Schwiegersohn Edmund Mach oder den aus Naumburg an der Saale stammenden Brüdern Rudolf und Hermann Goethe, die zu den Pionieren des neuzeitlichen Weinbaus wurden – wie auch die Schriften Pasteurs, Babos, Machs und der beiden Goethes zu den Grundlagenwerken der Wissenschaft vom Wein zu zählen sind. Weinzeitschriften wiederum wie die Klosterneuburger »Weinlaube«, die von dem zum Protestantismus konvertierten Mainzer Juden Eduard Goldschmidt begründete »Deutsche Wein-Zeitung«, ¹²⁴ die »Annalen der Önologie«, die zwischen 1870 und 1881 von Adolph Blankenhorn und Leonhard Roesler herausgegeben wurden, wie auch die von dem französischen Gelehrten Pierre Viala seit 1880 redigierte »Revue de viticulture« dienten der Erörterung önologischer Fragen wie der Verbreitung neuen Wissens.

Die Finanzierung dieser und vieler weiterer Zeitschriften erfolgte indes nicht allein durch Abonnements. Ebenso auffällig wie instruktiv sind die stetig an Umfang zunehmenden Anzeigenteile. Dieses Phänomen wiederum steht in einem engen Zusammenhang mit einer weiteren Facette der Verwandlung der Weinwelt im 19. Jahrhundert, nämlich der Technisierung.

Nicht zu unterschätzen ist in diesem Zusammenhang die Industrialisierung. Ließe man sich auf das Gedankenexperiment ein, was wohl geschehen wäre, wenn der Echte und der Falsche Mehltau im Europa des 16. oder 17. Jahrhunderts aufgetreten wären, so müsste man wohl zu dem Schluss kommen, dass die europäische Weinkultur gänzlich verschwunden wäre – und dies ganz ohne die Reblaus. Im 19. Jahrhundert hingegen war es möglich, dank der Erkenntnisse der Botanik sowie der Chemie mehr oder weniger wirksam Pflanzenschutz zu betreiben.

Spätestens an diesem Punkt wird die Weinbaugeschichte als Wissenschaftsgeschichte auch zur Technikgeschichte, und dies nicht nur, was die Produktion von Pflanzenschutzmitteln oder auch Kunstdünger in großtechnischem Maßstab angeht. Aus dieser Perspektive unterschied sich der Weinbau ausgangs des 19. Jahrhunderts wohl kaum von allen anderen Zweigen der Landwirtschaft, von dem nahe verwandten Obstbau bis hin zu dem Anbau von Hack- und Körnerfrüchten. Allerdings erforderte die Ausbringung der Pflanzenschutzmittel in den Weinbergen die Entwicklung von dafür geeigneten Geräten, etwa Rückenspritzen oder ausgeklügelte Systeme, bei denen ein Pferd ein Faß mit Spritzbrühe durch die Rebzeilen zog und mehrere Arbeiter mittels langer, über den Rebzeilen aufgespannter Schläuche die Flüssigkeit auf Blätter und Trauben versprühten.

Nimmt man die Anzeigen in den Weinbauzeitschriften des ausgehenden 19. Jahrhunderts zum Maßstab, dann machte das von Pasteur für die Desaktivierung von Hefen und Bakterien vorgeschlagene Erhitzungsverfahren des Weins eine

124 Vgl. CARL ZUCKMAYER, *Horen der Freundschaft. Als wär's ein Stück vor mir*, Frankfurt a.M. 1997, S. 190–195.

steile Karriere: Jedenfalls findet sich kaum eine Ausgabe, in der nicht Apparate beworben wurden, mit denen man Jungweine oder auch den schon in Flaschen abgefüllten Wein einer Kurzzeiterhitzung unterziehen konnte.¹²⁵ Ebenso häufig waren wohlwollende Beschreibungen dieses Verfahrens, verringerte es doch das Risiko, dass Weine auf der Flasche ›umschlagen‹ könnten – wenngleich die Skepsis niemals gänzlich verschwand. Vor allem in Bezug auf den deutschen Wein hieß es schon früh, wie hier 1869: *Die Methode mag vielleicht vortrefflich sein, um die einfacher zusammengesetzten französischen Weine besser haltbar zu machen, als es durch das seitherige, in den südlicheren Ländern angewandte Verfahren möglich war; dagegen könnte bei den edleren deutschen Weinen die Erhitzungsmethode gänzlich unbrauchbar sein.*¹²⁶ Dem Verfasser dieser Zeilen ist jedoch nicht bekannt, dass dieses Verfahren und die Geschichte seiner Anwendung im Kontext einer Technikgeschichte des Weinbaus (oder auch der Herstellung von Obstsaften sowie der Haltbarmachung von Milch) jemals ausführlich behandelt worden wäre. So muss auch offenbleiben, inwieweit das Geschmacksbild vor allem der feinen Weine durch die Pasteurisierung beeinträchtigt wurde. Weinbeschreibungen, in denen die von Pasteur selbst formulierte Warnung vor einem »Kochgeschmack« des Weins bestätigt worden wäre,¹²⁷ sind dem Verfasser bislang nicht untergekommen.

Eine Eigentümlichkeit des Weinbaus sind Apparate, die aussehen wie überdimensionierte Kanülen. Mittels einer langen, in den Boden gerammten Spritze wurde in großen Mengen Schwefelkohlenstoff in Reblausherde injiziert, entweder, um durch dieses sogenannte Kulturalverfahren die Standzeit der befallenen Reben zu verlängern, oder aber, um die betroffenen Parzellen nach einigen Jahren neu bepflanzen zu können. Großflächig ließ sich dieses Verfahren wegen des immensen Aufwandes nicht anwenden: Pro Hektar mussten 300 Kilogramm (!) schwefelkohlenwasserstoffhaltiger Brühe durch tausende Löcher in den Boden injiziert werden.¹²⁸ In Regionen wie in Südfrankreich, aber auch in Teilen Niederösterreichs und Westungarns, wo die Reblaus sich sehr schnell hatte ausbreiten können, galt die ›sulfurage‹ daher nicht immer als das Mittel der Wahl.¹²⁹ In Österreich-Ungarn wurden Weinberge stattdessen größtenteils umgehend gerodet und mit Pfropfreben neu bestockt. In Südfrankreich und zu beiden Seiten der Gironde bot es sich an, Rebflächen über den Winter unter Wasser zu setzen.¹³⁰ Das Pfropfverfahren hingegen wurde erst 1888 durch die Commission supérieure d'études et de la

125 Einen nüchternen Überblick bietet MACH, Gärung (wie Anm. 41), S. 264–269.

126 Zeitschrift des Landwirtschaftlichen Vereins für Rheinpreußen 37 (1869), S. 324–330.

127 Über die Verbesserung der Weine durch Erhitzen, in: Deutsche Wein-Zeitung 1873, S. 51f.

128 Vgl. J. VERCIER, Viticulture en images, Paris o.J., S. 42f.

129 Roudié, Vignobles et vigneronns du Bordelais (wie Anm. 115), S. 158–162.

130 So schon JULES-ÉMILE PLANCHON/J. LICHTENSTEIN, Le Phylloxera (de 1854-1873). Résumé pratique et scientifique, Montpellier 1873, S. 27f.; zusammenfassend Roudié, Vignobles et vigneronns du Bordelais (wie Anm. 115), S. 163–167.

vigilance pour la destruction de phylloxéra als Königsweg zur Lösung der Reblauskrise anerkannt.¹³¹ In Deutschland hingegen setzten die Staaten über Führung des Reiches sehr früh auf eine intensive Überwachung der Weingärten wie auch der Handelsgärtnereien und Rebschulen, gingen von diesen doch die größten Gefahren aus.

So logisch und so konsequent dieses Vorgehen aus der Perspektive des Weinbaus erscheint, so würde seine Relevanz erheblich unterschätzt, erzählte man die Geschichte der Reblausgesetzgebung in Deutschland nur als Abfolge von Rechts- und Verwaltungsakten, von denen es rückblickend hieß, Deutschland habe alles richtig gemacht.¹³² Schon dieses Urteil – wenn es denn ohne Einschränkungen zutreffen sollte – lässt sich nur aus einer vergleichenden Perspektive fällen, wie sie eben bestenfalls angedeutet wurde. Und auch dieser Ländervergleich bliebe unvollständig, würde man die Maßnahmen gegen die Reblaus nicht auch in den Kontext der Entwicklung von Staatlichkeit und der damit einhergehenden Sozialkontrolle stellen. Als erkenntnisleitende Perspektive bietet sich daher die Verrechtlichung der Weinwelt an.

Die Verrechtlichung der Weinwelt

Wenngleich die Reblauskatastrophe im 19. Jahrhundert den Anlass schlechthin bietet, über die Verrechtlichung der Weinwelt zu sinnieren, so sollte doch von Beginn an klar sein, dass es sich bei der Einschleppung dieses Schädlings einerseits um ein revolutionäres Ereignis handelte. Andererseits muss die rechtliche Bewältigung der dadurch hervorgerufenen Krise in evolutionärer Perspektive betrachtet werden. Denn das, was heute als ›Weinrecht‹ gilt, ist weit älter als alle Bemühungen im 19. Jahrhundert, die Arbeit im Weinberg, die Arbeit im Keller und auch den Handel wie den Konsum mit Wein Regeln zu unterwerfen. Diesen Weg seit der Antike bis zum Beginn des 19. Jahrhunderts und dann in dieser Epoche selbst in groben Zügen nachzuzeichnen, verbietet sich indes im Kontext dieses Essays – und dies nicht allein aus Platzgründen.¹³³ Denn so dramatisch die Umwälzungen im Weinbau aufgrund der

131 GLATRE, *Histoire(s) de vin*, Bd. 2 (wie Anm. 51), S. 351.

132 BÖRNER, *Deutsche Rebenzüchtung* (wie Anm. 19), S. 9, wusste zu berichten, dass die verschiedenen staatlichen Maßnahmen in Deutschland dazu geführt hätten, dass man »den durchschnittlichen Jahresverlust des Weinbaues durch die Reblaus bis zum Beginn unseres Jahrhunderts auf etwa 0,5 v. H. der Weinbaufläche halten« konnte. In Verbindung mit einem Lob der Weinbaupolitik unter den Nationalsozialisten hieß es summarisch: »Das Gesetz [...] hat ungeachtet vieler Angriffe den deutschen Weinbau vor der Katastrophe bewahrt, welche die meisten anderen reblausverseuchten Weinbauländer Europas durchmachen mussten, ehe sie zum Pfropfrebenanbau übergehen konnten«, ebd., S. 17.

133 Vgl. nur KARL-HEINZ KOCH, *Wechselwirkungen zwischen Weinbaugeschichte, Weinrecht und Weinkultur*, in: Gerlich (Hg.), *Weinbau* (wie Anm. 62), S. 223–244.

Einschleppung der Reblaus waren, so wenig haben sich die Rechtswissenschaft wie auch die Geschichts- und die Gesellschaftswissenschaften bislang mit diesem Phänomen beschäftigt. Im deutschen Sprachraum kann man die Zahl der einschlägigen Studien bislang an den Fingern einer Hand abzählen, in den angrenzenden Ländern ist es nach dem Kenntnisstand des Verfassers nicht anders. Daher soll im Anschluss an die Auflistung der wichtigsten Gesetzgebungsakte lediglich an zwei Beispielen illustriert werden, wie eine integrierte rechts- und sozialgeschichtliche Perspektive aussehen könnte.

Die Geschichte der Evolution staatlicher Interventionen infolge des Auftretens der Reblaus wäre für das Deutsche Reich vergleichsweise schnell geschrieben, wenn sich jemand dieser Mühe unterziehen würde: 1873 wurde per kaiserlicher Verordnung die Einfuhr *von Reben zum Verpflanzen* über sämtliche Zollgrenzen des Reiches verboten. 1879 wurde dieses Verbot auf alle Reben und alle Pflanzenteile ausgedehnt. Außerdem wurde die Einfuhr von Trauben nur dann gestattet, wenn diese nicht in Rebenblätter verpackt waren. 1875 schon war der Reichskanzler per Gesetz ermächtigt worden, (1) *Ermittelungen innerhalb des Weinbaugebietes der einzelnen Bundesstaaten über das Auftreten der Reblaus (Phylloxera vastatrix) anzustellen* und (2) *Untersuchungen über Mittel zur Vertilgung des Insekts anzuordnen*. Konkret bedeutete dies: *Die von dem Reichskanzler mit den Ermittlungen und Untersuchungen betrauten Organe sind befugt, auch ohne Einwilligung des Verfügungsberechtigten den Zugang zu jedem mit Weinreben bepflanzten Grundstücke in Anspruch zu nehmen, die Entwurzelung einer dem Zwecke entsprechenden Anzahl von Rebstöcken zu bewirken und die entwurzelten Rebstöcke, sofern sie mit der Reblaus behaftet sind, an Ort und Stelle zu vernichten*. Der materielle Schaden für den betroffenen Grundbesitzer sollte so ausgeglichen werden: *Die durch die Ausführung dieses Gesetzes erwachsenden Kosten einschließlich der nöthigenfalls im Rechtswege festzustellenden Ersatzleistung für etwa zugefügte Schäden werden aus Reichsmitteln ersetzt*. 1878 wurden von zahlreichen weinbautreibenden Staaten, darunter das Deutsche Reich, alle erdenklichen Vorschriften auf dem Weg einer *Internationalen Konvention, Maßnahmen gegen die Reblaus betreffend* völkerrechtlich bindend erlassen. Im selben Jahr wurde der gesetzliche Rahmen zur Bekämpfung der Reblaus in Deutschland nochmals präzisiert.¹³⁴

Welche Folgen die Anwendung des neuen Rechts hatte, müsste in einer Vielzahl regionaler Studien erforscht werden, trat die Reblaus doch nicht nur in Europa,

134 Vgl. zur Gesetzgebung und den Verwaltungsvorschriften im Detail die Serie der vom Kaiserlichen Gesundheitsamt herausgegebenen Denkschriften zur Bekämpfung der Reblauskrankheit. In den über die ZDB erschlossenen Bibliothekskatalogen ist allerdings kein Band nachgewiesen, der älter ist als 6 (1883). In Frankreich widmete sich der Koordination der Reblausbekämpfung ähnlich wie im Deutschen Reich ein staatlich mandatiertes Gremium. Die von 1881 an arbeitende Commission supérieure d'études et de la vigilance pour la destruction de phylloxéra war dem Ministère de l'agriculture et commerce zugeordnet, vgl. oben bei Anm.

131.

sondern auch innerhalb des Deutschen Reiches zeitlich stark versetzt auf. Oberstes sozial- und wirtschaftspolitisches Ziel der staatlichen Reblausbekämpfung in Deutschland war es von Beginn an, die Ausbreitung der Reblaus vor allem in den Qualitätsweinbaugebieten im Westen des Reiches zu verhindern – was dank der Bildung von Weinbaubezirken in ganz Deutschland und umfassenden Kontrollen zumindest bis zum Ersten Weltkrieg auch gelang.¹³⁵

Nicht mehr bekämpft wurde die Reblaus jedoch dort, wo sie bereits überhandgenommen hatte: In Lothringen endete die Reblausbekämpfung 1903/04.¹³⁶ Schon vor der Jahrhundertwende zum »Seuchengebiet« erklärt worden war das Mitteldeutsche Weinbaugebiet an Saale und Unstrut. Dort war dem Weinbau, der sich ohnehin an der Rentabilitätsgrenze bewegte, durch das Auftreten der Reblaus vollends die Existenzgrundlage entzogen worden. Doch schon 1899 wurde in Naumburg an der Saale eine Staatliche Weinbauverwaltung ins Leben gerufen, die die Aufgabe bekam, das weinbauliche Wissen zu erhalten und erste Versuche im Freiland mit Reben anzustellen, die auf amerikanische Unterlagen gepfropft worden waren. Nach der kriegsbedingten Zerstörung der Reblausbeobachtungsstation, die 1907 im lothringischen Ulmenweiler (bei Metz) eingerichtet worden war,¹³⁷ setzte deren Leiter, Oberregierungsrat Carl Börner, die Erforschung der Biologie der Reblaus in Naumburg an der Saale fort.¹³⁸

In der Summe erlaubte es dieses koordinierte Vorgehen, die Umstellung der Flächen auf Pfropfbreben in Deutschland erst dann in Angriff zu nehmen, als man sicher sein konnte, dass man über ein hinreichend breites Unterlagsrebsortiment verfügte, um nicht dasselbe Risiko einzugehen wie viele andere Länder bei der frühen Umstellung: Vielerorts hatte sich die erste Generation der Unterlagen (in Österreich-Ungarn und Frankreich etwa hatte man zumeist auf *Riparia portalis*/Gloire de Montpellier veredelt) als für europäische Böden ungeeignet erwiesen.¹³⁹ Eine zweite Umstellung oft noch innerhalb derselben Generation war die unausweichliche Folge. In Deutschland konnte man sich mit dem Aufbau staatlicher Rebschulen Zeit lassen und ging erst in dem Moment großflächig an den Umbau der Weinberge, als alle Beteiligten sich auf der sicheren Seite wähnen konnten. Damit aber reden wir nicht

135 Eine Liste der Weinbaubezirke hat sich erhalten in der Akte BLHA, 3 B I L 76. Es wäre lohnend zu untersuchen, ob der preußische Staat mit dieser Praxis an ältere Vorbilder anknüpfte, etwa die Bekämpfung der verschiedenen Wellen der Cholera, die Preußen seit 1830 heimgesucht hatten.

136 Vgl. Dreiunddreißigste Denkschrift, betreffend die Bekämpfung der Reblauskrankheit 1910 und 1911, Berlin 1911, S. 102–114.

137 BÖRNER, Deutsche Rebenzüchtung (wie Anm. 19), S. 10f.

138 Vgl. den vierseitigen Bericht Börners über den Neuanfang in Naumburg vom 26. Februar 1922 in der Akte Landeshauptarchiv Sachsen-Anhalt, C 20 I, Ib Nr. 2341.

139 BÖRNER, Deutsche Rebenzüchtung (wie Anm. 19), S. 5–8.

mehr vom langen 19. Jahrhundert, sondern von der Zeit weit jenseits der zwanziger Jahre des 20. Jahrhunderts.¹⁴⁰

Nicht weniger komplex als diese Zusammenhänge ist das Bild, das sich bei dem Versuch zeigt, auch nur die Umrisse des Weinrechts zu skizzieren, dass sich (in Deutschland) im letzten Drittel des 19. Jahrhundert als eigenes Rechtsgebiet herausgebildet hat. Die Notwendigkeiten, die hinter dieser Entwicklung standen, sind eingangs dieses Essays in ihren Grundzügen bereits benannt worden, so dass es an dieser Stelle bei einer kurzen Erinnerung bleiben soll. Hatte das ab 1871 geltende Reichsstrafgesetzbuch in § 367 Nr. 7 das Verbot statuiert, verfälschte oder verdorbene Getränke feilzubieten,¹⁴¹ unterfiel der Wein ab dem 14. Mai 1879 dem *Gesetz betreffend den Verkehr mit Nahrungsmitteln, Genussmitteln und Gebrauchsgegenständen*.¹⁴² Darin war keine Legaldefinition von Wein enthalten, was insofern immer problematischer wurde, als die Kreativität des Weinhandels bei der Fabrikation von allerlei Getränken dank der Technisierung und der Verwissenschaftlichung der Weinwelt keine Grenzen mehr kannte. Dennoch dauerte es dreizehn Jahre, bis nach langwierigen Debatten im Reichstag, bei dem die Interessen des Handels und vor allem der Naturweinproduzenten hart aufeinandertrafen, das erste *Gesetz betreffend den Verkehr mit Wein, weinhaltigen und weinähnlichen Getränken* beschlossen wurde.¹⁴³ Schon neun Jahre später passierte aus Gründen, die eingangs erläutert wurden, eine Novelle den Reichstag.¹⁴⁴ Ein drittes Gesetz trat gerade einmal acht Jahre später in Kraft, nämlich am 7. April 1909. Damit war der gesetzliche Regulierungsbedarf einstweilen gestillt und es sollte bis 1930 dauern, ehe inmitten der Wirren der Weltwirtschaftskrise ein viertes Gesetz beschlossen wurde.¹⁴⁵

Den Inhalt dieser Gesetze auszubreiten, die zusammen mit den Bestimmungen über die Maßnahmen gegen die Reblaus auf eine enorme Verrechtlichung des Weinbaus und eine ebenso enorme staatliche Kontrolle der Weinbereitung und der Kellerwirtschaft hinausliefen, ist im Rahmen dieser Skizze nicht sinnvoll, zumal es auch auf diesem Feld keine Studien gibt, die einen sozial- und wirtschaftsgeschichtlich informierten Blick auf die Materie werfen. Nur eine Bemerkung sei noch erlaubt: Auch die Entwicklung des Weinrechts im Lauf des langen 19. Jahrhunderts war an eine Vielzahl von Erfahrungen und auch rechtlichen Normierungen bis hin zu Praktiken der ›polizeylichen‹ Durchsetzung von (oft städtischen) Vorschriften und Regeln geknüpft.

140 Ebd., S. 17–52.

141 RGBl. 1871, S. 127.

142 RGBl. 1879, S. 145.

143 RGBl. 1892, S. 597.

144 RGBl. 1901, S. 175.

145 RGBl. 1930, S. 393.

Schon die Bedeutung des Weinzapfs und des Weinhandels für die Steuerkraft der Städte erzwang vom Mittelalter an eine rigorose obrigkeitliche Kontrolle des Weinmarktes.¹⁴⁶ Dass außer fiskalischen auch gesundheitspolizeiliche Aspekte dabei eine nicht geringe Rolle spielten, ist zu vermuten, wird in der einschlägigen Literatur aber längst nicht so intensiv erörtert, wie all die Fragen, die sich anhand von Urkunden, Steuerrechnungen und anderen Archivalien beantworten lassen. Mit dem Ende des Alten Reiches endet indes vielerorts die Überlieferung, anhand derer sich Besitzverhältnisse, die Zehntpflicht (zunächst nur in den von Frankreich besetzten und später annektierten Gebieten links des Rheins) sowie Zins- und andere Abgabepflichten rekonstruieren ließen. In diese Umbruchzeit fällt ein Geschehen, an dem man exemplarisch beobachten kann, wie der Fortschritt der Wissenschaft zu einer besseren Qualität der Weine führte und bisherige Praktiken der Weinbehandlung im Namen des Gesundheitsschutzes verboten wurden.

So taucht in den ersten weingesetzlichen Bestimmungen über die Zulässigkeit von Zusätzen während der Weinbereitung bzw. der Behandlung der fertigen Weine ein Element jener Substanzklasse kaum noch auf, das jahrhundertlang mit dem Thema Wein aufs engste verbunden war: Blei. Vereinfacht gesagt war es seit der Antike üblich, Most oder Wein mit diversen natürlich vorkommenden Bleiverbindungen wie Bleioxid, Bleicarbonat und vor allem Bleiacetat (Bleizucker) zu versetzen.¹⁴⁷ Diese Zusätze dienten nicht nur als Säurepuffer und damit zum Süßen, sondern auch zur optischen Aufhübschung des Weines (Bleiglanz). Bleizusätze standen allerdings seit der Frühen Neuzeit im Verdacht, bei regelmäßiger Aufnahme und/oder in hoher Dosis toxisch zu sein. Ab 1707 erst war es aber möglich, mit Hilfe der ›Württembergischen Weinprobe‹ Blei- und Eisenverbindungen in hoher Konzentration nachzuweisen.

Der Durchbruch kam einige Jahrzehnte später: 1788 veröffentlichte Samuel Hahnemann in der in Leipzig verlegten Zeitschrift »Chemische Annalen für die Freunde der Naturlehre, Arzneygelahrtheit, Haushaltungskunst und Manufacturen« einen Aufsatz »Über die Weinprobe auf Eisen und Blei«. Die Propaganda verfehlte ihre Wirkung nicht, denn das Produkt hielt, was es versprach. Bald war das Reagenz, der *Hahnemannsche Liquor* aus angesäuertem, mit *Schwefelleberluft gesättigtem Wasser*, in vielen Apotheken erhältlich.¹⁴⁸ Schon 1791 wurde der Test aller

146 Vgl. VOLK, Weinbau (wie Anm. 62).

147 BORIS FUGE, Weinbehandlung und Weinverfälschung in Mittelalter und früher Neuzeit: Technik, Verbreitung und regionale Rechtspraxis, in: Dietrich Ebeling/Volker Henn (Hg.), Landesgeschichte als interdisziplinäre Wissenschaft. Festgabe für Franz Irsigler zum 60. Geburtstag, Trier 2001, S. 479–522.

148 Vgl. Beethoven, Hahnemann und das Gift im Wein. Sonderausstellung in Zusammenhang mit dem Institut für Klinische Pharmakologie der Universität Leipzig, Leipzig 2001, S. 40.

Weine auf die allgegenwärtige *tödliche Weinversetzung mit Blei* in Berlin durch die Königl. Preuß. Polizei-Direktion hiesiger Residenzen zur Pflicht erklärt.¹⁴⁹

Wie viele Weinhändler wie oft dieser Pflicht nachkamen, ist nicht zu ermitteln – wie ohnehin der Zusatz von Blei nur eine von rückblickend unfassbar vielen Methoden war, Wein ungeachtet hoher Gesundheitsrisiken auf welche Weise auch immer zu »konservieren«.¹⁵⁰ Ganz wirkungslos dürfte die Nachweismöglichkeit nicht gewesen sein, jedenfalls nicht in Beethovens Wien. Dort hielt der Arzt Zacharias Wertheim im Jahr 1810 in seinem »Versuch einer medizinischen Topographie von Wien« fest, dass 1803 die Hahnemann'sche Weinprobe durch die Obrigkeit angeordnet worden sei. *Demohngeachtet wird aber diese, und jede andere in dieser Rücksicht bisher erlassene Verordnung nur zu oft umgangen.*¹⁵¹ Einige Absätze später stellte Wertheim aber fest: *Von Weinen, die durch Bley versüßt worden sind, hat man hier schon lange nichts mehr gehört, vermuthlich, weil dieses Verbrechen zu strenge geahndet wird.*¹⁵²

Damit erübrigen sich zwar nicht alle Spekulationen darüber, ob eine Bleivergiftung aufgrund exzessiven Weingenusses mitursächlich für den Tod eines gewissen Ludwig van Beethoven gewesen sein könnte. Aber wäre die »Liquorprobe« einige Jahre früher erhältlich gewesen, so hätte Beethoven vielleicht nicht schon in jüngeren Jahren Symptome bis hin zur beginnenden Taubheit entwickelt, die mit einer Bleivergiftung in Verbindung gebracht werden können.¹⁵³ Die Bearbeiter von Julliens »Weinkellermeister« konnten immerhin im Jahr 1885 von dem gezielten Einsatz von Bleiverbindungen im Wein in der Vergangenheitsform sprechen.¹⁵⁴

3. En fin

Will man die Verwandlung der Weinwelt im langen 19. Jahrhundert mit den Worten eines Zeitgenossen beschreiben, so drängen sich die folgenden Sätze, die Édouard Durand im Jahr 1900 in seinem »Manuel de la viticulture pratique« formuliert hatte, nachgerade auf: *Nous sommes déjà loin du temps où il suffisait au vigneron de tailler sa vigne, de l'attacher aux échaies, de couper les extrémités de pampres devenus trop longs, de donner au sol trois ou quatre façons culturale pour recueillir de belles et bonnes récoltes sans*

149 Ebd., S. 41.

150 Vgl. die Beschreibungen bei ZACHARIAS WERTHEIM, Versuch einer medizinischen Topographie von Wien, Wien 1810, S. 150–156.

151 Ebd., S. 153.

152 Ebd., S. 154.

153 Vgl. DANIEL DECKERS, »Lasst den Schaum zum Himmel sprützen, dieses Glas dem guten Geist«. Über Ludwig van Beethovens Freundschaft zu Gerhard Wegeler und seine Affinität zu Wein, in: *Fine* 4/2020, S. 100–103.

154 JULLIEN, Weinkellermeister (wie Anm. 37), S. 260.

*autre souci que ceux qui pouvaient lui donner les accidents météoriques.*¹⁵⁵ Nüchterner, aber gerade in dieser Nüchternheit eindringlicher kann man die Folgen dessen, was die Einschleppung der Reblaus für die Millionen Menschen, die in Europa von und mit dem Weinbau lebten, wohl kaum beschreiben. *Le phylloxéra est venu troubler cette sérénité: il a nécessité de importation des vignes américaines pour le greffage des vignes indigènes; il a obligé le propriétaire à replanter les vignobles détruits, et la culture, si simple primitive-ment, s'est compliquée de questions de résistance au phylloxéra, d'adaptation au sol, d'affinité pour les greffons, de greffage, de taille à appliquer aux vignes Nouvelles etc. etc.*¹⁵⁶

Doch so sehr die »véritable revolution« es zwingend erforderlich macht, im Weinbau von einer Zeit vor und nach dem Auftreten der Reblaus bzw. von *Oidium* und *Plasmopara viticola* zu sprechen, so würde man deren für den Weinbau spezifischen Charakter verkennen, würde man die vielen evolutionären Dynamiken übersehen, die vorhin beschrieben wurden. Und es ist eben jene Revolution, die es möglich machte, dass man am Ende des langen 19. Jahrhunderts nicht noch, sondern wieder jene Weine genießen konnte, die schon am Beginn des Saeculums Weltgeltung besaßen. Als am 14. August 1918 der österreichische Kaiser Karl I. den deutschen Kaiser Wilhelm II. in dessen Großem Hauptquartier in Spa besuchte, um ihn (am Ende vergebens) davon zu überzeugen, dass es Zeit sei, auf Friedensverhandlungen zu dringen, wurden zu der Königlichen Abendtafel, zu der die Herrscher samt ihrer Entourage zusammenkamen, Champagner (Heidsieck), Rhein- und Moselwein (1911 Schloss Vollrads, 1904er Hattenheimer und 1911er Piesporter), Franzenwein (Médoc) und echter Süßer (kein Tokayer, aber Portwein und Sherry) gereicht.¹⁵⁷

155 DURAND, Manuel (wie Anm. 20), S. 5.

156 Ebd.

157 Tageszettel der Hof-Kellerei vom 14.08.1918 (Großes Hauptquartier in Spa – Königliche Abendtafel aus Anlass des Besuchs des österreichischen Kaisers Karl I.), GStA PK, BPH Rep 113–1128.

Carl Friedrich von Rumohr als Autor, Gastgeber und Mäzen

Die Dresdner Jahre des »gastronomischen Aesthetikers«
und Schriftstellers.
Mit zwei Briefen an Prinz Johann von Sachsen 1840

Thomas Bürger

In der Lübecker Ausstellung »Kunst, Küche und Kalkül. Carl Friedrich von Rumohr (1785–1843) und die Entdeckung der Kulturgeschichte« ist aus Anlass des 225. Geburtstags im Jahr 2010 von Rumohrs vielseitiges künstlerisches Wirken im Kontext der Kunstwerke seiner Künstlerfreunde präsentiert worden.¹ Schwerpunkte des reich illustrierten Ausstellungskatalogs mit »Annäherungen« an den Künstler, Kunstsammler, Kunsttheoretiker und Gastrosophen lagen auf seinem Wirken in und für Norddeutschland (Holstein, Hamburg, Lübeck). Der vorliegende Beitrag will anhand von Archivalien und Briefen seine Dresdner Aufenthalte, insbesondere in den Jahren 1804, 1828 und 1831–1833 näher beleuchten. Ausgehend von der Suche nach dem bislang unbekannten Dresdner Wohnsitz wird seiner Lebens- und Schreibsituation nachgegangen: Warum arbeitete der finanziell unabhängige Gutsbesitzer mit *Schreibwuth* an gleich mehreren Büchern? Was meinte er, als er 1832 davon sprach, sich mit der Neuauflage seines »Geists der Kochkunst« *auf den Markt zu bringen und den Gentlemanconnoisseur ganz abzuschütteln u[nd] vom Handwerke zu werden?*² Von Rumohr beriet als ausgebildeter Kunsthistoriker und Italienexperte die Kronprinzen und Könige von Bayern, Dänemark, Preußen und Sachsen; in der Dresdner Zeit pflegte er enge Kontakte mit Kronprinz Friedrich Wilhelm von Preußen und Prinz Johann von Sachsen.

1 ALEXANDER BASTEK/ACHATZ VON MÜLLER (Hg.), Kunst, Küche und Kalkül. Carl Friedrich von Rumohr (1785–1843) und die Entdeckung der Kulturgeschichte, Ausstellungskatalog Lübeck 2010/11, Petersberg 2010. – Alle Online-Angebote in diesem Artikel wurden zuletzt am 01.04.2025 aufgerufen.

2 Rumohr an den Freund und Diplomaten Johann Georg Rist, Wachwitz, 19.12.1832, GERHARD KEGEL (Hg.), Carl Friedrich von Rumohr, Briefe an Johann Georg Rist, Buchholz 1993, S. 64–66, hier S. 65 und 66.

Meine Schriften werden nicht viel gelesen, resümierte von Rumohr an seinem Lebensende, als er über eine Gesamtausgabe nachdachte, *doch bin ich überzeugt, daß man sie nicht ganz vergessen wird*.³ Dies war eine realistische Einschätzung, denn seit seinen »Italienischen Forschungen« (1827–1831) ist er als Kunsthistoriker der »Berliner Schule« einer quellenkritischen Kunstgeschichte anerkannt, sogar ein »Klassiker der Kunstgeschichte«.⁴ Dass sein späterer Ruf *mehr auf dem Kochbuche* beruhen könnte, wie er herunterspielend seine kulinarische Ästhetik nannte, fand er *abnorm*.⁵ Für ihn und seine zeitgenössischen Leser waren seine Schriften und insbesondere der »Geist der Kochkunst« (1822, 2. Aufl. 1832) eher Nebenwerke eines adeligen Privatiers – heute sehen wir in ihm ein Haupt- und Schlüsselwerk am Beginn der kulinarischen Moderne.

Nach der ersten und bislang einzigen Lebensbeschreibung von Rumohrs aus dem Jahr 1844, verfasst vom späteren Direktor der Dresdner Antiken- und Münzsammlungen, Heinrich Wilhelm Schulz (1808–1855),⁶ ist eine neue Biografie des zwischen Rom und Florenz, München und Dresden, Berlin, Kopenhagen und Lübeck lebenden Europäers von Rumohr in den politischen Umbruch- und kulturellen Blütezeiten des frühen 19. Jahrhunderts dringend zu wünschen. Der folgende Beitrag konzentriert sich auf sein weniger bekanntes Dresdner Wirken und folgende Aspekte:

1. Adelige Herkunft, Konversion, Bildungsräume
2. Mitglied des Dresdner Dantekreises um Prinz Johann von Sachsen
3. Wo von Rumohr in Dresden ein *treffliches Gabelfrühstück* auftischte
4. Gastgeber und *musterhafter Wirth* in Olevano und Wachwitz
5. Ein Außenseiter ohne *solide Beschäftigung* und *feste Stelle*?

3 Rumohr an den Leipziger Verleger und Kunsthändler Rudolph Weigel (1804–1867), Lübeck, 25.05.1841, FRIEDRICH STOCK (Hg.), Briefe Rumohrs. Eine Auswahl. Zum 25. Juli 1943, dem 100. Todestag Rumohrs, in: Jahrbuch der Preussischen Kunstsammlungen 64 (1943), Beiheft, S. 89.

4 WILHELM WAETZOLDT, Deutsche Kunsthistoriker. Bd. 1: Von Sandrart bis Rumohr, Leipzig 1921, 3. Aufl. Berlin 1986; GABRIELE BICKENDORF, Die »Berliner Schule«. Carl Friedrich von Rumohr (1785–1843), Gustav Friedrich Waagen (1794–1868), Karl Schnaase (1798–1875) und Franz Kugler (1808–1858), in: Ulrich Pfisterer (Hg.), Klassiker der Kunstgeschichte, Bd. 1: Von Winckelmann bis Warburg, München 2007, S. 46–61; REGINE PRANGE (Hg.), Kunstgeschichte 1750–1900. Eine kommentierte Anthologie, Darmstadt 2007, darin Carl Friedrich von Rumohr – Historische Kritik und romantische Ästhetik, S. 70–74.

5 *Daß in Mayl. [Mailand] mein Ruf mehr auf dem Kochbuche, als auf den Ital. Forschung[en] beruhen soll, ist abnorm*, Rumohr an die Brüder Frizzoni, Rothenhausen, 26.02.1834, STOCK (Hg.), Briefe Rumohrs (wie Anm. 3), S. 80.

6 HEINRICH WILHELM SCHULZ, Karl Friedrich von Rumohr, sein Leben und seine Schriften. Mit einem Nachwort über die physische Constitution und Schädelbildung sowie über die letzte Krankheit Rumohr's, Leipzig: Brockhaus 1844, URL: <https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb10066391>.

6. Das ausgefallene Diner für den preußischen Kronprinzen als Tragödie
7. Vom *Gentlemanconnoisseur* zum *gehetzten Schriftsteller*
8. *Ein neuer Geist, auf dem Teller genossen* – kulinarische Geschmacksbildung als ästhetische Erziehung
9. Carl Friedrich von Rumohrs Nachlass und das Deutsche Archiv der Kulinarik
10. Anhang: Zwei unveröffentlichte Briefe von Rumohrs an Prinz Johann von Sachsen 1840

1. Adelige Herkunft, Konversion, Bildungsräume

Carl Friedrich von Rumohr wurde am 6. Januar 1785 in Schloss Reinhardtsgrimma südlich von Dresden geboren. Sein Vater Henning besaß und bewohnte dieses stattliche, nach dem Siebenjährigen Krieg neu erbaute spätbarocke Schloss allerdings nur einige Jahre. Die Namen der neun Taufpatinnen und Taufpaten, darunter eine spätere schwedische Königin, verdeutlichen einige der Verbindungen des holsteinischen Adelsgeschlechts aus dem 13. Jahrhundert mit sächsischen Adelskreisen.⁷ Ein unveröffentlichtes Gästebuch des kurfürstlich-sächsischen Weinguts Hoflößnitz (heute in Radebeul bei Dresden) weist im Jahr 1709 zwei Mitglieder der Familie von Rumohr als Gäste einer Mittagstafel des Kurprinzen Friedrich August aus.⁸ Zwei Generationen später wuchs Carl Friedrich von Rumohr auf den holsteinischen Gütern der Eltern bei Lübeck auf, besuchte 1799 bis 1802 das herzoglich-braunschweigische Gymnasium in Holzminden und studierte von Oktober 1802 bis Ostern 1804 in Göttingen, unter anderem Kunstgeschichte bei Johann Dominicus

-
7. Diese neun Taufpaten wurden am 14. Januar 1785 in das Kirchenbuch eingetragen: 1. Hedwig Elisabeth Charlotte Herzogin von Södermanland, Tochter Herzog Friedrich Augusts von Holstein-Gottorp, Frau des späteren Königs Karl XII. von Schweden; 2. Friedrich Ludwig von Wurmb, sächsischer Konferenz-Minister; 3. Ludwig Ernst von Benkendorf, sächsischer General der Kavallerie; 4. Friedrich Adolf Senfft von Pilsach, Rittmeister (Generalmajor); 5. Wolf Ludwig Ernst von Kiesewetter, Premierleutnant; 6. Frau von Unruh, geb. von Döring, Frau des sächsischen Kammerherrn von Unruh; 7. Caroline Henriette von Carlowitz, geb. von Rechenberg, Frau des sächsischen Kammerherrn Georg Heinrich von Carlowitz; 8. Frau Henriette Friederike von Thiele, geb. von Runkel, Frau des Majors Alexander Heinrich von Thi(e)le; 9. Wilhelmina Caecilia Dorothea Johanna Rumohr, Landeskirchliches Archiv Dresden: Tauf-, Trau- und Bestattungsbuch der Kirchgemeinde Reinhardtsgrimma 1758–1799, Bl. 168v–169r, Eintrag 1785, Nr. 1 (Verfilmte Kirchenbücher des ehemaligen Kirchenbezirkes Dippoldiswalde, Nr. 617).
 8. Stadtarchiv Radebeul: Einschreibe-Buch [...] in der Hoff-Lößnitz [1694–1715], Bl. 8r–v, Eintrag vom 30.10.1709, URL: <http://digital.slub-dresden.de/id383500435/19> und <http://digital.slub-dresden.de/id383500435/20>. Die im Jahr 2013 erworbenen Gästebücher für die Jahre 1694–1715 und 1710–1728 sind digitalisiert, die Einträge aber noch nicht ediert und ausgewertet.

Fiorillo, zu dessen Studenten und Privathörern auch Vorreiter der romantischen Kunstpraxis wie August Wilhelm Schlegel, Ludwig Tieck und Wilhelm Heinrich Wackenroder zählten.⁹ In Göttingen lernte von Rumohr den Universitätskupferstecher Ernst Ludwig Riepenhausen kennen, dessen Nachstiche etwa nach William Hogarth und H. W. Tischbein (»Homer nach Antiken gezeichnet«, 1801) bei der universitären Kunstvermittlung eine wichtige Rolle spielten.¹⁰ Mit den Söhnen Franz und Johannes Riepenhausen freundete sich von Rumohr an, sie schufen 1803 die wohl früheste datierte Zeichnung von ihm: mit lockigem Haar im Renaissance-Gewand eines Edelmanns schaut von Rumohr, über ein Buch sinnierend, den Betrachter an.¹¹ Die drei jungen Künstlerfreunde zogen dann 1804 für einige Monate nach Dresden, um *Katholisch zu werden* – so schrieb es der Maler Friedrich August von Klinkowström, der 1802 mit Caspar David Friedrich nach Dresden kam und diesem ein Zimmer überließ, in einem Brief an seinen Freund Philipp Otto Runge.¹² Dresden war eine Hochburg katholischer Konversionen von Literaten und Künstlern, zu denen auch die Familie Ludwig Tiecks zählte, seine Frau und seine Tochter, die Übersetzerin Dorothea Tieck, und seine Schwägerin, die Malerin Maria Alberti.

Die Konversionen des Friedrich Leopold Graf zu Stolberg im Jahr 1800 in Münster und die von Friedrich und Dorothea Schlegel 1808 in Köln waren nach ihrem Bekanntwerden öffentliche Ereignisse, eine *unglaubliche Sensation* (Goethe).¹³ Heinrich

-
- 9 ANTJE MIDDELDORF KOSEGARTEN (Hg.), Johann Dominicus Fiorillo. Kunstgeschichte und die romantische Bewegung um 1800, Göttingen 1997, darin insb. ACHIM HÖLTER, Johann Dominicus Fiorillo. Bemerkungen über den Menschen und die Spuren seines Wirkens, S. 13–27; ELISABETH SCHRÖTER, Die Maler Franz und Johannes Riepenhausen. Ihre Beschäftigung mit der Kunstgeschichte zu Zeiten Fiorillos, dargestellt an ihrer »Geschichte der Malerei in Italien« (1810), S. 213–291, JÜRGEN SCHÖNWÄLDER, Johann Dominik Fiorillo und Carl Friedrich von Rumohr, S. 388–401; Schönwälder untersucht von Rumohrs späteren Verriss seines Lehrers, in dem er Fiorillo vorwarf, unkritisch mit gedruckten Quellen umgegangen zu sein und viele Kunstwerke nicht im Original gesehen zu haben.
 - 10 MAX KUNZE (Hg.), Antike zwischen Klassizismus und Romantik. Die Künstlerfamilie Riepenhausen, Ausstellungskatalog Stendal 2001, Mainz 2001.
 - 11 Abb. der datierten Zeichnung aus dem Stadtmuseum Göttingen in BASTEK/VON MÜLLER (Hg.), Kunst, Küche und Kalkül (wie Anm. 1), S. 23; vgl. auch SCHRÖTER, Riepenhausen (wie Anm. 9), S. 320f. und Abb. S. 265.
 - 12 *Diese jungen Leute sind eigentlich hieher gekommen, um – Katholisch zu werden*, Friedrich August von Klinkowström an Philipp Otto Runge, Dresden, 27.06.1804, PHILIPP OTTO RUNGE, Hinterlassene Schriften, hg. v. dessen ältestem Bruder, Teil 2, Hamburg: Perthes 1841, ND Göttingen 1965, S. 271–274, das Zitat S. 274.
 - 13 WINFRIED ECKEL/NIKOLAUS WEGMANN (Hg.), Figuren der Konversion. Friedrich Schlegels Übertritt zum Katholizismus im Kontext (Schlegel-Studien 5), Paderborn 2014, darin ULRICH BREUER/MAREN JÄGER, Sozialgeschichtliche Faktoren der Konversion Friedrich und Dorothea Schlegels, S. 127–147, und WOLFGANG BUNZEL, Clemens Brentanos Reversion. Zur Verschrän-

Heine schrieb in seiner »Romantischen Schule« (1836), dass Schriftsteller und Maler *scharenweis* der *Vernunft abgeschworen* und führte in seiner Auflistung prominenter Konvertiten auch Ludwig Tieck auf.¹⁴ Dieser selbst konvertierte jedoch nicht, hatte aber durch seine Mitwirkung an den »Herzensergießungen eines kunstliebenden Klosterbruders« (1797)¹⁵ des früh verstorbenen Wackenroder (1773–1798) und durch seinen »altdeutschen« Künstlerroman »Franz Sternbalds Wanderungen« (1798)¹⁶ eine ganze Künstlergeneration enthusiastisiert und romantischer Kunstfrömmigkeit den Weg gebahnt. Mit den Worten des Tieck-Biographen Roger Paulin: »er wehrte sich nicht dagegen, daß die jüngere Generation »Genoveva«¹⁷ und die »Herzensergießungen« als das Doppelportal zur römischen Kirche betrachteten.«¹⁸

Im Folgejahr 1805 reiste von Rumohr mit Ludwig Tieck und dessen Bruder, dem Bildhauer Christian Friedrich Tieck, sowie mit den beiden Künstlerbrüdern Riepenhausen nach Rom. Er finanzierte allen vier meist klammen Künstlern die Reise aus dem väterlichen Erbe und eröffnete damit das bemerkenswert umfangreiche Kapitel seiner Künstlerförderungen. Schon bald aber stritten sich die Tieck-Brüder mit den Brüdern Riepenhausen und auch von Rumohr brach mit seinen *unausstehlichen* Schützlingen.¹⁹ Die Brüder Riepenhausen blieben lebenslang in Rom, Tieck und von Rumohr hingegen kehrten im Sommer 1806 nach Dresden zurück. Sie wollten das »Katholisieren« nicht übertreiben, vor allem wollten sie den geschätzten Goethe nicht verärgern, der die *neukatholische Sentimentalität* und das *klosterbrudrisierende, sternbaldisierende Unwesen* verabscheute.²⁰ Der Biograph Schulz stellte 1844 von Rumohrs Konversion denn auch in die Nachfolge der Dresdner Konversion des von

kung von Religiosität und Autorschaft, S. 239–262, zum Zitat aus Goethes Entwurf für seine »Tag- und Jahreshefte« (Sophienausgabe I,35 [1892], S. 294) vgl. S. 248f.

- 14 HEINRICH HEINE, Die romantische Schule (1836), zit.n. HEINE: Werke, Bd. 4, hg. v. Helmut Schanze, Frankfurt a.M. 1968, S. 166–298, das Zitat S. 186.
- 15 [WILHELM HEINRICH WACKENRODER/LUDWIG TIECK], Herzensergießungen eines kunstliebenden Klosterbruders, Berlin: Unger 1797. Die ersten beiden Kapitel sind überschrieben: Raphaels Erscheinung, Sehnsucht nach Italien, URL: <https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb00074496>.
- 16 LUDWIG TIECK, Franz Sternbalds Wanderungen. Eine altdeutsche Geschichte, hg. v. Ludwig Tieck, Teil 1–2, Berlin: Unger 1798, URL: <https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb10925357>.
- 17 LUDWIG TIECK, Leben und Tod der heiligen Genoveva. Ein Trauerspiel, in: ders., Romantische Dichtungen, Teil 2, Jena: Frommann 1800, S. 1–330, URL: <https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb10121485>; 1806 illustrierten die Brüder Riepenhausen das Werk mit großer Wirkung auf die Kunst der Nazarener: Leben und Tod der heiligen Genoveva. In XIV. Platten von den Gebrüdern Franz und Johannes Riepenhausen. Mit beigefügter Erläuterung. Frankfurt a.M.: Varrentrapp u. Wenner 1806, DOI: <https://doi.org/10.11588/diglit.1273>.
- 18 ROGER PAULIN, Ludwig Tieck. A Literary Biography, Oxford 1985, hier zit.n. der dt. Ausg.: Ludwig Tieck. Eine literarische Biographie, München 1988, S. 126.
- 19 PAULIN, Ludwig Tieck (wie Anm. 18), S. 154.
- 20 JOHANN WOLFGANG GOETHE, Zusatz zu J. H. Meyers »Über Polygnots Gemälde«, 1805, in: Goethe, Sämtliche Werke, Briefe, Tagebücher und Gespräche (Frankfurter Ausgabe), Abt. 1, Bd. 18:

Goethe verehrten Winckelmann und sagte nichts über von Rumohrs Motive, zumal dieser »später jede Mittheilung über diesen Schritt sorgfältig vermied«.²¹

Aussagekräftigere Quellen zur Konversion von Rumohrs ließen sich bislang nicht finden,²² eine nähere Beleuchtung der religiösen, politischen, sozialen und ästhetischen Motive der Dresdner Konversionswelle um 1800 wäre hilfreich.²³ Eine ästhetische Begründung war 1799 im Dresdner Kunstgespräch über »Die Gemähld« in der Zeitschrift »Athenaeum« der Brüder Schlegel nachzulesen. Im Jahr 1798 hatten die »Frühromantiker« in der Antikensammlung, in der Gemäldegalerie und am Elbufer über das Wechselverhältnis von Kunst, Poesie und Religion philosophiert und die »Sixtinische Madonna« als höchsten Ausdruck romantischen Kunstempfindens gepriesen. Louises (Caroline Schlegels) andächtige Betrachtung und Beschreibung des 1754 erworbenen Altarbildes unterbricht Waller (August Wilhelm Schlegel) mit der Bemerkung: *Sie sind in Gefahr, katholisch zu werden*. Woraufhin Louise antwortet: *Es ist keine Gefahr dabei, wenn Raffael der Priester ist*.²⁴ Vor dem Hintergrund dieser religiös-romantischen Kunstverklärung und um den Anschein einer Konversion aus ästhetischen Gründen zu vermeiden, konvertierte Friedrich August von Klinkowström, Freund Friedrichs und Runges, nicht in Dresden, sondern erst 1814 in Wien (*Romantik ist gewiß etwas herrliches, aber sie ist nicht*

Ästhetische Schriften 1771–1805, hg. v. Friedmar Apel, Frankfurt a.M. 1998, S. 920; vgl. THOMAS STEINFELD, Goethe. Porträt eines Lebens, Bild einer Zeit, Berlin 2024, S. 459.

21 SCHULZ, Karl Friedrich von Rumohr (wie Anm. 6), S. 7. Der Beichtvater des polnisch-sächsischen Königs und der päpstliche Nuntius Archinto machten Winckelmanns Konversion zur Voraussetzung seines Aufenthalts in Rom. Abb. der Konversionsurkunde 1754 nach dem Original in der Bibliothèque Nationale Paris in GERALD HERES, Winckelmann in Sachsen. Ein Beitrag zur Kulturgeschichte Dresdens und zur Biographie Winckelmanns, Berlin/Leipzig 1991, S. 86.

22 Es gab vermutlich kein Konversionsbuch, im Taufbuch 1804 (<https://data.matricula-online.eu/de/deutschland/dresden/>) gibt es keinen Hinweis auf Taufen von Rumohrs und der Brüder Riepenhausen. Die Pfarrakten der Dresdner Hofkirche/Kathedrale Ss Trinitatis sind mit denen des Geistlichen Hauses 1945 verbrannt (frdl. Hinweis von Dr. Birgit Mitzscherlich vom Archiv des Bistums Dresden-Meißen). Im Sammelband von ULRICH ROSSEAUX/GERHARD POPPE (Hg.), Konfession und Konflikt. Religiöse Pluralisierung in Sachsen im 18. und 19. Jahrhundert, Münster 2012, werden politische und kulturelle Folgen der Konversion des Herrscherhauses 1697 und die konfessionelle Gleichstellung seit 1806/07 durch Napoleons Einfluss auf das Königreich Sachsen, nicht aber die Konversionen im ersten Viertel des 19. Jahrhunderts behandelt; einige der Konvertiten werden S. 244 und 288 genannt.

23 Grundlegend zu den zeitgenössischen Motiven und Kontexten ECKEL/WEGMANN (Hg.), Figuren der Konversion (wie Anm. 13).

24 [AUGUST WILHELM SCHLEGEL/CAROLINE SCHLEGEL], Die Gemähld« von W., in: Athenaeum 2 (1799), Stück 1, S. 39–151, insb. S. 124ff., das Zitat S. 131, URL: <https://www.digitale-bibliothek-mv.de/viewer/image/PPN632104015/139/>. Vgl. die profunden Erläuterungen zu den Dresdner Kunstgesprächen von Lothar Müller in AUGUST WILHELM SCHLEGEL, Die Gemähld«, hg. v. Lothar Müller (Fundus-Bücher 143), Dresden 1996, Anhang S. 128–196.

alles, und nicht das letzte²⁵). Die Leute hätten, so seine Begründung, in seiner Kunst sonst nichts weiter darin suchen wollen, als die Versicherung meines Katholischwerdens.²⁶ Klinkowström war einer der vielen Kopisten in der Gemäldegalerie, seine Kopie von Correggios »Heiliger Nacht« aus dem Jahr 1806 ist 1837 in den Altaraufbau von St. Marien in Greifswald integriert worden; bekannt wurde er nicht als Künstler, sondern durch sein 1818 in Wien gegründetes »Klinkowströmsches Institut« zur Erziehung adeliger Knaben.

Als finanziell unabhängiger Adelliger, Privatgelehrter, Kenner und Sammler, als unverheirateter Mann wohnte von Rumohr an vielen Orten: auf seinen Gütern Krempelsdorf und Rothenhausen bei Lübeck, in den Studienjahren in Göttingen und München, mehrfach in Italien, in Rom und Olevano, in Bellosguardo vor den Toren von Florenz, dann in Dresden und Wachwitz, Berlin und Kopenhagen, zuletzt in Lübeck. Hinzu kamen viele Reisen mit Aufenthalten in Hotels. Seine bevorzugten Bildungsräume waren Museen, Archive und Bibliotheken, und so liegt es nahe, auch in historischen Besucherbüchern nach Spuren zu suchen. So trug sich der 19jährige 1804 zusammen mit dem 16jährigen Künstler aus Leipzig Ludwig Schnorr von Carolsfeld in das Besucherbuch der Kurfürstlich-Öffentlichen Bibliothek im Japanischen Palais ein (Abb. 1).²⁷

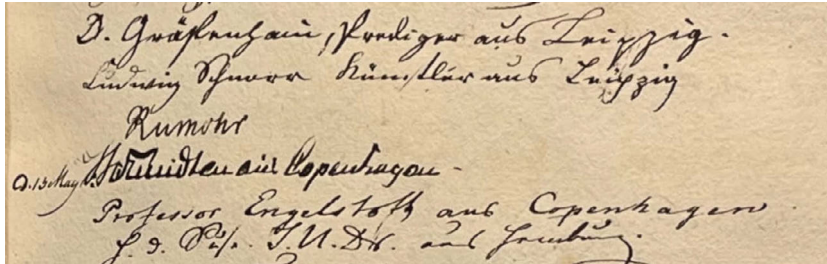


Abb. 1: Eintrag von Rumohrs in das Besucherbuch der Kurfürstlich-Öffentlichen Bibliothek in Dresden am 14. Mai 1804

- 25 Friedrich August von Klinkowström an Philipp Otto Runge, Dresden, 27.06.1804, RUNGE, Hinterlassene Schriften, Teil 2 (wie Anm. 12), S. 271–274, das Zitat S. 273. In dem Brief kritisiert er die Brüder Riepenhausen, von Rumohr wird nicht erwähnt.
- 26 Friedrich August von Klinkowström an Philipp Otto Runge, Dresden, 03.02.1804, RUNGE, Hinterlassene Schriften, Teil 2 (wie Anm. 12), S. 260–262, das Zitat S. 260.
- 27 Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden (im Folgenden: SLUB), Handschriftensammlung, Bibl.Arch.I.A., Vol.19.d: Nomina Illustrium Qui Bibliothecam Regio-Electoralem Dresdensensem inviserunt [Besucherbuch 1753–1813], Bl. 387, Eintrag am 14.05.1804, URL: <http://digital.slub-dresden.de/id304539376/400>.

Drei Wochen früher hatte er die Kupferstichsammlung im »Palais des sciences« im Zwinger besucht, im »Fremden-Buch« steht sein Name (Abb. 2) unter Einträgen des 20jährigen Lord Aberdeen, wohl Georges Hamilton-Gordon, 4. Earl of Aberdeen (1784–1860), später britischer Premierminister, und des mecklenburgischen Kammerherrn und livländischen Politikers Hermann Freiherr von Campenhausen (1773–1836).²⁸ Lord Aberdeen und Kammerherr von Campenhausen wiederum hatten zuvor (am 19. bzw. 27. April) die Antikensammlung im Japanischen Palais besucht.

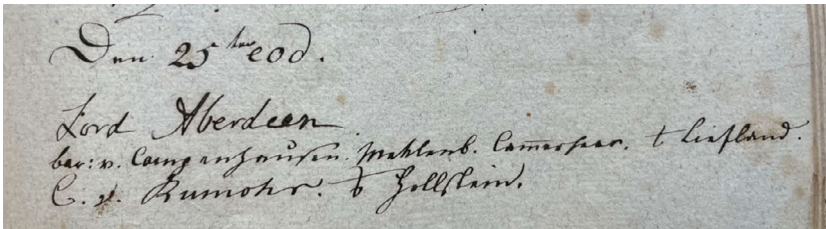


Abb. 2: Eintrag von Rumohrs in das Besucherbuch des Kupferstichkabinetts in Dresden am 25. April 1804

In den historischen Besucherbüchern der Dresdner Museen und der Bibliothek sind vielfach Reise- und Gruppenkonstellationen zu erkennen, nach Regionen (Mittel- und Osteuropa einschließlich Russland, skandinavische Länder und England, USA), nach gesellschaftlichem Stand (Adel) und nach Berufen (Diplomaten, Professoren, Künstler, Handwerker), nach Residenz- und Studienorten (Berlin, Kopenhagen, Jena, Halle u.v.a.) sowie Schulen (z.B. die Dresdner Kreuzschule), und nicht zuletzt nach Familienkonstellationen (Philipp Otto Runge etwa besuchte anlässlich seiner Dresdner Hochzeit mit Familie und Freund von Klinkowström die Antikensammlung). Die Gästebücher von Bibliothek,²⁹ Kupferstichkabinett,³⁰

28 Archiv der Staatlichen Kunstsammlungen Dresden (im Folgenden: SKD), 01/KK 35: Besucherbuch des Kupferstichkabinetts (19.06.1764–28.06.1831), Bl. 126r.

29 SLUB, Handschriftensammlung, Bibl.Arch.I.A.Vol.19.d: Nomina Illustrium Qui Bibliothecam Regio-Electoralem Dresdensensem inviserunt [Einschreibebuch der Kurfürstl.-Königlichen Bibliothek, 1753–1813], URL: <http://digital.slub-dresden.de/id304539376>; ebd., Bibl.Arch.I.A.Vol.19.e: Einschreibebuch 1813–1860, URL: <http://digital.slub-dresden.de/id476754720>. Zur Erschließung der Besucherbücher vgl. den betr. Blogbeitrag in Saxorum, URL: <https://www.saxorum.de/mitmachen/bibliotheksgeschichte-zum-mitmachen>.

30 Archiv der SKD, 01/KK 35: Besucherbuch (Fremdenbuch) des Kupferstichkabinetts 1764–1831; Kupferstichkabinett der SKD: Besucherbuch (Fremdenbuch) des Kupferstichkabinetts 1831–1856.

Antikensammlung³¹ und Porzellansammlung³² sind ein Who is Who der Bildungsreisenden, Gelehrten und Touristen, deren Namens-, Herkunfts- und Berufsdaten vergleichend erschlossen werden sollten – umso mehr als die Gästebücher der Gemäldegalerie vor 1846 verloren oder verlagert sind.³³

Von Rumohr besuchte 1828 mit Graf Baudissin und dem jungen Maler Friedrich Nerly die Antikensammlung (Abb. 10), 1832 gemeinsam mit Kronprinz Friedrich Wilhelm von Preußen und Prinz Johann von Sachsen das Kupferstichkabinett (Abb. 12) – beide Konstellationen zeigen ihn in seiner bevorzugten Rolle als gebildeter Freund, Lehrer und Cicerone. Als der dänische »Nationaldichter der Romantik« Adam Oehlenschläger im Herbst 1806 Ludwig Tieck in der Gemäldegalerie aufzufinden hoffte, traf er auf von Rumohr, der ihn zur Bibliothek führte, wo Tieck *über einem alten Manuscript des Heldenbuches* saß. Sie aßen dann *eines Mittags* zu Dritt: *Tieck und ich tranken Brüderschaft*.³⁴ Von Rumohr war bei seinen Dresdner Aufenthalten gerne Vermittler und Gastgeber, lebte in engem Austausch mit der Hofgesellschaft, mit Schriftstellern und Künstlern – Ludwig Emil Grimm zeichnete ihn 1812 inmitten einer Künstlerunterhaltung an der Münchner Kunstakademie (Abb. 3).³⁵

31 Sächsisches Staatsarchiv – Hauptstaatsarchiv Dresden (im Folgenden HSTA Dresden), 10009: Kunstkammer, Sammlungen und Galerien, Nr. 278 (1797–1807) bis 288 (1856–1865): Besucherbuch der Antikensammlung.

32 Porzellansammlung der SKD: Besucherbuch (Fremdenbuch) der Porzellansammlung 1800–1833, 1834–1841, 1842–1853, 1853–1864.

33 Vgl. DOREEN PAULA, Die Dresdner Gemäldegalerie 1722–1887. Was Inventare und Kataloge über die Geschichte der Sammlungen erzählen, Berlin 2022, S. 105–114 (Der Galeriekatalog von 1771 und die Besucher der Galerie).

34 ADAM GOTTLIEB OEHLenschläGER, Meine Lebens-Erinnerungen. Ein Nachlaß, Leipzig: Lorch 1850, Bd. 2, S. 86f., URL: <https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb10068788>. Nach seinem Besuch der Antikensammlung verglich Oehlenschläger die damals rekonstruierten, d.h. ergänzten Skulpturen mit schlecht aufbereiteten Speisen: *An den Antiken waren viele Theile so schlecht restaurirt, daß sie wirklich Buddings oder Würsten aus irgend einer Restauration der Stadt glichen*, ebd., S. 86.

35 LUDWIG EMIL GRIMM (1790–1863), Künstler Unterhaltung in München, 1812 ad.viv.a.f., Radierung 1812, Berlin, Kupferstichkabinett, Id.-Nr. 275–1902, ULR: <https://id.smb.museum/object/1534467>.



Abb. 3: Ludwig Emil Grimm, *Künstler-Unterhaltung in München 1812* (Ausschnitt), von Rumohr in der Mitte sitzend

An seinem Lebensende bedauerte von Rumohr, sich nicht – wie sein erfolgreicher Erfurter Schüler Nerly – in Venedig niedergelassen zu haben.³⁶ Auf der letzten seiner zahlreichen Reisen in das böhmische Kurbad Teplitz starb er 1843 in Dresden. Das vom dänischen König gestiftete und von Gottfried Semper gestaltete Grab auf dem Inneren Neustädter Friedhof ist zur Zeit der einzige physische Ort in Dresden, der an ihn erinnert.³⁷

Von Rumohrs Dresdner Wohnsitz, der Ort seiner produktiven schriftstellerischen Schaffensphase 1831 bis 1833, und auch sein Dresdner Sterbeort 1843 waren bislang nicht bekannt. Seine Kunstsammlung und Bibliothek wurden durch Versteigerungen in Dresden und Lübeck 1846 weit verstreut,³⁸ sein schriftlicher Nachlass

36 *Einen Fehler habe ich begangen, indem ich es aufgab, in Venedig mich ruhig niederzulassen*, von Rumohr an Fritz Frizzoni, Lübeck, 03.09.1842, STOCK (Hg.), *Briefe Rumohrs* (wie Anm. 3), S. 91.

37 Zum Grabmal von Rumohrs vgl. den Beitrag von HENRIK KARGE in diesem Band.

38 J. G. A. FRENZEL, *Die Kunstsammlung des Freiherrn C. F. L. F. von Rumohr [...] Versteigerung [...] zu Dresden den 19. October 1846 (bis 21. November 1846), [Auktionskatalog] Lübeck 1846, 478 S., URL: https://archive.org/details/gri_33125010072367/page/n7/mode/zup; Versteigerungspreise [...], Dresden 1846, 19 S.; Verzeichniss einer Sammlung von Büchern des verstorbenen Kammerherrn C. F. L. F. von Rumohr, welche am 6. October d. J. und folgenden Tagen [...] zu St. Catharinen in Lübeck [...] versteigert werden sollen, [Auktionskatalog] Lübeck 1846, 122 S. Beide Auktionskataloge finden sich im Nachdruck in CARL FRIEDRICH VON RUMOHR, *Sämtliche Werke*, hg. von Enrica Yvonne Dilk, Bd. 16, Hildesheim/Zürich/New York 2005. Zwei Dresdner Ankäufe aus von Rumohrs Kunstsammlung sowie einige der rund 40 Zeichnungen von Rumohrs im Kupferstichkabinett Dresden sind in der SKD Online Collection zu finden, URL: <https://skd-online-collection.skd.museum/Result/Index?page=1&q=Rumohr>.*

befindet sich zum Teil in Archiven³⁹ und Bibliotheken,⁴⁰ zum Teil in Familienbesitz – ein leichter Zugang könnte neue Forschungen über diesen Wegbereiter der modernen Ernährungswissenschaft und die Arbeit des Deutschen Archivs der Kulinarik beflügeln. Von Rumohrs Schriften und sein künstlerisches Werk werden durch Quellenpublikationen⁴¹ und Ausstellungen,⁴² Aufsätze, Sammelbände und Dissertationen⁴³ nach und nach besser sichtbar. Vor allem die in Auswahl und verstreut publizierten und die noch unveröffentlichten Briefe verdienen – aufbauend auf den verdienstvollen Teileditionen zwischen 1920 und 1943 durch den Berliner Arzt Friedrich Stock⁴⁴ – eine zusammenführende digitale Edition; sie wäre ein substantiell-

-
- 39 Im Hauptstaatsarchiv Dresden befindet sich die »Acta Des allhier verstorbenen Königl. Dän. Kammerherrn [...] Rumohr Verlassenschaft und Regulirung betr. Ergangen vor dem Stadtgericht zu Neustadt-Dresden im Jahre 1843«, HSTA Dresden, 10684, Stadtgericht Dresden, Nr. 2230, 177 Bl. (mit zahlr. Rechnungen u.a. der Ärzte, des Personals, Schreiben von Verwandten und Anwälten).
- 40 Vgl. die Datenbank für Nachlässe, Autographen und Verlagsarchive Kalliope, URL: <https://kalliope-verbund.info/> und die digitalisierten Briefe von Rumohrs aus Bibliotheken in der Deutschen Digitalen Bibliothek, URL: <https://www.deutsche-digitale-bibliothek.de/>.
- 41 CARL FRIEDRICH VON RUMOHR, *Sämtliche Werke* [Reprint], 16 Bde, hg. v. Enrica Yvonne Dilk, Hildesheim/Zürich/New York 2003–2013. Inzwischen sind 26 retrodigitalisierte Exemplare seiner Bücher über das ZVDD online zugänglich, URL: <https://www.zvdd.de/dms/esuche/>. Grundlegend sind die Auswahl- und Teileditionen von Briefen durch Friedrich Stock zwischen 1919 und 1943 im Jahrbuch der Preussischen Kunstsammlungen sowie die jüngeren durch Gerhard Kegel und Enrica Yvonne Dilk, vgl. die Bibliografie in ENRICA YVONNE DILK, *Das »verzweifelte allerhand Talent«*. Neue Studien zu Carl Friedrich von Rumohr (Carl Friedrich von Rumohr. *Sämtliche Werke*, Reihe 2: Quellen und Forschungen 1), Hildesheim/Zürich/New York 2010, S. 163–180.
- 42 Neben der Lübecker Rumohr-Ausstellung von 2010 (wie Anm. 1) vgl. insb. die Kataloge Friedrich Nerly und die Künstler um Carl Friedrich von Rumohr, Ausstellungskatalog Schleswig/Mainz 1991; Franz Theobald Horny. Ein Romantiker im Lichte Italiens, Ausstellungskatalog Weimar/Hamburg 1998, Berlin 1998; CLAUDIA DENK/KAI UWE SCHIERZ/THOMAS VON TASCHITZKI (Hg.), *Friedrich Nerly – Von Erfurt in die Welt. Die Gemälde und Ölstudien des Nerly-Bestandes im Angermuseum Erfurt*, Ausstellungskatalog Erfurt 2024/25, Berlin/München 2024; außerdem den Tagungsband von CLAUDIA DENK/KAI UWE SCHIERZ/THOMAS VON TASCHITZKI (Hg.), *Reframing Friedrich Nerly. Landschaftsmaler, Reisender, Verkaufstalent*, Berlin/München 2022.
- 43 PIA MÜLLER-TAMM, *Rumohrs »Haushalt der Kunst«. Zu einem kunsttheoretischen Werk der Goethe-Zeit*, Hildesheim/Zürich/New York 1991; THOMAS M. HAUER, *Carl Friedrich von Rumohr und Der Geist der bürgerlichen Küche*, Diss. Karlsruhe 2000, URL: <https://core.ac.uk/download/pdf/197594838.pdf>; ENRICA YVONNE DILK, *Ein »practischer Aesthetiker«*. Studien zum Leben und Werk Carl Friedrich von Rumohrs, Hildesheim/Zürich/New York 2000; DIES., *Das »verzweifelte allerhand Talent«* (wie Anm. 41); DIES., *Das Kunstblatt und Vasari. Carl Friedrich von Rumohr im Briefwechsel mit Ludwig Schorn* (Carl Friedrich von Rumohr. *Sämtliche Werke*, Reihe 2: Quellen und Forschungen 2), Hildesheim/Zürich/New York 2020.
- 44 Dr. med. Friedrich Stock (1875–?), Hautarzt in Berlin, GND: <https://d-nb.info/gnd/1257837869>. Im Zentralarchiv der Stiftung Preußischer Kulturbesitz in Berlin sind nach frdl. Hinweis von

ler Beitrag zur Wissenschafts- und Kunstgeschichte sowie zur Rekonstruktion der Biografie eines adeligen Intellektuellen im frühen 19. Jahrhundert, dessen schriftstellerisches Werk im ständestaatlichen Denken des Ancien Régime verwurzelt war und – mit ›kulinarischer Wendung‹ – bis in die Moderne hineinwirkt. Von Rumohrs gesellschaftliche Selbstwahrnehmung und Rolle, seine Leistung und Originalität, Gastfreundlichkeit und Launenhaftigkeit werden aus den zeitgenössischen Tagebüchern und Korrespondenzen erst richtig fassbar, die bislang nur unvollständig zur Verfügung stehen. Von Rumohrs Brieffreund Johann Georg Rist (1775–1847), Geschäftsträger Dänemarks in Hamburg, charakterisierte ihn in seinen Lebenserinnerungen mit wenigen Worten, aber wohl zutreffend: *Er ist ein scharfsinniger Kunstkenner, ein gelehrter Altertumsforscher, ein genauer Haushalter, ein Epikuräer mit Bewußtsein.*⁴⁵

Während fünf ausgedehnter Italienaufenthalte war von Rumohr im Jahr 1819 Cicerone des dänischen Thronfolgers Christian Frederik in Florenz, 1821 des bayerischen Kronprinzen Ludwig in Rom, 1828 des preußischen Kronprinzen Friedrich Wilhelm in Florenz und Siena.⁴⁶ Für Jacob Burckhardt, den Verfasser des »Cicerone« 1855, war er *der grösste Kunstforscher, den wir seit Winckelmann gehabt haben*. Diese Anerkennung versteckte und relativierte Burckhardt allerdings in einer Fußnote, denn von Rumohr *war nicht frei von der Untugend, die Tradition um jeden Preis in die Schule zu nehmen.*⁴⁷ Von Rumohr konnte im persönlichen Umgang altväterisch, anstrengend, besserwisserisch und schwierig sein, nicht wenige enge Freunde wandten sich im offenen Streit oder still indigniert von ihm ab. Seine große Hoffnung, erster Direktor der Nationalgalerie in Berlin zu werden, erfüllte sich nicht, und auch in Kopenhagen blieb ihm eine führende Museumsposition verwehrt.

Gleichwohl sind seine Bildeinkäufe und -vermittlungen für die neuen Museen in Berlin und Kopenhagen, seine Kunstexpertise für die Kunstvereine in Hamburg, Dresden, München und Berlin eindrucksvolle Beiträge zum höfischen und städtischen Sammeln und Ausstellen im frühen 19. Jahrhundert. Sein Mäzenatentum war der Beitrag eines privilegierten Adligen zur Kunsterziehung und ästhetischen Bildung des aufstrebenden Bürgertums und des Künstlernachwuchses, Ausdruck der Selbstbehauptung und Bewahrung von Adelskultur durch ihre offensive Vermittlung in eine sich dynamisch verändernde politische und kulturelle Öffentlichkeit. Seine Originalität und Leistung bestand und besteht bis heute nicht zuletzt darin, die europäische Kochkunst als Teil der ästhetischen Bildung verstanden und mit

Beate Ebel-Borchert einige Briefe Stocks an Wilhelm von Bode zwischen 1922 und 1927 zu den Rumohr-Briefeditionen überliefert, Zentralarchiv SPK Berlin, SMB-ZA, IV/NL Bode 5324.

45 GUSTAV POEL (Hg.), Johann Georg Rists Lebenserinnerungen, Gotha 1888, Teil 3, S. 14 (1816), URL: <https://img.sub.uni-hamburg.de/kitodo/PPN654934045/PDF/PPN654934045.pdf>.

46 Vgl. die Chronik in RUMOHR, Sämtliche Werke (wie Anm. 41), Bd. 1 (2009), S. XLVII–LII.

47 JACOB BURCKHARDT, Der Cicerone. Eine Anleitung zum Genuss der Kunstwerke Italiens, Basel 1855, S. 135, URL: <https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb10258105>.

dem »Geist der Kochkunst« eine theoretische wie praktische Grundlage für eine kulinarische Ästhetik der Moderne geschaffen zu haben. Damit verbunden war seine Gastgeberrolle, die er in allen Lebensphasen und an vielen Orten pflegte, so auch in Dresden.

2. Mitglied des Dresdner Dantekreises um Prinz Johann von Sachsen

Während seines Dresdner Aufenthalts vom Frühjahr 1831 bis April 1833 widmete sich von Rumohr vornehmlich autobiographischen, autofiktionalen Büchern und war zugleich Mitglied und Gastgeber des literarischen Dantekreises um Prinz Johann von Sachsen (1801–1873). Dieser hatte seit 1821, seit seinem zwanzigsten Lebensjahr, die Übersetzung der Göttlichen Komödie Dantes über Jahrzehnte zu seiner sinnstiftenden Lebensaufgabe erhoben und ließ sich nach dem späten Regierungsantritt 1854 deshalb in seiner Doppelrolle als König und Dante-Übersetzer porträtieren.⁴⁸ Zu Prinz Johanns literarischem Beraterkreis zählten namhafte Gelehrte und Künstler,⁴⁹ unter ihnen der als Shakespeare-Übersetzer und -Vorleser verehrte Dichter und Dramaturg des Dresdner Hoftheaters Ludwig Tieck, der Hofarzt, Naturwissenschaftler und Maler Carl Gustav Carus, der Diplomat und Shakespeare-Übersetzer Wolf Heinrich Graf von Baudissin, der Archäologe, Maler und Schriftsteller Baron Otto Magnus von Stackelberg, der Dichter und Übersetzer Karl August Förster und zeitweilig eben auch von Rumohr, der in seiner Münchner Zeit gemeinsam mit Schelling Dante gelesen hatte und als Italienexperte im Dresdner Dantekreis willkommen war.⁵⁰ Förster schrieb in seinen biographischen Skizzen, dass von Rumohr in dem Kreise *das negative Prinzip* repräsentiert habe, was wohl heißen dürfte, dass er sich mit kritischen Anmerkungen nicht zurückhielt: *wie immer boten die Stunden in dem erwählten Kreise bei dem Prinzen Johann reichen Genuß; zum öfteren war unter*

48 Abb. des königlichen Porträts von Friedrich Gonne 1855 aus dem Museum der bildenden Künste Leipzig in THOMAS BÜRGER, Übersetzung, Vermittlung, Digitalisierung. Ein Plädoyer für die Digitalisierung der Dresdner Quellen zur Romantik, in: Claudia Bamberg u.a. (Hg.), Die Shakespeare-Übersetzungen August Wilhelm Schlegels und des Tieck-Kreises. Kontext, Geschichte, Edition (editio/Beihefte 53), Berlin 2023, S. 43–58, Abb. S. 51, DOI: <https://doi-org.wwwdb.dbod.de/10.1515/978311017419-005>.

49 Nach dem Tode König Johanns veröffentlichte sein Bibliothekar Julius Petzholdt eine hymnische Würdigung seiner Übersetzungsleistung und zählte namentlich sechzehn Ratgeber auf, von Rumohr nannte er nicht, JULIUS PETZOLDT, Philaethes – König Johann von Sachsen, Dresden 1879, URL: <http://digital.slub-dresden.de/id498630722/12>.

50 Schelling hatte »Über Dante in philosophischer Bedeutung« 1803 publiziert. Von Rumohr erinnert in einem Brief 1807 an die gemeinsame Lektüre und die Bibliotheks- und Galeriebesuche in München, vgl. ENRICA YVONNE DILK, Zwischen Kunsttheorie und Kunstempirie. Rumohrs Briefe an Caroline und Friedrich Wilhelm Schelling, in: dies., Ein »practischer Aesthetiker« (wie Anm. 43), S. 181–215, Edition der fünf Briefe S. 198–215, hier S. 200.

*den Geladenen jetzt auch Baron Rumohr, der in seiner geistreichen Weise, – er repräsentirt das negative Prinzip – an Allem lebhaften Antheil nimmt.*⁵¹

Nicht weniger als 133 Korrespondenten berieten den sächsischen Kronprinzen Johann in Dante-Fragen, die beiden Briefe von Rumohrs aus diesem umfangreichen Nachlass-Konvolut werden im Anhang erstmals veröffentlicht.⁵² Darin nutzt er die Gelegenheit, neben konkreten historischen Erläuterungen und Verbesserungsvorschlägen zur Dante-Edition auch seine monarchische Haltung und Skepsis gegen zu große politische Zugeständnisse seit der 1830er Revolution und der Einführung der konstitutionellen Monarchie in Sachsen 1831 zu erläutern: *Herrlich ist die Verbindung von Freyheit und Gehorsam, die einander so wesentlich bedingen, als Unart und Slavery.*⁵³ Ähnlich paternalistisch äußerte sich von Rumohr in einem Brief an den dänischen Gesandten Johann Georg Rist: *Sich ins Nothwendige ergeben ist in gewissem Sinne schon eine moralische Freyheit; eine Freiheit [!] des Geistes, welcher verachtungsvoll sich über das Schicksal erhebt.*⁵⁴

In seinen Lebenserinnerungen beschrieb Carus, wie er als Leibarzt die königliche Familie alljährlich in die Sommerresidenz Pillnitz begleitete, wo sich *das Dante-Comité auch ein paar mal im Sommer im chinesischen Pavillon des Schlossgartens versammelte: Freund Tieck fuhr dazu mit Graf Baudissin in den warmen Vormittagsstunden heraus, und da saßen wir dann [...] jeder mit seinem Dante bewaffnet [...] und hörten von Tieck's sonorer Stimme aufmerksam die von einem Fürsten verdeutschten Verse des Dichters fürsten vortragen.*⁵⁵ Prinz Johann selbst notierte über seine Übersetzungsarbeit an Dantes »Inferno« zwischen 1830 und 1834 und zur Rolle von Rumohrs:

Eine letzte Correctur der ganzen Arbeit wurde vorgenommen, nachdem ich den zuletzt vollendeten Teil in einem kleinen Kreise von Zuhörern von Tieck hatte vorlesen lassen. Alle diese Vorlesungen fanden auf dem jetzt Schwanefelds genannten Weinberge statt, wo damals der sehr gelehrte Baron Rumohr zur Miete wohnte. Teilnehmer daran waren Carus, Graf Baudissin, Professor Förster, außer den beiden schon genannten [gemeint sind George Ticknor⁵⁶ und

51 LEBERECHE G. FÖRSTER (Hg.), Biographische und literarische Skizzen aus dem Leben und der Zeit Karl Förster's, Dresden: Gottschalk 1846, S. 400f., URL: <https://mdz-nbn-resolving.de/de/tails:bsb10063218>.

52 Nachlasskonvolut »Briefe an Philaethes in Bezug auf dessen Ausgabe der Göttlichen Komödie« in der SLUB, Handschriftensammlung: Mscr.Dresd.e91, Bd. 11, URL: <http://digital.slub-dresden.de/id507782089>.

53 Rumohr an Johann von Sachsen, Teplitz, 24.10.1840, vgl. den Anhang dieses Beitrags.

54 Rumohr an Johann Georg Rist, Wachwitz, 16.04.1832, KEGEL (Hg.), Rumohr, Briefe an Rist (wie Anm. 2), S. 61–63, das Zitat S. 62.

55 CARL GUSTAV CARUS, Lebenserinnerungen und Denkwürdigkeiten, Bd. 3, Leipzig 1866, S. 81, URL: <https://www.digitale-sammlungen.de/de/view/bsb10062279?page=85>.

56 George Ticknor aus Boston/Mass. (1791–1871), Literaturhistoriker in Harvard, Tieck-Verehrer, Dante-Kenner und Teilnehmer an Prinz Johanns »Herrencirkel«.

Gräfin Circourt⁵⁷]. Es wurde mir hier noch manche Ausstellung gemacht, die ich zum Teil berücksichtigte. Baron Rumohr, in seiner Eigenschaft als Gastronom, sorgte dabei für ein treffliches Gabelfrühstück.⁵⁸

Und an seinen Schwager Kronprinz Friedrich Wilhelm von Preußen berichtete Prinz Johann (ihre Ehefrauen, bayerische Prinzessinnen, waren Zwillingsschwestern) im Juni 1832:

*Das ›Inferno‹ ist vollendet mit Noten und allem Zubehör. Nächste Woche werde ich auf Rumohrs Weinberg auf einer köstlich gelegnen Terrasse, von der man weithin den ganzen Lauf der Elbe übersieht, das ganze Opus nebst Noten verlesen lassen. Es werden dabei außer Rumohr auch Baudissin, Carus und vielleicht Tieck gegenwärtig seyn. Machen sie keine bedeutende Ausstellung, so kann es dann bald in den Druck gehen. Das erste fertige Exemplar bekommst du.*⁵⁹

Auch von Rumohr selbst schilderte das Ereignis, *sehr heiter und wohlaufgelegt*, kurze Zeit später dem Adjutanten des preußischen Kronprinzen, seinem Brieffreund Friedrich Adolf von Willisen:

Neulich ist hier die Lectüre von 20 Gesäng[en] Uebersetzung des Prinzen Johann aus d[em] It[alienischen] des Dante solenn beendigt worden. Den Einen Tag hat der Prinz mir sogar die Ehre gegönnt, hier bey mir zu speisen. Sagen Sie S. K. H. d[em] Kronprinzen, daß seines Herrn Schwagers Arbeit mir selbst großes Vergnügen gemacht habe. Sie zeugt von einem tiefen Verständnis des Dichters, bisweilen von einem eminenten Talent für Schärfe und Concision des Ausdrucks, ist überall edel, ohne deßhalb zu kleinlich in das Gehämmer des Handwerkes einzugehn. Mir scheint es der rechte Standpunct für eine sehr hoch gestellte Person. Humanität, Empfänglichkeit für das Edle, selbst Beweise großer Bildsamkeit machen und bringen ihm die größte Ehre. Allein wollte er ein Handwerk draus machen, gleich dem Nero, so würde er besser thun, die Flöte wegzuwerfen gleich Alexander dem Großen auf eine sarkastische Bemerkung seines Herrn Vaters Kön. Majestät – Uebrigens auch ist der gn[ädige] Herr so liebenswürdig,

57 Anastasia Christine Khliustina, Comtesse de Circourt (Moskau 1811–Paris 1863), Frau des französischen Diplomaten und Historikers Adolphe de Circourt (1801–1879).

58 Zit. nach der Auswahl edition von HELLMUT KRETZSCHMAR (Hg.), Lebenserinnerungen des Königs Johann von Sachsen. Eigene Aufzeichnungen des Königs über die Jahre 1801–1854 (Deutsche Geschichtsquellen des 19. und 20. Jahrhunderts 42), Göttingen 1958, S. 144f.; URL: <http://digital.slub-dresden.de/id172862844X>. Kürzungen des Herausgebers sind in der Einleitung erläutert und im Text gekennzeichnet.

59 Prinz Johann an Kronprinz Friedrich Wilhelm, Pillnitz, 15.06.1832, JOHANN GEORG HERZOG ZU SACHSEN (Hg.): Briefwechsel zwischen König Johann von Sachsen und den Königen Friedrich Wilhelm IV. und Wilhelm I. von Preußen, unter Mitwirkung von Hubert Ermisch, Leipzig 1911, S. 128–130, das Zitat S. 129f., URL: <http://digital.slub-dresden.de/id480408726>.

daß er mich ganz eingenommen hat. – Tieck und Baudissin haben vorgelesen. Carus u[nd] m[eine] Wenigkeit an d[em] krit[ischen] Collegio Theil genommen.⁶⁰

3. Wo von Rumohr in Dresden ein treffliches Gabelfrühstück aufschnitt

Carl Friedrich von Rumohr suchte als Angehöriger des Adels die Nähe angehender Regenten und fand Anerkennung vornehmlich als Kunst- und Bildungsexperte, insbesondere bei den ›Romantikern‹ auf den Thronen, die sich in den langen Wartezeiten bis zu ihrem jeweiligen Herrschaftsantritt in Briefen vielfach über Kultur und Politik austauschten.⁶¹ Virtuos spielte von Rumohr bei den Prinzen und Kronprinzen die Rolle des kunstverständigen Beraters und darüber hinaus des Vermittlers zwischen Sammlern und Sammlungen, Mäzenen und Künstlern und Künstlerinnen. Die handschriftlichen, erst 1958 edierten Erinnerungen des Prinzen Johann enthalten Notizen und Reflexionen über die politische und kulturelle Rolle des sächsischen Adels in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts;⁶² wie die Lebenserinnerungen von Angehörigen und Beratern der Höfe informieren sie zudem über interessante Details, wie etwa die Wahrnehmung von Rumohrs in seiner Rolle als *Gastronom* des Dantekreises, als Gastgeber eines *Gabelfrühstücks*. Ein ›Gastronom‹ ist nach Johann Christoph Adelungs Wörterbuch ein *Feinzügler*,⁶³ also ein Feinschmecker; ein ›Gabelfrühstück‹ ist ein ›déjeuner à la fourchette‹, ein reichhaltiges, Fleisch enthaltendes zweites Frühstück.⁶⁴

60 Rumohr an Willisen, Wachwitz, 04.07.1832, Stock (Hg.), Briefe Rumohrs (wie Anm. 3), S. 58f. Im Geheimen Staatsarchiv Preussischer Kulturbesitz Berlin (im Folgenden: GStA PK) sind 21 Briefe von Rumohrs 1833–1837 an den Hauptmann Friedrich Adolf von Willisen, Adjutant des Kronprinzen, überliefert, GStA PK, BPH, Rep. 50 König Friedrich Wilhelm IV., Nr. 1581.

61 Vgl. MALVE GRÄFIN ROTHKIRCH, Der ›Romantiker‹ auf dem Preußenthron. Porträt König Friedrich Wilhelms IV., Düsseldorf 1990, zum Briefwechsel mit Johann von Sachsen S. 85ff.

62 In der Folge von Heinz Reifs bahnbrechender Studie zum westfälischen Adel und im Kontext jüngerer Forschungen zur Adelsgeschichte und zum Elitenwandel in der Moderne liegen differenzierende Arbeiten auch zum sächsischen Adel vor, vgl. u.a. SILKE MARBURG/JOSEF MATZERATH (Hg.), Der Schritt in die Moderne. Sächsischer Adel zwischen 1763 und 1918, Köln/Weimar/Wien 2001; MARTINA SCHATTKOWSKY (Hg.), Adlige Lebenswelten in Sachsen. Kommentierte Bild- und Schriftquellen, Köln/Weimar/Wien Böhlau 2013, DOI: <https://doi.org/10.7788/boehlau.9783412216139>, darin auch JOSEF MATZERATH, Die Küche des Adels, S. 427–438, DOI: <https://doi.org/10.7788/boehlau.9783412216139.427>.

63 JOHANN CHRISTOPH ADELUNG, Neues vollständiges Taschen-Wörterbuch der deutschen Sprache [...] in welchem zugl. alle übl. Fremdwörter [...] erklärt werden, Wien: Schrämbl 1826, S. 181, URL: <https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb10584751>.

64 Eintrag ›Gabelfrühstück‹ im Etymologischen Wörterbuch des Deutschen, online: Digitales Wörterbuch der deutschen Sprache (DWDS), URL: <https://www.dwds.de/wb/etymwb/Gabelfr%C3%BChst%C3%BCck>.

Mit ein paar Diners läßt sich in Dresden sehr Viel anrichten, resümierte von Rumohr seinen Dresdner Aufenthalt 1833 mit gastronomischem Wortspiel.⁶⁵ Persönlichkeiten zusammenführen, Kontakte pflegen, Informationen und Wissen austauschen, Unterhaltungen und diplomatische Gespräche führen, Interessen und Geschäfte verhandeln – all dies ließ und lässt sich mit Tischgesellschaften erreichen. Wegen der gesellschaftlichen Bedeutung der Kochkunst mahnte von Rumohr in beiden Auflagen des »Geists der Kochkunst« 1822⁶⁶ und 1832⁶⁷ denn auch *Ernstlichkeit und beinahe wissenschaftliche Strenge*⁶⁸ an und rechtfertigte dies in der Neuauflage mit seinen *höchst sittlichen, philanthropischen und patriotischen Beweggründen*.⁶⁹ Zugleich hielt er an der fiktiven Autorschaft seines Kochs Joseph König und an seiner fingierten Rolle des Herausgebers fest. »Rumohr macht sein Kochbuch durch Fiktionen unauffälliger«, schreibt Friedrich Sengle zu den gattungstheoretischen Hintergründen didaktischer Prosapublizistik der Biedermeierzeit; »es darf offenbar noch kein reines Sachbuch sein!«⁷⁰ Darauf ist zurückzukommen.

Immerhin bekennt sich von Rumohr in der Vorrede der Neuauflage dann doch noch zu seiner Autorschaft (*mein Werk*) und auch zum Ort der Neubearbeitung (*Wachwitz, den 17. April 1832*).⁷¹ In welcher Villa am Wachwitzer Elbhänge nahe Dresden er wohnte und Gäste empfing, war bislang unbekannt.

65 Rumohr an Willisen, Leipzig, 21.05.1833, STOCK (Hg.), Briefe Rumohrs (wie Anm. 3), S. 73.

66 [CARL FRIEDRICH VON RUMOHR], Geist der Kochkunst von Joseph König. Uebearbeitet und herausgegeben von C. F. von Rumohr, Stuttgart/Tübingen: Cotta 1822, URL: <http://digital.slu-b-dresden.de/id312510969>.

67 [CARL FRIEDRICH VON RUMOHR], Geist der Kochkunst von Joseph König. Uebearbeitet und herausgegeben von C. F. von Rumohr. Zweite vermehrte und verbesserte Auflage, Stuttgart/Tübingen: Cotta 1832, URL: <http://digital.slu-b-dresden.de/id312323808>.

68 RUMOHR, Geist der Kochkunst, 1822 (wie Anm. 66), S. III; 1832 (wie Anm. 67), S. XIII.

69 RUMOHR, Geist der Kochkunst, 1832 (wie Anm. 67), S. XII.

70 FRIEDRICH SENGLER, Biedermeierzeit. Deutsche Literatur im Spannungsfeld zwischen Restauration und Revolution 1815–1848, 3 Bde., Stuttgart 1971–1980, hier Bd. 2: Die Formenwelt, darin das Kap. Selbstverteidigung der Didaktiker S. 94ff., das Zitat S. 95.

71 RUMOHR, Geist der Kochkunst, 1832 (wie Anm. 67), die Zitate S. XII.



Abb. 4: Aussicht vom Wachwitzer Weinbergsschloss des Prinzen Friedrich, um 1850

Über dem rechtselbischen, 1930 nach Dresden eingemeindeten Fischerdorf Wachwitz erheben sich die königlichen Weinberge, die Prinz Friedrich von Sachsen (von 1836 bis 1854 König Friedrich August II.) in den 1820er Jahren erwarb und bebauen ließ (Abb. 4).⁷² Eine Weinbergswanderung auf den Spuren der Maler der Romantik⁷³ von Dresden-Loschwitz über Wachwitz und Hosterwitz (mit dem Sommerhaus Carl Maria von Webers) bis zum Schlosspark Pillnitz (mit dem benachbarten Sommerhaus von Carus) zählt auch heute noch zu den bevorzugten Landpartien mit weiten Ausblicken in die Sächsische Schweiz. Aber wo in dieser weiten Kulturlandschaft wohnte nun von Rumohr *auf dem jetzt Schwanefelds genannten Weinberge*, wo lag die von Prinz Johann erwähnte *köstlich gelegne Terrasse*?

Volltextsuchen in digitalisierten Zeitungen nach dem Grundstück führten zu einer Annonce in einem Beiblatt der »Sächsischen Dorfzeitung« von 1852, wonach *auf dem Hinck'schen, früher von Schwanefeld'schen Weinbergsgrundstück in Wachwitz, eine*

72 JOHANN CARL AUGUST RICHTER, Aussicht von dem Weinberge des Prinzen und Herzog's Friedrich, Dresden um 1850, SKD: KK A131487 in A,2 (Sax.top. al), URL: www.deutscheфотоthek.de/documents/obj/81555131.

73 Zu ihnen zählen C. G. Carus, J. C. Dahl, C. D. Friedrich, G. von Kügelgen, E. F. Oehme, C. C. Vogel von Vogelstein, A. Zingg u.a., vgl. HANS JOACHIM NEIDHARDT, Romantische Maler am Elbhang, in: Die Loschwitz-Pillnitzer Kulturlandschaft (Dresdner Hefte 34,2), Dresden 1993, S. 20–27, URL: <http://digital.slub-dresden.de/id351374515>.

Quantität Wein versteigert wurde.⁷⁴ Der vom Prinzen Johann genannte Schwanefeldsche Weinberg gehörte demnach zeitweilig einem Oberstleutnant Franz von Schwanefeld und wurde im Jahr 1844 von dem Kaufmann Johannes Friedrich Hinck erworben.⁷⁵ Aus einer weiteren Annonce im »Dresdner Anzeiger« 1833 wird deutlich, dass zuvor ein Advokat und Gerichtsdirektor Dr. Gustav Pohland die Villa auf diesem Weinberg besaß und an von Rumohr vermietet hatte und nun, nach dessen Auszug, einen Nachmieter suchte:

Mein Weinberggrundstück zu Wachwitz, welches Herr Baron von Rumohr im vorigen Jahr bewohnte, ist zu vermieten.

Seine herrliche Lage an der Elbe, unweit der Villa Sr. Königl. Hoheit des Prinzen Mitregenten, so wie das Außere und Innere des Hauses, machen es zu einem der schönsten Landhäuser in der Umgebung Dresdens.

Es umfaßt ein großes herrschaftliches Wohnhaus, welches vollständig möbliert ist und unter andern einen großen Saal enthält, ein zweites Wohnhaus, Stallung für 4 Pferde und einen Wagenschuppen. Das Wohnhaus ist von weiten Gartenanlagen umgeben.⁷⁶

Zwei Jahre später, 1835, wurden Grundstück und Haus in mehreren Zeitungen mit noch ausführlicheren Beschreibungen zum Verkauf angeboten und schließlich versteigert:

Die vorgedachte Besizung des Dr. Pohland liegt ungefähr eine Stunde von Dresden entfernt, nahe bei der Villa Sr. königl. Hoheit des Prinzen Mitregenten und besteht in einem großen herrschaftlichen Wohnhause nebst Stallung und Wagenschuppen, einem zweiten Wohnhause, weiten Gartenanlagen und einem großen im besten Zustande und in der schönsten Lage befindlichen Weinberge.

74 GRAF ZU SOLMS, Auktions-Bekanntmachung, Schloß Schönfeld, am 06.11.1852, in: Der Dampfwagen. Ein Beiblatt zur Sächsischen Dorfzeitung, Nr. 46, 12.11.1852, S. 281, URL: <http://digital.slub-dresden.de/id480524971-18521112/3>. Für den Hinweis auf diese Quelle danke ich Kay-Michael Würzner (SLUB Dresden).

75 Die Akten weisen zudem weitere Käufer und Weinbergsbesitzer auf, u.a. den Maurermeister Johann Gottlieb Ehlich und den Bankier Carl Friedrich Müller, HSTA Dresden, 10630, Grundherrschaft Wachwitz, Patrimonialgericht, Nr. 160, Nov. 1837: Dismembration von Friedrich August Reißig [...] an Franz von Schwanefeld und [...] Johann Gottlieb Ehlich; ebd., Nr. 145, Mai 1843: Dismembration [...] von [...] Johann Gottlieb Ehlich [...] an [...] Carl Friedrich Müller; ebd., Nr. 119, 1844: Dismembration [...] von Johann Gottlieb Ehlich [...] an [...] Johannes Friedrich Hinck.

76 Annonce im Dresdner Anzeiger, 01.05.1833, S. 3, Zeitungsportal der SLUB, URL: <http://digital.slub-dresden.de/id1801253714-18330501/3>; weitere gleichlautende Annoncen am 26.04.1833 und 13.05.1833; im Dresdner Adressbuch 1833 ist Pohland wie folgt eingetragen: *Pohland, D. Gustav, Advoc[at], Ger[ichts-] Direct[or] der v. Boseschen Ger. zu Nickern, Joh.G. 28b A. 1 Tr.*, URL: <http://digital.slub-dresden.de/id20168224Z/203>.

Die schöne edle Bauart des herrschaftlichen Wohnhauses und die ausgezeichnete Lage des Grundstücks machen es nach dem allgemeinen Urtheile zu einer der ersten und reizendsten Besetzungen in der Umgebung Dresdens.

Das Wohnhaus, ganz massiv, in dem besten Zustande, von innen und außen neu dekorirt, mit hohen geräumigen Sälen und Zimmern, liegt auf einer kleinen Anhöhe, welche den Weinberg bildet, und präsentirt nach der Elbseite einen auf hohen Säulen getragenen Balkon.

Von der Terrasse vor dem Haus und aus den Fenstern desselben überblickt man den Elbstrom von den Gebirgen der sächsischen Schweiz bis zu den Meißner Weingebirgen.

Aus dem Portale tritt man in ein Rundtheil alter Linden und von da in ein Wäldchen, welche zu jeder Stunde des Tages Schatten und Kühlung in unmittelbarer Nähe der Zimmer bieten.

Uebrigens ist das große Plateau, auf welchem das herrschaftliche Wohnhaus erbaut ist, zu weiten Gartenanlagen benutzt und bietet den bei Weinbergen so seltenen Vortheil, daß man vom Hause aus, stets auf ebenem Boden, die abwechslungslichsten Spaziergänge und Aussichten genießt.

Die Weinlese verspricht im hohen Grade ergiebig zu werden.⁷⁷

Ersteigert wurden Grundstück und Haus vom Königlich Preußischen Oberstleutnant a. D. Franz Theodor von Schwanefeld.⁷⁸ Nach einem Lageplan mit Einzeichnungen aller Bauten in Wachwitz aus den Jahren 1840 und 2000⁷⁹ gibt es nur eine Villa, auf die alle Beschreibungen zutreffen. Es ist die südöstlich vom königlichen Weinberg gelegene Villa Wollner, Am Steinberg 14, benannt nach dem Fabrikbesitzer und späteren Eigentümer Robert Wollner (1854 Moskau–1927 Dresden). Dieser hatte im Jahr 1908 den namhaften Architekten Wilhelm Kreis mit dem Umbau des Hauses beauftragt. Die großzügige neobarocke Architektur (mit einem Wintergarten an der Ostseite, einer steinernen Brücke über den Steinbergweg, einem Gärtner- und Kutscherhaus) prägt bis heute die Silhouette über Wachwitz. Besitzer waren ab 1861 der Verleger Justus Friedrich Güntz, ab 1881 der durch seinen Russlandhandel zu Vermögen gelangte Tabakfabrikbesitzer Julius Robert Spies und ab 1898 dessen Schwiegersohn Robert Wollner.⁸⁰ 1928 wechselte die Villa in den Besitz des Freistaa-

77 Ausführliche Akte über die Versteigerung am 08.09.1835 mit Kaufvertrag vom 10.09.1835: Versteigerung des Weinbergs in Wachwitz von Dr. Pohland in Dresden 1835, HSTA Dresden, 10630, Grundherrschaft Wachwitz, Nr. 151, 78 Bl., darin auch Zeitungsannoncen aus Dresdner und überregionalen Zeitungen mit z.T. unterschiedlichen Texten, hier zitiert aus: »Freiwillige Subhastation eines Landhauses bei Dresden«, in: Außerordentliche Beilage zur Allgemeinen Zeitung Nr. 327, 18.08.1835, S. 1308.

78 HSTA Dresden, 10630, Grundherrschaft Wachwitz, Nr. 151: Versteigerungsprotokoll und Verträge, Bl. 69–78.

79 RAINER EHLING u.a. (Bearb.), Wachwitz. Geschichte des Fischer- und Weindorfes, Dresden 2000, Beilage: Karte mit Bebauung um 1840 und 2000.

80 Zur Besitzergeschichte vgl. die Webseite der Villa Wollner, URL: <https://www.villa-wollner.de/geschichte/>.

tes Sachsen, seit 1999 ist sie wieder in Privatbesitz und kann auch als Veranstaltungsort genutzt werden.

Die Archiv- und Zeitungsrecherchen zeigen, dass es im 18. und frühen 19. Jahrhundert mehrere Besitzer gab und mit dem Namen des angesehenen Mieters von Rumohr geworben wurde. Pläne und Unterlagen zur Bebauung zur Zeit des prominenten Mieters ließen sich bislang aber weder im Staatsarchiv noch Stadtarchiv oder im Landesamt für Denkmalpflege finden.

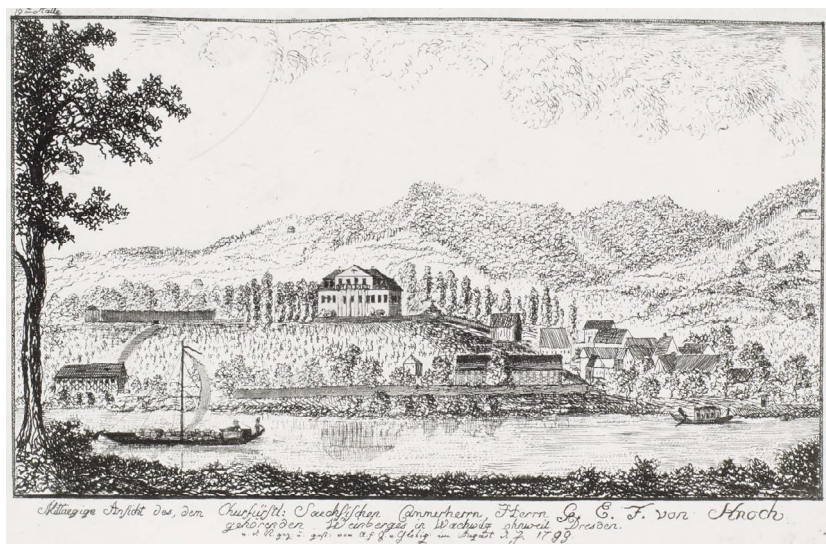


Abb. 5: Adolph F. G. von Globig, Mittaegige Ansicht des [...] Weinberges in Wachwitz, 1799

Immerhin ist eine Ansicht der Villa aus dem Jahr 1799 überliefert (Abb. 5), mit dieser Bildunterschrift: »Mittaegige Ansicht des, dem Churfürstl. Saechsischen Cammerherrn, Herrn G[ottlob] E[rnst] F[erdinand] von Knoch gehörenden Weinberges in Wachwitz ohnweit Dresden. n[ach] d[er] N[atur] gez[eichnet] u[nd] gest[ochen] von A[dolph] F[riedrich] G[otthelf] v[on] Globig im August d. J. 1799.«⁸¹ Der Zeichner Adolph Friedrich Gotthelf von Globig (1760–?) war kurfürstlich-säch-

81 ADOLPH F. G. GLOBIG, Mittaegige Ansicht [...] 1799, SKD, Kupferstichkabinett, Inv.-Nr. A 132695, URL: <https://skd-online-collection.skd.museum/Result/Index?page=1&q=Knoch>; SLUB, Deutsche Fotothek, URL: www.deutschefotothek.de/documents/obj/81035631.

sischer Kammerherr, ein Halbbruder des königlich-sächsischen Geheimrats und Ehrenbürgers von Dresden, Friedrich Ferdinand Gottlieb von Globig (1771–1852).⁸²

Vom linken Elbufer aus zeichnete von Globig das Dorf und die Baumallee hinauf zur Villa. Als Besitzer im Jahr 1799 wird der Kammerherr Gottlob Ernst Ferdinand von Knoch (1752–1802) aufgeführt, der leicht zu verwechseln ist mit Ernst Ferdinand von Knoch (1677–1745), dem kurfürstlich-sächsischen Kammerherrn Augusts des Starken und Bauherrn des Schlosses Rammenau.⁸³ Der Wachwitzer Villenbesitzer Gottlob E. F. von Knoch war ein Neffe zweiten Grades des Schlossbesitzers, mit ihm erlosch 1802 die männliche Linie von Knoch.⁸⁴



Abb. 6: Westseite der Güntz'schen Villa um 1900

82 Vgl. Stadtwiki Dresden: Friedrich Ferdinand Gottlieb von Globig, https://www.stadtwikidd.de/wiki/Friedrich_Ferdinand_Gottlieb_von_Globig.

83 FALK DIESSNER, Ernst Ferdinand von Knoch und das Barockschloss Rammenau: vom Aufstieg und Niedergang einer anhaltisch-sächsischen Adelsfamilie, Beucha 2009, insb. S. 90ff.

84 Falk Dießner danke ich für den Hinweis, dass Gottlob von Knochs Tochter Caroline Ernestine Friederike, verh. mit Heinrich Ludwig Graf zu Lynar, gegen die männliche Erbgelung der Familie von Knoch vor Gericht erfolglos geklagt hatte, aber die Villa in Wachwitz dennoch geerbt haben könnte. Ob die Gerichtsakten des Majorats-Erbfolgeprozesses darüber Aufschluss geben, ist zu prüfen.

Aus der Zeit um 1900 ist eine Fotografie der Villa vor ihrem Umbau durch den Architekten Wilhelm Kreis erhalten. Zu sehen ist der Eingang mit Portikus und Brunnen, die auch heute noch die Westansicht des Baus prägen (Abb. 6).⁸⁵ So oder ähnlich könnte das »herrschaftliche Wohnhaus« auch um 1830 ausgesehen haben, als von Rumohr es von Dr. Gustav Pohland mietete, der als Jurist für die Schlossherren von Bose auf Gut Nickern bei Dresden arbeitete.



Abb. 7 und 8: Die Ostseite der heutigen Villa Wollner mit Ausblick aus dem Wintergarten über die Elbe zur Sächsischen Schweiz (Okt. 2023)

In dieser Landvilla also schrieb von Rumohr an seinen Erinnerungen »Drey Reisen nach Italien«⁸⁶ und am vierten und letzten Teil seiner autofiktionalen »Deutschen Denkwürdigkeiten«,⁸⁷ hier verfasste er die Vorrede zur Neuauflage des

85 Abb. in EHLICH, Wachwitz (wie Anm. 79), S. 235 (Bildnachweis: Archiv Christian Huhle). Für die Bereitstellung der Bildvorlage danke ich Holger Friebe, Elbhag-Kurier-Verlag Dresden.

86 CARL FRIEDRICH VON RUMOHR, Drey Reisen nach Italien. Erinnerungen von C. F. v. Rumohr, Leipzig: Brockhaus 1832, URL: <https://mdz-nbn-resolving.de/bsb10468011>.

87 CARL FRIEDRICH VON RUMOHR, Deutsche Denkwürdigkeiten. Aus alten Papieren, hg. v. C. Fr. von Rumohr, Teil 1–4, Berlin: Duncker und Humblot 1832, URL: <https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb10311513> (Teil 1); <https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb10311514> (Teil 2); <https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb10311515> (Teil 3); <https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb10311516> (Teil 4).

»Geists der Kochkunst«⁸⁸ und schrieb an einigen seiner »Novellen«.⁸⁹ Im großen Saal konnte er den Dantekreis um Prinz Johann mit einem trefflichen *Gabelfrühstück* bewirten, hier konnte dieser *auf einer köstlich gelegnen Terrasse, von der man weithin den ganzen Lauf der Elbe übersieht, das ganze Opus nebst Noten verlesen lassen*.⁹⁰ Und hier hatte von Rumohr zusammen mit seinem Dresdner Freundeskreis der von Goethe anempfohlenen Weimarer Künstlerin Louise Seidler (1786–1866) einen großen Bahnhof bereitet. Seidler berichtete am 20. August 1831 ihrem Förderer Goethe in einem ausführlichen Bericht über die *schönste angenehmste Ueberraschung* ihres Dresden-Aufenthalts, den Empfang durch die Familie des Grafen Baudissin und durch Baron von Rumohr in einem reizenden Landhaus mit herrlicher Aussicht:

In Meißen als ich in die Post trete – steht Graf Baudissin u. di[e] liebliche Bella seine Pflegetochter liebe geehrte u. seltene Freunde aus Rom vor mir! – Sie bewohnen jetzt ein reizendes Landhaus bey Meißen auf einen Berg, der die ganze herliche Gegend beherrscht, u. die Einladung des theuren Grafen gleich mit ihnen zu kommen, u. mich da eine Zeitlang zu verweilen, war so herzlich u. so anmuthig, daß ich nicht widerstehen konte. – Wie steigert sich da aber noch mehr meine Freude, als an der Pforte des lieben gastlichen Haußes mich nicht nur die seltene theure Gräfin, auf das wohlwollenste empfang, sondern auch der Baron Stackelberg, u. Rumor, die ich seit Italien nicht wieder gesehen sich zum Mittagsmahl einfanden. Diß nun im geräumigen heitren Saal, mit einem Balkon auf Säulen ruhend u. nun di[e] herliche sich weit hinnaus dehnende Aussicht, mit der mannichfach sich schlängelnden Elbe, u. den unzähligen Landhäußern, auf Höhen u. im Thal, versetzte mich so ganz nach Toskana, wo wir in der heitren Villa v. Belriguardo⁹¹ des Baron Rumor so oft zusammen gesessen u. uns des heitersten Beysammenseyns, erfreut, daß es mir anfangs nur wie der schönste Traum erschien, u. ich aber Gott für so herliche Würcklichkeit doppelt u. dreyfach danckte. v. Rumor beendet hier den dritten Theil seiner italienischen Forschungen (oder Ergänzungen des Vasari) u. einen Roman, wovon er uns den folgenden Tag allerley mittheilte, u. uns höchlich damit amüsirte, denn Witz u. Laune, bey der Lebendigsten Schilderung mannichfacher Charaktere sind hier vereint. So

88 RUMOHR, Geist der Kochkunst, 1832 (wie Anm. 67).

89 CARL FRIEDRICH VON RUMOHR, Novellen von C. Fr. von Rumohr, Bd. 1, München: Franz 1833, URL: <https://mdz-nbn-resolving.de/bsb10117484>; Bd. 2., München: Franz 1835, URL: <https://mdz-nbn-resolving.de/bsb10117485>.

90 Prinz Johann von Sachsen an Kronprinz Friedrich Wilhelm von Preußen, Pillnitz, 15.06.1832, HERZOG ZU SACHSEN (Hg.), Briefwechsel (wie Anm. 59), S. 129f.

91 Von Rumohr bewohnte die Villa di Bellosguardo bei Florenz, heute ein Hotel. Seidler gibt ihr hier den poetischen Namen des Lustschlosses des Herzogs von Ferrara, Belriguardo, Schauplatz von Goethes Torquato Tasso.

*zauberisch nun dießer Aufenthalt, in jeder Hinsicht für mich war, so konnte ich ihn doch wegen der Sorge um mein Bild nicht genießen.*⁹²

Louise Seidler war mit Beklemmungen nach Dresden gereist, denn der Versuch, ihr Gemälde »Malerei und Poesie«, das Goethe angeregt hatte, nun an den Dresdner Kunstverein zu verkaufen, war im ersten Anlauf gescheitert. Sie musste anreisen, um nach den Vorgaben der Ankaufkommission Änderungen vorzunehmen, und entsprechend angespannt war sie und umso dankbarer für einen so freundlichen Empfang. Diese Aufregungen erklären wohl, warum sie die von Rumohr angemietete Villa in ihrem langen Bericht an Goethe nach Meißen verlegte und Baudissin zuschrieb. Denn dieser besaß erst seit 1840 ein Landhaus in Wachwitz, ein weiteres um 1831 bei Meißen wird in der Baudissin-Literatur nirgendwo erwähnt. Seidlers Beschreibungen der Lage der Villa über der Elbe und ihrer Ausstattung mit Saal und dem Balkon auf Säulen passen hingegen zu von Rumohrs Landhaus, und dies lag östlich von Dresden in Wachwitz, nicht westlich bei Meißen. War ihr Empfang in Wachwitz freundlich und wohlwollend, so war für den erfolgreichen Abschluss ihres Bildverkaufs doch Goethes unbestrittene Autorität nötig, damit der Dresdner Kunstverein trotz großer Vorbehalte gegen das Vordringen einer Künstlerin in die Männerdomäne der Historienmalerei ihr Bild schließlich für 100 Dukaten erwarb.⁹³ Für die zehnmonatige Dresdner Überarbeitung des – heute verschollenen – Gemäldes erbat Goethe von der Großherzogin Maria Pawlowna eine Förderung Seidlers in Höhe von 25 Reichstalern. Diese bewilligte der Künstlerin und Kustodin der Weimarer Großherzoglichen Kunstsammlung sogar die doppelte Summe für den anstrengenden Dresdner Bewährungsmarathon.

4. Gastgeber und musterhafter Wirth in Olevano und Wachwitz

Louise Seidlers posthum veröffentlichten »Erinnerungen«⁹⁴ verdanken wir ein lebendiges Bild der Gastfreundschaft von Rumohrs und seiner Abenteurer in Italien. Sie war eine Schülerin der Dresdner Maler Christian Leberecht Vogel und Gerhard

92 Louise Seidler an Goethe, 20.08.1831, Goethe-Schiller-Archiv Weimar, 28 (Briefe an Goethe)/150, Bl. 214–219, zit.n. SYLKE KAUFMANN, Louise Seidler (1786–1866), Bd. 1: Leben und Werk, Bd. 2: Oeuvreverzeichnis, Bucha 2016, hier Bd. 1, S. 288.

93 Vgl. dazu ausführlich ebd., Bd. 1, S. 282–297.

94 Seidlers Erinnerungen ihrer Jugendzeit in Jena, Gotha, Dresden und München (1786–1818) und ihres Italienaufenthalts (1818–1823) hatte Hermann Uhde 1874 aus dem verschollenen Weimarer Nachlass veröffentlicht und wohl kompiliert. Hier wird zitiert nach der Ausgabe von SYLKE KAUFMANN (Hg.), Goethes Malerin. Die Erinnerungen der Louise Seidler, Berlin 2003, die folgenden Zitate S. 263–266.

Kügelgen, reiste 1818 mit einem Stipendium des Großherzogs Carl August von Sachsen-Weimar-Eisenach nach Rom und in die Toskana und berichtet in ihren Erinnerungen auch über den Überfall auf von Rumohrs Wohnsitz in Olevano. Dieser Raubüberfall mit Geiselnahme, auch von Rumohr selbst in seinen »Drey Reisen« 1832 *alle Elemente der bürgerlichen Tragödie* zusammenführend erzählt,⁹⁵ ereignete sich im Sommer 1819. Seidler schildert ihn als ein *romantisches Abenteuer*: Die Gerüchte von dem Reichtum des Barons, der unweit des zerfallenen Castells von Olevano völlig einsam das kleine Casino [...] bewohnte, hätten Räuber angelockt. Es gehörte armen Landleuten und war dürftig eingerichtet, aber die prachtvolle Aussicht entschädigte für den Mangel an Comfort. Oft lebten hier Landschaftsmaler bei dem Baron, um die Gegend zu skizzieren; das Gerede, dieselbe sei durch Räuber sehr unsicher, focht die leichtblütigen Künstler um so weniger an, als sich längere Zeit keine Spur des Gesindels gezeigt hatte. Von Rumohr sei in leichter, lässiger Sommerkleidung den Räubern entgegengetreten und habe ihnen kaltblütig und mit ruhiger Gelassenheit mitgeteilt: der Baron sei nicht im Hause und er werde ihn suchen. Als diese die Täuschung durchschauten, hätten sie den jungen Schweizer Künstler Friedrich Salathé und den Sohn des Wirtes der Casa Baldi entführt und ein Lösegeld von 2.000 Scudi verlangt. Wirklich schaffte Herr von Rumohr großmüthig fast die ganze geforderte Summe herbei; für den Rest nahmen die Räuber silberne Löffel und Uhren, welche ihnen die Familie der Gefangenen anbot.⁹⁶

Als Räubergeschichte, die Allerhöchste Theilnahme erregt habe, wird das Abenteuer in den Zeitungen ausgebreitet, unter anderem in der »Baierischen National-Zeitung«. Danach waren fünf Räuber beteiligt, mit von Rumohr konnte auch der Maler Johann Anton Alban Ramboux den Entführern entkommen.⁹⁷ Von Rumohr zeichnete noch im gleichen Jahr 1819 die Casa Baldi, das Blatt ist bezeichnet: »Ansicht der Häuser in Olevano wo K. v. Rumohr von Räubern überfallen ward. Von ihm selbst skizziert.«⁹⁸ Von Rumohrs Schüler Franz Horny (1798–1824), an Tuberkulose erkrankt, wurde in der Folge von der Gastwirtsfamilie Baldi versorgt und bis zu seinem frühen Tod gepflegt, zum Dank für den glücklichen Ausgang der Entführung ihres Sohnes und zur Abzahlung des von Rumohr bezahlten Lösegelds.⁹⁹

Louise Seidler schuf in Rom und Florenz Kopien berühmter Gemälde für kunstsinige deutsche Förderer: eine meiner Kopien kaufte Herr von Quandt, um sie der schönen Gallerie in seinem kunstgeweihten Wohnhause an der großen Elbbrücke in Dresden einzuverleiben.¹⁰⁰ Johann Gottlob von Quandt, Sohn eines Leipziger Gutsbesitzers, wohnte

95 RUMOHR, Drey Reisen (wie Anm. 86), S. 212–224, das Zitat S. 215.

96 KAUFMANN (Hg.), Goethes Malerin (wie Anm. 94), S. 266.

97 Baierische National-Zeitung vom 31.07.1819, S. 620–622, URL: https://www.digitale-sammlungen.de/de/view/bsb10505553_00843_u001?page=2,3.

98 Abb. in BASTEK/VON MÜLLER (Hg.), Kunst, Küche und Kalkül (wie Anm. 1), S. 64.

99 HERMANN MILDENBERGER, Carl Friedrich von Rumohr und Franz Horny, in: Franz Theobald Horny. Ein Romantiker im Lichte Italiens (wie Anm. 42), S. 21–43, hier S. 28.

100 KAUFMANN (Hg.), Goethes Malerin (wie Anm. 94), S. 291.

von 1820 bis zu seinem Tod 1859 als Kunstschriftsteller und Mäzen in Dresden. Er war Vorsitzender des Dresdner Kunstvereins, dessen Ehrenmitglied Goethe war – beide verständigten sich über den Kopf der Künstlerin hinweg über den Ankauf ihres Bildes durch den Kunstverein. In Quandts Arbeitszimmer hingen Porträts von Goethe und von Rumohr als persönliche *Andenken*.¹⁰¹ Auch von Rumohr versammelte Gelehrten- und Freundesporträts um sich, sogar in seinem unaufgeräumten Jungesellenschlafzimmer in seinem holsteinischen Gut Rothenhausen, wie eine Zeichnung seines Schülers Friedrich Nerly aus dem Jahre 1824 zeigt.¹⁰²

Seidler lobte von Quandts und von Rumohrs *Mäcenatenthum*¹⁰³ und insbesondere von Rumohrs Gastfreundschaft. Dieser sei im Juni 1821 *nach Toscanas Capitale gekommen. Er hatte eine allerliebste Villa vor Florenz bezogen; den Verkehr mit der Stadt erleichterte ihm ein kleines, von munteren Ponies gezogenes Wägelchen. Da einige Künstler, welche ich von Rom her kannte (darunter Philipp Veit und Overbeck), der Einladung des gastfreien Mannes folgend, dessen Villegiatur [Sommerfrische] mit ihm theilten, so trat auch ich Herrn von Rumohr rasch näher. Er war sehr bald so liebenswürdig, Schinz und mir seine Ponies zu senden, damit wir mit ihm und unseren gemeinschaftlichen Freunden speisten und einem ländlichen Feste beiwohnten, welches er seinen Winzern und denen der Nachbarschaft gab. Die Tafel war ganz nach vaterländischer Weise eingerichtet*.¹⁰⁴ Seidler würdigte von Rumohrs Unterstützung der Künstler und sein Talent, *mit der Feder auf das geschickteste Landschaften und Caricaturen zu zeichnen. In Oel malte er ebenfalls Landschaften, wenn ihm irgend ein junger Künstler die Palette aufsetzte; ihm selbst fehlte dazu, wie überhaupt im Leben, alle Geduld. Dies gab nicht selten zu leidenschaftlichen Ausbrüchen Veranlassung; die größte Kleinigkeit konnte den Zorn des launenhaften Mannes erregen. Seine Gutmüthigkeit, seine Originalität mußte mit diesen Eigenheiten indessen wieder aussöhnen*.¹⁰⁵

Mit *Kost und Wohnung und allen Mitteln zur Reise* habe von Rumohr die Künstler gefördert, hob auch Dorothea Schlegel, um 1800 Mitglied der Jenaer Wohngemeinschaft der freien Geister der Frühromantik,¹⁰⁶ in einem Brief an ihren Mann Fried-

101 *Ich habe in meinem Arbeitszimmer, solche Bilder aufgehangen, welche [...] eine nähere Beziehung auf mich selbst haben. [...] Es kommen an dieser Wand Andenken von Personen zusammen, welche im Leben einander nicht begegnen möchten, wie z. B. Göthe u Rumohr u Sie selbst*, Brief von Quandt an Julius Schnorr von Carolsfeld, 22.07.1833, in: SLUB, Handschriftensammlung: Mscr. Dresd.n.Inv. 15, Bd. 31, fol. 186v, zit.n. ANDREAS RÜFENACHT, Johann Gottlob von Quandt (1787–1859). Kunst fördern und ausstellen, Berlin/München 2019, S. 258, DOI: <https://doi-org.wwwdb.dbod.de/10.1515/9783422981454>.

102 FRIEDRICH NERLY, Rumohrs Schlafzimmer, Zeichnung (Kupferstichkabinett Berlin), Abb. in BASTEK/VON MÜLLER (Hg.), Kunst, Küche und Kalkül (wie Anm. 1), S. 148, Kat.-Nr. 91.

103 KAUFMANN (Hg.), Goethes Malerin (wie Anm. 94), S. 291.

104 Ebd., S. 292.

105 Ebd.

106 Vgl. PETER NEUMANN, Jena 1800. Die Republik der freien Geister, München 2018; vgl. auch ANDREA WULF, Fabelhafte Rebellen. Die frühen Romantiker und die Erfindung des Ich, München 2022.

rich Schlegel hervor: *Auch geht eine ganze Colonie deutscher Künstler hin, um der bösen Jahreszeit und dem Fieber zu entfliehen [...]. Der Erzbrave Rumohr, der eine Villa bei Florenz bewohnt, nimmt Overbecks und Sutters darin auf.*¹⁰⁷ Schon lange wohne ich bei Baron Rumohr, schrieb Julius Schnorr von Carolsfeld 1817 aus Florenz an seinen Vater, *ich lerne ihn immer mehr schätzen und lieben und was seine Ansichten über Kunst anbelangt und seine Kenntniße, so habe ich den allergrößten Respect dafür. Seine Gutmüthigkeit ist grenzenlos, er sorget auf das Väterlichste für meinen Leib wie für meinen Geist. Er hat mir gestrickte Hütchen warme Mütze und Schuh geschenkt, um mich vor Erkältung zu schützen.*¹⁰⁸ Und Caroline von Humboldt lobte, dass von Rumohr nicht nur die Geschichte der Kunst mit *ausgebreitetste[r] Kenntnis* erforsche, sondern sich auch *ungemein viel für die lebenden Künstler* engagiere: *Herr v. Rumohr hat den rechten Sinn, mit dem man auch mit nicht unermeßlichen Mitteln sehr viel für die Kunst und die Künstler tut.*¹⁰⁹

Die gemeinsame Tischgesellschaft war der Höhepunkt jeder Gastlichkeit. Von Rumohr sei *ein musterhafter Wirth* gewesen, erinnerte sich Louise Seidler: *Die Aufwartung bei Tafel versah ein aus Holstein mitgebrachter sehr gewandter Mensch, der zugleich als Koch fungierte, dabei aber gebildet genug war, um häufig mit seinem Herrn dessen Lieblingsspiel, das Schach, spielen zu können.* Nach der Musik und dem Tanz reichte von Rumohr selbst *Erfrischungen mit umher und machte den liebenswürdigsten Wirth.* Aber auch ein *zuvorkommender Cavalier* sei er gewesen und habe sie gleich am nächsten Tag dem *renommiertesten Künstler der Stadt, dem Historienmaler Benvenuti* vorgestellt.¹¹⁰ Durch von Rumohrs Vermittlung lernte sie in Florenz auch *die hochherzige Familie des holsteini-*

107 Dorothea Schlegel an Friedrich Schlegel, Rom, 20.05.1820, Kritische Friedrich-Schlegel-Ausgabe, Bd. 30, 3. Abt.: Briefe von und an Friedrich und Dorothea Schlegel [...] 6. Nov. 1818–Mai 1823, hg. v. Eugène Susini, Paderborn u.a. 1980, S. 287.

108 JULIUS SCHNORR, Italienisches Tagebuch [1817–1827], SLUB Dresden: Nachlass der Familie Schnorr von Carolsfeld, Mscr.Dresd.n.Inv.30, URL: <http://digital.slub-dresden.de/id427944643>; Eintrag Florenz, 14.12.1817, Bl. 27v–28r, URL: <http://digital.slub-dresden.de/id427944643/56>.

109 *Herr v. Rumohr ist mir wohl bekannt. Er lebt seit 12 Jahren in Florenz und hat wohl mit von allen Deutschen dort die ausgebreitetste Kenntnis der vorrafaelischen Schule und der Geschichte der Kunst. [...] Überdem tut er ungemein viel für die lebenden Künstler. Von Overbeck hat er seinen Einzug des Erlösers nach Jerusalem gekauft, und Overbeck und Sutter aus Wien wohnen jetzt in einer Villa vor Florenz bei ihm. Einen anderen sehr geschickten jungen Mann aus Sachsen unterhält er seit Jahren in Rom. Herr v. Rumohr hat den rechten Sinn, mit dem man auch mit nicht unermeßlichen Mitteln sehr viel für die Kunst und die Künstler tut,* Caroline von Humboldt an Alexander von Rennenkampff, Kunstberater des Prinzen von Oldenburg, Teplitz, 22.07.1820, ALBRECHT STAUFFER (Hg.), Karoline von Humboldt in ihren Briefen an Alexander von Rennenkampff. Nebst einer Charakteristik beider als Einleitung und einem Anhang, Berlin 1904, S. 125.

110 KAUFMANN (Hg.), Goethes Malerin (wie Anm. 94), die Zitate S. 293. Pietro Benvenuti (1769–1844) war seit 1803 Professor an der Accademia di San Luca in Florenz.

schen Grafen Baudissin kennen, die Seidler beauftragte, ihre Tochter Friederike Julia-ne im Stile der Renaissance mit Ausblick auf die Stadt Florenz zu porträtieren.¹¹¹

Die Familie des Diplomaten Wolf Heinrich Graf von Baudissin war im November 1820 in Florenz eingetroffen und fand in von Rumohr den idealen Gästeführer, mit dem sie dann auch nach Rom reisten: *Ich hielt meinen Einzug bis vor die ewige Stadt in Rumohrs Wagen, den Kopf mehr außer der Kutsche als drinnen*, notierte Graf Baudissin in sein Tagebuch,¹¹² und dankte später dem nach München zurückgekehrten von Rumohr in einem ausführlichen Brief aus Rom: *wir alle haben oft wahre Sehnsucht nach Nachrichten u. Mittheilungen von Ihnen, u. waren in Florenz u. hier so von Ihnen verwöhnt, daß uns Italien nicht mehr vollständig dünkt seit Sie über die Alpen gezogen*.¹¹³ Welch' vertrauten Umgang die beiden kunstsinnigen Adelligen pflegten, die beide in Göttingen studiert hatten, zeigt ein Familienbild auf Gut Rantzau bei Plön, das Graf von Baudissin bis zu seinem Umzug nach Dresden im Jahr 1827 bewohnte. Von Rumohr, der zeichnend am Tisch sitzt, hatte vermutlich seinen siebzehnjährigen Schüler Friedrich Nerly aufgefordert, den beigestellten Stuhl zu verlassen, um die Tischgesellschaft mit dem lesenden Grafen und dessen Familie zu zeichnen (Abb. 9).¹¹⁴ Das Profilporträt des zeichnenden von Rumohr hat Nerly später mehrfach variiert und auch um eine Elblandschaft ergänzt (Abb. 11).¹¹⁵

111 Ebd., S. 295; farbige Abb. des Bildes aus dem Museum Schloss Gottorf in Schleswig in JOHN SAYER, *Wolf Graf Baudissin 1789–1878. Life and Legacy*, Münster u.a. 2015, S. 69; schwarz-weiß-Abb. in KAUFMANN, Louise Seidler (wie Anm. 92), Bd. 2, S. 141.

112 Zit. nach BERND GOLDMANN, *Wolf Heinrich Graf Baudissin. Leben und Werk eines großen Übersetzers*, Hildesheim 1981, S. 65. Das handschriftliche Tagebuch ist nur teilweise veröffentlicht durch WALTHER SCHULZ, *Aus dem Tagebuch des Wolf Graf von Baudissin über seine italienische Reise: Siena und Rom*, in: *Euphoriön* 28 (1930), S. 370–403. Roger Paulin konnte das Tagebuch aus Privatbesitz der Familie von Rumohr 1974 in der Landesbibliothek Kiel einsehen und daraus für seine zahlreichen Arbeiten zur Dresdner Romantik exzerpieren. Goldmann beschreibt das Tagebuch ausführlich (S. 14f.) und bezeichnet es 1981 als »nicht mehr auffindbar« (S. 18). Paulin nennt es 2023 »verschollen«, ROGER PAULIN, *Wolf von Baudissin als Diarist*, in: Bamberg u.a. (Hg.), *Shakespeare-Übersetzungen* (wie Anm. 48), S. 219–226, das Zitat S. 219, DOI: <https://doi-org.wwwdb.dbod.de/10.1515/978311017419-015>.

113 Baudissin an Rumohr, Rom, 19.10.1821, GOLDMANN, *Baudissin* (wie Anm. 112), S. 235–240, das Zitat S. 236.

114 Zeichnung in Privatbesitz, Abb. in PETER HIRSCHFELD, *Rumohr und Nerly. Bemerkungen zu einer Porträtzeichnung und Verzeichnis von Rumohrs Radierungen*, in: *Jahrbuch der Preussischen Kunstsammlungen* 52 (1931), S. 258–266, hier S. 261, URL: <https://www.jstor.org/stable/23350339>; Abb. der Zeichnung mit einer Beschriftung durch Auguste von Witzleben in HENNING VON RUMOHR, *Romantische Reise von Holstein nach Italien. Aus dem Reisetagebuch der Auguste v. Witzleben*, in: *Nordelbingen. Beiträge zur Kunst- und Kulturgeschichte* 43 (1974), S. 273–284, Abb. S. 280; Abb. der (Vor-)Zeichnung 1823 in DENK/SCHIERZ/TASCHITZKI (Hg.), *Reframing Friedrich Nerly* (wie Anm. 42), S. 258.

115 Zwei Abb. des zeichnenden von Rumohr (Federzeichnung, Ölbild) in BASTEK/VON MÜLLER (Hg.), *Kunst, Küche und Kalkül* (wie Anm. 1), S. 146f.; zu den verschiedenen Ausführungen



Abb. 9: Friedrich Nerly, *Rumohr bei der Familie des Grafen Baudissin auf Gut Rantzau*, Zeichnung 1824

Am Tisch des Grafen sitzen seine Frau Julia, ferner Auguste von Witzleben, die erste Frau seines Bruders Hermann, und im Hintergrund Baudissins Bruder Otto. Wenn Auguste von Witzleben (1797–1845) in ihrem italienischen Reisetagebuch hervorhebt, dass es abends in Florenz Tee gab und *sehr holsteinisch* zuging, zeigt dies, wie von Rumohr auf die unterschiedlichen Wünsche seiner Gäste einzugehen wusste.

der Porträtzeichnung und ihren Kontexten vgl. HINRICH SIEVEKING, Von Füssli bis Menzel. Aquarelle und Zeichnungen der Goethezeit aus einer Münchner Privatsammlung, München u.a. 1997, S. 142f. Vgl. auch Anm. 114. Sieveking sieht im Hintergrund des Ölbilds (Abb. 11) eine Elblandschaft bei Dresden, ähnliche Elbsegler sind in der Ansicht von 1799 (Abb. 5, Anm. 81) und weiteren zeitgenössischen Zeichnungen und Gemälden zu sehen, z.B. Caspar David Friedrich: Das Große Gehege bei Dresden, 1832, URL: <https://skd-online-collection.skd.museum/Details/Index/855071>.

*Rumohr ist voll von Verstand und Kenntnissen, so von Witzleben, spricht klug und hübsch, nur zuweilen wohl zu einseitig.*¹¹⁶

Seit dem Umzug des Ehepaars von Baudissin und ihrer beiden Adoptivtöchter nach Dresden 1827 suchten sie Anschluss an die künstlerischen Kreise des Hofes und der Stadt. Von Rumohr führte den Grafen 1828 in das Kupferstichkabinett, bevor er mit seinem Schüler Nerly zur dritten Italienreise aufbrach (Abb. 10).¹¹⁷ Ludwig Tieck hatte Baudissin durch die Vermittlung von Rumohrs bereits im Kurort Teplitz kennengelernt. Tieck setzte seit 1824 die Schlegelsche Shakespeare-Übersetzung fort und gewann Graf Baudissin für die Mitarbeit, der nicht weniger als dreizehn Stücke übersetzte (was in der Schlegel-Tieckschen Shakespeare-Ausgabe ebenso unerwähnt blieb wie die Mitwirkung der Tochter Dorothea Tieck). Nach dem Tod seiner Frau Julia 1836 heiratete Graf Baudissin in zweiter Ehe 1840 die Pianistin, Komponistin und Schriftstellerin Sophie Kaskel, eine Bankierstochter, mit der er neben der Stadtwohnung nun auch ein Sommerhaus in Wachwitz¹¹⁸ bewohnte, unweit der Villa, die von Rumohr bis 1833 gemietet hatte.

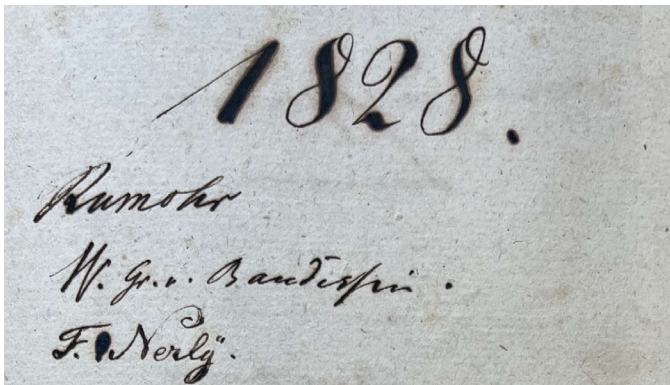


Abb. 10: Besucherbuch des Kupferstichkabinetts 1828

-
- 116 Auguste von Witzleben, Tagebuch 1820–1822, in vier handschriftlichen Quartbändchen im Besitz von Henning von Rumohr, zit. n. RUMOHR: *Romantische Reise* (wie Anm. 114), S. 278.
- 117 Von Rumohr, Wolf Graf von Baudissin und der 20jährige Friedrich Nerly besuchten Anfang 1828 (vor dem 31. März) die Kupferstichsammlung im Zwinger, vgl. Archiv der SKD, 01/KK 35: Besucherbuch des Kupferstichkabinetts (19.06.1764–28.06.1831), Bl. 230r.
- 118 Abb. Baudissinsches Haus, Am Steinberg 3: https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:Baudissinsches_Haus.

Von Rumohr hatte nach Olevano bei Rom und der Villa Bellosguardo bei Florenz (*bello sguardo* – schöner Ausblick) im Jahr 1831 in Wachwitz bei Dresden ein weiteres Landhaus in schönster Lage gefunden, das ihm Schutz bieten sollte vor dem ›Choleraschrecken‹, der von Russland kommend in Großstädten wie Berlin und Wien bereits Opfer gefordert hatte und sich Mitte des Jahres 1831 auch über Sachsen auszubreiten drohte. Der mit dem Krisenmanagement zur Bekämpfung der Seuche beauftragte sächsische Verwaltungsbeamte Johann Paul von Falkenstein, ein Briefpartner von Rumohrs, schrieb in seinen posthum veröffentlichten Erinnerungen, dass *die Regierung in ihrer Unkenntniß einer geeigneteren Maßregel zu einem wissenschaftlich freilich nichts weniger als gerechtfertigten und, wie sich auch hinterher gezeigt hat, keineswegs durchführbaren Absperrungssysteme ihre Zuflucht nahm. [...] Glücklicher Weise blieb Sachsen von der Cholera verschont.*¹¹⁹ Alternativ hatte von Rumohr daran gedacht, sich in Riva am Gardasee niederzulassen. *Wenn ich wüßte daß dort ein leidliches Haus zu ha[ben] wäre. [...] Was ich ein bewohnbares Haus nenne müßte ein gutes Atelier u verschiedene Quartiere, auch wohl einen Garten haben.*¹²⁰ Die *unglücklichen Zeitverhältnisse*, die *Kriegslust der europäischen Staaten*, die Aufstände der revolutionären *Tumultanten*, die Annahme, dass Riva nach der napoleonischen Besatzung und der habsburgischen Übernahme *ziemlich wüst daliege*,¹²¹ führten zur Aufgabe der Umzugspläne.

Bei der Wahl seiner Wohnsitze war von Rumohr ständig unschlüssig, für Wachwitz sprach die Großzügigkeit des Gebäudes, die exponierte Lage, ausreichende Distanz zur Stadt bei gleichzeitiger Nähe zu Gemäldegalerie und Bibliothek, zu den gelehrten Freunden – und ebenfalls für ihn wichtig: Zum renommierten böhmischen Kurort Teplitz und nach Berlin war es nicht weit. Er suchte die Stille, verbunden mit Abwechslung und Unterhaltung nach eigenen Wünschen. In einem unveröffentlichten Brief aus Wachwitz schrieb von Rumohr im Oktober 1832 an einen noch nicht identifizierten Adressaten:

Noch immer, verehrtester Herr und Freund, fesselt mich das schöne Wetter auf dem Lande. Und so lange ich mich vor der Kälte wahren kann, werde ich schwerlich von dem Flecke gehn, auf welchem ich Ihren gütigen Besuch erwartet und eingebüßt [?] habe. Indeß habe ich auch in Dresden nicht gemiethet und fühle selbst einen gewissen Widerwillen, dort mich den Winter

119 JULIUS PETZOLDT (Hg.), Dr. Johann Paul Freiherr von Falkenstein. Sein Leben und Wirken nach seinen eigenen Aufzeichnungen, Dresden 1882, die Zitate S. 38f., URL: <http://digital.slub-dresden.de/id402020634>; vgl. auch THOMAS STAMM-KUHLMANN, Die Cholera von 1831. Herausforderungen an Wissenschaft und staatliche Verwaltung, in: Sudhoffs Archiv 73 (1989), S. 176–189, URL: www.jstor.org/stable/20777237.

120 Rumohr an Fritz Frizzoni, Rothenhausen, 21.02.1831, STOCK (Hg.), Briefe Rumohrs (wie Anm. 3), S. 56.

121 Zitate aus einem Brief von Rumohrs an die Brüder Frizzoni, Rothenhausen, 30.04.1831, STOCK (Hg.), Briefe Rumohrs (wie Anm. 3), S. 56f.

niederzulassen. [...] Ihr Schutzling Grolich¹²² ist mit Dahl bey mir gewesen und hat hier ein ganz allerliebstes Naturstudium gemalt. Sonst hat er nicht Zeit gehabt, mit mir sich abzugeben. Ich glaube, daß Sie Recht haben, ihn lieber ins Niederland zusenden, als unter pikante Naturszenen, welche denen nicht ganz festen gewöhnlich mehr schaden, als nützen.¹²³

Aus diesem Brief lässt sich dreierlei ablesen: Wie wichtig von Rumohr auch in Wachwitz Besuche von Künstlern waren, die er belehren, bewirten und fördern konnte. Dann: Wie enttäuscht er war, wenn angekündigte Besuche auf dem Lande nicht zustande kamen. Und schließlich: Wie unschlüssig er war, sich eine Dresdner Stadtwohnung für den Winter zu suchen.



Abb. 11: Friedrich Nerly, Bildnis Carl Friedrich von Rumohrs, um 1824¹²⁴

-
- 122 Curt Victor Clemens Grolig (1805 Meißen–1862 Versailles), 1828 bis 1833 Schüler Johan Christian Clausen Dahls (1788 Bergen–1857 Dresden).
- 123 Brief Rumohrs an Unbekannt, Wachwitz, 17.10.1832, SLUB Dresden, Handschriftensammlung: Mscr.Dresd.App.12,261.
- 124 Staatliche Museen zu Berlin, Alte Nationalgalerie: A III 725; https://de.m.wikipedia.org/wiki/Datei:Karl_Friedrich_von_Rumohr_by_Friedrich_Nerly.jpg; zu den verschiedenen Ausführungen und zum Hintergrund der Elblandschaft vgl. Anm. 114 und 115.

Da die Leserverzeichnisse der Königlich Öffentlichen Bibliothek in den Jahren 1832 bis 1833 von Rumohr mit der Adresse *Hôtel de Rome n. 1* nachweisen,¹²⁵ bewohnte er offenbar keine zusätzliche Stadtwohnung, sondern bei Bedarf ein Zimmer oder Apartment im Hotel. Bei seinen vielen, auch längeren Dresden-Aufenthalten hat er in verschiedenen exklusiven Hotels mit feiner Küche¹²⁶ gewohnt: im Goldenen Engel,¹²⁷ im Hotel Stadt Wien,¹²⁸ Hôtel de Saxe,¹²⁹ Hôtel de Russie,¹³⁰ Hotel Stadt Rom,¹³¹ Hôtel de l'Europe.¹³² Im »Dresdner Anzeiger« sind am 14. Juli 1831 unter der Rubrik *Angekommene Reisende* sowohl *Hr. Guthbes. Grafv. Rumohr a. Lauenburg* als auch *Grafv. Baudissin a. Leipzig* als Gäste im Hôtel de Saxe verzeichnet.¹³³ Die langjährige Freundschaft mit Baudissin blieb wie die mit Ludwig Tieck nicht ungetrübt. Tiecks Kritik an seinen literarischen Ambitionen (*Diese Novellisterei hat mir die Dresdner ästhetischen Freunde abgewendet*,¹³⁴ *Er hat alle seine Hunde gegen mich losgelassen*¹³⁵) trug dazu bei, dass er seine Pläne aufgab, sich in Dresden niederzulassen: *Mehrmals war*

-
- 125 Verzeichniß der Leser, 1832, Nr. 631a, und 1833, Nr. 659, SLUB, Handschriftensammlung: Bibl.Arch. II F 478d und e. Von Rumohr lieh von Nov. 1831 bis März 1833 u.a. eine Ausgabe des Apicius, April bis Nov. 1832 die *Historia Naturalis* des Plinius, Vitruvs *Architectura* u.a. aus, Ausleihbuch 1832: SLUB, Handschriftensammlung, Bibl.Arch. II F 480a. Das Repertorium des Bibliotheksarchivs ist online verfügbar: <http://digital.slub-dresden.de/id492900671>. Die registrierten Leser mit Angabe von »Charakter« (Beruf), Adresse und ggf. Bürgen (bei Studierenden) wurden über Nummern und Namen mit den Ausleihjournalen verknüpft.
- 126 Vgl. MARCO IWANZECK, *Dresden à la carte. Entstehung und kulinarische Einordnung der Restaurantkultur 1800 bis 1850* (Ernährungsgeschichte in Sachsen C/3), Ostfildern 2016, URL: <https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:14-qucosa2-708399>, insb. Kap. 3.3: Die Entwicklung der Gasthäuser und Hotels in Dresden um 1800, S. 64ff., Aufzählung der exklusiven Häuser S. 75.
- 127 *Wollen Sie mir schreiben, so sey es nach Dresden. Etwa poste restante oder durch Baudissin, oder besser: abzugeben im goldnen Engel, wo ich abtreten werde*, Rumohr an Johann Georg Rist, Berlin, 16.01.1828, KEGEL (Hg.), Rumohr, Briefe an Rist (wie Anm. 2), S. 33.
- 128 *Dresdner Anzeiger*, 16.09.1827, S. 4, URL: <http://digital.slub-dresden.de/id1801253714-18270916/4>; 27.07.1839, URL: <http://digital.slub-dresden.de/id1801253714-18390727/5>.
- 129 *Dresdner Anzeiger*, 04.04.1832, URL: <http://digital.slub-dresden.de/id1801253714-18320708/1832>; 07.08.1832, URL: <http://digital.slub-dresden.de/id1801253714-18320807/4>; 04.11.1832, URL: <http://digital.slub-dresden.de/id1801253714-18321104/4>; 08.04.1839, URL: <http://digital.slub-dresden.de/id1801253714-18390408/7>.
- 130 *Dresdner Anzeiger*, 18.11.1832, URL: <http://digital.slub-dresden.de/id1801253714-18321118/4>.
- 131 *Dresdner Anzeiger*, 21.04.1833, URL: <http://digital.slub-dresden.de/id1801253714-18330421/4>; 28.07.1838, URL: <http://digital.slub-dresden.de/id1801253714-18380728/6>; 23.09.1838, URL: <http://digital.slub-dresden.de/id1801253714-18380923/5>.
- 132 *Dresdner Anzeiger*, 28.10.1840, URL: <http://digital.slub-dresden.de/id1801253714-18401028/7>.
- 133 *Dresdner Anzeiger*, 16.07.1831, URL: <http://digital.slub-dresden.de/id1801253714-18310716/4>.
- 134 Rumohr an Johann Georg Rist, Rothenhausen, 19.11.1833, KEGEL (Hg.), Rumohr, Briefe an Rist (wie Anm. 2), S. 69.
- 135 Rumohr an die Brüder Frizzoni, 29.06.1834, STOCK (Hg.), Briefe Rumohrs (wie Anm. 3), S. 80.

ich im Begriffe mir in der Nähe von Pilnitz ein kleines chez moi zu kaufen, die Besetzung des Grafen Marcolini.¹³⁶ Indeß schreckte mich späterhin die Widrigkeit der Dresdner Geselligkeit ab [...]. Nicht als wenn mir nicht viele Menschen im Einzelnen sehr lieb und werth seyn sollten. Allein das Ganze taugt nichts.¹³⁷ Im gleichen Brief gesteht von Rumohr seinen Wankelmuth ein, den seine Freunde als Tactlosigkeit oder Selbstquälerei empfanden, wie auch aus den folgenden Auszügen aus dem – leider unzugänglichen und unvollständig veröffentlichten – Tagebuch des Grafen von Baudissin hervorgeht:¹³⁸

6. Feb. 1833 Mittags zu Jordans¹³⁹ gebeten, mit Rumohr und Colloredo,¹⁴⁰ ersterer hatte die Tactlosigkeit an Jordans Tisch die exzellente Mahlzeit des letzteren zu recapitulieren, so dass Jordan ihn endlich persiflierte.

28. Feb. 33 Folterhafter Abend bey Rumohr

22. April 33 Unerträgliche Art Rumohrs wie er über den jungen L.¹⁴¹ spricht u. die Menschen im Nebenzimmer festhält

1. Mai 33 Rumohr u. Miltitz¹⁴² fanden sich darauf ein: ersterer zerschnaubend gegen Dorothea,¹⁴³ u. nicht wissend ob er nach Teplitz gehen will oder nicht

136 Camillo Graf von Marcolini (1739 Fano/Pesaro–1814 Prag), Oberkammerherr und Direktor der Kunstakademie, erwarb in Dresden zahlreiche Besitzungen; gemeint ist hier vermutlich das Landgut »Vorwerk« an der Bautzener Straße, an der Elbe zwischen Dresden und Pillnitz gelegen.

137 Rumohr an die Brüder Frizzoni, Rothenhausen, 01.07.1833, STOCK (Hg.), Briefe Rumohrs (wie Anm. 3), S. 76.

138 Zum Tagebuch Graf Baudissins vgl. Anm. 112. Roger Paulin, Trinity College Cambridge, danke ich für die freundliche Mitteilung aus seinen früheren handschriftlichen Exzerpten, nach denen hier zitiert wird. Sein Baudissin-Konvolut von Kopien und Exzerpten aus dem Jahr 1974 hat er im April 2025 der Handschriftensammlung der SLUB Dresden übergeben. Literarische Hauptwerke von Rumohrs sind in der exzellenten Sammlung deutscher Drucke der Romantik des Julius Charles Hare (1795–1855) in der Trinity Library vorhanden.

139 Johann Ludwig von Jordan (1773 Berlin–1848 Dresden), preußischer Diplomat, seit 1819 Gesandter in Dresden.

140 Franz de Paula von Colloredo-Waldsee (1799 Wien–1859 Zürich), österreichischer Diplomat, seit 1830 Gesandter in Dresden.

141 Wohl Robert von Loeben (1810 Tharandt–1890 Dresden), den von Rumohr in Briefen an Friedrich Adolf von Willisen, Adjutant des preußischen Kronprinzen, seinen Schüler, mein Schütz- u Pflänzling nennt, Rumohr an Willisen, 15.04.1833, STOCK (Hg.), Briefe Rumohrs (wie Anm. 3), S. 68; ein Brief Loebens als Souslieutenant aus Dresden-Neustadt vom 29.03.1833 an einen Hauptmann, wohl Willisen, befindet sich in Dresden: Zu häufig sind Sie der Gegenstand des Gesprächs meines Freundes Rumohr gewesen, als daß ich nicht [...] wünschen sollte, [...] hierdurch die persönliche Bekanntschaft einzuleiten, SLUB, Handschriftensammlung, Mscr.Dresd.Aut.2029.

142 Karl Borromäus von Miltitz (1781 Dresden–1845 Dresden), Oberhofmeister Prinz Johanns von Sachsen, Dichter und Komponist.

143 Dorothea Tieck (1799 Berlin–1841 Dresden), Tochter Ludwig Tiecks, Übersetzerin, Mitarbeiterin an der Tieck-Schlegelschen Shakespeare-Ausgabe.

14. Mai 33 *Es ist gut, daß er fortgeht u. Dresden haßt, ich kann mich mit dieser Selbstquälerei und grundlosem Mitsprechen nicht länger vertragen*

15. Juli 34 *Rumohrs Eigenthümlichkeiten und Wunderlichkeiten*

13. August 34 *Rumohrs Schule d Höflichkeit nicht ohne Vergnügen durchgelesen, obgleich es lauter bizarre Sachen sind, u Muth dazu gehört drucken zu lassen d[a]ß man sich gerade halten u[nd] d[en] Leuten nicht auf die Füße treten soll.*

23. Okt. 34 *Ich riet Tieck an Rumohr zu schreiben; er behauptet, u mit R[ech]t, dafür sei er von erster Jugend an partiell verrückt gewesen, u bey aller Liebenswürdigkeit habe die See von Zeit zu Zeit gerast, u sein Opfer gefordert.*

5. Ein Außenseiter ohne solide Beschäftigung und feste Stelle?

Launenhaftigkeit, Selbstquälerei, Eigentümlichkeiten, Wunderlichkeiten und weitere kritische Zuschreibungen lassen sich in Korrespondenzen und Tagebüchern über von Rumohr finden. Caroline Schlegel-Schelling nannte ihn in seiner frühen Münchner Zeit *haltungslos*¹⁴⁴ oder *unvernünftig, langweilig und Policinellenhaft*.¹⁴⁵ In seiner Dresdner Zeit ist von Rumohr schriftstellerisch sehr produktiv, zugleich in einer Lebenskrise. Er war nicht nur vor der Cholera nach Wachwitz geflohen und hatte hier einen landschaftlich besonders schönen Schreibort gesucht und gefunden. Hier musste er offenbar auch das Nicht-Erreichen selbstgestellter Ziele, seine nach eigener Wahrnehmung berufliche Erfolglosigkeit schriftstellerisch verarbeiten. Schon 1828 zeichnete sich für ihn ab, dass er in Berlin ungeachtet seiner engen Brieffreundschaft mit dem Kronprinzen zu *gar keiner soliden Beschäftigung* komme,¹⁴⁶ und 1833 bezeichnete er in einem Dresdner Brief seine Sammelleidenschaft auf Auktionen als krankhafte Kompensation: *So lange ich keine ganz feste Stelle habe, u. die eigne Heimath wäre nur mein Sarg, ist das Sammeln eigentlich nur eine Krankheit*.¹⁴⁷ Noch schwerer dürfte ihn belastet haben, was er und seine Freunde auch in offener Briefen und Lebenserinnerungen nicht aussprachen: wie er mit

144 [...] *beim Lichte besehn rumort es aber in diesem jungen Mann ziemlich ohne Zweck und Ziel, und er kann mit seinen [!] schwankenden Hin- und Hertreiben eine gar lästige Gegenwart seyn. Für mich gibt es wenigstens nichts trostlosers also ein haltungsloser Baron*, Caroline Schelling an Luise Gotter, München, 06.06.1808, ERICH SCHMIDT (Hg.), Caroline. Briefe aus der Frühromantik, Bd. 2, Leipzig 1913, S. 528, URL: <http://digital.slub-dresden.de/id370516575/542>; vgl. auch DILK, Zwischen Kunsttheorie und Kunstempirie (wie Anm. 50).

145 Caroline Schelling an Pauline Gotter, München, 16.09.1808, SCHMIDT (Hg.), Caroline (wie Anm. 144), S. 533f., URL: <http://digital.slub-dresden.de/id370516575/547>. Policinello, auch Pulcinella, Figur aus der Commedia dell'Arte.

146 Rumohr an Rist, Berlin, 08.01.1828, KEGEL (Hg.), Rumohr, Briefe an Rist (wie Anm. 2), S. 31.

147 Rumohr an R. Weigel, Dresden, 26.03.1833, STOCK (Hg.), Briefe Rumohrs (wie Anm. 3), S. 67.

seiner Homosexualität und ihrer gesellschaftlichen Verächtlichmachung umgehen könne.

Von Rumohr war in den Strudel der unerbittlichen öffentlichen Fehde zwischen dem Dichter August Graf von Platen (1796–1835) und Heinrich Heine (1797–1856) geraten und spielte ungewollt selbst darin eine Rolle. Eine »beispiellose Polemik zwischen dem frischgetauften deutschen Juden und Literaten und dem verarmten gräflichen, die gutgewachsenen Erlanger Kommilitonen besingenden« Grafen von Platen verstörte die literarische Öffentlichkeit in Deutschland.¹⁴⁸ Heine hatte in seinen Reisebildern 1827 Epigramme seines Freundes Karl Immermann zitiert, die sich über den Dichter Graf von Platen lustig machten; dieser revanchierte sich 1829 mit dem Lustspiel »Der romantische Oedipus«, in dem er Immermann als den Romantiker *Nimmermann* verspottete und Heine antisemitisch verunglimpfte (*Petrark des Laubhüttenfests, Synagogenstolz, Allerunverschämtester, doch möchte' ich nicht sein Liebchen seyn*).¹⁴⁹ Mit diesen Formulierungen nahm das Verhängnis seinen Lauf. Im dritten Band seiner »Reisebilder« (»Die Bäder von Lucca«) suchte Heine 1830 gleich seitenweise Vergeltung und nannte Graf von Platen: *warmer Freund, Er ist kein Dichter, sagt sogar die undankbare männliche Jugend, die er so zärtlich besingt; er ist mehr ein Mann von Steiß als ein Mann von Kopf, dürftig im Leben wie in der Literatur etc.*¹⁵⁰

Während seiner dritten Italienreise 1828 hatte von Rumohr die persönliche Bekanntschaft des Grafen von Platen gesucht, der seit 1826 bis zu seinem (durch die öffentliche Polemik wohl mitverursachten) frühen Tod 1835 in Italien lebte, dem Land der *Schönheit, Sehnsucht und Enttäuschung*.¹⁵¹ Am 20. Mai 1828 schrieb von Platen in sein Florenzer Tagebuch:

Heute habe ich eine höchst angenehme und durch die ganze Art für mich sehr schmeichelhafte Bekanntschaft gemacht, des bekannten italienischen Reisenden und großen Kunstkenners [...] Herrn von Rumohr. [...] Er war eben sehr zerstreut durch das Zusammensuchen von alten Büchern, die er in früheren Jahren hier zurückgelassen hatte. [...] Sodann sandte er mir eine Einladung um die andere, ihn auf seinem Landgute, das er eine halbe Stunde von hier gemietet hat, aufzusuchen, und heute, bei ihm zu essen, was denn auch geschah. Bekanntlich führt er eine sehr wohlschmeckende Küche und hat selbst ein geistreiches Kochbuch geschrieben, da er behauptet, daß die Kochkunst in unserer Zeit in den äußersten Verfall geraten sei. Ich für

148 HANS MAYER, Außenseiter, Frankfurt a.M. 1977, S. 207–223: Der Streit zwischen Heine und Platen, das Zitat S. 208.

149 AUGUST GRAF VON PLATEN, Der romantische Oedipus. Ein Lustspiel in fünf Akten, Stuttgart/Tübingen: Cotta 1829, S. 95, URL: <http://resolver.staatsbibliothek-berlin.de/SBB0001959E0000000>.

150 HEINRICH HEINE, Reisebilder II: Die Bäder von Lucca, in: ders., Werke, hg. v. Wolfgang Preissendanz, Frankfurt a.M. 1968, Bd. 2, S. 307–381, die Zitate S. 359, 364, 366, 371.

151 AUGUST GRAF VON PLATEN, In Genua (1828), in: ders., Gesammelte Werke, Stuttgart: Cotta 1848, Bd. 2, S. 180, URL: <https://www.digitale-sammlungen.de/de/details/bsb11091889>.

*meinen Teil konnte auf die Wichtigkeit dieser Kunst wohl eingehen, da ich den großen Einfluß der Diät auf die Gesundheit immer erprobt habe und mich fast pedantisch gegen Essen und Trinken verhalte. Ich brachte den ganzen Nachmittag auf der Villa zu und er begleitete mich noch ein Stück nach der Stadt.*¹⁵²

Graf von Platen, von Rumohr und der junge Landschaftsmaler Nerly verbrachten drei Wochen in Rumohrs Landvilla Bellosguardo bei Florenz. Am 13. Juli sandte von Platen zum Dank sein Gedicht »Einladung nach der Insel Palmaria«.¹⁵³ Auf der dünn besiedelten Insel am Golf von La Spezia hatte er eine preiswerte Villa gemietet, ein Diener (*Marinar*) kümmerte sich um sein Wohl, insbesondere um die Zubereitung des Essens.¹⁵⁴ Platen lebte in Italien von den Honoraren seines Verlegers Cotta, der 1828 die erfolgreiche Ausgabe seiner Gedichte veröffentlichte,¹⁵⁵ die Heine in einem Brief als *nichts als Seufzen nach Pedrastie* [Päderastie] desavouierte.¹⁵⁶

Von Rumohr folgte der Einladung, reiste mit seinem Koch und dem jungen Nerly an und bezog ein Haus in Porto Venere. Platen hatte vorab um *das italiänische Rezept zu einer eingebraunten Suppe* gebeten, *die Sie mir als Frühstück empfohlen haben. Ich bin mit meinem Frühstück äusserst übel dran.* Auch bat er ihn, *mir einige Pfund Gesundheits-Chokolade mitzubringen.*¹⁵⁷ Graf von Platen las dem Gast seinen gerade fertiggestellten »Romantischen Oedipus«, die literarische Abrechnung mit Immermann vor, die zunächst von Rumohrs Beifall fand. Allerdings reiste dieser schon nach zwei Nächten samt Koch wieder ab, nachdem er offenbar Ungeziefer in seinem Bett gefunden hatte. Nerly blieb zurück und erkrankte, seinem Künstlerfreund Otto Speckter in Hamburg erklärte er, warum: *Portovenere selbst bietet an malerischem Gerümpel von Häusern nebst dem dazu passenden armseligen Volk – hauptsächlich Fischer – die schönsten Stoffe zu Genrebildern. Mit den Lebensmitteln ist man aber sehr schlecht bestellt und wenn Platen*

152 GEORG VON LAUBMANN/LUDWIG VON SCHEFFLER (Hg.), Die Tagebücher des Grafen August von Platen. Aus der Handschrift des Dichters herausgegeben, Stuttgart 1900, ND Hildesheim/New York 1969, Bd. 2, S. 863, Eintrag Florenz, 20.05.1828.

153 Einladung nach der Insel Palmaria. An den Freiherrn von Rumohr. 1828, in: Gedichte von August von Platen, 2. verm. Aufl. Stuttgart/Tübingen: Cotta 1834, S. 371–373, URL: <https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb10116356>.

154 Vgl. hier und zum Folgenden PETER BUMM, August Graf von Platen. Eine Biographie, Paderborn u.a. 1990, Kap. 39: Rumohr, S. 498–509, hier S. 502f.; DILK, Studien (wie Anm. 43), S. 163, kritisiert zu Recht Bumms klischeehaft abfällige Darstellung von Rumohrs.

155 Gedichte von August Grafen von Platen, Stuttgart/Tübingen: Cotta 1828, URL: <http://resolver.staatsbibliothek-berlin.de/SBB000195A500000000>.

156 Heine an Wolfgang Menzel, München, 02.05.1828, HEINRICH HEINE, Säkularausgabe (HSA), Bd. 20, Brief Nr. 269, S. 332, zit.n. der online-Ausgabe im Heinrich-Heine-Portal, URL: www.hhp.uni-trier.de/Projekte/HHP/.

157 Platen an Rumohr, Palmaria, 12.07.1828, PAUL BORNSTEIN (Hg.), August von Platen. Der Briefwechsel 1804–1829, 4 Bde., München 1914–1931, ND Hildesheim 1973, hier Bd. 4, Nr. 292, S. 450f., die Zitate S. 451.

*mich nicht bisweilen auf der Insel Palmaria in seiner quasi Gartenhaus-Villa zu einer guten Fleischbrühsuppe einlûde, so wåre es auf die Långe wohl nicht auszuhalten.*¹⁵⁸ Zurück in Bellosguardo prophezeite von Rumohr in einem Brief an den Grafen: *Obwohl Ihr Oedipus mir gefållt, so möchte ich doch nachgerade von Ihnen andere Seiten angeklungen hören, als eben diese. Was Sie in der Arth gethan haben, wird Ihnen noch manchen Verdruß bringen.*¹⁵⁹

Der Verdruß ereilte bald alle drei, von Platen (*Aus Deutschland höre ich nichts Erfreuliches über meinen ›Oedipus‹*)¹⁶⁰, von Rumohr und auch Heine selbst.¹⁶¹ Im Oktober führte von Rumohr den preußischen Kronprinzen Friedrich Wilhelm durch Florenz und Siena und begegnete in Florenz auch Heine, der von Rumohr ankündigte, sich gegen die antijüdischen Ausfålle Platens zu wehren. Im Dezember berichtete Platen in einem Brief an Schelling über Heines Drohungen, *daß es ihm ein Leichtes sei, ihn bei dem deutschen Publikum als Aristokraten verdåchtig zu machen und meine Vergötterung des eignen Geschlechts den Damen an's Herz zu legen.*¹⁶² So geriet von Rumohr zwischen die Fronten und wurde selbst in Mitleidenschaft gezogen. Platen verteidigte mit bersteigertem Selbstbewusstsein seine Dichterehre und kåmpfte um die für ihn existentiell wichtige Gunst des Verlegers und seiner Leser. Zugleich war ihm an von Rumohrs persönlichem Einsatz in München und Berlin für eine königliche Pension gelegen. Heine wiederum stritt für seine Ehre als Jude, konvertierter Protestant und Gesellschaftskritiker, und nicht zuletzt für seinen schriftstellerischen Erfolg. Platens Formulierung *Sein Freund, ich bin's; doch möcht' ich nicht sein Liebchen*

158 Friedrich Nerly an Otto Speckter, zit.n. FRANZ MEYER, Friedrich von Nerly. Eine biographisch-kunsthistorische Studie, in: Mittheilungen des Vereins für die Geschichte und Alterthums-kunde von Erfurt 28 (1907), S. 45–144, das Zitat S. 64, URL: <http://digital.slub-dresden.de/id349714819-19070000>.

159 Rumohr an Platen, Bellosguardo, 14.08.1828, BORNSTEIN (Hg.), Platen Briefwechsel (wie Anm. 157), Bd. 4, Nr. 298, S. 458–461, das Zitat S. 460.

160 Tagebucheintrag Venedig, 05.11.1829, LAUBMANN/SCHEFFLER (Hg.), Platens Tagebücher (wie Anm. 152), Bd. 2, das Zitat S. 915. *An Briefen aus Deutschland fehlte es nicht, die jedoch wenig Günstiges enthielten, sondern meist nur Rapport über die unverschåmten Angriffe abstatteten, die der ›Oedipus‹ veranlaste*, Tagebucheintrag Rom, 18.04.1830, ebd., S. 919.

161 Vgl. PAUL DERKS, Die Schande der heiligen Päderastie. Homosexualität und Öffentlichkeit in der deutschen Literatur 1750–1850, Berlin 1990, insb. Kap. XXI: Parodie eines antiken bermuts. Platen und Heine oder Die Exekution des Problems und deren zeitgenössische Bestätigung, S. 479–613, zu von Rumohr insb. S. 526ff.

162 Platen an Schelling, 13.12.1828, BORNSTEIN (Hg.), Platen Briefwechsel (wie Anm. 157), Bd. 4, Nr. 320, S. 492–495, das Zitat S. 493; zum Kontext ausführlich HEINRICH HEINE, Historisch-kritische Gesamtausgabe der Werke, Bd. 7/2: Reisebilder III/IV. Apparat, bearb. v. Alfred Opitz, Hamburg 1986, Kap. 3: Die Platen-Polemik, S. 1066ff. Dilk stellt in ihrem Beitrag über Platen und Rumohr deren politische Differenzen in den Mittelpunkt, ENRICA YVONNE DILK, Vom Umgang mit Dichtern. Rumohrs Begegnung mit August von Platen. Mit einem unveröffentlichten Brief an Platen, in: dies., Ein ›practischer Aesthetiker‹ (wie Anm. 43), S. 159–180, Übersicht über die Korrespondenz S. 162.

sein kommt ihm da gerade recht in seinem revolutionären Feldzug gegen Aristokraten und Pfaffen. So schrieb Heine an Immermann:

*Gestern Morgen habe ich den Grafen Platen ausgepeitscht und gestern Abend Carl Immermann applaudirt. [...] ich will den Scharfrichter spielen [...]. Der Oedypus hat in Berlin nur Unwillen erregt; desto-mehr wird er hier von einer gewissen Clique, die mit dem Grafen steiflich einverstanden ist, sehr goutirt. Sein Leibfreund Rumohr, der große Koch, der die ganze Soupe eingerührt, ist gestern arrivirt und ich bin gefaßt auf die jämmerlichsten Machinazionen. Ich sprach ihn zuletzt in Italien, und erst von ihm erfuhr ich, daß Platen eben durch eine Xenie von Ihnen so sehr in Harnisch gekommen.*¹⁶³

Von Rumohrs Fürsprache für Platen schlug in Berlin Wellen; Bettina von Arnim klagte, daß Menschen, wie Klenze, Böcking, Rumohr [...] sich nun im Unrat wälzen, als sei es ihre Schönheitssalbe, und davon sprechen, als von wahrer Poesie; wie kann es einen da noch wundern, wenn garnichts mehr von wahrer Poesie verstanden und empfunden wird.¹⁶⁴ Heine wiederum verteidigte seine Platen-Polemik in einem Brief an Karl August Varnhagen von Ense und streute zudem das Gerücht, von Rumohrs Förderung junger Künstler sei die Förderung eines Künstlerserails, das er von Italien nach Hamburg exportieren wolle:

In Betreff Platens bin ich Ihres Urtheils am begierigsten. Ich verlange kein Lob, und weiß daß Tadel ungerecht wäre. Ich habe gethan was meines Amtes war. Mag die Folge seyn was da will. Anfangs war man gespannt: was wird dem Platen geschehen? Jetzt, wie immer bei Excekuzionen, kommt das Mitleid, u es heißt ich hätte nicht so stark ihn treffen sollen. Ich sehe aber nicht ein wie man Jemand gelinde umbringen kann. Man merkt nicht, daß ich in ihm nur den Repräsentanten seiner Partey gezüchtigt, den frechen Freudenjungen der Aristokraten und Pfaffen habe ich nicht bloß auf aesthätischem Boden angreifen wollen, es war Krieg des Menschen gegen Menschen, und eben der Vorwurf den man mir jetzt im Publikum macht daß ich, der Niedriggeborene, den hochgeborenen Stand etwas schonen sollte, bringt mich zum Lachen – denn das eben trieb mich, ich wollte so ein Beyspiel geben, mag entstehen was da will – ich habe es den guten Deutschen jetzt gegeben.

Ruhmor [!], der Missionär der Pedrastie, war seitdem hier und hat in seinen Kreisen viel Un-

163 Heine an Karl Immermann, Hamburg, 17.11.1829, HEINRICH HEINE, Säkularausgabe (HSA), Bd. 20, bearb. v. Fritz H. Eisner, Berlin 1976, Brief Nr. 318, S. 366–36, zit.n. der online-Ausgabe, URL: www.hhp.uni-trier.de/Projekte/HHP/.

164 Bettina von Arnim an ihren Mann Achim, [14.07.1829], WERNER VORDTRIEDE (Hg.), Achim und Bettina in ihren Briefen. Briefwechsel Achim von Arnim und Bettina Brentano, Frankfurt a.M. 2^a1985, Bd. 2, S. 815–818, das Zitat S. 816.

*heimliches gegen mich angezettelt. Er ist seit 14 Tagen nach Lübek zurückgereist, nachdem hier sein Plan, auf einem Gartenhaus bey Hamburg, ein Künstlerseil anzulegen gescheitert ist.*¹⁶⁵

Paul Derks analysiert in seiner umfangreichen Habilitationsschrift von 1981 über »Homosexualität und Öffentlichkeit in der deutschen Literatur 1750–1850«, wie Heine die von ihm »konstruierte Tripelallianz von Klerus, Baronie und Pedras-ten« als Gemeinplatz zur politischen Diffamierung des dynastischen Adels aus der »Plunderkiste der verjährten Adels- und Klerikersatire« nun – an Beispielen wie Platen und Rumohr – auf den »politisch immer bedeutungsloser werdenden Landadel« übertrug.¹⁶⁶ Und Derks beleuchtet gegensätzliche rezeptionsgeschichtliche Möglichkeiten des gesellschaftlichen Umgangs mit Homosexualität in dieser Zeit. Auf der einen Seite gab es eine verständnisvolle Sicht, belegt mit einem Zitat des Musikhistorikers Rochus von Liliencron (1820–1912), der in seinen Lebenserinnerungen dankbar seine Begegnung mit von Rumohr beschreibt, wie dessen Lebensfreude *in sokratisch-akademischer Weise* die Gymnasiasten und auch ihn selbst beflügelte:

*Am nächsten Tage, es war ein Sonntag, lud mich ein Billetchen zu Tische ein. Wir zwei waren allein. Daß Rumohr ein großer Gourmand oder richtiger, um den treffenden Börneschen Ausdruck zu gebrauchen, ein Eßkünstler war, sieht man schon aus dem vielgenannten Kochbuch, welches er geschrieben hat. Wie die darin verzeichneten, auf Gott weiß welche Prinzipien aufgebauten Gerichte sind, weiß ich nicht. Die geistreiche Vorrede ist aber noch immer lesenswert. Wir aßen ausgezeichnet und schwatzten leichthin dabei; er liebte es nicht, sich im Essen durch geistige Anstrengung zu stören. Erst beim Kaffee begann er ein Gespräch über musikalisch-ästhetische Fragen. [...] nach einer Stunde [der Beschäftigung mit Glucks »Alceste«] hatte er mir einen klaren Begriff des Ganzen erschlossen und eine neugierige Begeisterung für Gluck beigebracht. Ich hörte später, daß ich den eigentümlichen Mann bei dieser Gelegenheit so recht in seiner eigensten Art habe kennen lernen. Mit der Jugend zu verkehren war seine ganz besondere Lebensfreude, um sein geistiges Wesen, seine Anschauungen, man möchte sagen in sokratisch-akademischer Weise auf sie zu übertragen. Bei mir fing das sogleich Feuer.*¹⁶⁷

Auf der anderen Seite stand aber die gesellschaftliche Ächtung, die Heine durch seinen klassenkämpferischen Angriff gegen *Repräsentanten* der Aristokratie mit sei-

165 Heine an Karl August Varnhagen von Ense, Hamburg, 03.01.1830, HEINE, Säkularausgabe (HSA), Bd. 20 (wie Anm. 163), Brief Nr. 329, S. 377f., zit.n. der online-Ausgabe, URL: www.hp.uni-trier.de/Projekte/HHP/.

166 DERKS, Schande (wie Anm. 161), S. 531f.

167 ROCHUS VON LILIENCRON, Frohe Jugendtage. Lebenserinnerungen. Kindern und Enkeln erzählt, Leipzig 1902, S. 90–93, das Zitat S. 92f., URL: <https://digital.ub.uni-leipzig.de/mirador/index.php>.

ner Formulierung über die *Freudenjungen der Aristokraten und Pfaffen* befeuerte. Heine wollte seinen literarischen Angriff nicht auf *aesthätischem Boden*, sondern als *Krieg des Menschen gegen Menschen* vor einer breiten politischen Öffentlichkeit führen.¹⁶⁸ Wenn sich diese Autoren ihr Judentum bzw. ihre Homosexualität, also wechselseitig ihre Identität vorwarfen, wird offenbar, dass sie diese zu verdrängen suchten, indem sie den angeblichen Makel des jeweils anderen denunzierten.

Hans Mayer hat 1972 in seinem Klassiker »Außenseiter« an den Beispielen Winkelmanns, Graf von Platens und Oskar Wildes den »Zwang zum Doppelleben« beschrieben, ausgeprägt »als Heuchelei, Selbstbetrug, erotische Anpassung an die Norm, jedoch auch als Zwang zur Idealisierung und Stilisierung«.¹⁶⁹ »Die Kunst zu offenbaren, den Künstler zu verstecken, ist das Ziel der Kunst«, schrieb Wilde in der Vorrede zum »Bildnis des Dorian Gray«.¹⁷⁰ Von Rumohr suchte die abgelegene Idylle von Wachwitz nicht zuletzt deshalb, um mit seinen Erinnerungen »Drey Reisen nach Italien« (1832) sein Leben für die Kunst und mit Künstlern aus seiner eigenen Sicht darzustellen.

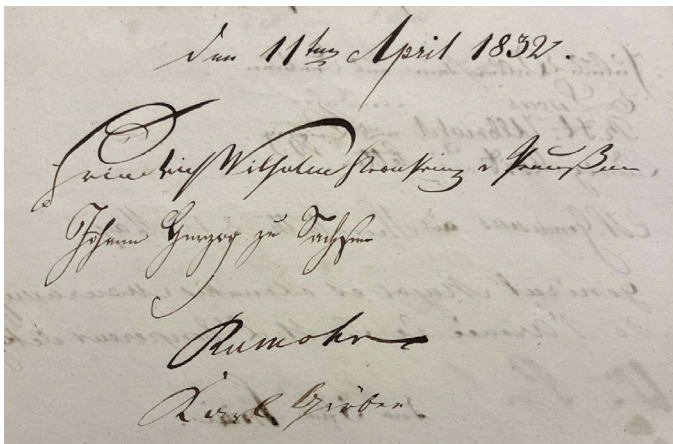


Abb. 12: Von Rumohr als Cicerone im Dresdner Kupferstichkabinett, Eintrag im Besucherbuch am 11. April 1832¹⁷¹

168 Heine an Karl August Varnhagen von Ense, Hamburg, 03.01.1830, HEINE, Säkularausgabe, Bd. 20 (wie Anm. 163), Brief Nr. 329, S. 377f.

169 MAYER, Außenseiter (wie Anm. 148), S. 205.

170 Zit. nach ebd., S. 206.

171 Einträge: Friedrich Wilhelm Kronprinz von Preußen, Johann Herzog zu Sachsen, Rumohr, Karl Gröben (Oberst Carl Graf von der Gröben, Adjutant des Kronprinzen), SKD, Kupferstichkabinett, KK Nr. 57: FremdenBuch 1831 [des Kupferstichkabinetts 01.07.1831–Nov. 1856], Bl. 7r.

Im Kern floh er vor einer doppelten Demütigung, denn der Vorschlag des preußischen Kronprinzen, von Rumohr könne die Leitung der neuen Berliner Gemäldegalerie übernehmen, wurde von König Friedrich Wilhelm III. abgelehnt. Von Rumohr hatte bei seiner dritten Italienreise kostbare Bilder für die Galerie erworben und maßgeblich an der Konzeption des neuen Museums mitgewirkt, aber in die zuständige Kommission wurde er nicht aufgenommen und durfte nur als externer Berater mitwirken.¹⁷² Als Cicerone schätzte man ihn, aber Direktor durfte er nicht werden. So war er im wörtlichen Sinne ein Außenseiter, und auch später in Kopenhagen wurde ihm die erhoffte Leitungsposition nicht übertragen. Verbittert beklagt er in einem Wachwitzer Brief an den Kunsthistoriker Gustav Friedrich Waagen, Mitglied der Berliner Museumskommission und erster Direktor der Gemäldegalerie seit 1830, eine Intrige der Berliner Verwaltung (*Verkettung des Beamtenwesens, welches stets den Zugang zu seinen Knochenhaufen bewacht*) und einen *Abgrund gemeiner Bosheit*: *Nun bleibt mir nichts, als die Stunde zu verwünschen, an welcher ich Berlin zum ersten Male wiederum betreten habe [...]. Allein nun soll auch mein Fuß nicht wieder die Stelle betreten, wo das Unheil zu Hause ist.*¹⁷³ Fünf Monate früher, in einem Dresdner Brief an den preußischen Kronprinzen, klang das noch ganz anders: *Ich weiß nicht, was mich bisher in Dresden gefesselt hat, ob die hübsche Natur, ob mehr die Sammlungen, oder endlich die Cholera mit ihren lästigen Cordons und Quarantänen. Nicht selten wünsche ich mich herzlich nach Berlin, wo doch gegen diesen Ort des Neides und Hasses ein menschliches Paradies zu finden ist.*¹⁷⁴

Das Ausmaß von Rumohrs Kränkung durch öffentliche Schmähchriften und das Ausbleiben erwarteter beruflicher Anerkennung, aber auch seine nicht gerade bescheidene Selbsteinschätzung lassen sich aus mehr oder weniger ironischen Formulierungen ablesen, wie sie von Rumohr auch an den künftigen preußischen König adressierte: *Es ist nichts so gewiß, als daß man nur in und ex officio handeln sollte, nie*

172 Ausführliche Dokumentation durch CHRISTOPH MARTIN VOGTHERR, Das Königliche Museum zu Berlin. Planungen und Konzeption des ersten Berliner Kunstmuseums (Jahrbuch der Berliner Museen 39, Beiheft), Berlin 1997, zu von Rumohr S. 150ff. u. ö., URL: <https://www.jstor.org/stable/pdf/4125953.pdf>.

173 Rumohr an Gustav Friedrich Waagen, Wachwitz 17.08.1832, STOCK (Hg.), Briefe Rumohrs (wie Anm. 3), S. 30.

174 Rumohr an Kronprinz Friedrich Wilhelm, Dresden, 13.10.1831, FRIEDRICH STOCK (Hg.), Aus dem Briefwechsel Friedrich Wilhelms IV. mit Carl Friedrich von Rumohr, in: Jahrbuch der Königlich Preussischen Kunstsammlungen 35 (1914), Beiheft, S. 1–60 und Anhang, das Zitat S. 15. Briefe von Rumohrs an Kronprinz und König Friedrich Wilhelm IV. mit Antwortentwürfen des Königs 1828–1843 aus dem ehem. Brandenburgisch-Preussischen Hausarchiv in Charlottenburg befinden sich im GStA PK, BPH, Rep. 50 König Friedrich Wilhelm IV., Nr. 1199.

*extra. Aus diesem Grunde allein ist der große Kotzbue ermordet worden mit Dolchen, wie der große Rumohr durch Pasquille.*¹⁷⁵

6. Das ausgefallene Diner für den preußischen Kronprinzen als Tragödie

Wachwitz war für von Rumohr ein stiller Ort in Stadtnähe, an dem er sich in schriftstellerische Arbeiten vertiefen konnte, weshalb er, wie er Alexander von Humboldt gestand, *einige Wochen lang alle Correspondenzen unterbrochen hatte, so dass angenehme und selbst schon geschlossene Briefe neben mir liegen geblieben sind.*¹⁷⁶ Am wohlsten fühlte er sich auch hier in der Rolle des repräsentierenden Gastgebers, und so war ihm der Besuch des sächsischen Prinzen Johann die größte Ehre und das Nichtzustandekommen eines Besuchs des preußischen Thronanwärters Friedrich Wilhelm die größte Enttäuschung.

Der Mietvertrag für die Wachwitzer Villa war zum 1. April 1833 abgelaufen und von Rumohr zur Kur nach Teplitz abgereist. Über den Besuch des preußischen Kronprinzen bei seinem Schwager in Dresden vom 19. April bis 13. Mai 1833 sah er sich mangelhaft und zu spät informiert. Er kehrte sogleich von Teplitz nach Dresden zurück, quartierte sich, wie er frustriert im Nachhinein feststellte, *in diesem luderösen Orte in einem lärmigen Wirtshause ein*,¹⁷⁷ um mit dem Adjutanten des Kronprinzen, Freiherrn von Willisen, ein Treffen mit dem Thronfolger zu arrangieren, um diesem wenigstens noch ein *kleines Diner* in der Landvilla bieten zu können.¹⁷⁸ Aber nicht einmal ein *Abschieds u Entlassungsaugenblick* kam zustande:¹⁷⁹ *So werde ich denn, schrieb er Willisen vorwurfsvoll, allein nach Wachwitz gehn u mich dort in melancholischer Ruhe der Landlust [Landluft] erfreuen. Da mein Diner wahrscheinlich schon gekocht ist, bin ich geneigt, daraus ein Volksfest zu gestalten. – Wie bey antiken Opfern, will ich auf-*

175 Rumohr an Kronprinz Friedrich Wilhelm, Wachwitz, 03.06.1832, STOCK (Hg.), Briefwechsel Friedrich Wilhelms IV. (wie Anm. 174), S. 22.

176 Rumohr an Alexander von Humboldt, Dresden, 30.01.1833. Im gleichen Brief fährt er fort: *Ich erfreue mich in dem ruhigen Dresden einer großen Stille. Doch höre ich bisweilen, daß man überall und ganz unvernünftig viel tanze. Wohl bekomme es denen, welche noch in dem Alter sind, daran Freude zu haben*, Staatsbibliothek zu Berlin, Nachlass A. v. Humboldt, gr. Kasten 8, Nr. 139, Bl. 10–11, URL: <http://resolver.staatsbibliothek-berlin.de/SBB0001682500000000>.

177 Rumohr an Willisen, o. D. und o. O., STOCK (Hg.), Briefe Rumohrs (wie Anm. 3), Brief Nr. 54, S. 69. Gemeint ist wohl das Hotel Stadt Rom, das er laut Dresdner Anzeiger vom 21.04.1833 am 20.04. bezog, URL: <http://digital.slub-dresden.de/id1801253714-18330421/4>. Das Hotel Stadt Rom zählte zu den exklusiven Hotels, vgl. IWANZECK, Dresden à la carte (wie Anm. 126), S. 75.

178 Rumohr an Willisen, o. O. und o. D., STOCK (Hg.), Briefe Rumohrs (wie Anm. 3), Brief Nr. 55, S. 69.

179 Ebd.

essen was bereits den Göttern vorgerichtet war u[nd] die Vorsp[eise] den Göttern genug seyn lassen.¹⁸⁰

Der Kronprinz entschuldigte sich höchstpersönlich mit einem Dresdner Billet am Tag vor seiner Abreise für das Nichtzustandekommen eines Treffens und versuchte von Rumohr mit einer Einladung nach Sanssouci und Erinnerungen an die schönen bisherigen Dresdner Begegnungen zu trösten: *Ich sende Ihnen zugleich den besten, herzlichsten Dank, daß Sie meinewegen!!! die Reise von Teplitz hierher gemacht, daß Sie mir hier so oft begegnet sind, mich zu Raphaël Sanzio und Raphaël Mengs geleitet und mich in Villa Xaverina mit so unvergleichlichen Eyerkuchen, Forellen und Reh gelabt haben.*¹⁸¹

Doch von Rumohr war untröstlich. Er werde von Dresden nun auf sein Gut Rothenhausen zurückkehren, schrieb er von Willisen, zu seiner Schwester Friederike, seiner wichtigsten und einzigen Bezugsperson bis zu ihrem Tod 1837, denn mit den anderen Teilen der Familie war er heillos zerstritten. Er sehe *der sehr verwickelten Aufgabe entgegen, mein eigenes Testament ganz neu u[nd] umzugestalten. Hoffentlich wird mich, fuhr er deprimiert fort, das Geschick bald menschlichen Verhältnissen entrücken. Ich habe seit sechzehn Jahren bereits so viele Testamente gemacht; und doch will es mir nie glücken. Ich leide an dem Geschieke der ewigen Vereitlungen, bin deshalb selbst da zaghaft, wo doch Hoffnungen sich zeigen. Und heute bin ich vorzüglich verzweifelt, weil ich meinen j[ungen] Freund [vermutlich Robert von Loeben], der mich im Augenblicke der Abfahrt nach Wachwitz durch einen schönen Brief beglückte, statt ihn Nachmittags allein in seinen Geschäften sprechen zu können, besetzt u[nd] schlimm! Bey einer Partie Whist fand. Was dieser Klosterdamenstyl mich niederschlägt! Nehmen Sie sich des Menschen an,* appellierte er an den preußischen Hauptmann von Willisen: *Es ist eine großartige Natur eine Perle im Mist. Doch, liegt sie lange darin, muß sie blind werden.*¹⁸²

Von Rumohr war offenkundig einsam und als Hypochonder schnell verzweifelt. Wenn er nicht Gäste bewirten, Schüler unterweisen oder zumindest produktiv schreiben konnte, fehlten ihm Aufgabe, Ablenkung und Anerkennung. In Kopenhagen wurde er 1834 zum Königlich-Dänischen Kammerherrn ernannt und das Kupperstichkabinett ihm angetragen, aber eine Leitungsposition erhielt er nicht. Nach dem Tod der Schwester verkaufte er seine Güter: *Was mich von hier vertreibt, ist die gänzliche Unmöglichkeit, mit [...] einer schon weit verzweigten Familie fortzuleben, nicht einmal fortzuvegetieren. Schon sinds 27 Jahre, seitdem ich zum ersten Male in diesen Abgrund hineinsah. Wäre ich doch lieber des geringsten Tagelöhners Sohn, als unter dem nichtigen, läppischen Volke geboren. Wohl hatte meine Schwester Recht, mich von hier wegzudrängen [...].*

180 Rumohr an Willisen, o. O. und o. D., Stock (Hg.), Briefe Rumohrs (wie Anm. 3), Brief Nr. 57, S. 70.

181 Friedrich Wilhelm Kronprinz von Preußen an Rumohr, Dresden, 12.05.1833, Stock (Hg.), Briefwechsel Friedrich Wilhelms IV. (wie Anm. 174), Brief Nr. 21, S. 25.

182 Rumohr an Willisen, o. O. und o. D., Stock (Hg.), Briefe Rumohrs (wie Anm. 3), Brief Nr. 55, S. 69f., das Zitat S. 70.

Verzeihen Sie diese halbverschwiegenen Lamentationen, bat er den Vertrauten von Willisen.¹⁸³ In seiner Heimat war von Rumohr nur in wenigen Lebensabschnitten wirklich zufrieden und glücklich: *Ich fühle lebhaft und tief, daß ich hier in keiner Beziehung zu Hause bin, nur in Träumen lebe und meine besten Jahre nutzlos vergeude.*¹⁸⁴ Allerdings fühlte er sich über kurz oder lang auch an den anderen Wohnorten unglücklich, im verfluchten Norden, in Berlin, wo er zeitweilig auch eine gute Wohnung¹⁸⁵ suchte (Den ganzen Tag Schwatzen. Die hiesige Gesellschaft hat etwas zerstreuliches – keine Salons¹⁸⁶), in dem schönen, in dem elenden Dresden,¹⁸⁷ in seinem letzten Wohnort Lübeck, dem langweiligsten Orte der Welt.¹⁸⁸

Die Förderung junger Künstler wie Julius Schnorr von Carolsfeld, Friedrich Nerly, Franz Horny, junger Gymnasiasten und Absolventen wie Robert von Loeben, war sein Lebenselixier. Nur wenige der bislang bekannten Briefe geben Einblicke in sein persönliches Empfinden: *Auch läugne ich nicht, daß die Erziehung meines Sohnes mir ein frisches Nebeninteresse mehr abgewinnen würde. Ich habe mit ihm die Reise durch die Quaderkastensandsteinbildung gemacht, welche so lächerlicher Weise die sächs. Schweiz genannt wird. Er [Robert von Loeben] ist mir da so kindlich empfänglich, gleichmäßig heiter u. aufgelegt, behaglich u. sittig erschienen, daß ich ihn noch um zehn Procent lieber gewonnen habe. Wir haben ihn gestern von uns entlassen. Er schied mit vielen Thränen; meine Augen haben deren nicht mehr.*¹⁸⁹ Von Rumohr sieht sich in einer väterlichen Erzieher- und Lehrerrolle, will die talentierten Jungen fördern, bezeichnet die Liebe als ein Bildungsmittel der Tugend¹⁹⁰ und nimmt dabei mehr oder weniger dogmatisch mit seinen Kunst- und Erziehungsidealen Einfluss auf deren Ausbildung und künstlerische Entwicklung. In ihren Lebenserinnerungen berichten die vielfach arrivierten Schüler von Rumohrs über sein Ansehen und seinen Einfluss und bezeugen ihm großen Respekt. *Was hier umher Bildung besitzt, besucht mich, ohne daß ich selbst ausgehe,* schrieb von Rumohr 1838 aus seinem Landgut Rothenhausen, und zu diesen Besuchern zählten neben Staatsmännern, Gelehrten und Künstlern eben auch die Söhne aus namhaften Familien wie die Lübecker Primaner Emanuel Geibel, Ernst Curtius, Markus Niebuhr oder Wilhelm Wattenbach. Diese hätten, schrieb der Literaturhistoriker

183 Rumohr an Willisen, 06.03.1838, ebd., Brief Nr. 75, S. 88f., das Zitat S. 88.

184 Rumohr an Rist, Rothenhausen, 02.08.1827, KEGEL (Hg.), Rumohr, Briefe an Rist (wie Anm. 2), Brief Nr. 5, S. 20–23, das Zitat S. 21.

185 Rumohr an Willisen, 06.03.1838, STOCK (Hg.), Briefe Rumohrs (wie Anm. 3), Brief Nr. 75, S. 88f., das Zitat S. 88.

186 Rumohr an Rist, Berlin, 08.01.1838, KEGEL (Hg.), Rumohr, Briefe an Rist (wie Anm. 2), Brief Nr. 9, S. 30–31, das Zitat S. 31.

187 Rumohr an die Brüder Frizzoni, Rothenhausen, 26.02.1834, STOCK (Hg.), Briefe Rumohrs (wie Anm. 3), Brief Nr. 65, S. 77–79, das Zitat S. 77.

188 Rumohr an Fritz Frizzoni, Kopenhagen, 24.06.1841, ebd., Brief Nr. 78, S. 90.

189 Rumohr an Willisen, Leipzig, 21.05.1833, ebd., Brief Nr. 60, S. 73.

190 Ebd.

und Schriftsteller Karl Theodor Gaedertz, kaum sagen können, »ob Rumohrs Kunstsammlungen oder Küche und Keller höheres Lob verdienten«. ¹⁹¹ Die Brüder Ernst und Georg Curtius, später angesehene Archäologen und Philologen, erinnerten sich an

eine der seltsamsten Persönlichkeiten, die uns Knaben selbst so wunderbar vorkam, wie die ferne Zauberwelt, von der er uns erzählte. Er wohnte als Gutsbesitzer in der Nähe von Lübeck; er kam, oft zum Schrecken des vielbeschäftigten Vaters, schon Vormittags zur Stadt. Er hatte eine Liebe zur Jugend und liess sich über die Bücher, mit denen er uns beschäftigt fand, oder vor den Wandkarten im Arbeitszimmer in lange Vorträge ein, von denen wir nur einen Theil verstanden. Er lud uns auch gelegentlich nach Rothenhausen ein, wo er uns vor Tisch plötzlich in die Küche schickte, um dort einen Befehl zu überbringen, da er die dortigen Arbeiten auch während ernster Gespräche in Gedanken ununterbrochen verfolgte. Ich muss es Rumohr als ein besonderes Verdienst anrechnen, dass er bei seiner feinen Fühlung für alles geistig Hervorragende, Georgs Talent für Sprachen früh erkannte; er lernte mit ihm Griechisch und führte ihn in das Italienische ein. ¹⁹²

Seine Zuhörer, seine ›Schüler‹ belohnte von Rumohr durch eine hervorragende Küche, deren Überwachung nach diesem Zeugnis ihm ebenso wichtig war wie die Betreuung und Vermittlung seiner Kunstsammlungen.

Später, als arrivierte Persönlichkeiten, setzten viele Künstler und Gelehrte in ihren Autobiographien von Rumohr ein Denkmal, während dieser offenbar immer mehr vereinsamte, nachdem seine Schwester 1837 verstorben war und so bedeutende Freunde wie Ludwig Tieck oder die Diplomaten Baudissin und Rist sich irritiert oder verärgert von ihm abwandten. Schwer erkrankt reiste der 58jährige 1843 von Lübeck (wo er ein Jahr zuvor ein Haus erworben hatte) zu seinem bevorzugten Kurort Teplitz, musste jedoch in Dresden die Reise zur medizinischen Behandlung unterbrechen. Laut Eintrag im Kirchenbuch starb er am 25. Juli 1843 am Palaisplatz 10, ¹⁹³ in einem stattlichen, direkt neben dem Japanischen Palais mit der Bibliothek und der Antikensammlung gelegenen Haus (Abb. 13), ¹⁹⁴ das bis 1818 der Hofmar-

191 KARL THEODOR GAEDERTZ, Was ich am Wege fand. Blätter und Bilder aus Literatur, Kunst und Leben. Neue Folge, Leipzig 1905, zit.n. STOCK (Hg.), Briefe Rumohrs (wie Anm. 3), S. 133, Anm. 350.

192 GEORG CURTIUS, Ausgewählte Reden und Vorträge. Mit einem Vorwort von Ernst Curtius [1814–1896], Leipzig 1886, das Zitat im Vorwort S. IXf., URL: https://archive.org/details/bub_gb_1SMZAAAYAA/page/m3/mode/zup?q=Rumohr.

193 Stadtarchiv Dresden, Bestand 2.1.3. Ratsarchiv, Nr. CXXI. 20/123: Verzeichniß der Personen, welche [...] 1843 auf dem Neustädter Friedhofe beerdigt worden sind: Sterbetag 25.07., Begräbnistag 28.07.1843.

194 Johann Carl August Richter, Das Japanische Palais um 1830, kolorierte Radierung, SKD, Kupferstichkabinett, A 1995–4090, <https://skd-online-collection.skd.museum/Details/Index/130>

schaß Joseph Friedrich Freiherr von Racknitz (1744–1818), Verfasser einer Dresdner Kunstgeschichte, bewohnt hatte. Dessen Stadtpalais gehörte 1843 dem umtriebigen Hotelier und Gastronomen Johann Christian Brückner, Besitzer des Hotels Stadt Wien.¹⁹⁵



Abb. 13: J. C. A. Richter, *Das Palais Racknitz neben dem Japanischen Palais, um 1830, im Jahr 1843 das Sterbehaus von Rumohrs*

Die umfangreiche Nachlassakte des Stadtgerichts enthält zahlreiche Dokumente zu Rumohrs letzten Lebensmonaten, Inventarlisten zur Nachlassregelung, Rechnungen für Logis, Kutschen, Medizinkosten u.v.a.¹⁹⁶ Betreut wurde von Rumohr durch mehrere Ärzte, unter anderem den befreundeten Arzt Carl Gustav Carus, der auch die Totenmaske abnahm, den Leichnam seziierte (*nicht weniger als*

1416; anders koloriert: A 1995–4055, URL: <https://skd-online-collection.skd.museum/Details/Index/1299247>.

195 Eintrag Brückners im Dresdner Adressbuch 1843, URL: <http://digital.slub-dresden.de/id31741240Z/39>; 1815 wurde Brückner Besitzer des Gasthofs »zur Stadt Wien«, Akte zum Gesuch um Concession im Stadtarchiv Dresden, Signatur 2.1.3 C.XLI.36.; vgl. auch Cantzley-Acta Johann Christian Brückner [...] contra Erdmann-Friedrich Enzians [...] Besitzer des Gasthofs Stadt Leipzig allda [...] Anno 1815, HSTA Dresden, 10079 Landesregierung, Loc. 14103/15.

196 Acta Des allhier verstorbenen Königl.-Dän. Kammerherrn [...] Rumohr Verlassenschaft und Regulierung betr. Ergangen vor dem Stadtgericht zu Neustadt, Dresden, im Jahre 1843, HSTA Dresden, 10684 Stadtgericht Dresden Nr. 2230. 177 Bl.

25 ziemlich große Gallensteine¹⁹⁷) und zur Rumohr-Biografie von 1844 ein »Nachwort über die physische Constitution und Schädelbildung sowie über die letzte Krankheit Rumohr's« beisteuerte.¹⁹⁸

In einem zeitgenössischen Freundschaftsalbum des Kunstakademie-Professors Jacob Seydelmann (1750–1829) sind rund 40 Selbstporträts namhafter, in Dresden wirkender Künstler vereint, zudem ein Porträt von Rumohrs, gezeichnet von Friedrich Nerly.¹⁹⁹ Das in den Besitz von Carl Gustav Carus gelangte »Carus-Album« bezeugt, dass von Rumohr auch als Dresdner Künstlerpersönlichkeit anerkannt war. Sein schlichtes, vergleichsweise feistes Profilbild mit Doppelkinn unterscheidet sich erheblich von den Selbstbildnissen der Künstler, die den Betrachter anschauen.²⁰⁰ Der Arzt und Künstler Carus charakterisierte von Rumohr in seinen »Lebenserinnerungen und Denkwürdigkeiten« der 1860er Jahre kurz und bündig als *ästhetischen Gastronomen, oder gastronomischen Aesthetiker*.²⁰¹

7. Vom Gentlemanconnoisseur zum gehetzten Schriftsteller

Erinnerungswürdig ist für den Arzt und Künstler also der *gastronomische Aesthetiker* von Rumohr. Dieser sah sich in seinem Dresdner Jahr 1832 vor die Frage gestellt, wie er selbst der Nachwelt in Erinnerung bleiben wollte. Da die erhoffte Museumskarriere aussichtslos schien, von Rumohr vielmehr durch den Verriss des dritten Teils seiner »Italienischen Forschungen« durch den Kunstberater des preußischen Hofes Aloys Hirt nun auch noch in kunsthistorische Kreuzfeuer geriet,²⁰² zog er am Ende des Jahres 1832 in einem Wachwitzer Brief an seinen – in diplomatischen Verwicklungen erfahrenen – Freund Rist folgende Bilanz:

197 SCHULZ, Rumohr (wie Anm. 6), S. 92.

198 Ebd., S. 85–94.

199 ANGELA BÖHM, Carus Album. Die Wiederentdeckung einer Porträtsammlung, Dresden 2009, Abb. des Porträts von Rumohrs S. 42 und URL: <https://www.deutschefotothek.de/document/sobj/70234052>.

200 Einige der Bildnisse des Carus-Albums lassen sich in der Bilddatenbank der Deutschen Fotothek der SLUB Dresden vergleichend betrachten, Suche nach »Carus-Album«, URL: <https://www.deutschefotothek.de/>.

201 CARL GUSTAV CARUS, Lebenserinnerungen und Denkwürdigkeiten, Teil 1–4, Leipzig 1865–1866, hier Teil 2, S. 348, URL: <https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb10062278>.

202 Vgl. ANJA BIRKEL, Rumohr als Kunstsammler für Preußen, in: BASTEK/VON MÜLLER (Hg.), Kunst, Küche und Kalkül (wie Anm. 1), S. 191–203, hier das Kap.: Rumohr im Kreuzfeuer – Der Streit zwischen Hirt und Waagen, S. 199ff., außerdem UTA MOTSCHMANN (Bearb.), Aloys Hirt, Briefwechsel und Amtliche Schriften, hg. v. der Berlin-Brandenburgischen Akademie der Wissenschaften, 2014–2021, URL: <https://alloys-hirt.bbaw.de/index.xql>.

*Man wird berühmter durch Schmähsschriften, als durch Lob. Weil die Menschen lieber die ersten lesen. Aus der Schande erwächst der Baum liter[arischer] Ehre, wie der Champignon aus dem Mist. – Denn ernstlich gehe ich darauf aus, den Gentlemanconnoisseur ganz abzuschütteln u vom Handwerke zu werden. Eine Selbstopferung, welche man nach den Umständen auf diese oder jene Weise doch ein Mal im Leben vornehmen muß. Man beginnt mich zu lesen. Und gewiß habe ich den Leuten sehr Viel zu sagen. Auf Ostern habe ich schon Vieles fertig u Anderes in Arbeit.*²⁰³

Demnach will von Rumohr in *Selbstopferung* seine Rolle des Gentlemanconnoisseurs, des kunstliebenden Kavaliers und Dilettanten aufgeben und vom Handwerke, also professioneller Schriftsteller werden, um sein Werk auf den Markt zu bringen und im Andenken der Menschen zu erhalten.²⁰⁴ Schon zwei Jahre früher, Ende 1830, spricht er beim Abschluss des dritten Teils der »Italienischen Forschungen« und bei den Schreibanfängen an seinen »Deutschen Denkwürdigkeiten« von sich als *gehetzten Schriftsteller, welcher sich beeilen muß der Presse nachzukommen*.²⁰⁵ Was von Rumohr hier in Briefen eher beiläufig seinem Freund anvertraut, ist nicht mehr und nicht weniger als sein Bekenntnis, die dem Adel wichtige Distanz zum »handwerklichen« Schriftstellerdasein aufzugeben (*Selbstopferung*) und sich dem bürgerlichen Literaturbetrieb zu stellen. Edoardo Costadura hat in seiner Studie »Zum Selbstverständnis aristokratischer Literaten zwischen Renaissance und Revolution« die Werke der »gentilshommes écrivains« Frankreichs und Italiens des 16. bis 18. Jahrhunderts (Castiglione, Montaigne, La Rochefoucauld, Retz, Chateaubriand, Alfieri) untersucht, die sich als »schreibende Edelmänner« aus Liebhaberei »von allem literarischen Handwerk (métier)« abwandten, um nicht als Brotschriftsteller angesehen zu werden.²⁰⁶ Gegen die bekennenden »Dilettanten« brachte sich im 18. und 19. Jahrhundert die stark wachsende Gruppe der bürgerlichen Berufsschriftsteller

203 Rumohr an Rist, Dresden, 19.12.1832, KEGEL (Hg.), Rumohr, Briefe an Rist (wie Anm. 2), Brief Nr. 23, S. 64–66, die Zitate S. 64f. Über Dresden schrieb er im Weiteren: *Es geht mir in diesem Winter hier besser als im vorigen. Ich habe einige sehr anregende Bekanntschaften gemacht. Es thut auch nötig, weil der frühere Kreis sich aufzulösen droht. Ich bin Viel zu Hause, wohne ganz hübsch und habe häufigen Besuch.*

204 Ebd., S. 65.

205 Rumohr an Rist, Rothenhausen, 09.12.1830, KEGEL (Hg.), Rumohr, Briefe an Rist (wie Anm. 2), Brief Nr. 19, S. 53f., die Zitate S. 54.

206 EDOARDO COSTADURA, Der Edelmann am Schreibpult. Zum Selbstverständnis aristokratischer Literaten zwischen Renaissance und Revolution (Mimesis 46), Tübingen 2006, DOI: <https://doi-org.wwwdb.dbod.de/10.1515/9783110910728>. Costaduras Bild vom Einklang adeliger Geburt und aristokratischen Lebens und Schreibens differenziert Strobel für den deutschsprachigen Raum, JOCHEN STROBEL, Eine Kulturpoetik des Adels in der Romantik. Verhandlungen zwischen »Adelikeit« und Literatur um 1800 (Quellen und Forschungen zur Literatur- und Kulturgeschichte 66), Berlin u.a. 2010, S. 15ff., DOI: <https://doi-org.wwwdb.dbod.de/10.1515/9783110229400>.

in Stellung, und die Gruppe der »Schriftsteller ohne Beruf, aber mit einer starken Berufung«, die mit ihrer Genieästhetik »den Begriff der Berufung, der Inspiration des Genies zu normieren« suchten.²⁰⁷ Nur in einer Fußnote und sehr verkürzend erwähnt Costadura »die wenigen Adligen«, die in der bürgerlich geprägten deutschen Literaturlandschaft des 18. und 19. Jahrhunderts »kaum Akzente« gesetzt hätten (Hagedorn, E. von Kleist, Stolberg, Arnim, Chamisso, Eichendorff, Pückler-Muskau, Platen, Droste-Hülshoff).²⁰⁸ Wie auch immer: Der erwähnte unerbittliche Streit zwischen von Platen und Heine mit den wechselseitigen Vorwurfsverletzungen als Jude und Homosexueller ist, vor diesem Hintergrund betrachtet, vor allem ein Streit um Ansehen und Marktanteile zwischen einem adeligen und einem bürgerlichen Dichter, ein Streit um die Gunst ihres gemeinsamen Verlegers Cotta und ihres Publikums.

Auch von Rumohr publizierte bei Cotta sowie weiteren namhaften Verlegern, bei Brockhaus, Perthes, Duncker und Nicolai. Er sorgte nun mit schriftstellerischen Mitteln für seinen Nachruhm und musste deshalb »vom Handwerke« werden, von der adeligen Liebhaberei zum professionellen Schreiben wechseln (wobei es weder ihm noch dem sich erst spät zu seinen Shakespeare-Übersetzungen bekennenden Grafen von Baudissin um Geldeinnahmen ging, sondern in erster Linie um Honorierung im wörtlichen Sinne, um Anerkennung). Als Novellenautor hatte er allerdings das literarische Terrain Ludwig Tiecks betreten, der als Autor *sich eine große Partei* geschaffen hatte²⁰⁹ und in seiner Dresdner Wohnung am Altmarkt jeden Samstag städtisches und internationales Publikum um sich versammelte. Gräfin von Finckenstein, die Frau seines langjährigen Förderers, wirkte gleichsam als Zereemonienmeisterin seiner Hofhaltung. Und als wäre dies für den bürgerlichen Dichterfürsten Tieck noch nicht genug, erhob ihn der geadelte Dresdner Hofmaler Vogel von Vogelstein im Jahr 1834 auch noch bildlich auf den Thron, während er dessen adelige Freunde (Graf Baudissin, Baron Stackelberg) in den Hintergrund rückte.²¹⁰ So erlebte von Rumohr nach seiner Niederlage gegen das neue Berufsbeamtentum beim Berliner Museumsstreit mit dem Aufstieg eines bürgerlichen Literaturkönigs

207 Ebd., S. 267.

208 Ebd., S. 1, Anm. 2.

209 OEHELSCHLÄGER, *Meine Lebens-Erinnerungen* (wie Anm. 34), Bd. 4, S. 89, URL: <https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb10068790>.

210 Das Gruppenporträt »Der Bildhauer David d'Angers modelliert die Monumentalbüste des Dichterfürsten Ludwig Tieck« (1834) im Museum der Bildenden Künste Leipzig, Abb. u.a. in KLAUS GÜNZEL, *Romantik in Dresden. Gestalten und Begegnungen*, Frankfurt a.M./Leipzig 1997, S. 172; Abb. der dritten eigenhändigen Fassung im Freien Deutschen Hochstift, URL: <https://goethehaus.museum-digital.de/object/4429>; vgl. auch ECKART RICHTER/JOCHEN STROBEL, *Der »König der Romantik« und der Adel. Ludwig Tieck in Dresden*, in: Marburg/Matzerath (Hg.), *Der Schritt in die Moderne* (wie Anm. 62), S. 115–168, insb. S. 129ff.

eine weitere Relativierung adeliger Privilegien und mäzenatisch-hierarchischer Gewissheiten. Er empörte sich über Tiecks *Undanckbarkeit; denn ich habe diesen Mann in meiner Jugend aus bloßer Nächstenliebe 5 Monathe lang Tag u[nd] Nacht in Krankheit u[n] Leiden gepflegt*.²¹¹ Er sah nun kommen, dass es auch *mit meiner Schriftstellerey ein leidiges Ende nimmt*.²¹² Sein Leben bewahrte von Rumohr in seinen »Drey Reisen nach Italien«²¹³ und – eingekleidet in ein autofiktionales Tagebuch – in seinen »Deutschen Denkwürdigkeiten«.²¹⁴

Ein Rezensent in den »Blättern für literarische Unterhaltung« sah darin *nichts Anderes als sogenannte Memoiren* und in der gewählten Form *so einige Aehnlichkeit mit manchen Darstellungen Göthe's, zunächst in den »Wahlverwandschaften« und in seinem Leben*.²¹⁵ Sich in die Nachfolge Goethes gestellt zu sehen, dürfte von Rumohr getröstet und geschmeichelt haben, ebenso wie das Lob, dass sein *Buch einen höhern Standpunkt einnehme als die meisten der berühmtesten neuern Erzeugnisse in der romantischen Literatur*: von Rumohr sei ein Meister darin, *im Unterhalten zu bilden*.²¹⁶ Aufschlussreicher als das allgemeine Lob ist allerdings der Vorwurf des Rezensenten der »Deutschen Denkwürdigkeiten«, dass die *Kochkunst einen nicht unansehnlichen Theil dieses Buches ausmache* und diese Autorabsicht *ästhetisch verletzt* sowie *einen gewissen sittlichen Anstoß* erzeuge:

Wir übergehen seine Abenteuer im ersten Posthause, können jedoch nicht umhin, die vortreffliche Schilderung einer kalten Pastete bemerkbar zu machen, mit welcher der Reisende (der übrigens ohne Namen und Ahnen nur ein einsichtsvoller Geschäftsmann ist) den Posthalter und einige Honoratioren des Oertchens bewirthe. Der Verf. kündigt sich uns hier sogleich als einen geistreichen Gastronomen an, der auf die Verdienste der Kochkunst wie auf die Freuden der Tafel einen bedeutenden Werth legt. Der Vergleich dieser Pastete mit einem Granitgefüge, welches weißliche Quarzadern durchziehen (die zarten Fettstreifen), und in dem wir schwarze Granaten eingesprengt finden (die Trüffeln), wird mit anmuthiger Behaglichkeit durchgeführt. Wir würden bei diesem Gegenstande nicht so lange verweilen, wenn nicht die Kochkunst einen nicht unansehnlichen Theil dieses Buches bildete, worin gewissermaßen ein Vorwurf liegt, da das stete Zurücksehen auf diesen Gegenstand theils ästhetisch verletzt, theils einen gewissen sittlichen

211 Rumohr an die Brüder Frizzoni, 29.06.1834, STOCK (Hg.), Briefe Rumohrs (wie Anm. 3), Brief Nr. 66, S. 79–80, das Zitat S. 80.

212 Rumohr an Fritz Frizzoni, Rothenhausen, 07.01.1836, ebd., Brief Nr. 67, S. 80–81, das Zitat S. 81.

213 Leipzig: Brockhaus 1832 (wie Anm. 86).

214 Berlin: Duncker und Humblot 1832 (wie Anm. 87); vgl. auch GERT SCHIFF, Carl Friedrich von Rumohrs »Deutsche Denkwürdigkeiten«, in: Christian Beutler/Peter-Klaus Schuster/Martin Warnke (Hg.), Kunst um 1800 und die Folgen. Werner Hofmann zu Ehren, München 1988, S. 200–205.

215 Blätter für literarische Unterhaltung, Leipzig: Brockhaus, Nr. 100, 09.04.1832, S. 425–427, die Zitate S. 425, URL: <http://digital.slub-dresden.de/id390927252-18320000/431>.

216 Ebd., S. 426.

Anstoß gibt. Indessen entschädigt dafür die Anmuth der Darstellung, die geistvolle Auffassung, und endlich die unverkennbare Gründlichkeit des Wissens, mit der diese Gegenstände behandelt sind. Die Wissenschaft adelt alles, man mag sie anwenden, worauf man will, sie wird dem an sich todtesten Gegenstände Interesse verleihen. Der Autor, der sich allen Hausfrauen als Gast gewissermaßen furchtbar gemacht hat, da man ihn als den Verfasser eines Kochbuches scheut, wird dafür hier oft das Interesse wirthschaftlicher Leserinnen gewinnen und sie vielleicht durch manche beiläufige Lehre, manchen glücklichen Gedanken bereichern.²¹⁷

Der Rezensent stellt den berühmten Verfasser von Rumohr als Kunstkenner wie als wissenschaftlichen Gastronomen,²¹⁸ also umfassend gebildeten Feinschmecker vor. Nach Adelungs zeitgenössischem Wörterbuch ist die Kochkunst *das Kochen der Speisen, als eine Kunst betrachtet, die Kunst, Speisen geschickt zuzurichten*.²¹⁹ Dass von Rumohr die Kochkunst in das literarisch-philosophische Feld der Ästhetik führte, hielt der Rezensent allerdings für ästhetisch verletzend und sittlich anstoßend. Die umgekehrte Richtung der Einflussnahme der Ästhetik auf die Kochpraxis ist für ihn keine geringere Zumutung: von Rumohr habe sich bei den Hausfrauen *furchtbar* gemacht (wie der Gastronomiekritiker Wolfram Siebeck noch 150 Jahre später). Einen versöhnlichen Ausweg aus dieser Kritik fand der Rezensent mit seinem Lob der *Gründlichkeit des Wissens* – *Wissenschaft adelt alles*, schrieb er wohl nicht ohne Ironie. Der Autor war in seinen Augen ein *wissenschaftlicher Gastronom*, der mit seinen Memoiren durch *manche beiläufige Lehre, manchen glücklichen Gedanken* das literarische Leben bereichern konnte.

Von Rumohr hielt seinen Freund Johann Georg Rist für den wohlmeinenden Rezensenten und entschuldigte sich in einem Wachwitz Brief für die *culinarische Wendung*, die Pasteten-Einlage in seinen »Denkwürdigkeiten«:

*Doch mystifizirt mich der Rec[ensent] mit m[einer] Kochkunst, was mich irre machte. Er hatte nicht bemerkt, daß ich mich doch nur lustig mache über die culinarische Wendung fast aller modernen Romane (Den Don Quixote nicht ausgenommen). Wilh. Meister beginnt mit Austern u Champagner [,] Walter Scott mit allen ersinnlichen Nationalspeisen; was blieb mir da übrig um auf der Höhe der Zeit zu bleiben?*²²⁰

217 Ebd., S. 425.

218 Ebd.

219 JOHANN CHRISTOPH ADELUNG, Versuch eines vollständigen grammatisch-kritischen Wörterbuches [...], Leipzig: Breitkopf 1775, Teil 2, Sp. 1683, s. v. Kochkunst, URL: <https://mdz-nbn-resolving.org/details/bsb10523233>. Vgl. auch Anm. 63.

220 Rumohr an Johann Georg Rist, Wachwitz, 26.04.1832, KEGEL (Hg.), Rumohr, Briefe an Rist (wie Anm. 2), Brief Nr. 22, S. 61–63, das Zitat S. 61.

Das klingt weniger nach einer ›Wendung‹ hin zu neuem kulinarischen Selbstbewusstsein als nach Ernüchterung und Enttäuschung: *Alle Leute wollen mein Buch [die Italienischen Forschungen] gelesen und apprecirt haben*, schrieb er 1828, *indess geht es wie mit dem Kochbuch; die Leute thun deshalb doch wie sie gewohnt sind. Den Künstlern ist das Naturleben so fremd geblieben, als den Köchen die elementarische Grundsauce*.²²¹ Von Rumohr haderte mit seinem Publikum, seinen Lesern, den Künstlern und den Köchen, aber auch mit sich selbst; dennoch setzte er die Vermittlung seiner Kenntnisse mit allen schriftstellerischen Mitteln fort. Eine kulinarische Metaphorik durchzieht sein schriftstellerisches Werk ebenso wie seine Briefe, sie verdiente eine eigene Betrachtung. Die literarische Ehre könne aus Schande erwachsen *wie der Champignon aus dem Mist*, deshalb will er sich mit seinen autobiografischen Schriften aus dem Mist der Schmähschriften erheben.²²² Auch in politischen Kontexten der ihm verhassten Revolutionen und konstitutionellen Einschränkungen der Monarchie verwendet er kulinarische Sprachbilder: *Es giebt schwache und starke Esser. Wer soll mehr bezahlen? Der Schwache sagt: der Starke; der aber läßt am Ende doch immer den Schwächeren hinzuzahlen und bemüht sich um ein Freybillet*.²²³

Von Rumohrs »Deutsche Denkwürdigkeiten« sind 760 Seiten literarisch vermittelte Weltanschauung mit zahlreichen erkennbaren autobiographischen Bezügen. Er versetzt die Handlungen in das Ancien Régime des 18. Jahrhunderts, beginnend im sächsischen Hubertusburg des Jahres 1762. Zu den behandelten Fragen zählt auch die, *wie Viel von dem ansehnlichen Einkommen für den eigenen Genuß, wie Viel hingegen nach Recht, oder Billigkeit für das Beste der Untergebenen aufzuwenden sey*.²²⁴ Wie stark von Rumohr der vorrevolutionären Zeit verhaftet blieb und wie wenig er konstitutionellen Zugeständnissen gewogen war, wird aus seinen Äußerungen über Freiheit und Gehorsam gegen Monarchen und Hausherren deutlich. So schrieb er im November 1832 aus Wachwitz an Kronprinz Friedrich Wilhelm:

Gewiß, daß in Berlin während meines letzten Aufenthaltes untergeordnete und abhängige Menschen verschiedentlich mich stundenlang umschwirrt haben, um aus mir herauszulocken, weshalb und worin ich denn der preussischen Monarchie geneigt und anhänglich sey, was ich in Berlin suche. Hätte ich die Wahrheit sagen dürfen und wollen, so hätte ich geantwortet: S.K. Hoheit den Kronprinzen, welcher mir befohlen, nach Berlin zu kommen und Dessen Befehle und Wünsche für mich eine gewisse Verbindlichkeit des Gefühles haben. Allein, das wäre indiscret gewesen; auch hätte es Niemand geglaubt. Denn es giebt eine zahlreiche Classe von Menschen, welche nie glaubt, daß man Fürsten ihrer selbst [willen] lieben könne, welche überall selbstsüchtige Zwecke sucht und sieht. Obwohl Sie, gnädiger Herr, durch die That bezeugen,

221 Rumohr an Rist, München, 01.03.1828, ebd., Brief Nr. 12, S. 39–41, das Zitat S. 41.

222 Rumohr an Rist, Dresden, 19.12.1832, ebd., Brief Nr. 23, S. 65.

223 Rumohr an Rist, Wachwitz, 26.04.1832, ebd., Brief Nr. 22, S. 61–63, das Zitat S. 62.

224 RUMOHR, Denkwürdigkeiten (wie Anm. 87), Teil 3, S. 117.

*daß Fürsten persönlich geliebt werden können; denn ich glaube nicht, daß in Ihrer Umgebung ein einziger Mensch sey, der Ihnen nicht von ganzem Herzen zugethan. Also erklärt und entschuldigt es sich aus sich selbst, wenn ich Sie verehere und liebe. Es ist in der Welt ein Großes, mit Achtung geliebt zu werden; und es ist eine andere, eigenthümlich feurige Thätigkeit die von Dienern, welche ihrem Herrn nicht bloß kalthin gehorchen, nein auch ihm Freude bereiten wollen, indem sie thun, was Er befiehlt und wünscht. Der Himmel bewahre Ihnen diesen mächtigsten Hebel aller monarchischen Gewalt.*²²⁵

Wie von Rumohr der monarchischen Gewalt Gehorsam, Treue und Liebe schwor, so erwartete er Treue und Gehorsam von seiner eigenen Dienerschaft. Seinen Briefvertrauten von Willisen und Rist schrieb er, es sei betäubend, *von meinen domesticis verstimmt zu werden, nicht lieben zu können, wo es Pflicht scheint.*²²⁶ Die Regierungen im *middle[ren]* Europa verdienten *freie Worte besonnener, wohlmeinender, edler Menschen* und nicht das *Geschrey boshafter Menschen*. [...] *Wir sind nicht fern mehr von der Zeit, da Alles darauf ankommen wird, ob Herrn u Diener einander aufrichtig vertrauen und lieben.*²²⁷

8. Ein neuer Geist, auf dem Teller genossen – kulinarische Geschmacksbildung als ästhetische Erziehung

Doch auch von Rumohr musste sich mit den *constituirten Nationen*, den nachrevolutionären konstitutionellen Monarchien arrangieren.²²⁸ Vor diesem kulturpolitischen Hintergrund will er mit seinem Wissen zur *sinnlich-sittlichen Bildung der Nationen* beitragen und in der neuen Zeit *Stück für Stück* auch die Entwicklung der Kochkunst, der kulinarischen Bildung fördern.²²⁹ Seinen »Geist der Kochkunst« widmete er sechs Gräfinnen bzw. Freifrauen, nicht deren Köchinnen und Köchen, und verteidigte sein *Werk gegen den Argwohn*, es diene der *Lüstelei der Reichen*. Er wolle der *Ueberfeinerung der Kochkunst* ebenso wie ihrer *schnödesten Vernachlässigung* entgegenreten.²³⁰ Dabei sei seine Arbeit *nicht streng wissenschaftlich*, wolle aber *aus den Na-*

225 Rumohr an Kronprinz Friedrich Wilhelm, Wachwitz, 09.11.1832, Stock (Hg.), Briefwechsel Friedrich Wilhelms IV. (wie Anm. 174), Brief Nr. 17, S. 22f., das Zitat S. 23.

226 Rumohr an Willisen, Wachwitz, 04.07.1832, Stock (Hg.), Briefe Rumohrs (wie Anm. 3), Brief Nr. 45, S. 58f., das Zitat S. 58.

227 Rumohr an Rist, Wachwitz, 26.04.1832, KEGEL (Hg.), Rumohr, Briefe an Rist (wie Anm. 2), Brief Nr. 22, S. 61–63, das Zitat S. 62f.

228 *Ich behaupte nicht, daß Constitutionen zu einer guten Constitution des Staates durchaus nothwendig, eben so wenig, daß sie mit ihr unvereinbar sind*, CARL FRIEDRICH VON RUMOHR, Schule der Höflichkeit. Für Alt und Jung, Stuttgart/Tübingen: Cotta 1834, S. 165, URL: <https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb10041714>.

229 RUMOHR, Geist der Kochkunst (1832) (wie Anm. 67), Einleitung, die Zitate S. 1.

230 Ebd., die Zitate S. 2.

turkenntnissen, aus der Chemie und Mechanik [...] alle Vortheile für die Wissenschaften der Kochkunst ziehen: kurz, die Kunst ist hier wenigstens auf dem Wege, sich selbst zu erkennen und ihre Theorie im Entstehen.²³¹ Gegen die überhandnehmenden Kochbücher²³² will von Rumohr eine Idee, eine Systematik, eine Theorie entwickeln, denn die bisherigen Veröffentlichungen (einige Kochbücher erwähnt und bewertet er in Fußnoten) seien überwiegend unbrauchbare Kompilationen, sie *entbehren daher alles wissenschaftlichen Geistes*.²³³ Sein Anspruch einer Einbindung der Kochkunst in die Geschmacksbildung und ästhetische Erziehung provozierte freilich entschiedene Kritik, wie die zeitgenössische Rezension (*ästhetisch verletzend, sittlich anstößig*) gezeigt hatte.

Nach Harald Lemke folgt in einer Genealogie der philosophischen Avantgarde des gastrosophischen Diskurses der Moderne von Rumohrs »Geist der Kochkunst« (1822/32) auf Immanuel Kants »Kritik der Urteilskraft« (1790) und »Anthropologie in pragmatischer Hinsicht« (1796) sowie auf Charles Fourier, der um 1820 in seinen gesellschaftstheoretischen Diskursen zwischen *la gastronomie*, den praktischen Belangen des Gastgewerbes und Lebensmittelhandels, und *la gastrosophie*, der philosophischen Dimension des menschlichen Ernährungsverhaltens unterschied.²³⁴ Lemke nennt Kant den »unbekannten Gastrosophen«, der im »Selbstwiderspruch zu seiner pflichttheoretischen Diätmoral, allen sinnlichen Neigungen »Abbruch zu leisten«, in schöner Regelmäßigkeit und »mit Sinnlichkeit« seine Königsberger Tafelrunde genoss.²³⁵ Kant leitete aus der subjektiven kulinarischen Sinneserfahrung

231 RUMOHR, Geist der Kochkunst (1822) (wie Anm. 66), Vorrede, S. VII.

232 Ebd., S. XV. Das VD16 mit 106.000 deutschen Drucken des 16. Jahrhunderts zeigt bei einer Stichwortsuche »Kochbuch« 24 Drucke, URL: <https://www.bsb-muenchen.de/sammlungen/historische-drucke/recherche/vd-16/>, das VD17 mit 313.000 deutschen Drucken des 17. Jahrhunderts bei einer Gattungsbegriff-Suche »Kochbuch« 126, bei der Stichwortsuche 130 Drucke, URL: www.vd17.de/; unter den 284.000 bislang digitalisierten deutschen Drucken des 18. Jahrhunderts findet man bei einer Stichwortsuche 189 Kochbücher, URL: <https://vd18.gbv.de/viewer/index/> (alle Angaben Nov. 2024). Die Anzahl der Kochbücher wächst im 19. Jahrhundert stark an. Die online-Kataloge der BSB München (Pflichtexemplar-Bibliothek für Bayern mit zahlreichen einschlägigen Verlagen) und der SLUB Dresden zeigen bei der Suche nach dem Schlagwort »Kochbuch« jeweils rund 9.350 Bücher an.

233 RUMOHR, Geist der Kochkunst (1822) (wie Anm. 66), S. XVI.

234 Vgl. HARALD LEMKE, Über das Essen. Philosophische Erkundungen, Paderborn 2014; vgl. auch JANE LEVI, Charles Fourier versus the Gastronomes. The Contested Ground of Early Nineteenth-Century Consumption and Taste, in: Utopian Studies 26 (2015), S. 41–57, URL: <https://doi.org/10.5325/utopianstudies.26.1.0041>; MAGALI FLEUROT, Gastrosophy Today. Can Charles Fourier's Vision of Food Become a Model for 21st-Century Food Empowerment Projects?, in: Cadernos de Literatura Comparada 36 (2017), S. 63–83, DOI: <https://dx.doi.org/10.21747/21832242/litcomp36a3>.

235 HARALD LEMKE, Ethik des Essens. Eine Einführung in die Gastrosophie, Bielefeld² 2016, S. 292, DOI: <https://doi.org/wwwdb.dbod.de/10.1515/9783839434369>.

ab, warum das *ästhetische Beurteilungsvermögen* mit dem *Nahmen des Geschmacks* belegt wurde:

*Denn es mag mir jemand alle Ingredienzen eines Gerichts herzählen und von jedem bemerken, daß jedes derselben mir sonst angenehm sey und oben[dr]ein die Gesundheit dieses Essens mit Recht rühmen, so bin ich gegen all diese Gründe taub, versuche das Gericht an »meiner« Zunge und Gaumen, und darnach (nicht nach allgemeinen Principien) fälle ich mein Urtheil.*²³⁶

Sich ohne Analysieren und Vergleichen nach *allgemeinen Principien* einem subjektiven sinnlichen Genuss hingeben zu können ist auch für von Rumohr *beneidenswerth*, wie er gleich zu Beginn seiner »Denkwürdigkeiten« mit der Schlüssepisode der »culinarischen Wendung« verdeutlicht. Der auktoriale Erzähler (»Auctor«) zaubert aus seinem Reiseproviand die schon erwähnte Pastete hervor, die seine Tischgesellschaft von der gemeinen Wirtshausküche erlöst und in eine neue Dimension der Kochkunst führt:

Das Mahl ward durch eine Kümmelsuppe eröffnet, welche der Prediger mit Begier, der Beamte mit großartigem Gleichmuth, doch ohne Widerwillen, zu genießen schien. Ihr folgte der Sauerbraten mit Gurken, augenscheinlich das Hauptstück der ganzen Bewirthung. Meiner verwöhnteren Zunge nicht zu gedenken, empörte mich schon das schwärzliche, russige Ansehn dieser Speisen, von denen ich wenige Bissen aus Höflichkeit hinabschlang, sodann mich, wie zufällig, zu meinen Tischgenossen wendete, ihnen meinen Reisevorrath zum Mitgenusse anzubieten. Es wird Ihnen, sagte ich dem Beamten, nicht unerwünscht seyn, eine Pastete zu kosten, welche in eben jener Werkstätte entstanden ist, deren Geheimnisse, wie ich wahrzunehmen glaube, für Sie vielen Reiz besitzen. In unserem Berufe behauptet die Küche nicht die geringste Stelle, weßhalb, wer das Ganze seiner Aufmerksamkeit würdigt, wohl auch den Theil berücksichtigen sollte. [...] Schon die zierliche, wohlausgerundete Form der Pastete erregte, wie billig, die Bewunderung sämmtlicher Tischgenossen; allein, als ich den Deckel sauber ausgelös't [!] und herabgehoben hatte, als nun gar unter den Zitternadeln der glänzenden Gallertdecke ein großartiges Gemenge von Fasanen, Rebhühnern, derben Schinkenschnitten und hundert anderen guten Dingen an das Licht trat, da ward, auf Bitten des Wirthes, das Messer noch einmal an die Seite gelegt, und die minder appetitliche Hausehre aus der Küche herbeygerufen, um mit uns die Kunst auf ihrer Höhe zu bewundern.

Der Künstler, dessen Werk die Aufmerksamkeit meiner Tischgenossen in solchem Maße gespannt hatte, daß sie des gegenwärtigen Krieges und künftigen Friedens vergaßen, als hätten sie nie davon gehört, besaß nun wirklich im höchsten Maße die seltene Gabe, vortreffliche Speisen auch wohlgefällig anzurichten. Wie in dem grobgemengten Granit bald beynahe weißliche, bald entschiedener röthliche Feldspatmassen von milchigem Quarze, von

236 Immanuel Kant, *Critik der Urtheilskraft*, Berlin/Libau: Lagarde u. Friederich 1790, S. 140, URL: <https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb00074320>.

*schwärzlichen Glimmerschichten durchschnitten, so zeigte sich hier das verschiedenfarbige, saftige Fleisch, neben lockenden Adern weißlichen Fettes und reich gewürzten schwärzlichen Gehäcks. Die jungen, erst zur Hälfte ausgediehenen, wohlgeschälten Trüffeln waren in ihrer anziehenden Bestimmtheit irgend einer sporadisch einschießenden Krystallisationsform zu vergleichen; nur der goldglänzende, helle und durchsichtige Gallert schien nicht so ganz in die Vergleichung einzufallen; obwohl es frei stand, ihn etwa als eine Idealisierung, Stylistisierung, oder andere Irrung jener natürlichen Bildungsformen aufzufassen. Diese und ähnliche Betrachtungen fanden nun wohl in meiner Seele Raum; doch bei den Uebrigen verdrängte die Gewalt des sinnlichen Eindruckes offenbar jeden Gedanken. Und hierin waren sie beneidenswerth; denn der Genuß ist dessen, welcher ihm sich hingiebt, nicht analysirt, noch vergleicht.*²³⁷

Der preußische Kronprinz bedankte sich nach der Lektüre bei von Rumohr für die *Pastete des Introitus* in den ihm gewidmeten »Denkwürdigkeiten«: *Bey der Pastete im 1. Cap: lief dem Leser wie den Hörern das Waßer so im Maul zusammen, daß unwillkührl: eine Pause entstand.*²³⁸ Von Rumohrs »Denkwürdigkeiten«, »Drey Reisen nach Italien«, die Neuausgabe des »Geists der Kochkunst«, aber auch seine Briefe, so der Kronprinz weiter, seien *einzig in ihrer Art – originell ohne moderne Originalitaet; wie ich's liebe – wie Alle Welt es lieben soll weil es gut ist.*²³⁹ Er habe den *neue[n] Geist von König [...]* *mehr auf dem Teller als mit den Augen genoßen, [...] in's Besondere das Otaheitisch zubereitete Rindfleisch (Einzig!).*²⁴⁰ Als Zeichen seiner Anerkennung stellte Kronprinz Friedrich Wilhelm einen Besuch in Aussicht: *Erlaubt's die Zeit und kann ich Schwager Johann dazu bringen, so suche ich einen schönen Tag die Gelegenheit mit ihm allein zu Ihnen zur Ur-Küche zu kommen.*²⁴¹

Über die wichtigste Person in der vielbeachteten Pasteten-Passage, den Künstler-Koch, schweigt von Rumohr. Seine Erzählung baut vielmehr auf einer Geringschätzung der Köchin des Gasthauses (*minder appetitliche Hausehre aus der Küche*) und

237 RUMOHR, Denkwürdigkeiten (wie Anm. 87), Teil 1, S. 13–15.

238 Friedrich Wilhelm Kronprinz von Preußen an Rumohr, 06.02.1832, STOCK (Hg.), Briefwechsel Friedrich Wilhelms IV. (wie Anm. 174), Brief Nr. 14, S. 19f., das Zitat S. 20.

239 Friedrich Wilhelm Kronprinz von Preußen an Rumohr, Berlin, 18.04.1832, ebd., Brief Nr. 19, S. 24f., das Zitat S. 24.

240 Ebd. Otaheiti, älterer Name für Tahiti, seit der Entdeckung der Südseeinsel und Cooks Reisebeschreibungen ein Sehnsuchtsort; der preußische König Friedrich Wilhelm II. ließ für sich und seine Geliebte Wilhelmine Encke in seinem Lustschloss auf der Pfaueninsel ein »Otaheitisches Kabinett« einrichten.

241 Ebd., S. 25.

auf der Erwartung auf, künftig die Küche als *Werkstätte*²⁴² voller *Geheimnisse* [...] *wahrzunehmen*, der Küche und ihren Teilen die angemessene Beachtung zu schenken: *In unserem Berufe* [dem Staatsdienst und der Diplomatie] *behauptet die Küche nicht die geringste* [also eine höhere] *Stelle, weßhalb, wer das Ganze seiner Aufmerksamkeit würdigt, wohl auch den Theil berücksichtigen sollte.*²⁴³ Dies ist Rechtfertigung und Werbung zugleich für den »Geist der Kochkunst«, eine Aufforderung, das Werk mit allen seinen Teilen ernstzunehmen.

Die Briefe von Rumohrs enthalten in verschiedenen Lebensphasen interessante Alltagsdetails, aus einer chronologischen Edition dieser Briefe ließe sich deshalb die Entwicklung seiner Idee und Praxis der Haushaltung und Kochkunst weiter verdeutlichen. So schrieb er 1827 aus Berlin nach Kopenhagen: *Drey Köchinnen sind mir in den ersten Tagen entlaufen, ich vermuthe aus Furcht vor meinem systematischen Geiste, und ich habe am Ende einen alten dienstlosen Koch, den mir der Hausmeister der Gräfin Amerika Bernsdorf empfohlen hat, in meinen Dienst nehmen müssen. Von seiner Kunst abgesehen erkrankt meine Küche aber auch an dem schlechten Markte.*²⁴⁴ Er verflucht die *schändliche Wirtshausküche*²⁴⁵, beklagt sich über seinen Koch, der *in andere Dienste übertritt*²⁴⁶, über die Dienerschaft (*gab ich meinem damaligen Diener Hoier, einem absichtsvollen, intriganten Menschen, der mir auf alle Weise die Erhaltung und Erziehung seiner zahlreichen Familie anhängen wollte, zu viel Gehör*²⁴⁷). Stolz ist er hingegen, wie er dem preussischen Kronprinzen im November 1831 aus Dresden mitteilte, dass er seit vier Wochen *den ehemaligen Staatsjäger des Herrn v. Canikoff zu einem vortrefflichen cuisinier bourgeois umgeschaffen. Ich setze mein System mit der Cholera in eine Verbindung, welche der Cholera ungünstiger ist, als meinem System. Gebe Probemahlzeiten, an welchen sogar Diplomaten Theil nehmen und erlebe die Genugthuung, daß man in vielen Häusern mir*

242 Für von Rumohr war die Küche zeitlebens eine Werkstatt zum Experimentieren: *Ich denke in München weder zu kochen noch zu braten. Aber zum Experimentiren muß ich allerdings eine Küche haben*, Rumohr an Caroline Schelling, Krempelsdorf, Nov. 1807, zit.n. DILK, Zwischen Kunsttheorie und Kunstempirie (wie Anm. 50), S. 202.

243 RUMOHR, Denckwürdigkeiten (wie Anm. 87), S. 14.

244 Zit. nach GERHARD KEGEL, »The Essence of Cookery« im Leben des Carl Friedrich von Rumohr (1785–1843), in: Cotta's kulinarischer Almanach 1995/96, hg. v. Vincent Klink/Stephan Opitz, Stuttgart 1994, S. 69–80, das Zitat ohne Quellenangabe S. 76. Nach HAUER, Rumohr (wie Anm. 43), S. 33, handelt es sich um einen unveröffentlichten Brief von Rumohrs vom 27.01.1827 an den Sekretär des dänischen Kronprinzen, Johan Gunder Adler (1784–1852), im Rigsarkivet Kopenhagen.

245 *Ich führe hier ein Hundeleben. Meine Verdauung ist [durch] die schändliche Wirtshausküche durchaus ruiniert*, Rumohr an Rist, Berlin, 08.01.1828, KEGEL (Hg.) Rumohr, Briefe an Rist (wie Anm. 2), Brief Nr. 9, S. 30f., das Zitat S. 31.

246 Rumohr an Willisen, o. D. und o. O., STOCK (Hg.), Briefe Rumohrs (wie Anm. 3), Nr. 57, S. 70.

247 Rumohr an Fritz Frizzoni, Lübeck, 03.09.1842, ebd., Nr. 80, S. 91f., das Zitat S. 91.

*nachahmt.*²⁴⁸ Von Rumohr führte demnach in Dresden wie zuvor an seinen anderen Wohnorten eine *Musterküche*: In Hamburg hatte er sich 1824 beim Kunsthändler Georg Ernst Harzen *eingemietet und unter den Auspizien seines Koches Rehdtanz eine Musterküche eröffnet, die seine Freunde mit mancher neuen Schüssel bekannt machte und nur den Fehler hatte, ihn selbst zu sehr zu beschäftigen*, so sein Briefpartner Johann Georg Rist in seinen Erinnerungen.²⁴⁹ In Dresden führte er nun eine von Diplomaten erprobte und geschätzte erstklassige Küche, die als nachahmenswert galt und angesichts der sich ausbreitenden Cholera-gefahr gesundheitsbewusst aufgestellt war (was in der Neuauflage der »Kochkunst« zu einem neuen Kapitel *für Kranke und Genesende* führte). Der erwähnte russische Gesandte Wassilij Wassiljewitsch Chanykow (1759–1829) war seit 1817 russischer Gesandter in Dresden und auch für die Höfe in Hannover, Kassel, Weimar, Strelitz und Oldenburg zuständig. Nach dem zitierten Brief an den preußischen Kronprinzen vom November 1831 hatte sich von Rumohr nun aus dem Personal dieses verstorbenen Diplomaten einen *cuisinier bourgeois* herangebildet und mit diesem *Probemahlzeiten* für die Dresdner Gesellschaft gegeben.

Im gleichen Jahr 1831 berichtete August Wilhelm von Schlegel aus Paris in einem Brief an seine Haushälterin in Bonn, dass er *schon viermal bei großen Mittagessen gewesen, bei dem Preußischen, Österreichischen u Russischen Gesandten; auch bei der Baronin Salomon von Rothschild auf dem Lande, wo alles ganz herrlich eingerichtet war.*²⁵⁰ Die jetzt vollständig edierte Korrespondenz Schlegels²⁵¹ beleuchtet die Welt dieses Kosmopoliten²⁵² bis in seinen Lebensalltag hinein, insbesondere der Briefwechsel mit seiner Haushälterin Maria Löbel ist eine Fundgrube zur Alltagskultur eines wohlhabenden deutschen Gelehrten am Anfang des 19. Jahrhunderts. A. W. Schlegel (1767–1843) war Pastorensohn, hatte wie von Rumohr in Göttingen studiert und starb im gleichen Jahr. Seine erfolgreiche akademische Karriere bis hin zum Rektor der Universität

248 Rumohr an Kronprinz Friedrich Wilhelm, Dresden, 14.11.1831, STOCK (Hg.), Briefwechsel Friedrich Wilhelms IV. (wie Anm. 174), Brief Nr. 12, S. 17f., das Zitat S. 17.

249 POEL, Rists Lebenserinnerungen (wie Anm. 45), S. 125, Eintrag 1824.

250 August Wilhelm Schlegel an Maria Löbel, Paris, 30.09.1831, zit.n. RALF GEORG CZAPLA/FRANCA VICTORIA SCHANKWEILER (Hg.), »Meine liebe Marie«–»Werthester Herr Professor«. Der Briefwechsel zwischen August Wilhelm von Schlegel und seiner Bonner Haushälterin Maria Löbel. Hist.-krit. Ausgabe, Bonn 2012, S. 75; digitale Edition, URL: <https://august-wilhelm-schlegel.de/version-01-22/briefid/3380>.

251 AUGUST WILHELM SCHLEGEL, Digitale Edition der Korrespondenz, hg.v. Jochen Strobel/Claudia Bamberg, Dresden/Marburg/Trier 2014–2020, [Version-01-22], URL: <https://august-wilhelm-schlegel.de>. Ausführliche Angaben zu Lebenskosten, zum Tagesablauf, zur Qualität der Küche während seiner Zeit bei Mme de Staël z.B. im Brief Schlegels aus Schloss Coppet an Sophie Bernhardt nach Weimar, 27.–29.05.1804, URL: <https://august-wilhelm-schlegel.de/version-01-22/briefid/37>.

252 ROGER PAULIN, The Life of August Wilhelm Schlegel. Cosmopolitan of Art and Poetry, Cambridge 2016; dt. Ausgabe: August Wilhelm Schlegel. Biografie, Paderborn 2017.

Bonn »krönte« er mit dem erneuerten kaiserlichen Adelstitel seines Urgroßvaters. Sein adeliger Habitus bei seinen erfolgreichen Vorlesungen, die nicht nur von Heinrich Heine und Karl Marx, sondern auch von vielen Angehörigen des Adels gehört wurden, lenkte den Aristokratenspott seines Studenten Heine auf ihn:

Noch heute fühle ich den heiligen Schauer, der durch meine Seele zog, wenn ich vor seinem Katheder stand und ihn sprechen hörte. Ich trug damals einen weißen Flauschrock, eine rote Mütze, lange blonde Haare und keine Handschuhe. Herr A. W. Schlegel trug aber Glacéhandschuh und war noch ganz nach der neuesten Pariser Mode gekleidet; er war noch ganz parfümiert von guter Gesellschaft und eau de mille fleurs; er war die Zierlichkeit und die Eleganz selbst, und wenn er vom Großkanzler von England sprach, setzte er hinzu »mein Freund«, und neben ihm stand sein Bedienter in der freiherrlichst Schlegelschen Hauslivree und putzte die Wachslichter, die auf silbernen Armleuchtern brannten und nebst einem Glase Zuckerwasser vor dem Wundermanne auf dem Katheder standen. Livreebedienter! Wachslichter! silberne Armleuchter! mein Freund der Großkanzler von England! Glacéhandschuh! Zuckerwasser! welche unerhörte Dinge im Kollegium eines deutschen Professors! Dieser Glanz blendete uns junge Leute nicht wenig und mich besonders.²⁵³

Während von Rumohr als Kunstberater und Autor, Gastgeber und Mäzen das Ansehen seines Adelsstandes in politischen Umbruchzeiten zu wahren suchte (Brockhaus sprach vom *übertornehmen Rumohr*, Tieck nannte ihn einen *aristokratische[n] Schwärmer*,²⁵⁴ der preußische Kronprinz hingegen einen *Fürst* im Gebiete der Kunst²⁵⁵), pflegte A. W. Schlegel den Status eines weltgewandten Gelehrten durch sorgfältige Beachtung der Umgangsregeln in höfischen und diplomatischen Kreisen: *Ich muß aber in der vornehmen Welt leben, und deswegen einen gewissen Anstand beobachten.*²⁵⁶ Nach zwei geschiedenen Ehen²⁵⁷ war die Haushälterin Schlegels engste Vertraute, der er die Bewirtschaftung seines großen Bonner Hauses und die Aufsicht über das Personal überließ. Wie er seine Hausbewirtschaftung organisiert

253 HEINE, Die romantische Schule (wie Anm. 14), S. 220.

254 Ludwig Tieck an Friedrich Arnold Brockhaus, Dresden, 08.03.1839, Antwortbrief vom 16.03., HEINRICH LÜDECKE VON MÖLLENDORF (Hg.), Aus Tiecks Novellenzeit. Briefwechsel zwischen Ludwig Tieck und F. A. Brockhaus, Leipzig 1928, die Zitate S. 131 und 133.

255 [...] *wie Sie sich in dem Gebiete der Kunst selbst als ein Fürst fühlen müssen* [...], Kronprinz Friedrich Wilhelm von Preußen an Rumohr, Berlin, 18.04.1833, STOCK (Hg.), Briefwechsel Friedrich Wilhelms IV. (wie Anm. 174), Brief Nr. 19, das Zitat S. 24.

256 A. W. Schlegel an Maria Löbel, London, 03.10.1823, zit.n. CZAPLA/SCHANKWEILER (Hg.), Briefwechsel (wie Anm. 250), S. 45; digitale Edition, URL: <https://august-wilhelm-schlegel.de/version-01-22/briefid/3366>.

257 Mit der ersten Ehe schützte Schlegel die schwangere Caroline, geb. Michaelis (verw. Böhmer, verheiratet mit A. W. Schlegel bis 1803, dann mit Schelling) vor Verfolgung, die zweite Ehe mit Sophie Paulus hielt nur wenige Tage.

sehen wollte, wie viel Wert er auf gute Kleider und einen gefüllten Weinkeller legte, wie er teure Essenskosten durch seine Teilnahme an diplomatischen Empfängen einsparen konnte, lässt sich seinem Briefwechsel entnehmen.²⁵⁸

Die *Diplomatie* sei eine wahre *Propaganda* alles *Schmackhaften, Leckeren und Seltenen* geworden sei, schrieb von Rumohr in seinem »Geist der Kochkunst«, denn die *ganze gesittete Welt* habe erkannt, *daß Mahlzeiten auf die Stimmung des menschlichen Herzens einen entscheidenden Einfluß* ausüben.²⁵⁹ Seit dem 17. Jahrhundert war die »Spitzenküche« ein »Werkzeug der Politik« und bildete »einen zentralen Transmissionsriemen zwischen den Metropolen des Kontinents, in denen die exquisite Kochkunst blühte«. ²⁶⁰ Von Rumohrs »Geist der Kochkunst« am Anfang des 19. Jahrhunderts baute Brücken zwischen der höfischen und bürgerlichen Küche, zwischen der Kochkunst und den etablierten schönen Künsten, vor allem der bildenden Kunst.

Von Rumohr war kein Philosoph wie Alexander Gottlieb Baumgarten, der um 1750 die Ästhetik als Wissenschaft der sinnlichen Erkenntnis definierte, als eine *niedere* im Verhältnis zur rationalen Erkenntnis der Logik.²⁶¹ Vielmehr erweiterte von Rumohr nun, Jahrzehnte später, mit seiner lebenslangen Vorliebe für die Kochkunst und seinen in Italien und in Diplomatenkreisen erworbenen Erfahrungen die Ansprüche und Kenntnisse der Ästhetik auf das praxisnahe Feld der Kulinarik. Ob er ein »gescheiterter Künstler«²⁶² war und in der Kunst wie in anderen Gebieten es »nur« oder »immerhin« zum *geschickten Dilettanten*²⁶³ brachte, kann hier unbe-

258 *Ich bin hier so gesund*, schrieb er aus Paris, *wie ich lange nicht gewesen bin; dieß kommt theils von der vielen Bewegung u Aufheiterung, theils von der auserlesenen u nahrhaften Kost, wobei ich jedoch sehr mäßig bin. Nur die Suppen sind bei mir zu Hause besser; das Fleisch ist so vortrefflich, wie es unsre Metzger u Hühnerpflücker gar nicht schaffen können*, A. W. Schlegel an Maria Löbel, Paris, 30.09.1831 (wie Anm. 250).

259 RUMOHR, *Geist der Kochkunst* (1822) (wie Anm. 66), S. 156f.

260 JOSEF MATZERATH, *Leerstelle Kochbuch. Der Mangel an Kulinaria in öffentlichen Bibliotheken*, in: Achim Bonte/Juliane Rehnolt (Hg.), *Kooperative Informationsinfrastrukturen als Chance und Herausforderung*. Thomas Bürger zum 65. Geburtstag, Berlin/Boston 2018, S. 416–425, das Zitat S. 424, DOI: <https://doi.org/10.1515/9783110587524-042>.

261 ALEXANDER GOTTLIEB BAUMGARTEN, *Aesthetica*, Frankfurt/Oder: Kleyb 1750, S. 1ff., URL: <https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb10573277>; vgl. WILLI OELMÜLLER, *Die unbefriedigte Aufklärung. Beiträge zu einer Theorie der Moderne von Lessing, Kant und Hegel*, Frankfurt a.M. 1969, S. 17.

262 MÜLLER-TAMM, Rumohrs »Haushalt der Kunst« (wie Anm. 43), insb. Kap. 3: Kunst und Künstler in der Gesellschaft, 3.1: Die Dilettantismusproblematik bei Rumohr, S. 62ff., das Zitat S. 62.

263 *Wenn ich nun nur einmal ein Jahr neben Ihnen zubringen darf, so hoffe ich mich zu einem ganz geschickten Dilettanten in der Kunst emporzuarbeiten*, Rumohr an Johann Peter von Langer, 03.02.1813, FRIEDRICH STOCK (Hg.), *Briefe Rumohrs an Robert von Langer, Charlottenburg 1919*, S. 116. Rumohrs Briefe 1811 bis 1820 an den Jugendfreund Robert von Langer, Sohn des Johann Peter von Langer, des ersten Direktors der Akademie der Bildenden Künste in München, sind eine erstklassige Quelle zur Persönlichkeitsentwicklung von Rumohrs und geben auch Einblicke in seine Einschätzung seiner ökonomischen Situation.

antwortet bleiben. Auch ohne berufliche Karriere hat von Rumohr insbesondere für die Museumsentwicklungen am Anfang des 19. Jahrhunderts in Berlin und Kopenhagen viel bewirkt, man denke nur an seine Erwerbungen altitalienischer Meister 1828 und 1829 für die Gemäldegalerie des Königlichen Museums in Berlin, darunter Botticellis »Thronende Madonna mit dem Kind«. ²⁶⁴ Sein gesellschaftliches Wirken ist im Kontext des in der Adelserziehung verwurzelten Bildungsauftrags zu sehen, den Philip Stanhope 4. Earl of Chesterfield (1694–1773) seinem Sohn Philip Stanhope (1732–1768) zur Vorbereitung seiner Diplomatenkarriere mit einfachen Worten und großen Hoffnungen so erklärte:

Eines einfältigen Kerls Ehrgeiz wird darinne bestehen, schöne Kutschen und Pferde, ein schönes Haus und schöne Kleider zu haben; Dinge, die jeder, der das Geld dazu besitzt, eben sowohl haben kann, als er; denn sie lassen sich alle kaufen. Hingegen eines verständigen, ehrliebenden Mannes Ehrgeiz ist, im Ruf der Wissenschaft, Wahrheitsliebe und Tugend zu stehen, welche Eigenschaften nicht zu erkaufen, sondern blos durch einen guten Kopf und ein gutes Herz zu erwerben sind. ²⁶⁵

Die nicht zur Veröffentlichung bestimmten Briefe Chesterfields wurden durch seine Schwiegertochter veröffentlicht und ein Bestseller, sie erschienen erstmals 1774 in englischer und in deutscher Sprache und dann in zahlreichen weiteren Auflagen und Sprachen. Von Rumohr übernahm in die Neuausgabe des »Geists der Kochkunst« 1832 ein Zitat Chesterfields von 1750 und stellte es seiner Widmung an die *edlen deutschen Frauen* voran:

At table, a man may with decency have a distinguishing palate; but indiscriminate voraciousness degrades him a glutton. ²⁶⁶

Für die Leipziger deutsche Erstausgabe des Verlegers Philipp Erasmus Reich 1774 übersetzte Johann Gottfried Gellius (1732 Dresden–1781 Leipzig) so:

264 GUSTAV KLEMM, Zur Geschichte der Sammlungen für Wissenschaft und Kunst in Deutschland, Zerbst: Kummer 1837, S. 320, URL: <https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb10799357>. Der Kulturhistoriker Klemm war Bibliothekar und zugleich Inspektor der Porzellansammlung im Dresdner Japanischen Palais.

265 PHILIP DORMER STANHOPE OF CHESTERFIELD, Briefe des Herrn Philipp Dormer Stanhope, Grafen von Chesterfield, an seinen Sohn Philip Stanhope, Esquire, ehemaligen außerordentlichen Gesandten am Dresdner Hofe. Aus dem Engl. übersetzt [von Johann Gottfried Gellius], 6 Bde., Leipzig: Weidmann 1774–1777, das Zitat Bd. 1, 50. Brief, S. 159f., URL: <https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb10402494>; vgl. auch COSTADURA, Edelmann (wie Anm. 206), S. 266.

266 CHESTERFIELD, Letters Written by the late right honourable Philip Dormer Stanhope, Earl of Chesterfield, to his Son, Philip Stanhope, London: Dodsley 1774, Bd. 2, Letter CLXXXIV, London, February the 5th 1750, S. 338, URL: <https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb10402482>.

*Bey Tische kann ein Mensch mit Anstande einen besondern Geschmack haben. Aber eine Gefräßigkeit ohn Unterschied erniedrigt ihn bis zum Schlemmer.*²⁶⁷

In dem 184. Brief warnte Chesterfield nicht nur vor Unmäßigkeit, sondern auch vor der Verschwendung von Geld und Zeit; auch gebe es *keinen Anspruch auf Faulheit*, ihr sei mit *Geschwindigkeit* und *Ordnung* zu begegnen. Das Essen aber gehört für ihn zu den legitimen Vergnügungen, bei denen man *eine gewisse Würde behaupten* solle.

Chesterfields Sohn avancierte zum außerordentlichen Gesandten: *Nunmehr scheinst du recht in Dresden eingerichtet, und mit gutem Staate versehen zu seyn, hältst vier Bedienten zur Aufwartung, und einen zum Laufen. Die deutschen werden dich ihre Excellenz nennen.*²⁶⁸ Philip Stanhope jr. starb fünf Jahre vor seinem Vater, und es stellte sich heraus, dass er heimlich geheiratet hatte und Vater zweier Kinder war. Er war ein uneheliches Kind und konnte nicht alle hochgespannten Erwartungen erfüllen, ebenso wenig wie sein Vater, der ihn nun in Frankreich und Deutschland mit Briefen begleitete. Als wichtigste aller zu erlernenden Künste benennt Lord Chesterfield die *Kunst zu gefallen*,²⁶⁹ die Fähigkeit, in jeder Situation eine gute Figur zu machen. Deshalb riet er seinem Sohn, immer in Gesellschaft zu essen,²⁷⁰ um Sprachen und die *sinnreiche Verfeinerung*²⁷¹ zu üben, die *Kunst, aus Allem Alles zu machen*.²⁷² In Paris solle er die *heitre Art* und alle *Arten von Speisen*²⁷³ kennenlernen, die *neue Küche* probieren, aber die *alte Küche* bevorzugen.²⁷⁴

Als studierter Adelige in Zeiten der Revolutionen stand von Rumohr ganz in der Tradition der von Chesterfield vermittelten Adelsideale und übersetzte die ›Kunst zu gefallen‹ in die neue Zeit; er adressierte seine Bildungsvorstellungen an den Adel und an das aufstrebende Bürgertum, an Prinzen, Kronprinzen und Könige, an die

267 CHESTERFIELD, Briefe (wie Anm. 265), Bd. 3, 184. Brief, S. 213–222, das Zitat S. 221, URL: <https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb10402496>. Die folgenden Zitate ebd. S. 215, 216, 220, 221f.

268 Ebd., Bd. 6, S. 56, URL: <https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb10402499>.

269 Ebd., Bd. 2, S. 322 und öfters, URL: <https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb10402495>.

270 Ebd., Bd. 3, S. 94, 178, 240, 294, URL: <https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb10402496>; Bd. 4, S. 13 und öfters, URL: <https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb10402497>.

271 Ebd., Bd. 2, S. 177.

272 Ebd.

273 *Damit meyne ich nicht, du solltest die Miene und das steife Wesen jedes ungeschickten deutschen Hof nachäffen. Ganz und gar nicht! Sondern ich meyne nur, du sollst dich auf heitre Art bequemen, und bey gewissen, an besondre Oerter gebundnen, Fertigkeiten mit einstimmen; als da sind Staatsgebräuche, Arten von Speisen, Wendung der Gespräche, u.s.w., ebd., Bd. 4, S. 339.*

274 *Es ist dort die neue Küche des Parnasses, wo anstatt des Topfs und Bratenwenders der Destillierkolben im Gange ist [...] Freylich wirst du dich von Zeit zu Zeit aus dieser neuen Küche müssen speisen lassen. Laß dir aber nicht durch sie den Geschmack verderben! Und wenn du, seiner Seits, Gastmahle anstellen willst, so befeissige dich auf die gute, alte Küche aus Ludwigs des vierzehnten Zeiten!*, ebd., Bd. 4, S. 5.

Gelehrten und die Gebildeten, an die Künstler, an die Söhne des gehobenen Bürgertums, die ihn besuchten. In seinen Briefen, in seiner »Schule der Höflichkeit«,²⁷⁵ in seinen kunsthistorischen Schriften, in seinen Reiseerinnerungen und in der literarisierten Rolle des *Auctors* in seinen »Deutschen Denkwürdigkeiten« – immer spielt der Gestus der adeligen Unterweisung hinein. Damit wird er zu einem der aristokratischen Lieblingsfeinde der jungdeutschen Vormärz-Autoren und professionellen Journalisten, eines Heinrich Heine und Ludwig Börne. Bei den arrivierten bürgerlichen Autoren, insbesondere dem Dresdner und Berliner Dichterfürsten Ludwig Tieck, wird von Rumohr unausgesprochen zum Konkurrenten um die Gunst des Publikums und fürstlicher Gönner. Mit den veröffentlichten Eingeständnissen seines *Dilettantismus* machte von Rumohr sich zudem selbst angreifbar:

Wäre ich reich und mächtig, oder auch nur eins von beiden; wer weiß, welchen Einfluß ich gewonnen hätte auf das künstlerische Treiben und Wirken unserer Tage. Wäre ich nicht eben hinreichend begütert, in meinen Umständen durchaus geordnet; wer weiß, welch' ein Künstler aus mir sich hätte hervordrehn lassen. Allein zum Gönner gewährte mir das Schicksal zu wenig, zum Künstler beyweitem zu viel. Denn es verdammt ein angeborener Wohlstand das Kunsttalent zum Dilettantismus, weil nothwendig auf einer gewissen Stufe der Künstlerentwicklung das Urtheil dem Vermögen voraneilt, was die Hoffnung beugt, den Muth bricht; eine Verstimmlung, welche nur Künstler von Beruf überwinden, weil das Bedürfnis des Erwerbes sie dazu nöthigt und zwingt. Ward ich nun freilich weder Künstler noch Gönner, so verschönte mir doch die Gabe, zu sehen, das Leben...²⁷⁶

Von Rumohr sitzt also zwischen allen Stühlen, sieht sich *verdammt zum Dilettantismus* – der Adelige als Opfer der sich neuformierenden bürgerlichen Leistungsgesellschaft? Bei genauerem Hinsehen wird wahrscheinlich, dass er Außenseiter auch seines eigenen Standes und Einzelgänger in verschiedenen Professionen war und sich in diesen Rollen umso mehr beweisen wollte. Um seine Herausforderungen, seinen Leistungswillen und seine Originalität zu erkennen, muss man hinter die gern und oft zitierten Kritiken an seinem Habitus schauen, die den Blick verstellen können. Von Rumohr hatte sich mit Disziplin und Fleiß zum Experten in Kunst-, Literatur- und Agrargeschichte ausgebildet und an deren unterschätzter Schnittstelle, der »gastronomischen Ästhetik«, ein neues Arbeitsfeld eröffnet. Er verband verschiedene Rollen miteinander (als Privatgelehrter und Berater, Gastgeber und Mäzen, Künstler und Schriftsteller) und wurde so zu einem Vermittler und Gratwanderer, zwischen den Künsten, zwischen Theorie und Praxis, zwischen Wissenschaften und Künsten, und als »origineller« Kulinarik-Autor zu einem Neuerer, wohl

275 RUMOHR, *Schule der Höflichkeit* (wie Anm. 228).

276 RUMOHR, *Drey Reisen* (wie Anm. 86), S. 5.

auch einem Brückenbauer zwischen ständischen und bürgerlichen Verhaltensvorstellungen.

9. Carl Friedrich von Rumohrs Nachlass und das Deutsche Archiv der Kulinarik

Nach der Restaurierung des Dresdner Grabmals für Carl Friedrich von Rumohr durch die Familie wünschte der Nachfahre Frederik von Rumohr zu Recht, dass nun auch das Wirken seines Vorfahren zu »angemessener Geltung« gebracht werde.²⁷⁷ Der vorliegende Beitrag kann einige Wissenslücken zu seiner Dresdner Zeit schließen; mit Verlinkungen verweist er zudem auf zahlreiche historische Quellen, die inzwischen digitalisiert verfügbar sind. Von Rumohrs schriftlicher und künstlerischer Nachlass ist auf viele Einrichtungen verteilt, Substantielles zudem in Privatbesitz. Umso wünschenswerter wäre es, unveröffentlichte Teile digital zugänglich zu machen, verstreute Quellen virtuell zusammenzuführen und, seiner Bedeutung für Kultur und Wissenschaft angemessen, interdisziplinär zu erschließen – auch im Rahmen des Deutschen Archivs der Kulinarik, das einschlägige Nachlässe bewahrt und erforscht. Es fehlen weiterhin Zugänge zu unveröffentlichten Briefen und Tagebüchern in Archiven und Bibliotheken, auch zu den zeitgenössischen Zeugnissen im Familienbesitz,²⁷⁸ und es fehlt auch ein aktuelles Werkverzeichnis seiner Zeichnungen und Radierungen, die er nach Anfertigung oftmals als Andenken verschenkt hatte und die seither verstreut in Privatbesitz schwer zu erreichen sind.²⁷⁹ Immerhin sind in den Online-Bilddatenbanken der Museen und Kupferstichkabinette Berlin,²⁸⁰ Dresden,²⁸¹ Frankfurt

277 BASTEK/VON MÜLLER (Hg.), *Kunst, Küche und Kalkül* (wie Anm. 1), S. 7.

278 Henning und Cai Asmus von Rumohr wiesen in den 1980er Jahren auf die Handschriften im Familienbesitz hin: Der »nicht unbedeutende« Bestand an Radierungen, Kupferstichen und Zeichnungen sei nach dem letzten Weltkrieg dezimiert worden, »darunter 80 Blätter von der Hand C. F. v. Rumohrs. An Handschriften sind v.a. die Tagebücher des Shakespeare-Übersetzers Wolf Graf von Baudissin, gest. 1878, zu nennen, unveröffentlichte Briefwechsel von ihm und von C. F. v. Rumohr, die Reisetagebücher von Auguste v. Witzleben, gest. 1844, und manches andere mehr«, HENNING VON RUMOHR, *Schlösser und Herrenhäuser im Herzogtum Schleswig*. Ein Handbuch, neubearb. von Cai Asmus von Rumohr, Würzburg 31987, S. 122.

279 Vgl. HIRSCHFELD, Rumohr (wie Anm. 114), S. 263–266. Peter Hirschfelds Verzeichnis der radierten und lithografierten Blätter stammt von 1931 und umfasste nur 28 Nummern.

280 Bildagentur Preußischer Kulturbesitz, URL: <https://www.bpk-bildagentur.de/shop>.

281 Staatliche Kunstsammlungen Dresden, Online Collection, URL: <https://skd-online-collection.skd.museum/Result/Index?page=1&q=Rumohr>.

a.M.,²⁸² Hamburg²⁸³ oder Kopenhagen²⁸⁴ inzwischen eine Reihe seiner Blätter und Sammlungen, zum Teil mit Provenienznachweisen, leichter als bisher zugänglich. So werden wechselseitige Erhellungen zwischen seinem künstlerischen und schriftstellerischen Nachlass und Werk möglich, wie abschließend einige Beispiele verdeutlichen sollen.

So stellt sich etwa die Frage, in welcher Beziehung von Rumohrs Zeichnung toter Vögel aus dem Jahr 1822 (Abb. 14) zu seinem »Geist der Kochkunst« steht.²⁸⁵ Im »Geist der Kochkunst« spielen gebratene Vögelein, Vogel-Spieße und deren Zubereitung mit Salbei und Olivenöl eine selbstverständliche Rolle: *Ein edles Olivenöl, zu dem man freylich in Deutschland nicht immer gelangen kann, in Ermangelung desselben ein frisches Mohn- oder Nußöl, ist für kleine Vögel eine vortreffliche Tunke.*²⁸⁶ Mit einem Satz wie diesem werden der kulturhistorische Quellenwert und der Gehalt des Buches von 1822 deutlich, seine Zeitgebundenheit und gleichzeitige »Modernität«: Das italienische Olivenöl ist heute wie damals mehr denn je begehrt, der Vogelverzehr seit der Verbreitung des Tierschutzes um 1900 hingegen längst ein Tabu. Friedemann Schmoll hat den Wandel vom Vogelfang zum Vogelschutz anhand jagdkundlicher Schriften und historischer Kochbücher ausführlich beschrieben.²⁸⁷ Dass Kaiser Wilhelm II. Lerchen noch als Delikatessen seiner Küche ansah, bezeichnete Ludwig Reinhardt in seiner Kulturgeschichte der Nutztiere im Jahr 1912 als schändlich.²⁸⁸

282 Städel Museum, Digitale Sammlung, URL: <https://sammlung.staedelmuseum.de/de/person/rumohr-carl-friedrich-von>.

283 Hamburger Kunsthalle, Sammlung Online, URL: <https://online-sammlung.hamburger-kunsthalle.de/de/suche?term=Rumohr>.

284 Statens Museum for Kunst, Kopenhagen, SMK Open, URL: <https://open.smk.dk/art?q=Rumohr%20>.

285 Bezeichnet: *den 26ten Nov. 1822*, SKD, Kupferstich-Kabinett, C 1920–18, URL: <https://skd-online-collection.skd.museum/Details/Index/909452>.

286 RUMOHR, *Geist der Kochkunst* (1822) (wie Anm. 66), S. 43.

287 FRIEDEMANN SCHMOLL, *Erinnerung an die Natur. Die Geschichte des Naturschutzes im deutschen Kaiserreich*, Frankfurt a.M. 2004, darin das Kap.: Vom Verzehr zum Verzicht – Geschichte des Vogelfangs und eines modernen Nahrungstabus, S. 293–337.

288 Vgl. ebd., S. 297f.



Abb. 14: Carl Friedrich von Rumohr, Studienblatt mit drei toten Vögeln und einer Porträtskizze, Staatliche Kunstsammlungen Dresden, Kupferstichkabinett

Für den Adel zählte der Vogelfang bis zum gesellschaftlichen Wandel um 1848 zu den vielen Jagdbelustigungen, für das Arme-Leute-Essen war er notwendiger Nahrungserwerb. Giacomo Casanova (1725–1798) beschreibt in seinen ruhmseiligen Erinnerungen, wie er in einem Londoner Theater, natürlich um einer Schönen zu gefallen, ein teures Gedeck mit Rehrücken, Lerchen, Trüffeln und Champagner aufti-

schen ließ,²⁸⁹ oder wie er nach erfolgreichem Glücksspiel in Dresden sich auf Leipzig und die dortige Messe freute, *um mich an den Lerchen wieder stark zu essen*.²⁹⁰ Von Rumohr beschäftigen im »Geist der Kochkunst« nicht die Arten *der kleinen wilden Vögel*,²⁹¹ umso mehr aber ihre Zubereitung. Seine Zeichnung vom November 1822, im Jahr 1920 als Schenkung in das Dresdner Kupferstichkabinett gelangt, dürfte im Kontext der Erstausgabe von 1822 entstanden sein und zeigt vermutlich Finken und Ammern.²⁹² Auch wüsste man gerne, um wessen Porträt es sich auf demselben Skizzenblatt handelt.

Künstlerisch betrachtet sei von Rumohr ein »Einzelgänger« gewesen, »der sich keiner Schule zurechnen läßt«, analysierte der Sammler und Kunsthistoriker Hinrich Sieveking das zeichnerische Werk.²⁹³ Gerne zeichnete von Rumohr Landschaftsbilder und – typisch für den bekennenden Künstler-Dilettanten – viele physiognomische Studien und Porträtskizzen (Abb. 15), von denen er einige auch zu Gesellschaftsbildern ausarbeitete. Eine »Lair d'importante« signierte, aber undatierte Zeichnung zeigt acht Herren und drei Damen mit Samowar (Abb. 16); ein Satz aus einem Brief an seinen Freund Robert von Langer liest sich wie ein möglicher Kommentar zu dieser Skizze: *Aber der verfluchte bon ton, diese bourgeois Gentilhomme in den auserwählt[en] Zirkeln ist nicht zum Aushalten. Wenn man einmal recht unter Bürgern zu seyn hofft, findet man ein Bestreben auf Sitten, die doch der Hochadel ein mal viel praktischer hat*.²⁹⁴

289 [...] alles, was zu erhalten ist, lasse ich auftragen: Rehbraten (in England höchst selten), Feigenschneppen, Lerchen, Trüffeln, Confituren, Champagner und Liqueure, GIACOMO CASANOVA, Aus den Memoiren des Venetianers Jacob Casanova de Seingalt, oder sein Leben, wie er es zu Dux in Böhmen niederschrieb. Nach dem Original-Manuscript bearb. v. Wilhelm von Schütz, 12 Bde., Leipzig: Brockhaus 1822–1828, das Zitat Bd. 9, S. 319, URL: <https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb10780227>.

290 Ebd., Bd. 10, S. 265, URL: <https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb10780228>.

291 RUMOHR, Geist der Kochkunst (1822) (wie Anm. 66), S. 43.

292 Dr. Markus Ritz, Verein sächsischer Ornithologen e. V., danke ich für den Hinweis, dass es sich bei den abgebildeten Singvögeln wahrscheinlich um Finken oder Ammern handelt, die damals in großen Mengen gefangen und gegessen wurden (»Finkenherde«).

293 HINRICH SIEVEKING, »der launige Rumohr hat's hingekritzelt«. Skizzierende Beobachtungen zu Carl Friedrich von Rumohr als bildenden Künstler, in: Iris Lauterbach/Margaret Stufmann (Hg.), Aspekte deutscher Zeichenkunst (Veröffentlichungen des Zentralinstituts für Kunstgeschichte 16), München 2006, S. 129–140, das Zitat S. 130.

294 Rumohr an R. v. Langer, Rothenhausen, Febr. 1816, STOCK (Hg.), Briefe Rumohrs an Langer (wie Anm. 263), Brief Nr. 47, S. 137–139, das Zitat S. 137.



Abb. 15: Signiertes Studienblatt: Rumohr Dresden den 19ten Jan. 1832²⁹⁵



Abb. 16: Rumohr: *L'air d'importante*, Zeichnung²⁹⁶

Äußerungen zum Selbstverständnis und zur Selbstvergewisserung des Adels angesichts eines erstarkten Bürgertums mit konkurrierenden Rollen finden sich immer wieder in seinen Werken und Briefen. In Holstein trat der Gegensatz zwischen

295 CARL FRIEDRICH VON RUMOHR, Studie von männlichen Köpfen, Dresden, 19.01.1832, Privatbesitz Frankfurt a.M., Abb. in BASTEK/VON MÜLLER (Hg.), Kunst, Küche und Kalkül (wie Anm. 1), Kat.-Nr. 46, S. 86; weitere Zeichnungen von Rumohrs mit Kopfstudien, meist ohne Datierungen, finden sich in den Kupferstichkabinetten Berlin, Dresden, Hamburg, Städel Museum Frankfurt a.M.

296 Bezeichnet: *L'air d'importante*, undatierte Zeichnung, Privatbesitz, Abb. in BASTEK/VON MÜLLER (Hg.), Kunst, Küche und Kalkül (wie Anm. 1), Kat.-Nr. 51, S. 91.

der liberalen Gesinnung der Mittelklasse und der Aristokratie schärfer hervor, beobachtete und analysierte der Naturphilosoph und Physikprofessor Henrik Steffens (1773 Stavanger/Norwegen–1845 Berlin) in seinen zehnbändigen Lebenserinnerungen: *Die geistige Bildung veranlaßte zwar eine Annäherung zwischen Adel und Bürger, aber ein verdachtvolles Aufpassen herrschte bei dem ersteren, ein abschließender Stolz bei dem letzteren vor; eine Versöhnung fand keinesweges statt.*²⁹⁷ Zu dieser Schlussfolgerung kam Steffens in Anbetracht der *schauderhaften* Entfremdung zwischen den langjährigen Dichterfreunden Johann Heinrich Voß und Friedrich Leopold Graf zu Stolberg nach dessen Übertritt zum Katholizismus. Die Wurzeln für diese zeittypischen zwischenmenschlichen Enttäuschungen lagen, so Dieter Lohmeier in seiner Studie »Der Edelmann als Bürger«, »vermutlich schon in der Phase der größten Annäherung zwischen Adel und Bildungsbürgertum in den 1770er und 1780er Jahren verborgen, in Selbsttäuschungen über das Ausmaß dieser Annäherung wie in zu hoch gespannten Erwartungen in die Kraft des ›Herzens‹ und der ›reinen Menschlichkeit‹.«²⁹⁸

In von Rumohrs Schriften und Gesellschaftszeichnungen fünfzig Jahre später sind diese Hoffnungen (*Denn zuerst sind wir Menschen, dann erst Bürger*²⁹⁹) ebenso präsent wie die ironisch-kritischen Spiegelungen der Realitäten in Zeiten gesellschaftlicher Umbrüche und des *verdachtvollen Aufpassens*. In der Zeichnung »L'air d'importante« möchte man in dem Herrn, der den Betrachter anschaut, den Künstler selbst erkennen, doch nach Ludwig Emil Grimms Zeichnung der »Künstler-Unterhaltung« in der Münchner Akademie von 1812 mit der Darstellung von 34 Personen, darunter sitzend von Rumohr, müssen wir uns diesen durchaus beliebter vorstellen.³⁰⁰

Von Rumohr hatte sowohl die Erstausgabe als auch die Neuauflage vom »Geist der Kochkunst« selbst illustrieren wollen, was jedoch wegen künstlerischer und technischer Unzulänglichkeiten unterblieb. Anfang August 1822 hatte er seinem Verleger Cotta mitgeteilt, dass er den Druck dem Hamburger Freund und Kunsthändler Georg Ernst Harzen (1790–1863) anvertraut habe und er sich selbst nun um

297 HENRIK STEFFENS, Was ich erlebte. Aus der Erinnerung niedergeschrieben, 10 Bde., Breslau: Max 1841–1844, hier Bd. 3, S. 357f., URL: <https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb10068978>.

298 DIETER LOHMEIER, Der Edelmann als Bürger. Über die Verbürgerlichung der Adelskultur im dänischen Gesamtstaat, in: Christian Degn/Dieter Lohmeier (Hg.), Staatsdienst und Menschlichkeit. Studien zur Adelskultur des späten 18. Jahrhunderts in Schleswig-Holstein und Dänemark (Kieler Studien zur deutschen Literaturgeschichte 14), Neumünster 1980, S. 127–149, hier S. 149.

299 RUMOHR, Denkwürdigkeiten (wie Anm. 87), Bd. 3, S. 100.

300 Vgl. Abb. 3 und Anm. 35.

die Illustrationen kümmern werde.³⁰¹ Einige Wochen später zog er seine Zusage zurück: *Ich habe dem Werke selbst deshalb nicht alle Hülfe gegeben, die es bedürfen mochte, um recht schön u gerade zu stehn. Indessen brauchen Sie sich des Artikels nicht zu schämen. Bey einer zweyten Auflage wollen wir das ganze Buch voll Bilder machen.*³⁰² Doch auch diese Zusage hielt von Rumohr nicht ein. Seine Zeichnung »Ein Genießer hebt sein Glas zum Trunk«, die seinen Koch Joseph König darstellen soll,³⁰³ gelangte unveröffentlicht in das Graphische Kabinett München, seine Zeichnung »Familiennmahl eines Edelmannes« (Abb. 17) als Schenkung Harzens, des Begründers der Hamburger Kunsthalle, an deren Kupferstichkabinett, mit dem Vermerk, dass es ursprünglich bestimmt war, *als Titelblatt des Geistes der Kochkunst radiert zu werden.*³⁰⁴



Abb. 17: Carl Friedrich von Rumohr, *Familiennmahl eines Edelmannes*, bezeichnet: v. Rumohr [1822?], Hamburger Kunsthalle

-
- 301 Rumohr an J. F. von Cotta, Hamburg, 06.08.1822, Cotta-Archiv Marbach, Regest in ENRICA YVONNE DILK, Rumohrs Verlagskorrespondenz mit der J. G. Cotta'schen Buchhandlung, in: dies., *Ein »practischer Aesthetiker«* (wie Anm. 43), S. 35–76, Brief Nr. 5, S. 47.
- 302 Rumohr an J. F. von Cotta, Rothenhausen, 10.10.1822, ebd., Brief Nr. 7, S. 48; zit.n. HAUER, Rumohr (wie Anm. 43), S. 28.
- 303 Zeichnung in der Graphischen Sammlung München, Abb. in BASTEK/VON MÜLLER (Hg.), *Kunst, Küche und Kalkül* (wie Anm. 1), Kat.-Nr. 61, S. 97.
- 304 Hamburger Kunsthalle, Kupferstichkabinett, Inv.-Nr. 23688, URL: <https://online-sammlung.hamburger-kunsthalle.de/de/objekt/23688> mit Provenienzbeschreibung. Demnach besaß Georg Ernst Harzen als Herausgeber des »Geists der Kochkunst« das Blatt, hat es beschriftet und dem Kupferstichkabinett vermacht.

Die geplante Aufnahme der Tischszene in die Buchausgaben 1822 und 1832 unterblieb also wegen eingestandener dilettantischer Ausführung und technischen Unzulänglichkeiten. Sie war mehr Karikatur als Genrebild, woraus abzuleiten ist, dass von Rumohr mit der Illustration sein Werk zwar nicht in die Tradition der kulinarischen Karikatur und Gesellschaftssatire stellen, aber durchaus in das Gewand eines Scherzes kleiden wollte.

Diese Annahme wird bestätigt durch eine aufschlussreiche Rumohr-Würdigung in den bereits zitierten Lebenserinnerungen des norwegisch-deutschen Naturforschers Henrik Steffens, in denen er die Schwierigkeiten benennt, ein Buch wie den »Geist der Kochkunst« überhaupt seriös zu schreiben. Im Winter 1807/08 hatte Steffens als Gast von Rumohrs auf Gut Krempelsdorf wohnen und arbeiten können. Der nach seinen Professuren in Halle und Breslau im Jahr 1832 zum Rektor nach Berlin Berufene erinnerte sich dankbar an die kreative *Einsamkeit* bei von Rumohr, der *damals die mühsame Arbeit unternahm, das große Werk des Plinius gründlich durchzusehen, um alle Nachrichten desselben von Kunstwerken der Alten zu sammeln und zusammenzustellen*.³⁰⁵ Aus Plinius wählte von Rumohr später das Motto für seinen »Geist der Kochkunst«:

Maximum hinc opus naturae ordiemur et cibos suos homini narrabimus –, Nemo id parvum ac modicum existimaverit, nominum vilitate deceptus.

*C. Plinii Sec. nat. hist. prooem. lib. XX.*³⁰⁶

*Nun werden wir das größte Werk der Natur in Angriff nehmen und die für den Menschen bestimmten Nahrungsmittel aufzählen [...] Niemand lasse sich, getäuscht durch die Geringfügigkeit der Namen, dazu verleiten, dies für klein und unbedeutend zu halten.*³⁰⁷

Bevor Steffens von Rumohrs Schrift würdigt, erinnert er zunächst an den damaligen Tagesablauf: *Mein gütiger Wirth und ich sahen uns nur eine halbe Stunde beim Frühstück um 11 Uhr, und dann beim Mittagessen ein Paar Stunden, von 5 Uhr ab. Den ganzen übrigen Tag brachten wir einsam auf unsern Stuben zu, und, wenn keine Gäste aus Lübeck da waren, wurde mir, nach meinem Wunsche der Thee auf meiner Stube gereicht*.³⁰⁸ Von Rumohrs *Autorität* habe auf seinen Kunstkenntnissen beruht, fährt Steffens in seinen

305 STEFFENS, Was ich erlebte (wie Anm. 297), Bd. 5, S. 368, URL: <https://mdz-nbn-resolving.org/details:bsb10068980>.

306 RUMOHR, Geist der Kochkunst (1822/1832) (wie Anm. 66 und 67), das Zitat jeweils auf dem Titelblatt. Zur Ausleihe des Plinius aus der Königlich Öffentlichen Bibliothek 1832 vgl. Anm. 125.

307 C. PLINIUS SECUNDUS D. Ä., Naturkunde. Lat.-dt., hg. u. übers. von Roderich König in Zusammenarbeit mit Gerhard Winkler, München 1979, hier Buch XX: Medizin und Pharmakologie, Heilmittel aus den Gartengewächsen, S. 15.

308 STEFFENS, Was ich erlebte (wie Anm. 297), S. 368.

Erinnerungen fort, zugleich habe er sich aber auch mit der Kochkunst beschäftigt. *Ein solches Studium darfein Mann, wie wichtig es auch sein mag, doch nur mit einem Anstrich von Scherz treiben, und es ist bekannt, wie meisterhaft und geistreich er gewußt hat, diesen Ton in seinem berühmten Werke über die Kochkunst festzuhalten.*³⁰⁹

Sollte der scherzhafte Ton und die Zugabe ironisch-satirischer Illustrationen die Unangemessenheit einer ernsthaften Befassung eines Mannes, erst recht eines Mannes von Adel mit der Kochkunst überspielen? Formal erinnert von Rumohrs »Familienmahl« an eine Genreszene des Karikaturisten James Gillray (1757–1815) aus dem Jahr 1778, »Grace before meat or a peep at Lord Peter's«. ³¹⁰ Darin stellte Gillray das englische Königspaar mit acht Nobilitäten am Esstisch zu Gast bei Lord und Lady Peter dar, im Hintergrund zwei Diener, daneben ein Mönch. Diese harmlose Tischnische war unerhört, denn hier wurde das Oberhaupt der anglikanischen Kirche als Gast bei einem Katholiken dargestellt...

Auch von Rumohr stellte seine Tischgesellschaft in steifer Pose vor, ganz anders als die turbulenten Tischnischen eines Pieter Bruegel oder William Hogarth. ³¹¹ Die Familie (wohl eines Landadeligen mit Perücke und Latz) wartet auf den nächsten Gang des Menüs, während der Diener auf einem Tablett eine Wurst hereinbalanciert. Ist es von Rumohrs Koch? *Die Aufwartung bei Tafel versah ein aus Holstein mitgebrachter sehr gewandter Mensch, der zugleich als Koch fungierte*, hielt Louise Seidler in ihren Aufzeichnungen fest. ³¹² Zudem erinnerte sie an von Rumohrs Gewohnheit, an der Tafel Skizzen anzufertigen: *dazwischen zeichnete Baron Rumohr auf kleine Stückchen Papier mit flinker Hand eine Menge seiner ergötzlichen Caricaturen; eine Angewohnung, von welcher er sich zu allen Zeiten und an jedem Orte beherrschen ließ.* ³¹³ Die Tischnische zeigt von Rumohrs zeichnerische Freude an Scherz, Satire und Ironie (um Grabbes Posse auf das Biedermeier aus dem gleichen Jahr 1822 zu zitieren), an Verspottung familiärer Spießigkeit. Seine Zeichnung unterscheidet sich deutlich von der Vielzahl der Karikaturen des 18. und 19. Jahrhunderts, die mit Essensmotiven die Themen Übergewicht (»Mann von Gewicht«), Vielfresserei und Verdauung aufgriffen oder mit kulinarischer Metaphorik in politischen Karikaturen spielten (unmäßiger Herrscher-Appetit, Aufteilen des Kuchens, Schlächter und Opfer u.v.a.).

Der Kritiker Heinrich Laube (1806–1884), wie Heine Vertreter des »Jungen Deutschland«, schrieb in seinen Reisenovellen mit einer Mischung aus beißendem

309 Ebd., S. 369.

310 Vgl. HERWIG GURATZSCH (Hg.), James Gillray 1757–1815. Meisterwerke der Karikatur, Ausstellungskatalog, Stuttgart 1986, Abb. S. 48, Beschreibung S. 188; URL: <https://www.bmimages.com/preview.asp?image=01613429515&badge=true>.

311 Vgl. Essen und Trinken in der Kunst. Druckgraphische Blätter von Dürer bis Picasso, Ausstellungskatalog, Schwarzeiche 2004, S. 69 (Pieter Bruegel, Küche der Armen) und S. 103 (William Hogarth, A Midnight Modern Conversation).

312 KAUFMANN (Hg.), Goethes Malerin (wie Anm. 94), S. 293.

313 Ebd., S. 293f.

Spott und verbliebenem Respekt über von Rumohr, der *mit liebenswürdiger Wegwerfung und erlaubter Selbstschätzung von seiner Schriftstellerei* gesprochen habe.³¹⁴ In seiner »Geschichte der deutschen Literatur« erkannte Laube von Rumohrs Fähigkeit zur Selbstironie: *dies halbe Lächeln überlegenen Behagens neben einer schwer ernsthaften Zeit gehört ganz und gar zur Charakteristik dieses Autors, der sich auf einer schwankenden Grenze zwischen baarem Ernste und lächelnder Ironie hält.*³¹⁵ Empfindlich reagierte von Rumohr allerdings, wenn er sich – wie von seinem Verleger Cotta – *cavalièrement* behandelt und als Autor nicht ausreichend ernstgenommen sah.³¹⁶ Dabei kam es ihm auf wertschätzende Zusammenarbeit zwischen Autor und Verleger gerade bei der Neuauflage des »Geists der Kochkunst« an, war eine angemessene Darstellung dieses Themas doch ebenso notwendig wie komplex und schwierig, wie der Naturwissenschaftler Henrik Steffens in seinen Erinnerungen offenlegt:

*Es ist in der That merkwürdig; wie wenig Wissenschaftliches in dieser Richtung [der Kochkunst] bis jetzt noch erschienen ist. Die Aerzte sollten es einsehen, wie die Nahrung doch in der That eine Hauptgrundlage der ganzen Gesundheit bildet; und je mehr die ganze Kochkunst, wie die Poesie auf den Effekt losarbeitet, auf den pikanten Genuß des Augenblicks, desto sorgfältiger sollten sie mit gewissenhafter Aufmerksamkeit diese verderblichen Ausschweifungen verfolgen. Es würde dann nothwendig werden, die chemischen Laboratorien der Küchen eben so genau zu inspiciiren, wie die Apotheken. Die letzteren, in medicinische Systeme hineingetaucht, haben kaum eine wirkliche wissenschaftliche Bedeutung, wenn sie von den Küchen losgerissen und vereinzelt dastehen. Kennt die Chemie doch kaum die Prozesse des Kochens und des Bratens. Allerdings liegt die Schwierigkeit, hier durchzudringen, in den Vorurtheilen und in den auf diese gegründeten zähen Oppositionen der Frauen. Das Princip einer einfachen Kochkunst, durch welche die verschiedenen Nahrungsstoffe in ihrer reinen Eigenthümlichkeit der natürlichen Zunge angenehm, dem unverdorbenen Magen zuträglicher erscheinen, hervorgehoben zu haben, verdanken wir in der That v. Rumohr. Und in dieser Rücksicht wird seine Küche von Rechts wegen die Urküche im Gegensatz gegen die Schmorküche genannt.*³¹⁷

314 HEINRICH LAUBE, Reisenovellen, Mannheim: Hoff²1847, Teil 2, Kap. 13: Rumohr, S. 40–49, das Zitat S. 45, URL: <https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb11095780>.

315 HEINRICH LAUBE, Geschichte der deutschen Literatur, Bd. 4, Stuttgart: Hallberger 1840, Kap.: v. Rumohr, S. 154–156, das Zitat S. 155, URL: <https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb10733602>.

316 *Das ist meine schwache Seite, an Dingen, welche gehen wie die Krebse und Hummer, Ueberdruß zu fassen. Cotta ist ohnehin ein bischen gar herrisch. Ich habe ihm mit Aufsätzen im Kbl. [Kunstblatt] gedient, ohne Honorar; mich stets zuerst an ihn gewendet, wenn ich etwas wollte drucken lassen. Immer hat er mich ein wenig cavalièrement [vornehm-geringschätzig] behandelt. So daß ich gegen ihn um so weniger verpflichtet bin, als er [...],* Rumohr an Ludwig Schorn, Dresden, 16.02.1832, Brief im GSA Weimar, ediert in DILK, Kunstblatt (wie Anm. 43), Brief Nr. 43, S. 149f., das Zitat S. 150.

317 STEFFENS, Was ich erlebte (wie Anm. 297), Bd. 5, S. 369f.

Steffens spricht als Naturwissenschaftler die zu berücksichtigenden Abhängigkeiten zwischen Medizin und Chemie, Apotheke und Küche bei einer wissenschaftlichen Erforschung der Ernährung und Kochkunst an. Gleichzeitig macht er aus den Vorbehalten und auch Vorurteilen keinen Hehl, denn auch für ihn selbst steht fest: *Ein solches Studium darf ein Mann, wie wichtig es auch sein mag, doch nur mit einem Anstrich von Scherz treiben.*³¹⁸ Dies galt noch in den 1950er Jahren, als der Literaturwissenschaftler Walther Rehm in einer Festgabe für seinen Kollegen Eduard Berend es für notwendig erachtete, seinem Beitrag über »Rumohrs Geist der Kochkunst und den Geist der Goethezeit« eine ausführliche »captatio benevolentiae« voranzustellen.³¹⁹ Schließlich werde man zu Recht fragen, ob die Kochkunst überhaupt ein »ernsthafte literarhistorisches Thema« und in einer »seriösen Festschrift« zu behandeln sei. Er habe »keine seiner Schülerinnen dazu bewegen« können, sich mit von Rumohrs »Geist der Kochkunst« zu beschäftigen (»Alle wollten sie »höher« hinaus«), so bleibe »ihm nichts anderes übrig, als sich selbst am Thema zu versuchen.«³²⁰ Der mit der Festschrift Geehrte, der über Jean Pauls Ästhetik promoviert hatte, werde »sofort erkennen, daß sich auch dieses Thema (und welches täte es nicht?) der polyhistorischen Geisteslandschaft des epischen Humoristen einordnet.«³²¹ Inhalt und Form dieses Commitments zwischen zwei namhaften Professoren der 1950er Jahre stehen den Ansichten der 1820er Jahre scheinbar näher als denen unserer 2020er Jahre. Was für den adeligen Autor von Rumohr 1822 und 1832 galt: Dass sein Werk in einen zumindest halbfiktiven Rahmen einzukleiden sei, um nicht die literarische und wissenschaftliche Konvention zu verletzen, dies galt offenbar noch im 20. Jahrhundert: Eine Analyse der Kochkunst dürfe »nicht für einen Raub an der Würde der Wissenschaft gehalten« werden und erfordere deshalb eine scherzhafte Behandlung.³²² Mit den Worten Friedrich Sengles von 1972: »es darf offenbar noch kein reines Sachbuch sein.«³²³ Rehm misst denn auch Gehalt und Dignität des »Geists der Kochkunst« nach den Maßstäben geistesgeschichtlicher Germanistik am »Geist der Goethezeit«, um schließlich seine größtmögliche Wertschätzung abzuleiten, wie sie nur ein Winckelmann-Forscher aussprechen kann:

Mochte Rumohr die übersteigerte, weil den Boden der Wirklichkeit verlassende Lehre Winckelmanns vom Idealschönen in seinen eigenen kunstwissenschaftlichen Arbeiten zugunsten der Lehre von der schöpferischen Originalität kritisch bekämpfen: in der Lehre und Theoria der

318 Ebd.

319 WALTHER REHM, Rumohrs Geist der Kochkunst und der Geist der Goethezeit, in: Hans Werner Seiffert/Bernhard Zeller (Hg.), Festgabe für Eduard Berend zum 75. Geburtstag am 5. Dezember 1958, Weimar 1958, S. 210–234, die Zitate S. 210f.

320 Ebd., S. 211.

321 Ebd., S. 210.

322 Ebd.

323 SENGLE, Biedermeierzeit (wie Anm. 70), Bd. 2, S. 95.

Kochkunst war er sein Fortsetzer. Einen Winckelmann in Absicht der Dichter hatten Herder und Friedrich Schlegel vergeblich erhofft und gefordert. Ein Winckelmann in Absicht der Köche, immerhin, war erschienen: in Carl Friedrich von Rumohr. Ohne Übertreibung darf behauptet werden: sein »Geist der Kochkunst« beansprucht in der Geschichte und Lehre des Kochens den gleichen hohen Rang, den Winckelmanns »Geschichte der Kunst des Altertums« innerhalb der Geistes- und Kunstgeschichte einnimmt.³²⁴

So wird von Rumohr aus der Werkstatt der Küche in den Olymp der Geistesgeschichte gehoben. Seit den 1960er Jahren konnte die interdisziplinäre Kultur- und Sozialgeschichte mit neuen Fragestellungen und Methoden die Forschungen zur Kulinarik erweitern und vertiefen. Das Deutsche Archiv der Kulinarik von SLUB und TU Dresden will dazu beitragen, manche »Leerstelle«³²⁵ in der Überlieferung zu schließen und die Bedingungen für die Erforschung der Geschichte der Kochkunst zu verbessern. Eckart Witzigmann, 1994 zum »Jahrhundertkoch« ernannt, sagte am Rande der Einweihung des Archivs, er sehe damit seine Arbeit zum ersten Mal wirklich ernstgenommen; folgerichtig hat auch er seine Bibliothek dem Archiv übergeben.

Von Rumohrs »Geist der Kochkunst« spielt eine Schlüsselrolle in der Übergangszeit zwischen Früher Neuzeit und Moderne, ständischer und bürgerlicher Gesellschaft; sein Werk und sein künstlerischer und schriftlicher Nachlass helfen dabei, die »Tischgesellschaft« und das »Nahrungsgeschehen« im historischen Wandel nicht – wie allzu häufig – eher beiläufig oder eben nur scherzhaft zu behandeln, vielmehr in ihren sozialen und ästhetischen Dimensionen zu erkennen.³²⁶ Von Rumohrs verstreuter Nachlass sollte nach Möglichkeit weiter erschlossen und vernetzt werden und sich virtuell verbinden mit dem Deutschen Archiv der Kulinarik, als dessen Schirmherr und Lehrmeister der *gastronomische Aesthetiker* gelten kann. Sein frühester und bislang einziger Biograf aus dem Jahr 1844, Heinrich Wilhelm Schulz, wünschte ein Jahr nach von Rumohrs Tod, »daß Andere aus dem reichen literarischen Nachlasse eine genauere Entwicklung des eigenthümlichen Bildungsganges, ein reicheres Gemälde der interessanten und bewegten Lebensverhältnisse und eine vollständigere Würdigung seiner Verdienste« erarbeiten mögen.³²⁷ Dieser Wunsch steht, insbesondere was die Verortung seiner kulinarischen Ästhetik zwischen Wissenschaften und Künsten anbelangt, weiter im Raum; eine aus den Quellen geschriebene Biografie kann die Vielseitigkeit und die in ihrer Widersprüchlichkeit durchaus moderne Persönlichkeit porträtieren und sein

324 REHM, Rumohrs Geist der Kochkunst (wie Anm. 319), S. 221f.

325 MATZERATH, Leerstelle Kochbuch (wie Anm. 260), S. 416 und 424.

326 HARALD LEMKE, Vorwort. Vor der Speise, in: Iris Därmann/Harald Lemke (Hg.), Die Tischgesellschaft. Philosophische und kulturwissenschaftliche Annäherungen, Bielefeld 2008, S. 7, DOI: <https://doi.org/10.1515/9783839406946>.

327 SCHULZ, Rumohr (wie Anm. 6), S. 2.

Anliegen befördern, die Esskultur als eine die Menschen verbindende Lebenskunst anzuerkennen und zu entwickeln. Über sich selbst sprach von Rumohr bevorzugt in kulinarischen Redewendungen, etwa wenn er sich gelegentlich *ohne Geschäft, Buch, Arbeit, Häuslichkeit, von lärmendem Pöbel umgeben* selbst bedauerte und als *lebenssatt* bezeichnete.³²⁸ Dabei war er, zum Glück für jeden Biografen, immer auch zu selbstironischen Wendungen und selbstkritischen Einsichten fähig: *Aus Melancholie verhauf u[nd] esse ich mich noch zuletzt*.³²⁹

10. Anhang: Zwei unveröffentlichte Briefe von Rumohrs an Prinz Johann von Sachsen 1840

Carl Friedrich von Rumohr an Prinz Johann von Sachsen, Lübeck, 30. September 1840³³⁰

Mein gnädigster Herr,

Euere Königliche Hoheit haben mich durch einen neuen Band des Dante, das Purgatorium,³³¹ erfreut, den ich erst vorgestern aus Copenhagen erhalten habe, wo derselbe für mich auf der Post lag. Schon seit 5–6 Wochen bin ich von dort nach Holstein zurückgekehrt. Erst nachdem ich meinen Kammerdiener nach Copenhagen zurückgesandt um dort aufzuräumen, ward ihm der theuere Schatz ausgehändigt, der nun mir vor Augen liegt.

Allein ich bin im Begriffe eine größere Reise anzutreten, mag den neuen Band nicht von seinen Brüdern³³² trennen, muß also für den Augenblick mich mit der Uebersicht und dem Eindringen in Vereinzelttes begnügen. Unter diesem ist mir nächst dem ungeheuern Umfang des Historischen Apparats auch besonders die höchst meisterliche Darstellung des psych. Systemes des

328 Rumohr an Willisen, o. O. und o. D., Stock (Hg.), Rumohrs Briefe (wie Anm. 3), Brief Nr. 55, S. 69f., die Zitate S. 69.

329 Rumohr an Willisen, Rothenhausen, 02.10.1833, ebd., Brief Nr. 64, S. 76f., das Zitat S. 77.

330 Danteapparat von Philalethes [Prinz Johann von Sachsen], Bd. 11: Briefe [von 133 Schreibern] an Philalethes in Bezug auf dessen Ausgabe der Göttlichen Komödie, SLUB Dresden, Handschriftensammlung: Mscr.Dresd.e.91,Bd.11, URL: <http://digital.slub-dresden.de/id507782089>; Bl. 315r–316v, URL: <http://digital.slub-dresden.de/id507782089/643>; für Ihre freundliche Unterstützung bei der Transkription der beiden Briefe danke ich Kerstin Vogl, Handschriftenabteilung der SLUB Dresden.

331 DANTE ALIGHIERI's Göttliche Comödie/metrisch übertragen und mit kritischen und historischen Erläuterungen versehen von Philalethes [d. i. Johann von Sachsen], Theil 2: Das Fegfeuer, Dresden/Leipzig: Arnold 1840, URL: <https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb10686610>.

332 DANTE ALIGHIERI's Göttliche Comödie/metrisch übertragen und mit kritischen und historischen Erläuterungen versehen von Philalethes, Theil 1: Die Hölle. Nebst einem Titelkupfer von Moritz Retzsch, einer Karte, und zwei Grundrissen der Hölle, Dresden/Leipzig: Arnold 1839, URL: <https://mdz-nbn-resolving.de/details:bsb10686612>.

Hl. Thomas von Acq[ui]n] merkwürdig gewesen. Den *Commentar Euerer Kön. Hoheit* ergänzt die *Italianischen* dem Stoffe mir noch vornehmlich dem Verstande nach in einem Maße, welche dessen Benutzung künftigen Editoren des Orig. Textes ganz unerläßlich machen wird. Erfreulich war mir die Note welche auf Cato sich bezieht, nicht Cato's Willen, den ich nicht liebe, doch des Gedankens willen.

Die teilnehmenden Worte Ihres Briefes, gnädigster Herr, lassen sich besser mündlich beantworten. Denn ich hoffe Sie bald entweder in Berlin, oder auf dem Wege nach Tepliz, in Dresden zu sehen. Vorläufig begnüge ich mich, in dem besonderen Falle unserer Monarchie zu sagen, daß zwar Enttäuschungen, bittere Kränkungen eines edlen, gütigen, wohlwollenden Herzens gar nicht vermieden werden konnten, noch künftig zu vermeiden sind; allein daß zum rechten Ernst den Bösen in einem so mannichfach getheilten Lande alle äußern Mittel fehlen. Uebrigens für alle schlechten Beyspiele ansteckend und gefährlich für Dritte, weshalb ich mir wohl erkläre, daß man in der großen Welt sie ungern aufkommen sieht.

Ihre gnädigen und gütigen Zeilen habe ich nach meiner Rückkehr aus Florenz zu Lübeck erhalten. Ihnen wie Ihrer Kön. Hoheit der Prinzessin sage ich für die liebenswürdigsten Worte meinen vollen Dank. Ich hoffe, daß man Sie gut geführt haben wird. Doch möchten Sie in vergessenen Winkeln manches übersehen haben, unter andern schöne Fußböden von gebrannter Erde z. Th. von sehr eigenthümlicher Arbeit. In Holzsculptur kenne ich wenig, was denen der Marienkirche sich im Geschmack vergleichen ließe, nicht einmal den Altar zu Schleßwich, so reich derselbe an Erfindung und Charakter ist.

In tiefster Ehrfurcht, aber auch herzlichst Euer Königlichen Hoheit
unterthänig ergebener Rumohr

Lübeck am Vorabend meiner Abreise 30. Sept. 1840.

Carl Friedrich von Rumohr an Prinz Johann von Sachsen, Teplitz, 24. Oktober 1840³³³

Mein gnädigster Herr,

Euerer Königlichen Hoheit verfehle ich nicht gehorsamst anzuzeigen, daß Graf Odonnell³³⁴ es auf sich genommen hat, das Purgatorio mit nach Dresden zu nehmen und dort Ihnen zu überreichen. Er war hier mein treuer Gesellschafter. Ich würde es auch denen zu lesen rathen, welche geläufig italienisch lesen, weil die Uebersetzung, wie die Noten das Verständniß des Dichters wesentlich fördern. Mir selbst ist Dante durch beides näher gekommen. Auch die Italiener würden daraus gewinnen können, die gegenwärtig nur die schildernden Gesänge lesen und die übrigen eigentlich gar nicht verstehen.

Gestatten I. K. Hoheit mir aus langer Landesgewohnheit zu bemerken, daß *castello*, mit Ausnahme der Kunstsprache der Ingenieure, stets Ortschaft bedeutet, der das Stadtrecht fehlt, die aber geschlossen ist und daher auch dem *borgo*, Flecken, Vorstadt und dem *popolo*

333 SLUB Dresden, Handschriftensammlung: Danteapparat, Mscr.Dresd.e.91, Bd. 11 (wie Anm. 330), Bl. 108r-109v, URL: <http://digital.slub-dresden.de/id507782089/225>.

334 Graf Moritz O'Donnell von Tyrconell (1780 Wien–1843 Dresden).

entgegensteht, das auch aus ganz verstreuten Häusern, bei gemeinsamer Pfarrei, bestehen kann. Jener Sinn wohnt schon im Latein. häufig dem castellum bei, vornehmlich wo von vorrömischen Dingen die Rede ist. (für S. 49. No 3.)

Contado (comitatus) heißt auch gemeiniglich Stadtgebiet, d. i. Landgebiet einer Stadt, fast wie county im Engl. Die Grafschaften heißen in neuerer Sprache contea. Die Lehen der alten Grafen waren so veränderlich, daß sie keiner polit. geograph. Distinction einen sichern Anknüpfungspunct gewährten. St. 39. No. 13. S. 55. Am Lago d'Iseo liegt ein Schloß Montecchio, das wahrscheinlich Stammschloß der Familie.

In der Pr. Staatszeitung habe ich den Huldigungsact, besonders doch die Rede des Königs mit größtem Interesse gelesen.³³⁵ Es liegt darin etwas unbeschreiblich Erhabenes. Die Wirkung der offenen, edlen, graden Eröffnung des Königl. Willens, ist so weit meine Kunde reicht, sehr groß. Die Diplomaten indeß werden an einer Handlung ganz précèdent zu mäkeln finden. Obwohl ich selbst überzeugt bin, daß die begeisterte Aeußerung eines Königs, der unerwartet sein Inneres offenbart, das glänzt, nicht weil es geschmückt ist, sondern weil es edel, rein, richtig ist, wie der ächte Diamant, die unwillkürlich größte diplomatische Operation ist, die seit lange[m] stattgefunden. Ich hoffe davon sehr viel für die Rückkehr gegenseitigen Vertrauens unter Regierenden und Regierten. Um zu denken, wie der König, muß man auch, wie Er, von deutschen Erinnerungen durchdrungen seyn. Wir haben zu lange in französischen Begriffen gelebt, alt und neumodigen. Ich bin sehr gespannt auf die allgemeinere Wirkung.

Das beste Abkommen mit dieser kindisch begehrstüchtigen Zeit möchte denn doch wohl seyn, ihr grad heraus zu sagen, daß es so nicht geht, wie sie will. – Herrlich ist die Verbindung von Freyheit und Gehorsam, die einander so wesentlich bedingen, als Unart und Sclaverery.

Bey der weiten Reise, welche ich vor mir habe, erschreckt mich der erste Schnee nicht wenig. Die Badecur war ohnehin durch eine Grippe unterbrochen worden. So werde ich denn schon Morgen weiter ziehen.

Ihrer Königlichen Hoheit der Prinzessin mich gehorsamst empfehlend, und mit der Bitte dem trefflichen von Langen, dessen Erziehung der Prinzen ihm die größte Ehre macht, von mir zu begrüßen, verharre ich voll Ehrfurcht

*Euer königlichen Hoheit
unterthänigster Rumohr*

Tepliz den 24 Oct 1840.

335 Im Juni 1840 wurde Friedrich Wilhelm IV. preußischer König und nahm am 15. Oktober die Erbhuldigung der preußischen Provinzen entgegen.

Bildnachweise

Abb. 1–2, 7–10, 12, 14–16: Thomas Bürger

Abb. 3: Staatliche Museen zu Berlin, Kupferstichkabinett, Foto: Volker-H. Schneider

Abb. 4–5: Deutsche Fotothek, Foto: Regine Richter

Abb. 6: Archiv Christian Huhle

Abb. 11: Wikimedia Commons

Abb. 13: Staatliche Kunstsammlungen Dresden, Kupferstichkabinett, Foto: Herbert Boswank

Abb. 17: Hamburger Kunsthalle/bpk Foto: Christoph Irrgang

Carl Friedrich von Rumohrs Wirkung als Kunsthistoriker im 19. Jahrhundert

Das Dresdner Grabmal nach Entwurf Gottfried Sempers¹

Henrik Karge

Wenige andere Wissenschaftler haben ein derart vielfältiges literarisches Œuvre hinterlassen wie Carl Friedrich von Rumohr – auf dem Feld der Kunstgeschichte ist neben ihm am ehesten der eine Generation jüngere Franz Kugler zu nennen, dem das letzte Porträt von Rumohrs aus dem Todesjahr 1843 zu verdanken ist (Abb. 1).² So finden sich außer einer Vielzahl von kunsthistorischen, kunsttheoretischen und kunstkritischen Publikationen des holsteinischen Adligen, darunter seinem dreibändigen Hauptwerk »Italienische Forschungen« (1827–1831), auch solche zur Staatsökonomie und Agrargeschichte sowie diverse belletristische Schriften und das Buch »Drey Reisen nach Italien. Erinnerungen« (1832), das einen autobiografischen Bericht mit kunstkritischen Reflexionen verbindet. Hervorzuheben sind schließlich zwei Werke, die man im weiteren Sinn der lebenspraktischen oder Ratgeberliteratur zuordnen kann: der »Geist der Kochkunst« von 1822 und die »Schule der Höflichkeit. Für Alt und Jung« von 1834/35.³ Sieht man einmal von kunsthisto-

-
- 1 Eine erste kleinere Studie zum Dresdner Grabmal von Rumohrs hat der Verfasser 2010 als Bei-
blatt zum Katalog der Lübecker Rumohr-Ausstellung publiziert: ALEXANDER BASTEK/ACHATZ
VON MÜLLER (Hg.), Kunst, Küche und Kalkül. Carl Friedrich von Rumohr (1785–1843) und die
Entdeckung der Kulturgeschichte, Ausstellungskatalog Lübeck 2010/11, Petersberg 2010, Bei-
blatt: Das Grabmal Carl Friedrich von Rumohrs auf dem Inneren Neustädter Friedhof, nach
Entwurf Gottfried Sempers, S. 1–4.
 - 2 Neben seinen vielen kunsthistorischen Werken, wie dem grundlegenden »Handbuch der
Kunstgeschichte« (1842), veröffentlichte Kugler zahlreiche Gedichte, Dramen und Lieder und
wurde einem breiten Publikum vor allem durch die von Adolph Menzel illustrierte »Geschich-
te Friedrichs des Großen« (1837) bekannt; vgl. MICHEL ESPAGNE/BÉNÉDICTE SAVOY/CÉLINE
TRAUTMANN-WALLER (Hg.), Franz Theodor Kugler. Deutscher Kunsthistoriker und Berliner
Dichter, Berlin 2010. Bemerkenswert sind Kuglers einfühlsame Porträtzeichnungen deut-
scher Literaten und Künstler, sein Porträt von Rumohrs entstand am 24.01.1843 in Berlin. Es
befindet sich in der sog. Kugler-Mappe des Kupferstichkabinetts der Staatsgalerie Stuttgart,
die mir Dr. Hans-Martin Kaulbach dankenswerterweise zugänglich machte.
 - 3 Ausgesprochen verdienstvoll ist die von Enrica Yvonne Dilk in der Reihe »Historia Scienti-
arum« besorgte Reprint-Edition der Schriften von Rumohrs: CARL FRIEDRICH VON RUMOHR,

riografischen Rückblicken ab, sind nahezu alle diese Schriften heute weitgehend in Vergessenheit geraten – allein der »Geist der Kochkunst« behauptet eine bemerkenswerte Aktualität, wie aus zahlreichen Neuauflagen der letzten Jahrzehnte und dem vorliegenden Sammelband hervorgeht.

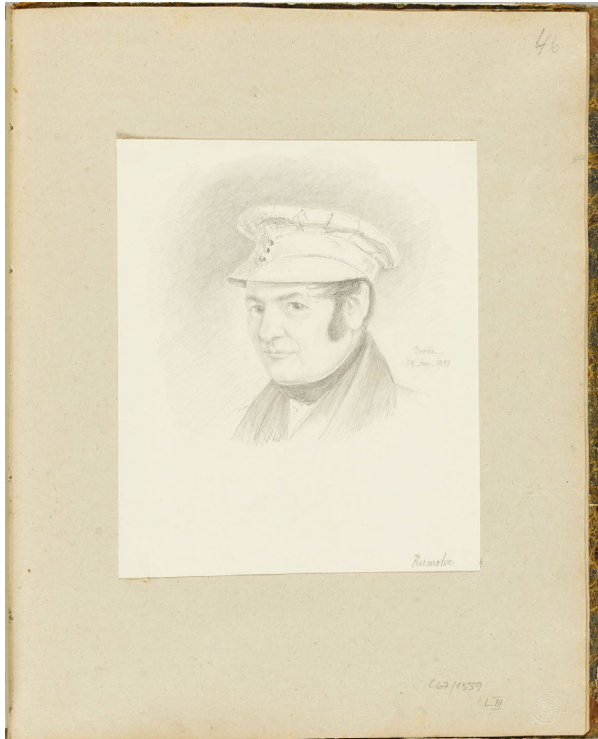


Abb. 1: Franz Kugler, Porträt Carl Friedrich von Rumohr, Bleistiftzeichnung, 24. Januar 1843, Staatsgalerie Stuttgart, Graphische Sammlung (Kugler-Album, Inventarnr. C 1967/1559, LIII)

Sämtliche Werke, hg. v. Enrica Yvonne Dilk, bislang 18 Bde., Hildesheim/Zürich/New York 2003–2020 (im Folgenden: RSW). Reprints der genannten Werke: Italienische Forschungen: RSW 2–4; Drey Reisen nach Italien: RSW 12; Geist der Kochkunst: RSW 8; Schule der Höflichkeit: RSW 9.

Im Folgenden soll eine Analyse des von Gottfried Semper entworfenen und nach teilweiser Kriegszerstörung vor einigen Jahren rekonstruierten Dresdner Grabmals des Freiherrn von Rumohr als Ausgangspunkt einer Untersuchung von dessen Stellung und Nachwirkung im 19. Jahrhundert dienen. Dabei wird sich zeigen, dass der »Geist der Kochkunst«, der 1832 eine zweite Auflage erlebte, in seiner Zeit keineswegs unbemerkt blieb, aber doch vor allem als Äußerung der markanten, bisweilen skurrilen Persönlichkeit des Freiherrn registriert wurde. Dagegen wurde von Rumohrs Rolle im Zuge der Etablierung der Kunstgeschichte als wissenschaftlicher Disziplin in Deutschland schon früh anerkannt, ja es entwickelte sich eine Heroisierung dieser Rolle, die bis heute eine kritische Beschäftigung mit seinen kunsthistorischen Forschungen eher behindert als gefördert hat.

1. Von Rumohrs Dresdner Grabmal nach Entwurf Gottfried Sempers

Carl Friedrich von Rumohr befand sich auf dem Weg von Lübeck zu einem Kuraufenthalt im böhmischen Teplitz, als ihn in Dresden ein Schlaganfall ereilte und er am 25. Juli 1843 starb. Die Schilderung des Todes in der ein Jahr später von von Rumohrs Dresdner Schüler Heinrich Wilhelm Schulz publizierten Biografie des Gelehrten passt zum Gesamtbild einer höchst eigenwilligen Persönlichkeit, die am Ende von schweren körperlichen Leiden heimgesucht wurde. Schulz schildert seinen Eindruck aus einer letzten Begegnung, nachdem von Rumohrs Freund Carl Gustav Carus als Arzt die Krankheit bereits als unheilbar erklärt hatte:

Ich selbst fand Rumohr nach einer Trennung von zwölf Jahren kaum kenntlich. Die früher unerschöpfliche Heiterkeit, die durch das wahre aufrichtige Wohlwollen, das sich in ihr aussprach, so wohlthätig wirkte, ließ sich selten in einzelnen schmerzlosen Augenblicken noch ahnen. Die oft mit ihr früher contrastirende, Rumohr eigenthümliche Reizbarkeit, die gleichzeitig mit einem sehr hoch gesteigerten Selbstgefühl und einer scharfsinnigen Beobachtung jeder, Andern kaum bemerkbaren Gedankenäußerung seiner Umgebung beruhte, war bis zu einer unleidlichen Empfindlichkeit gesteigert. Wenn das häufige Schwanken der Krankheit eine Hoffnung auf Besserung eröffnete, brachen wieder Ideen und Pläne aus der Fülle des Geistes hervor und machten die edle Natur betrauern, die dahinstarb.⁴

Von Rumohrs Tod und Begräbnis werden in wenigen Worten geschildert:

4 HEINRICH WILHELM SCHULZ, Carl Friedrich von Rumohr, sein Leben und seine Schriften, nebst einem Nachwort über die physische Constitution und Schädelbildung sowie über die letzte Krankheit Rumohr's von Carl Gustav Carus, Leipzig 1844, S. 76.

Der Tod überraschte ihn plötzlich, er wurde am 25. Juli, beim Frühstück sitzend, vom Schlag getroffen und sank mit den Worten: »Kinder, betet für mich!« in die Arme seiner Diener. Der Leichnam wurde wenige Tage später auf dem Kirchhofe bei Neustadt bei Dresden zur Ruhe bestattet, wenige Freunde begleiteten ihn trauernd zum Grabe.⁵

So fand der Gelehrte eher zufällig seine letzte Ruhestätte in derjenigen Stadt, die er im Laufe seines Lebens häufig besucht hatte und die ihm ab 1831 für einige Jahre zur Wahlheimat geworden war.⁶ Hier suchte er immer wieder die italienischen Werke der Gemäldegalerie auf und wirkte als Literat in der Nähe Ludwig Tiecks, stand auch zuweilen im Austausch mit dem Kunstgelehrten Johann Gottlob von Quandt, der gegenüber von Rumohr jedoch deutlich konservativere Positionen im Sinne des Klassizismus vertrat.⁷ Ein schönes Zeugnis für die Bedeutung, die Dresden für von Rumohr stets zugeordnet wurde, findet sich in einer aktuellen französischen Publikation zum »Geist der Kochkunst«, in der die holsteinische Heimat des Schriftstellers »aux environs de Dresde« verortet worden ist.⁸

König Christian VIII. von Dänemark stiftete 1846 ein monumentales Wandgrabmal, das nach Plänen Gottfried Sempers in der dritten Abteilung des Inneren Neustädter Friedhofs ausgeführt wurde (Abb. 2).⁹ Hierin spiegelt sich ein Bezug sowohl zum dänischen Monarchen, mit dem von Rumohr schon vor der Thronbesteigung 1839 in enger persönlicher Verbindung gestanden hatte, als auch mit dem Architekten Semper, der aus von Rumohrs Schriften wesentliche Anregungen zu seinen eigenen Theorien bezog – auf beides wird noch zurückzukommen sein.

5 Ebd., S. 77.

6 Zu Leben und Werk von Rumohrs vgl. die Einleitung der Herausgeberin ENRICA YVONNE DILK zum ersten Band der Reprint-Edition der »Sämtlichen Werke«, in: Carl Friedrich von Rumohr, Kunsthistorische Frühschriften (RSW 1), Hildesheim/Zürich/New York 2009, S. VII–LVI; außerdem PETER BETTHAUSEN/PETER H. FEIST/CHRISTIANE FORK, Metzler Kunsthistoriker Lexikon, Stuttgart/Weimar 1999, S. 332–335.

7 Eine eingehende Analyse des spannungsvollen Verhältnisses zwischen Quandt und von Rumohr findet sich bei ANDREAS RÜFENACHT, Johann Gottlob von Quandt (1787–1859): Kunst fördern und ausstellen, Berlin/München 2019, S. 49, 257f.

8 JULIA CSERGO/FRÉDÉRIQUE DESBUISSONS, De l'esprit en cuisine. Éléments d'introduction au *Geist der Kochkunst* de Carl Friedrich von Rumohr, in: dies. (Hg.), *Le cuisinier et l'art. Art du cuisinier et cuisine d'artiste (XVIe–XXIe siècle)*, Paris 2018, S. 105–115, hier S. 106. In diesem Beitrag, auf den französische Übersetzungen der Vorworte der zwei Auflagen des »Geists der Kochkunst« von 1822 und 1832 folgen (S. 117–131), finden sich wichtige Überlegungen zu den Wechselbeziehungen zwischen diesem Werk und den kunsthistorischen Studien des Autors, ebenso wie in dem einleitenden Aufsatz von ANDREAS RUTZ zum vorliegenden Band.

9 Vgl. WINFRIED NERDINGER/WERNER OECHSLIN (Hg.), Gottfried Semper, 1803–1879. Architektur und Wissenschaft, Ausstellungskatalog München/Zürich 2003/04, München/Zürich 2003, S. 256 (Heidrun Laudel).



Abb. 2: Grabmal Carl Friedrich von Rumohr auf dem Inneren Neustädter Friedhof in Dresden, errichtet 1846 nach Entwurf Gottfried Sempers, teilrekonstruiert 2010

Von dem originalen Grabmal hat sich allein die Inschriftplatte des Sockels über die Zeiten erhalten und ist in das jüngst rekonstruierte Grabmal integriert worden (Abb. 3).



Abb. 3: Grabmal Carl Friedrich von Rumohr, original erhaltene untere
Inscriptplatte

Der aufgrund der Verwitterung nur noch schwer lesbare Text lautet:

*Hier ruht in Gott
Carl Friedrich Ludwig Felix
Freiherr von Rumohr
Königl. Dänischer Kammerherr
geb. d. 6. Jan. 1785 zu Reinhardtsgrimma
gest. d. 25. Juli 1843 zu Dresden¹⁰*

Allgemein findet sich die Angabe, dass das Wandgrabmal von Rumohrs bei den Luftangriffen auf Dresden im Februar 1945 zerstört wurde, und in der Tat trafen mehrere Bomben, die der nahegelegenen Bahnstrecke galten, den östlichen Teil des Friedhofs, in dem sich die Grabstätte des Gelehrten befindet. So stürzte die Stichmauer, an die das Grabmal lehnte, infolge der Detonationen ein und riss offenbar auch die Grabstele mit sich. Erstaunlich ist allerdings der Umstand, dass das Monument vor seiner Zerstörung kaum dokumentiert wurde und sich außer der relativ gut erhaltenen Sockelplatte keinerlei Fragmente erhalten haben. Immerhin belegt eine wenig bekannte Publikation der Vorkriegszeit die Existenz des Grabmals. Es handelt sich um Hansjoachim Kluges 1937 erschienene Monografie über »Dresdens Friedhöfe und Grabdenkmäler in der Zeit der Freiheitskriege und der Romantik«, in der ein eigener Abschnitt den von Semper entworfenen Grabmonumenten für Carl Maria von Weber, Rosa Oppenheim und eben Carl Friedrich von Rumohr gewidmet

10 Zitiert in ebd., S. 256, Anm. 6, aber irrtümlich mit der Schreibung »ae« und »oe« für die tatsächlich verwendeten Umlaute.

ist. Letzteres wird als »Wandstele im Stil der Renaissance« charakterisiert: »Ausgezeichnet ist es durch feine Proportionen und schön gegliederte und flächig aufgefaßte Schrift.«¹¹ Leider fehlt eine Abbildung, aber die Bemerkungen Kluges belegen die Existenz des Grabmals in der aus dem 19. Jahrhundert überlieferten Form und ohne gravierende Schäden für die Zeit unmittelbar vor der Kriegszerstörung.

Mit der Rekonstruktion des Rumohrschen Grabmonuments im Frühjahr 2010 ist der Kunstgelehrte mit einem Schlag ins visuelle Gedächtnis der Stadt zurückgekehrt. Das fast drei Meter hohe Wandgrabmal ragt markant aus dem östlichen Bereich des Friedhofs heraus und bildet auch aufgrund des Materials – der Bildhauer Julius Hempel wählte in Übereinstimmung mit dem Original weißen Cottaer Sandstein – gegenüber den umliegenden Grabstätten und der pflanzlichen Einfassung einen lebhaften Kontrast.¹²

Bei der Ausarbeitung des vorliegenden Beitrags fand sich ein bedeutender erster Entwurf Gottfried Sempers zum Grabmal von Rumohrs aus dem Jahr 1845, der bislang weder in der Semper- noch in der Rumohr-Literatur erwähnt worden ist. Es handelt sich um eine ocker lavierte Feder- und Pinselzeichnung von 32,1 cm Höhe und 28,2 cm Breite, die 1887 durch das Statens Museum for Kunst in Kopenhagen erworben wurde und sich noch heute im Besitz dieses Museums befindet: eine höchst anspruchsvolle Grabmalsgestaltung im Stil der oberitalienischen Frührenaissance (Abb. 4).¹³

11 HANSJOACHIM KLUGE, *Dresdens Friedhöfe in der Zeit der Freiheitskriege und der Romantik*, Dresden 1937, S. 66. An anderer Stelle (S. 32) verweist Kluge auf die »ausgezeichnete Schrifteinteilung« auf dem Grabmal von Rumohrs. Bemerkenswert ist das Werk Kluges auch deshalb, weil es kurz vor dem Ausbruch des Zweiten Weltkriegs die Bedeutung der Gräber polnischer Emigranten in Dresden hervorhebt und diese in einem Anhang ausführlich dokumentiert.

12 Die Rekonstruktion des am 23.05.2010 eingeweihten Grabmals wurde von dem Dresdner Bildhauer Julius Hempel vorgenommen, der die Wahl des Cottaer Sandsteins aufgrund einer Materialanalyse der erhaltenen Sockelplatte traf. Die Sandsteinfassung des Grabmals wurde durch ein Tonmodell und ein darauf aufbauendes Gipsmodell vorbereitet. Maße: Höhe 288 cm, Breite 137 cm, Tiefe einschließlich Rückplatte nur 37 cm (!). Für die wertvollen Informationen bin ich Herrn Hempel zu Dank verpflichtet.

13 Es ist positiv hervorzuheben, dass die Zeichnung vom Kopenhagener Museum digital veröffentlicht worden ist.



Abb. 4: Gottfried Semper, Entwurf Grabmal Carl Friedrich von Rumohr (unausgeführt), braun und grau lavierte Bleistiftzeichnung, 1845, Statens Museum for Kunst, Kopenhagen (Inventarnr. KKSgb17310)

Man schaut auf die hell erscheinende Front eines Sarkophags mit walmdachartigem Deckel, der auf einem rechteckigen Sockel ruht. Sockel und Sarkophag werden von einer hoch aufragenden Halbrundnische hinterfangen, die nach oben hin von einer Konche und einem prägnanten halbrunden Schmuckbogen abgeschlossen wird. Der Entwurf zeichnet sich durch eine reiche ornamentale Gestaltung in Form von Renaissancegrottesken und durch fein gezeichnete figürliche Reliefs aus. Auf den ersten Blick fällt auf der Front des Sarkophags die Büste von Rumohrs in

einem Tondo auf. Für die Konche war die Darstellung einer von Engeln gerahmten Muttergottes mit dem Christuskind vorgesehen; zwei weitere Engel im Trauergestus flankieren die Nische. Schließlich zeigt die Front des Sockels eine lateinische Inschrift in Versalien, die ähnlich wie in der ausgeführten Fassung die Verdienste des Verstorbenen hervorhebt.¹⁴ Semper brilliert hier als Zeichner, der mit kontrastierenden Formen und Helligkeitsstufen souverän umzugehen weiß. Angesichts der herausragenden künstlerischen Qualität dieses Grabmalsentwurfs ist es zu bedauern, dass er letztlich nicht zur Ausführung gelangt ist.

Dem realisierten Monument steht eine weitere Entwurfsskizze Sempers näher, die die ädikulaartige Struktur des Monuments und seine räumliche Verbindung mit einer Mauer verdeutlicht, jedoch nicht in allen Details zur Ausführung kam.¹⁵ Wichtig ist vor allem ein Stich Wilhelm Werthmanns, der in dem 1878 erschienenen Werk »Die Bauten, technischen und industriellen Anlagen von Dresden« publiziert worden ist (Abb. 5).¹⁶

14 Die Inschrift lautet: D: O. M. FRIDERICO CARLO BARONI AB RUMOHR CAMERARIO REGIS DAN VIRO DOCTISSIMO BONARUM ARTIUM ET LITTERARUM CULTORI ORNATISSIMO HISTORIAE ARTIS PARENTI VIXIT ANNOS LXVI MENS VIII DIES XXVIII OBIT ANNO SALUTIS MDCCCXLIII DIE XI DECEMRIS: Eigenartig ist der Widerspruch zwischen dem hier angegebenen Todesdatum, dem 11.12.1843, und dem tatsächlichen Tag des Todes, dem 25.07. jenes Jahres.

15 Das einst in der Dresdner Kunstakademie aufbewahrte Skizzenblatt ist kriegszerstört, aber durch eine Fotografie im Brandenburgischen Landesamt für Denkmalpflege/Messbildarchiv (BrLfd/MA: 84 p 22, S. 526) dokumentiert. Abbildung und Besprechung in: NERDINGER/OECHSLIN (Hg.), Gottfried Semper (wie Anm. 9), S. 256, Abb. 56.1.

16 Die Bauten, technischen und industriellen Anlagen von Dresden, hg. v. Sächsischen Ingenieur- und Architektenverein und Dresdner Architektenverein, Dresden 1878, S. 153, Fig. 58, sowie Erwähnung auf S. 154. Der als Stecher genannte W. Werthmann ist als Wilhelm Werthmann zu identifizieren, der als Holzschneider in Dresden tätig war, vgl. Artikel: Werthmann, Wilhelm, in: Allgemeines Lexikon der bildenden Künstler von der Antike bis zur Gegenwart, begr. v. Ulrich Thieme und Felix Becker, hg. v. Hans Vollmer, Bd. 35, Leipzig 1942, S. 425. Aufgrund seines Geburtsjahres 1831 kann er den Holzstich nicht zur Zeit der Aufstellung des Grabmals angefertigt haben, sondern sicher erst im Rahmen der Publikation des Bauteninventars, für das Werthmann eine Fülle von Stichen geliefert hat.

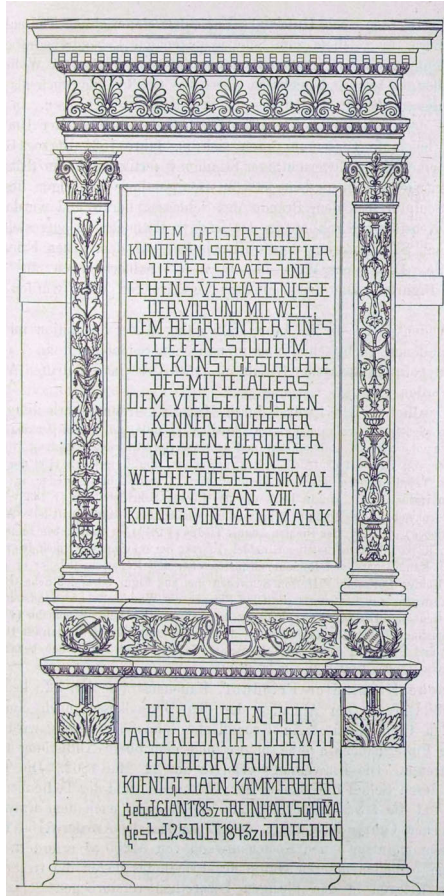


Abb. 5: Grabmal Carl Friedrich von Rumohr,
Stich einer Entwurfszeichnung in: Die Bauten,
technischen und industriellen Anlagen von Dres-
den, Dresden 1878, Stecher Wilhelm Werthmann

Es kann nicht verwundern, dass der wohl aus der Werkstatt Sempers stammende Grabmalsentwurf in dieser Leistungsschau der Dresdner Architektenschaft, die zu jener Zeit auf die Neorenaissance Semperscher Prägung eingeschworen war, eine ganze Seite einnimmt. Schwieriger zu beurteilen ist der dokumentarische Wert des Stiches. Der rein grafische, auf räumliche Wirkungen verzichtende Charakter macht deutlich, dass es sich um die Wiedergabe einer Entwurfszeichnung und nicht um die spätere Ansicht eines bestehenden Monuments handelt.

Dass Entwurf und Ausführung nicht in jedem Detail deckungsgleich gewesen sind, geht bereits aus der Differenz der verwendeten Schrifttypen hervor: Die im Stich wiedergegebene Entwurfszeichnung zeigt durchweg eine auffallend eckig gebildete Versalschrift, während die erhaltene Inschrift der Sockelplatte aus einer klassizistischen Antiqua mit Groß- und Kleinbuchstaben gebildet ist. Diese diente auch als Vorbild für die Rekonstruktion der Inschrift auf der oberen Platte, die in Anlehnung an die erhaltene Sockelplatte in einer Antiqua-Schrift mit großen und kleinen Buchstaben gehalten ist (in etwas breiteren Proportionen als auf der Sockelplatte).¹⁷ Bei der Umwandlung der Versalschrift der Stichvorlage unterlief dem Bildhauer der heutigen Rekonstruktion allerdings ein Fehler, indem die typischen Schreibformen der Großschreibung AE, OE und UE nicht in die für die Kleinschreibung charakteristischen Umlaute ä, ö und ü umgesetzt wurden, wie es die Sockelplatte vorgibt. Diese zeigt auch im Wortlaut einige Änderungen gegenüber dem durch den Stich überlieferten Entwurf (z.B. normalisierte Namensform Ludwig, Hinzufügung des Vornamens Felix). Immerhin macht die Publikation des Stiches von Werthmann und die Erwähnung des ausgeführten Grabmals im zugehörigen Text deutlich, dass die Form des Monuments zumindest in ihren wesentlichen Merkmalen mit dem Semperschen Entwurf übereinstimmt.¹⁸

Die einzigartige Gestaltung der Begräbnisstätte von Rumohrs wird deutlich, wenn man sie mit den zwei anderen von Gottfried Semper entworfenen Dresdner Grabmälern vergleicht: demjenigen des Komponisten Carl Maria von Weber (Abb. 6), der bereits 1826 in London gestorben war und dessen Leichnam 1844 auf den Alten Katholischen Friedhof in Dresden-Friedrichstadt überführt wurde,¹⁹ sowie dem Grabmal Rosa Oppenheims (Abb. 7), der 1849 verstorbenen Ehefrau des Bankiers Martin Wilhelm Oppenheim, der zwei Hauptwerke Sempers, die Villa Rosa und das Palais Oppenheim in Dresden, in Auftrag gegeben hatte. Bei diesem Grabstein auf dem Trinitatis-Friedhof handelt es sich um das letzte Werk Sempers vor seiner Flucht nach Paris und London.²⁰

17 Hierin liegt bereits eine Unsicherheit, denn die obere Platte kann im Unterschied zur Sockelplatte und in Übereinstimmung mit dem Stich Werthmanns eine Inschrift in klassischer Versalschrift getragen haben. In diesem Fall wären die nachfolgend aufgezeigten Fehler in der Umsetzung der Umlaute vermieden worden.

18 Dazu passen auch die Charakterisierungen in KLUCE, Dresdens Friedhöfe (wie Anm. 11).

19 Vgl. NERDINGER/OECHSLIN (Hg.), Gottfried Semper (wie Anm. 9), S. 244f.; GUDRUN SCHLECHTE, Der Alte Katholische Friedhof in der Friedrichstadt zu Dresden, Dresden 2004, S. 67–69.

20 Vgl. NERDINGER/OECHSLIN (Hg.), Gottfried Semper (wie Anm. 9), S. 258. In der Mitte des Grabsteins befindet sich ein rundes Porträtmedaillon, das der Bildhauer Ernst Rietschel bereits 1846 geschaffen hatte. Vgl. dazu MONIKA VON WILMOWSKY, Ernst Rietschel als Bildhauer. Mit einem Katalog der Bildwerke, Bd. 2: Werkverzeichnis, Köln 2017, S. 445–447.



Abb. 6: Grabmal Carl Maria von Weber auf dem Alten Katholischen Friedhof in Dresden-Friedrichstadt, errichtet 1844 nach Entwurf Gottfried Sempers



Abb. 7: Grabmal Rosa Oppenheim auf dem Trinitatis-Friedhof in Dresden, errichtet 1849 nach Entwurf Gottfried Sempers, Bildnismedaillon von Ernst Rietschel

Beide Grabmäler zeigen sich in der Form schlichter antikisierender Stelen mit Giebelaufsätzen hinter je einem gerahmten Grabfeld. Das Grabmal von Rumohrs stellt dagegen ein hoch aufragendes Monument dar, dessen lange Inschrift die Ehrung des Verstorbenen mit einer im Kontext der dezenten Friedhofskultur des 19. Jahrhunderts ungewöhnlichen Deutlichkeit hervorhebt – bezeichnenderweise erscheint hier der Begriff »Denkmal« statt »Grabmal«, was unten noch näher auszuführen sein wird.

Ein erheblicher Reiz der Rekonstruktion des Grabmals besteht darin, einen nur grafisch überlieferten Entwurf Gottfried Sempers aus der Dresdner Schaffenszeit, die seinen Weltruhm begründete, hier, wenn auch mit einigen Fehlern im Schriftbild, von Neuem realisiert zu sehen. Gerade die zwischen 1834 und 1849 entstandenen Dresdner Hauptwerke Sempers, die der Neorenaissance in der deutschen Architektur des 19. Jahrhunderts zum Durchbruch verhelfen: das erste Hoftheater, die Synagoge, die Villa Rosa, das Palais Oppenheim, sind zu verschiedenen Zeitpunkten durch Brände oder Bomben zerstört worden; allein die ab 1847 errichtete Gemäldegalerie am Zwinger ist bis heute erhalten geblieben. Die Fassaden der sog. Sempergalerie zeigen die künstlerische Haltung des frühen Semper mit aller Deutlichkeit: in eleganter Ausgewogenheit werden die plastischen Valeurs des rustizierten Mauerwerks mit der eher grafischen Wirkung der ornamentalen Reliefs verbunden, mittels derer der Architekt die Dekorationsweise der italienischen Frührenaissance aufgriff. Von der wuchtigen Wirkung etwa des zweiten Dresdner Hoftheaters war der Semper der Vormärzzeit noch weit entfernt.²¹

In dieses Gesamtbild lässt sich das Grabmal von Rumohrs als Zeugnis der frühen Neorenaissance hervorragend einordnen. Die ädikulaartige Struktur mit den rahmenden korinthischen Pilastern verweist ebenso wie die Dekoration des Sockels mit drei Wappenschilden²² und die Grotteskornamentik der Pilaster auf die Formsprache der italienischen Frührenaissance. Ein ganz ähnliches Erscheinungsbild zeigen die Fensterrahmungen der elbseitigen Fassade der Sempergalerie,²³ und die platereske Wirkung der Grotteskornamentik fand sich einst auch an der von Semper entworfenen Fassade des Juweliergeschäfts Elimeyer am Dresdner Neumarkt

21 Vgl. HARRY FRANCIS MALLGRAVE, Gottfried Semper. Ein Architekt des 19. Jahrhunderts, Zürich 2001 (engl. Orig. 1996), S. 80–175, insb. S. 112–114; HENRIK KARGE (Hg.), Gottfried Semper – Dresden und Europa. Die moderne Renaissance der Künste, München/Berlin 2007. Zum biografischen Hintergrund vgl. SONJA HILDEBRAND, Gottfried Semper. Architekt und Revolutionär, Darmstadt 2020, S. 37–82.

22 Bei dem linken Wappen handelt es sich offenbar um das Zeichen einer Freimaurerloge.

23 Gemeint ist das Obergeschoss. Besonders eng verwandt mit der Grabmalslösung sind die Rahmungen der seitlichen Fenster auf den Schmalseiten des Galeriegebäudes, da der Abschluss hier ebenfalls aus einem horizontalen Gebälk und nicht aus einem Dreiecksgiebel besteht.

(vor 1843), die inzwischen ebenfalls rekonstruiert worden ist.²⁴ Das bekrönende horizontale Gebälk des Grabmals mit den markanten Palmettenreliefs auf dem Architrav lässt dagegen an einen direkten Rückgriff auf Vorbilder der griechischen Antike denken – gerade die Synthese von Antike und Renaissance sah Semper als Fundament der architektonischen Erneuerung im 19. Jahrhundert.²⁵

Die Bedeutung des Grabmals resultiert nicht allein aus seiner künstlerischen Gestaltung, sondern auch aus der inhaltlichen Dimension der rekonstruierten Inschrift auf der Hauptplatte, die die monumentalen Maße 148 x 82 cm einnimmt. Sie lautet:

*Dem geistreichen kundigen Schriftsteller über Staats- und Lebensverhältnisse der Vor- und Mitwelt, dem Begründer eines tiefen Studium der Kunstgeschichte des Mittelalters, dem vielseitigsten Kenner früherer, dem edlen Förderer neuerer Kunst weihte dieses Denkmal Christian VIII. König von Dänemark*²⁶ (Abb. 8)

24 Vgl. NERDINGER/OECHSLIN (Hg.), Gottfried Semper (wie Anm. 9), S. 232f. (Heidrun Laudel).

25 Vgl. GISELA MOELLER, »Solange Steine reden können.« Zur Formsynthese von Antike und Renaissance bei Gottfried Sempers Bauten der Dresdner Jahre, in: Karge (Hg.), Gottfried Semper (wie Anm. 21), S. 161–174.

26 Der komplett in Versalschrift gehaltene Text der Vorlage ist hier gemäß dem Modell der unteren Inschriftplatte in Groß- und Kleinbuchstaben übertragen und der besseren Lesbarkeit halber als Fließtext wiedergegeben. Zur Problematik der Umlaute, die hier eingesetzt sind, siehe oben Anm. 17.

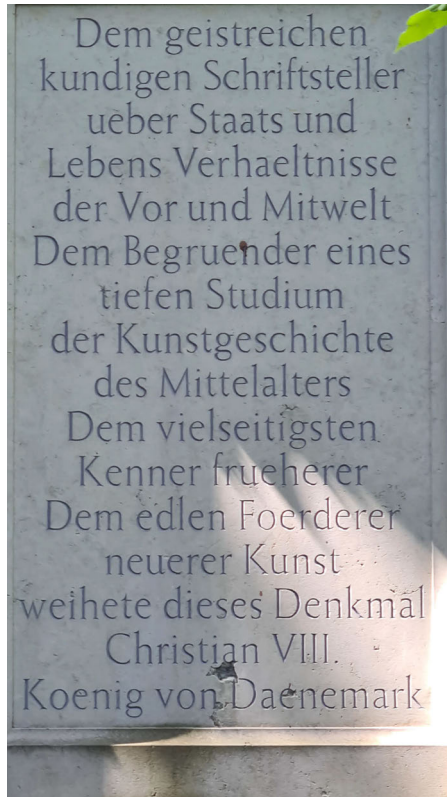


*Abb. 8: Grabmal Carl Friedrich von Rumohr,
obere Inschriftplatte, rekonstruiert 2010*

2. Die Stiftung des Grabmals durch Christian VIII. und die dänischen Verbindungen von Rumohrs

Angesichts der Spannungen zwischen dem Königreich Dänemark und dem Deutschen Bund, die sich 1846 bereits anbahnten und 1848 bis 1851 im Schleswig-Holsteinischen Krieg gewaltsam entluden, muss die Memorialstiftung des dänischen Königs für einen deutschen Gelehrten als bemerkenswerter Vorgang gewichtet werden – in der Tat vertritt Carl Friedrich von Rumohr in eindrucksvoller Weise den für das Europa nach dem Wiener Kongress durchaus charakteristischen Typus des kosmopolitisch ausgerichteten Freigeistes, der in der Epoche des Nationalismus zunehmend unmodern zu werden begann.

Hier kommt zugleich von Rumohrs spezifische Verbindung mit dem dänischen Hof und der dänischen Kultur zum Tragen. Bis zum Umzug nach Lübeck kurz vor seinem Tod war sein Stammwohnsitz Rothenhausen, das Familiengut der Rumohrs im Herzogtum Lauenburg nahe der holsteinischen Grenze. Damit gehörte der Freiherr seit 1815 als Staatsbürger dem dänischen Gesamtstaat an, der mit den Herzogtümern Holstein und Lauenburg in das Territorium des Deutschen Bundes hineinragte. Bevor die damit verbundenen gegenseitigen Gebietsansprüche ab den 1840er Jahren zu wachsenden Konflikten führten, hatte sich im 18. und frühen 19. Jahrhundert eine dänisch-deutsche Mischkultur gebildet, die zahlreichen deutschsprachigen Adligen und Beamten Karrieren in Dänemark eröffnete und die dänische Intellektuelle im deutschen Kulturleben heimisch werden ließ.²⁷ So fügen sich auch von Rumohrs häufige Aufenthalte in Dresden in die dänische Reisekultur jener Zeit ein, wofür etwa Hans Christian Andersens Bericht einer Reise im Sommer 1831 ein schönes Beispiel liefert.²⁸

Von Rumohr knüpfte schon früh freundschaftliche Beziehungen zum Kronprinzen Christian Frederik (Abb. 9), der 1839 als Christian VIII. den dänischen Thron bestieg,²⁹ und zu dessen zweiter Frau Caroline Amalie von Holstein-Sonderburg-Augustenburg, der er 1827 sein Hauptwerk »Italienische Forschungen« widmete. Im Dezember 1819 hatte er beiden als Reiseführer in Rom und Florenz gedient³⁰ und war auch in den folgenden Jahren häufig beim Kronprinzen zu Gast; 1834 wurde er zum Königlich-kammerherrn ernannt. Diese persönliche Verbindung blieb auch nach der Thronbesteigung Christians VIII. bestehen und führte letztlich zu der Stiftung des Grabmals in Dresden durch den dänischen Monarchen.

27 Vgl. hierzu vertiefend STEEN BO FRANDSEN, Dänemark – der kleine Nachbar im Norden. Aspekte der deutsch-dänischen Beziehungen im 19. und 20. Jahrhundert, Darmstadt 1994, S. 1–55.

28 HANS CHRISTIAN ANDERSEN, Reiseschatten von einem Ausfluge nach dem Harz, der sächsischen Schweiz im Sommer 1831 (Gesammelte Werke 17), Leipzig 1847.

29 Vgl. ROAR SKOVMAND/VAGN DYBDAHL/ERIK RASMUSSEN, Geschichte Dänemarks 1830–1939. Die Auseinandersetzungen um nationale Einheit, demokratische Freiheit und soziale Gleichheit, Neumünster 1973, S. 77–83.

30 In seinen Reismemoiren hat von Rumohr seinen Begegnungen mit dem Prinzen und der Prinzessin ein ganzes Kapitel gewidmet, das charakteristischerweise unter der Überschrift *Landmannschaftliches* steht; CARL FRIEDRICH VON RUMOHR, Drey Reisen nach Italien. Erinnerungen, Leipzig 1832 (RSW 12), S. 226–233.



Abb. 9: Louis Aumont, Porträt Christian VIII. von Dänemark als Kronprinz, Öl auf Leinwand, 1831, Amalienborg Museum, Kopenhagen

Eine zunehmend wichtige Rolle spielte von Rumohr im dänischen Kunst- und Museumswesen: Als Ehrenmitglied der Königlichen Kunstakademie engagierte er sich in den Jahren 1834/35 bei der Neuordnung der Kupferstichsammlung in Kopenhagen und gab zusammen mit Just Mathias Thiele deren Geschichte mit einer Auflistung der darin verwahrten Grafiken heraus.³¹ Diese geschichtliche Verbindung dürfte den Anstoß dafür gegeben haben, dass das Statens Museum for Kunst im Jahr 1887 den oben beschriebenen frühesten Entwurf Gottfried Sempers für das Dresdner Grabmal von Rumohrs erwarb – bemerkenswert in einer Zeit, die nach dem Deutsch-Dänischen Krieg von 1864 von Abkehr und Misstrauen geprägt war.

31 CARL FRIEDRICH VON RUMOHR/JUST MATHIAS THIELE, Geschichte der königlichen Kupferstichsammlung zu Copenhagen. Ein Beitrag zur Geschichte der Kunst und Ergänzung der Werke von Bartsch und Bruilott, Leipzig 1835 (RSW 5, S. 7–114).

Unabhängig von der jeweiligen Staatsbürgerschaft trat der Freiherr mit verschiedenen zeitgenössischen Künstlern in Hamburg, Lübeck, Schleswig-Holstein und Dänemark in Verbindung und förderte die realistische Wiedergabe heimischer Szenerien (Abb. 10); er selbst fertigte eine Vielzahl von Landschaftszeichnungen des norddeutschen Tieflandes, von Bergregionen (Abb. 11) und der italienischen Natur an. In Kopenhagen stand er geradezu in Konkurrenz mit Christian Wilhelm Eckersberg um die Betreuung begabter Jungkünstler, wie Anton Melbye.³² Selbst Gottfried Semper, der von Rumohr 1833 in Italien kennengelernt hatte, steht im weiteren Sinn in diesem Kontext, denn er sah das zum dänischen Gesamtstaat gehörende Altona, das zu seiner Zeit noch nicht mit Hamburg vereinigt war, als seine Heimatstadt an.³³ Die landsmannschaftliche Verbundenheit der ›Deutsch-Dänen‹ dürfte mit dazu beigetragen haben, dass Semper stets mit größtem Respekt von von Rumohr sprach und sich von seinen frühen Dresdner Vorlesungen bis zur Gestaltungstheorie in seinem Hauptwerk »Der Stil« (1860) ganz wesentlich an von Rumohrs Kunsttheorie orientierte, worauf hier nicht näher eingegangen werden kann.³⁴

32 Vgl. vertiefend hierzu REGINE GERHARDT, Ideen und Theorie – Rumohr und die jungen Künstler Adolph Vollmer und Anton Melbye, in: Bastek/von Müller (Hg.), Kunst, Küche und Kalkül (wie Anm. 1), S. 152–155.

33 Zur Begegnung in Italien vgl. MALLGRAVE, Gottfried Semper (wie Anm. 21), S. 160.

34 Vgl. weiterführend dazu ebd., S. 159–166; außerdem SUSANNE LUTTMANN, Von der Methodik des Erfindens – Gottfried Sempers »Vergleichende Baulehre«, in: Karge (Hg.), Gottfried Semper (wie Anm. 21), S. 221–236, hier S. 223.



Abb. 10: Adolph Vollmer, *Reiherstieg Schiffswerft in Hamburg*, getönte Federzeichnung, 1840, Hamburger Kunsthalle



Abb. 11: Carl Friedrich von Rumohr, *Gebirgslandschaft*, Federzeichnung, Staatliche Kunstsammlungen Dresden, Kupferstich-Kabinett (Inventarnr. C 1937–240r)

3. Von Rumohrs Stellung und Wirkung als Kunsthistoriker im 19. Jahrhundert

Die Worte der rekonstruierten Inschrift auf der Hauptplatte des Grabmals resümieren treffend die Leistungen des Verstorbenen auf verschiedensten Gebieten: die Schriften *über Staats- und Lebensverhältnisse der Vor- und Mitwelt* stehen in erster Linie für die Studien zur Agrargeschichte und zum Bewässerungswesen in Norditalien, denen sich von Rumohr in seinen letzten Lebensjahren zugewandt hatte – vielleicht war damit auch der »Geist der Kochkunst« gemeint, der seinen Autor mehr als andere Publikationen in weiten Kreisen bekannt gemacht hatte. Den Kern seiner Bemühungen bildete jedoch zeitlebens die Beschäftigung mit der Kunst, deren Bedeutung die Inschrift hervorhebt, indem sie sowohl auf die Kennerschaft historischer Kunst als auch auf die Förderung zeitgenössischer Künstler verweist: *dem vielseitigsten Kenner früherer, dem edlen Förderer neuerer Kunst*. So wurde auch von Rumohrs Förderung zeitgenössischer Künstler auf seinem Grabmonument verewigt – über den erwähnten dänisch-norddeutschen Raum hinaus hatte der Freiherr systematisch junge Landschaftsmaler, wie Franz Horny und Friedrich Nerly, unterstützt, die in Abkehr von den klassizistischen oder nazarenischen Kunstidealen neue Wege des empirischen Naturstudiums eingeschlagen und diese auch in zahlreichen Italiensichten umgesetzt hatten.³⁵

Im Zentrum der Inschrift wird Carl Friedrich von Rumohr als *Begründer eines tiefen Studiums der Kunstgeschichte des Mittelalters* geehrt – auch die heutige Wissenschaftsgeschichte sieht die bedeutendste Leistung des Gelehrten in der Schaffung einer quellenkritischen Grundlage zur Erforschung der mittelalterlichen Kunst Italiens, vor allem in den drei zwischen 1827 und 1831 publizierten Bänden der »Italienischen Forschungen«.³⁶ Als wissenschaftliche Disziplin war die Kunstgeschichte zu jener Zeit eine neue Erscheinung, die – im Unterschied zur Klassischen Archäologie – an den Universitäten noch nicht Fuß gefasst hatte, und dies galt auch noch im

35 Dies ist inzwischen in verschiedenen Ausstellungen thematisiert worden, vgl. etwa THOMAS GÄDEKE (Bearb.), Friedrich Nerly und die Künstler um Carl Friedrich von Rumohr, Ausstellungskatalog Kloster Cismar/Mainz 1991, Neumünster 1991; BASTEK/VON MÜLLER (Hg.), Kunst, Küche und Kalkül (wie Anm. 1); sowie jüngst CLAUDIA DENK/KAI UWE SCHIERZ/THOMAS VON TASCHITZKI (Hgg.), Friedrich Nerly – von Erfurt in die Welt. Die Gemälde und Ölstudien des Nerly-Bestandes im Angermuseum Erfurt, Ausstellungskatalog Erfurt 2024/25, Berlin 2024, insb. S. 105–121.

36 CARL FRIEDRICH VON RUMOHR, Italienische Forschungen, 3 Bde., Berlin/Stettin 1827–1831 (RSW 2–4). Der methodische Aspekt wird etwa hervorgehoben von GABRIELE BICKENDORF, Visualität und Narrativität. Rumohrs »Italienische Forschungen« in einem methodischen Spannungsfeld, in: Margit Kern u.a. (Hg.), Geschichte und Ästhetik. Festschrift für Werner Busch, München/Berlin 2004, S. 362–375. Als besonders wichtig gilt in dieser Hinsicht der Austausch mit dem Althistoriker Barthold Georg Niebuhr.

Jahr der Stiftung des Grabmals 1846. Dennoch waren gerade die vierziger Jahre des 19. Jahrhunderts, in denen die ersten großen kunsthistorischen Handbücher Franz Kuglers und Karl Schnaases erschienen und in denen die Kunstgeschichte durch einen Artikel Jacob Burckhardts erstmals im Brockhaus Konversationslexikon verankert wurde,³⁷ entscheidend für die Ausformung der jungen Disziplin, die in den folgenden Jahrzehnten zu einer der führenden Geisteswissenschaften aufsteigen sollte. In dieser Situation eines intellektuellen Aufbruchs entstand das Grabmal für einen Begründer der neuen Wissenschaft, und es sei die Vermutung geäußert, dass der Begriff ›Kunstgeschichte‹ hier zum ersten Mal überhaupt in einer monumentalen Inschrift genannt worden ist.

In diesem Zusammenhang fällt auf, dass die hier angedeutete Aufstiegs- geschichte der jungen Disziplin Kunstgeschichte bereits kurz nach dem Tod des Freiherrn in besonderem Maße mit dessen Persönlichkeit (Abb. 12) verbunden wurde: Zwar erfuhren einige Jahrzehnte später auch Karl Schnaase und Franz Kugler durch die Aufstellung von Büsten am Neuen Museum in Berlin eine bemerkenswerte Würdigung,³⁸ doch stellt die doppelte Ehrung von Rumohrs in Form einer königlichen Sepulkralstiftung und einer bereits ein Jahr nach dem Tod veröffentlichten Biografie des Kunsthistorikers in ihrer Zeit einen singulären Vorgang dar.

37 FRANZ KUGLER, *Handbuch der Kunstgeschichte*, Stuttgart 1842; KARL (CARL) SCHNAASE, *Geschichte der bildenden Künste*, 7 Bde., Düsseldorf 1843–1864; JACOB BURCKHARDT, Artikel: *Kunstgeschichte*, in: *Brockhaus Conversations-Lexikon*, Bd. 8, Leipzig 9/1845, S. 435f. Vgl. HENRIK KARGE, *Franz Kugler und Karl Schnaase – zwei Projekte zur Etablierung der »Allgemeinen Kunstgeschichte«*, in: *Espagne/Savoy/Trautmann-Waller* (Hg.), *Franz Theodor Kugler* (wie Anm. 2), S. 83–104; außerdem in Vorbereitung: HENRIK KARGE, *Die Genese der modernen Kunstgeschichte im 19. Jahrhundert. Karl Schnaase – Franz Kugler – Jacob Burckhardt*.

38 Aufgestellt um 1870–1875, vgl. KARGE, *Franz Kugler und Karl Schnaase* (wie Anm. 37), S. 101–104 mit Abb. 2–3.



Abb. 12: Carl Christian Vogel von Vogelstein, Porträt Carl Friedrich von Rumohr, Kreidezeichnung, 1828, Staatliche Kunstsammlungen Dresden, Kupferstich-Kabinett (Inventarnr. C 3364)

Die von dem Dresdner Archäologen und Kunsthistoriker Heinrich Wilhelm Schulz (Abb. 13) verfasste Biografie verbirgt, wie in dem eingangs angeführten Zitat deutlich wird, keineswegs die Schattenseiten der Persönlichkeit von Rumohrs, vor allem seinen wenig souveränen Umgang mit wissenschaftlicher Kritik, und zeichnet gerade auf diese Weise ein sympathisch-lebensvolles Porträt des Verstorbenen.³⁹ Dennoch hat es der Biograf verstanden, die prägnant zusammengefassten Forschungsleistungen von Rumohrs ins Zentrum seines Buchs zu stellen und die Rezeption des sehr heterogenen Werks damit zu befördern. Schulz selbst sah es als seine Aufgabe an, die Arbeit von Rumohrs fortzusetzen und die Erforschung der mittelalterlichen Kunst Italiens über Latium hinaus nach Süden voranzutreiben. Sein posthum im Jahr 1860 publiziertes mehrbändiges Werk über die »Denkmäler der Kunst des Mittelalters in Unteritalien« hat in der Verbindung ausführlicher Quellendokumentationen mit präzisen grafischen Aufnahmen einer Vielzahl von

39 SCHULZ, Karl Friedrich von Rumohr (wie Anm. 4).

süditalienischen Kirchen und Profanbauten Maßstäbe gesetzt (Abb. 14)⁴⁰ – die Publikationen des Freiherrn waren dagegen nahezu ungebildet gewesen. Deutlich wird hier der Ausgang von von Rumohrs Methodik der Quelleninterpretation, aber auch der mit dem Zeitabstand von dreißig Jahren gewonnene Zuwachs an Systematik, Klarheit der Darstellung und allgemeinen kunsthistorischen Kenntnissen.



Abb. 13: Porträt Heinrich Wilhelm Schulz, in: ders., *Denkmäler der Kunst des Mittelalters in Unteritalien*, Atlasbd., Dresden 1860, Frontispiz



Abb. 14: Fassade der Kathedrale von Troia in Apulien, in: Heinrich Wilhelm Schulz, *Denkmäler der Kunst des Mittelalters in Unteritalien*, Atlasbd., Dresden 1860, Taf. XXXII-XXXIII

Angesichts der Vielzahl an Berufungen auf das Vorbild von Rumohrs in späteren kunsthistorischen Werken erstaunt es, wie selten dessen Schriften zur Geschichte der bildenden Künste und Architektur analysiert worden sind. In nahezu allen Studien zu von Rumohr steht dessen komplexe Kunsttheorie im Zentrum, die mit subtilen Beobachtungen zum Wechselverhältnis von Kunstproduktion und Kunstbetrachtung, von künstlerischen Ideen, Naturverständnis und technischer Bewältigung von Material eine individuelle Gedankenwelt zwischen Klassizismus

40 HEINRICH WILHELM SCHULZ, *Denkmäler der Kunst des Mittelalters in Unteritalien*, 4 Textbde. und 1 Atlasbd., Dresden 1860; vgl. dazu HUBERT LOCHER, *Kunstgeschichte als historische Theorie der Kunst*, München² 2010, S. 231, Anm. 58.

und Romantik entstehen lässt, inspiriert von der Beschäftigung mit zeitgenössischer Kunst.⁴¹ Diese in »Haushalt der Kunst« und »Verhältniß der Kunst zur Schönheit«, den ersten zwei Abschnitten der »Italienischen Forschungen«, konzentrierte Theorie hat eine starke Nachwirkung erfahren, wie die Schriften des Kunsthistorikers Schnaase⁴² und des Architekten Semper zeigen.

Der naheliegende Gedanke, in dieser Theorie auch den Schlüssel zur Methodik von von Rumohrs kunsthistorischen Studien zu sehen, führt jedoch in die Irre. Um es zugespitzt zu formulieren: Mit seinen grundsätzlichen Überlegungen zur Produktion und Rezeption von Grafiken und Gemälden, insbesondere zur notwendigen Auseinandersetzung der Künstler mit der Natur bewegte sich Carl Friedrich von Rumohr in der Gedankenwelt der neuzeitlichen und zeitgenössischen Kunst, und so fasste er seine berühmte Theorie am Anfang der »Italienischen Forschungen« unter dem Titel »Zur Theorie und Geschichte neuerer Kunstbestrebungen« zusammen⁴³ – seine kunsthistorischen Forschungen galten dagegen großenteils der italienischen Kunst des Mittelalters, auf welche sein Theoriegebäude kaum anwendbar war.⁴⁴

Wie aus seinen Memoiren »Drey Reisen nach Italien« (1832) eher beiläufig hervorgeht, sah von Rumohr neben der verehrten Kunst Raffaels und der besten seiner italienischen Zeitgenossen auch die Werke Paolo Veroneses und einiger holländischer Maler des 17. Jahrhunderts als Exempla gelungener Kunst an, doch wandte er sich entschieden gegen die Nachahmung solcher historischen Vorbilder.⁴⁵ Die Geschichte der Malerei und Architektur nach Raffael galt dem Gelehrten generell als

41 Als ausführliche Studie hierzu vgl. PIA MÜLLER-TAMM, Rumohrs »Haushalt der Kunst«. Zu einem kunsttheoretischen Werk der Goethezeit, Hildesheim/Zürich/New York 1991. Die konzise Zusammenfassung der Theorie von Rumohrs liefert GÖTZ POCHAT, Carl Friedrich von Rumohrs ästhetische Theorie und kunsthistorische Praxis, in: Bastek/von Müller (Hg.), Kunst, Küche und Kalkül (wie Anm. 1), S. 225–235, hier insb. S. 228–230. Vgl. auch die kritische Analyse von REGINE PRANGE, Gegen die *eigene Welt* der Kunst. Zu Carl Friedrich von Rumohrs kunsthistorischer Restitution des klassizistischen Ideals, in: Johannes Grave/Hubert Locher/Reinhard Wegner (Hg.), Der Körper der Kunst. Konstruktionen der Totalität im Kunstdiskurs um 1800, Göttingen 2007, S. 183–218.

42 Pochat weist mit Recht darauf hin, dass Schnaase in seinem Frühwerk »Niederländische Briefe« (1834) an zentrale Vorstellungen von Rumohrs angeknüpft hat. POCHAT, Rumohrs ästhetische Theorie und kunsthistorische Praxis (wie Anm. 41), S. 232f. Auch literarisch dürften die »Drey Reisen nach Italien« von 1832 vorbildlich gewesen sein. Wichtig ist das gemeinsame Vorbild Johann Gottfried Herders.

43 Die Abschnitte »Haushalt der Kunst« und »Verhältniß der Kunst zur Schönheit« sind diesem Titel untergeordnet. Es ist auch darauf zu verweisen, dass von Rumohr sich in seinen theoretischen Schriften häufig mit den Positionen von Johann Joachim Winckelmann, Gotthold Ephraim Lessing und Anton Raphael Mengs aus dem späteren 18. Jahrhundert auseinandersetzte.

44 Eigentümlicherweise ist diese klare Differenz bislang in der umfangreichen Forschungsliteratur zu von Rumohr bislang m. W. unbemerkt geblieben.

45 RUMOHR, Drey Reisen nach Italien (wie Anm. 30), insb. S. 45–47, 78–82.

eine des künstlerischen Verfalls, und er brandmarkte wiederholt die *Nachäffungen neurömischer Monstrositäten*⁴⁶ und den Eklektizismus der vergangenen Jahrhunderte⁴⁷ – eine kunsthistorische Aufarbeitung der neuzeitlichen Epochen, in denen die künstlerische Auseinandersetzung mit der Natur von zentraler Bedeutung war, hat er niemals in Angriff genommen. Einzig dem Werk Raffaels ist im Rahmen der »Italienischen Forschungen« eine ausführliche Analyse gewidmet – charakteristischerweise wird die italienische Kunst der Jahre um 1500 hier noch nicht mit dem Begriff »Renaissance« bezeichnet.⁴⁸

Von Rumohrs Forschungen konzentrieren sich auf die früheren Epochen der Kunstgeschichte, die von der Spätantike über das Mittelalter bis zur Zeit um 1500 reichen – ein zeitliches Panorama, das sich deutlich an Séroux d'Agincourts monumentalem Werk der »Histoire de l'art par les monumens« orientiert.⁴⁹ Abgesehen von einigen frühen Studien zur mittelalterlichen Architektur in Norddeutschland⁵⁰ fand die Kunstgeschichte Deutschlands, der Niederlande, Englands, Frankreichs und Spaniens keinen Platz im Forschungsspektrum von Rumohrs. In den »Italienischen Forschungen« gelang es ihm dagegen, ein relativ kohärentes Bild der mittelalterlichen Kunstentwicklung Italiens in Malerei, Skulptur und Architektur zu entwerfen,⁵¹ und allein damit legte er ein Fundament für die deutsche Kunsthistoriografie des 19. Jahrhunderts.

Ein Blick auf die ersten Jahrgänge des 1816 im Verlag Cotta gegründeten »Kunstblatts«, der führenden deutschen Kunstzeitschrift dieser Zeit, zeigt eine deutliche

46 Ebd., S. 95.

47 So etwa im »Haushalt der Kunst« als erstem Abschnitt der »Italienischen Forschungen«; RUMOHRE, *Italienische Forschungen* (wie Anm. 36), Bd. 1, S. 3f. mit Anm. **. Der Vorwurf des Eklektizismus ist hier besonders auf Anton Raphael Mengs und seine Schriften gemünzt.

48 Vgl. hierzu vertiefend HENRIK KARGE, *Renaissance: mutations d'un concept et »invention« d'un style dans la première moitié du XIX^e siècle en France et en Allemagne*, in: Antonio Brucculeri/Sabine Frommel (Hg.), *Renaissance italienne et architecture au XIX^e siècle. Interprétations et restitutions*, Rom 2016, S. 35–54; DERS., *Jacob Burckhardt und die französische Interpretation der »Renaissance«. Wandlungen des Begriffs von den frühen Tessin-Studien bis zum Cicerone*, in: *Zeitschrift für Kunstgeschichte* 85 (2022), S. 181–222.

49 JEAN-BAPTISTE L. G. SÉROUX D'AGINCOURT, *Histoire de l'art par les monumens depuis sa décadence au IV^e siècle jusqu'à son renouvellement au XVI^e, 6 Bde.*, Paris 1810–1823; vgl. DANIELA MONDINI, *Mittelalter im Bild. Séroux d'Agincourt und die Kunsthistoriografie um 1800*, Zürich 2005.

50 Es handelt sich um eine Reihe von Aufsätzen in Friedrich Schlegels Zeitschrift »Deutsches Museum« (1813), die den Ursprüngen der gotischen Architektur und der mittelalterlichen Kunst in Lübeck und Umgebung gewidmet ist; Reprints in: RSW 1, S. 69–192; kommentierte Edition: CARL FRIEDRICH VON RUMOHRE, *Kunstgeschichte des mittelalterlichen Lübeck* (Einige Nachrichten von Alterthümern des transalbingischen Sachsens), Wien 1813, hg. v. Iris Wennerholm, Heidelberg 2011.

51 Dies betont LOCHER, *Kunstgeschichte* (wie Anm. 40), S. 227–235.

Orientierung am klassischen Kunstkanon mit vielen archäologischen Studien zur klassischen Antike und Beiträgen zur italienischen Kunst der Zeit um 1500.⁵² Ab der Übernahme der Hauptredaktion durch Ludwig Schorn im Jahr 1820 finden sich dann mehr und mehr Beiträge zur Kunstgeschichte des Mittelalters, häufig fokussiert auf die neu entdeckte gotische Architektur in Deutschland. Für den mit Schorn befreundeten von Rumohr bot sich die Gelegenheit, seine aktuellen Studien zur mittelalterlichen Kunst in Italien ab 1820 in einer Reihe von Kunstblatt-Artikeln (Abb. 15–16) einem breiten Publikum zu vermitteln⁵³ – aus diesen Studien erwuchsen später die »Italienischen Forschungen«.



*Coloforus: Aufsicht an der Vorderseite des Doms zu Spoleto, vom Meister Solsterno i. J. 1207.
Nachbildung des Vinygriechischen.*

Abb. 15: Mosaik des thronenden Christus mit Maria und Johannes Ev. von Meister Solsterno an der Fassade des Doms von Spoleto, 1207, Stichbeilage zu Kunstblatt 2, 1821, Nr. 9 (Carl Friedrich von Rumohr, Ueber die Entwicklung der ältesten italienischen Malerey)



Abb. 16: Mosaik des thronenden Christus mit Maria und Johannes Ev. von Meister Solsterno an der Fassade des Doms von Spoleto, 1207, heutiger Zustand

52 Vgl. dazu näher HENRIK KARGE, Das Kunstblatt Ludwig Schorns als Forum der frühen deutschen Kunstgeschichtsschreibung, in: Christian Drude/Hubertus Kohle (Hg.), 200 Jahre Kunstgeschichte in München. Positionen – Perspektiven – Polemik, 1780–1980, München/Berlin 2003, S. 44–56, hier S. 49.

53 Zusammenge stellt in RSW 15, S. 72–195.

Sein Profil als streng quellengeleiteter Forscher stellte von Rumohr 1821 wirkungsvoll unter Beweis, als er im »Kunstblatt« die ein Jahr zuvor erschienene Monografie »Ansichten über die bildenden Künste und Darstellung des Ganges derselben in Toskana« des Malers und Kunstgelehrten Johann David Passavant rezensierte und diesem *schriftstellerischen Versuch* weitgehend die wissenschaftliche Substanz absprach.⁵⁴ Damit emanzipierte sich der Freiherr von dem nazarenischen Umfeld, in dem er sich während seiner italienischen Forschungsjahre von 1816 bis 1821 bewegt hatte, ging zugleich aber auch auf Distanz zu dem gegnerischen Lager der antikisch ausgerichteten Weimarer Kunstfreunde.⁵⁵ Durch diese prononciert vorgetragenen Abgrenzungen – später auch in der berühmten Kontroverse mit dem preußischen Hofrat Aloys Hirt um die Zuschreibung und Datierung italienischer Gemälde⁵⁶ – gelang es von Rumohr, sich als streng empirisch arbeitenden Wissenschaftler in Szene zu setzen. Der Wissenschaftsgeschichte gilt er seither als Begründer der historisch-kritischen Methode in der Kunsthistoriografie.

Wahrscheinlich ist es der Fixierung auf diesen methodischen Aspekt zuzuschreiben, dass von Rumohrs kunsthistorische Schriften, auch die »Italienischen Forschungen« (Abb. 17), bislang kaum näher untersucht worden sind.⁵⁷ Dies ist auch im Rahmen des vorliegenden Beitrags nicht zu leisten, doch sei darauf hingewiesen, dass diese Studien in erster Linie darauf ausgerichtet sind, auf der Grundlage intensiver Quellenrecherchen und Autopsien vor Ort die Bildwerke des Mittelalters zuverlässig zu datieren und mit Künstlernamen zu einer chronologisch geordneten Kette von Werken zu verbinden.⁵⁸ Sieht man einmal von den ausführlichen Reflexionen zu Raffael im dritten Band der »Italienischen Forschungen« ab, so finden sich in dem Hauptwerk von Rumohrs weder ausführliche Bildanalysen noch komplexere Überlegungen zu den Wechselwirkungen zwischen der Kunstentwicklung und ihrem historischen Umfeld. Einen ganz eigenen Akzent setzte der Gelehrte in seinen Ausführungen über Giotto im zweiten Band, denn er folgte nicht der langen

54 JOHANN DAVID PASSAVANT, *Ansichten über die bildenden Künste und die Darstellung des Ganges derselben in Toskana; zur Bestimmung des Gesichtspunctes, aus welchem die neu-deutsche Malerschule zu betrachten ist*, Heidelberg/Speyer 1820; dazu die Rezension von Rumohrs in: *Kunstblatt* 1821, Nr. 32 (RSW 15, S. 107–110). Vgl. BETTHAUSEN/FEIST/FORK, *Metzler Kunsthistoriker Lexikon* (wie Anm. 6), S. 300f.

55 Scharfe Kritik am Klassizismus der Weimarer Kunstfreunde in RUMOHR, *Drey Reisen nach Italien* (wie Anm. 30), S. 22–24.

56 Vgl. dazu BEATE SCHROEDTER, *Der Kunstkennerstreit: Hirt, Rumohr und Waagen*, in: Claudia Sedlarz (Hg.), Aloys Hirt. Archäologe, Historiker, Kunstkenner, Berlin 2004, S. 153–171.

57 Vgl. die wenigen neueren Untersuchungen zu von Rumohrs kunsthistorischen Texten von LOCHER, *Kunstgeschichte* (wie Anm. 40), S. 227–235; POCHAT, *Rumohrs ästhetische Theorie und kunsthistorische Praxis* (wie Anm. 41), S. 231–233.

58 Dabei bezieht der Autor neben Séroux d'Agincourt auch die italienische Forschungsliteratur (Luigi Lanzi, Francesco Leopoldo Cicognara) mit ein.

historiografischen Tradition von Vasari bis zu Passavant, die den Florentiner Maler als überragende Künstlerpersönlichkeit in der Frühzeit der italienischen Kunst kanonisiert hatte. Durchaus irritierend wirkt dabei die Tatsache, dass von Rumohr die Wandmalereien der Arenakapelle in Padua so gut wie unberücksichtigt gelassen hat. Offenbar war es die abstrahierende Tendenz der Figurengestaltung Giotto's, die von von Rumohrs Ideal der sorgfältigen Wiedergabe von Details widersprach – einem Ideal, das er stärker in der byzantinisch geprägten Kunst Duccio's als in derjenigen Giotto's verwirklicht fand. Insgesamt entsteht der Eindruck einer Forschungsarbeit mit Pioniercharakter, die im Vergleich zu späteren Studien noch eine relativ enge und einseitige Perspektive erkennen lässt. Besonders deutlich ist dies auf dem Feld der Architekturgeschichte, dem die letzten Kapitel der »Italienischen Forschungen« gewidmet sind.⁵⁹

59 In den Kapiteln »Ueber den gemeinschaftlichen Ursprung der Bauschulen des Mittelalters« behandelt der Autor die italienische Architektur von der Spätantike bis zum 13. Jahrhundert und widmet sich intensiv den Denkmälern der Ostgoten- und Langobardenzeit sowie der Baukunst des Byzantinischen Reiches; RUMOHR, *Italienische Forschungen* (wie Anm. 36), Bd. 3, S. 155–228. Dabei ist der noch sehr spärliche Kenntnisstand der Jahre um 1830 nicht zu übersehen, allerdings findet sich hier auch eine frühe Kritik an der Verwendung des damals gängigen Begriffs »byzantinisch« für die vorgotische Architektur in Europa, für die sich bald der Begriff »romanisch« durchsetzen sollte.

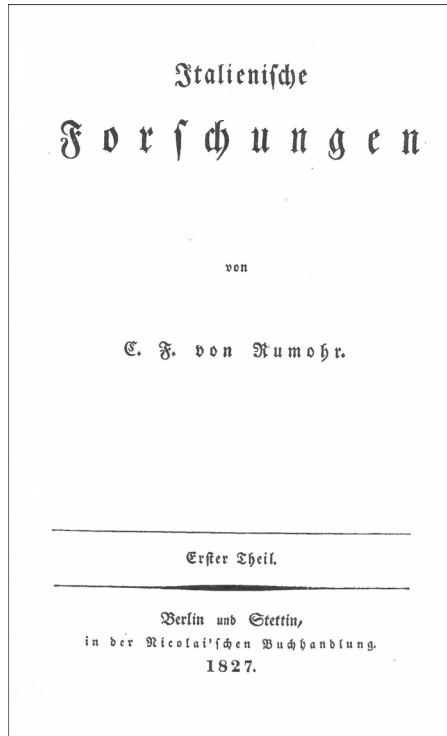


Abb. 17: Carl Friedrich von Rumohr, Italienische Forschungen, Bd. 1, Berlin / Stettin 1827, Titelblatt

Dennoch standen von Rumohrs Publikationen schon früh modellhaft für die Konstituierung einer neuen Disziplin und wirkten in diesem Sinn nach außen. Für Hegel war von Rumohr die maßgebliche Autorität in kunsthistorischen Fragen,⁶⁰ und Wilhelm von Humboldt schrieb dem Freiherrn nach Lektüre der ersten zwei

60 Bei der Behandlung der italienischen Malerei in seinen Berliner Ästhetik-Vorlesungen be-
rief sich Hegel mehrfach auf von Rumohr, der als »ein gewichtiger Kenner dieser früheren
Epochen« bezeichnet wird; GEORG WILHELM FRIEDRICH HEGEL, Vorlesungen über die Ästhe-
tik, Bd. III (Werke 15), Frankfurt a.M. 1970, S. 115–122, das Zitat S. 115; DERS., Vorlesungen
zur Ästhetik. Vorlesungsmitschrift Adolf Heimann (1828/1829), hg. v. Alain Patrick Olivier/
Annemarie Gethmann-Siefert, Paderborn 2017, S. 37; vgl. KLAUS VIEWEG, Hegel. Der Philo-
soph der Freiheit. Biographie, München 2019, S. 555; sowie jetzt auch allg. DERS., Hegels Äs-
thetik der Malerei. Die niederländische Landschafts- und Genremalerei des 17. Jahrhunderts,
Hamburg 2025.

Bände der »Italienischen Forschungen« 1829: *Ew. Hochwohlgebornen Forschungen müssen Epoche in der Behandlung der Kunstgeschichte machen.*⁶¹

So verwundert es nicht, dass auf das Hauptwerk von Rumohrs bald schon ähnlich zugeschnittene Studien folgten. Bereits 1835 publizierte der ebenfalls mit dem Nazarenerkreis verbundene Münchner Kunstgelehrte Ernst Förster seine »Beiträge zur neuern Kunstgeschichte« mit dem Fokus auf die italienische Malerei des 13. bis 15. Jahrhunderts und betonte bereits im Vorwort, er habe sich *häufig auf die »italienischen Forschungen des Herrn v. Rumohr« bezogen, als auf das neueste Werk, in welchem ein großer Schatz kritisch gesammelter Kunstkenntnisse niedergelegt ist. In vielen Stücken weicht meine Ansicht sehr entschieden von der dieses geehrten Kunstforschers ab; dies hindert mich aber nicht, den schon früher einmal öffentlich ausgesprochenen Dank gegen ihn, als denjenigen zu wiederholen, der mir zuerst den Weg besonnener Forschung gezeigt.*⁶²

Während von Rumohr seinen Wunsch, eine umfassendere Kunstgeschichte zu schreiben, während seiner Quellenstudien in Italien um 1819 aufgegeben hatte,⁶³ wurde dieses Ziel in den Jahren um 1840 von einer jüngeren Generation von Kunsthistorikern mit größerer Entschiedenheit verfolgt. Franz Kugler in Berlin legte 1842 mit dem »Handbuch der Kunstgeschichte« eine erste global konzipierte Überblicksdarstellung der Entwicklung aller Kunstgattungen von den frühen Kulturen bis zur Gegenwart vor. Bereits 1837 hatte er ein zweibändiges »Handbuch der Geschichte der Malerei von Constantin dem Grossen bis auf die neuere Zeit« publiziert, dessen erster Band vollständig der Malereientwicklung in Italien gewidmet ist. Von Rumohrs Forschungen bilden das wichtigste Fundament für die Darstellung der mittelalterlichen Malerei bis hin zu Raffael, aber Kugler bezieht auch die jüngeren Entwicklungen ab dem 16. Jahrhundert in sein Handbuch ein, das mit Referenzen in Fußnoten und einer ausführlichen Bibliografie eine über das Vorbild hinausgehende Professionalität ausstrahlt.

Mehr noch beschäftigte von Rumohr in seinen letzten Lebensjahren das Erscheinen von Passavants gründlich ausgearbeiteter Monografie über Raffael und des umfassenden Quellenwerks »Carteggio inedito d'artisti dei secoli XIV.XV.XVI« des aus Schleswig-Holstein stammenden Johannes Gaye.⁶⁴ Bewusst schildert der Biograf Schulz den Eindruck dieser neuen Werke unmittelbar vor dem Tod des Gelehrten:

61 Brief vom 06.09.1829; WILHELM VON HUMBOLDT, Werke in fünf Bänden, hg. v. Andreas Flitner/Klaus Giel, Bd. 5, Darmstadt 1981, S. 273–277, hier S. 276; vgl. LOCHER, Kunstgeschichte (wie Anm. 40), S. 232f.

62 ERNST FÖRSTER, Beiträge zur neuern Kunstgeschichte, Leipzig 1835, S. XIIIff.; vgl. BETTHAUSEN/FEIST/FORK, Metzler Kunsthistoriker Lexikon (wie Anm. 6), S. 92–94.

63 So SCHULZ, Karl Friedrich von Rumohr (wie Anm. 4), S. 23.

64 JOHANN DAVID PASSAVANT, Rafael von Urbino und sein Vater Giovanni Santi, Leipzig 1839; JOHANNES GAYE, Carteggio inedito d'artisti dei secoli XIV.XV.XVI, con fac-simile, 3 Bde., Florenz 1839–1840; vgl. BETTHAUSEN/FEIST/FORK, Metzler Kunsthistoriker Lexikon (wie Anm. 6), S. 300f.

*Das Erscheinen mehrerer für die Kunstgeschichte des italienischen Mittelalters bedeutenden Schriften, worin wie in Passavant's umfassendem Werke über Rafael viele Annahmen Rumohr's mit Grund widerlegt waren, oder wie in Gaye's inhaltsreichem »Carteggio d'artisti« Rumohr's Verdienst als Begründer einer richtigen Betrachtungsweise und gründlichen Forschung nicht genug anerkannt wurde, erregte seine Eifersucht und beleidigte seinen Stolz.*⁶⁵

Das Dresdner Grabmal ist in fein abgewogenen Worten dem Begründer eines tiefen Studium [sic!] der Kunstgeschichte des Mittelalters, dem vielseitigsten Kennerfrüherer, dem edlen Förderer neuerer Kunst gewidmet. So wurde Carl Friedrich von Rumohr nach seinem Tod in außergewöhnlicher Weise geehrt und übertraf damit alle jüngeren Fachkollegen. Dennoch stimmt es nachdenklich, dass er in den letzten Jahren vor seinem Tod die stürmische Entwicklung der Disziplin, die er wesentlich mitbegründet hatte, in erster Linie leidend erlebte.

In von Rumohrs Todesjahr 1843 begann Karl Schnaase das monumentale Werk der »Geschichte der bildenden Künste«, das er in sieben Bänden bis zum Spätmittelalter fortführte.⁶⁶ Im letzten Band von 1864 ist die Kunst des italienischen Mittelalters derart kenntnisreich und vielschichtig dargestellt, dass die Entfaltung des Faches Kunstgeschichte über die mittleren Jahrzehnte des 19. Jahrhunderts schlagartig deutlich wird. Selbst in diesem über drei Jahrzehnte nach den »Italienischen Forschungen« erschienenen Werk verweist Schnaase noch darauf, dass mit von Rumohr (und Gaye) eine neue Ära in der Behandlung der Kunstgeschichte datiere und dass dies auch von italienischen Autoren eingestanden werde.⁶⁷ Andererseits vermerkt der Autor auch gravierende Defizite in den Darstellungen von Rumohrs, etwa was dessen abwertende wunderliche Ansicht über Giotto anbelange. Neben dem Widerspruchsgeist gegenüber der Verehrung Giottos in nazarenischen Malerkreisen sieht er einen Grund darin, dass er, ein so feiner Kunstkenner und Kritiker er war, entschieden mehr Sinn für die sorgfältige Ausführung von Tafelgemälden, als für Wandmalereien hatte und daher Giottos Hauptwerk der wundervollen Gemälde in der Arenakapelle zu Padua unbeachtet ließ.⁶⁸ Es ist festzuhalten, dass sich in Schnaases Werk noch eine respektvolle Auseinandersetzung mit den wissenschaftlichen Thesen von Rumohrs findet, während diese in den neueren Schriften zur Bedeutung des norddeutschen Gelehrten fast vollständig ausgeblendet sind – die Heroisierung von Rumohrs als Begründer der historisch-kritischen Methode der Kunstgeschichte hat den Blick auf seine kunsthistorischen Schriften weitgehend versperrt.

65 SCHULZ, Carl Friedrich von Rumohr (wie Anm. 4), S. 77.

66 SCHNAASE, Geschichte der bildenden Künste (wie Anm. 37). Der posthum 1879 erschienene achte Band behandelt die italienische Kunst des 15. Jahrhunderts.

67 Ebd., Bd. 7: Das Mittelalter Italiens und die Grenzgebiete der abendländischen Kunst, Düsseldorf 1864, S. 268 mit Anm. *.

68 Ebd., Bd. 7, S. 385f. mit Anm. *.

4. Kulinarik und Kunstgeschichte

Ein letzter Gedanke mag zur Kulinarik zurückführen, die im Zentrum des vorliegenden Bandes steht. Carl Friedrich von Rumohr verfasste den »Geist der Kochkunst« unmittelbar nach dem langjährigen Aufenthalt in Italien (1816–1821), der in erster Linie der Erforschung der Schriftquellen zur Kunst des Mittelalters gewidmet war. So spricht allein schon die biografische Konstellation für Zusammenhänge zwischen seinen kunsthistorischen Überlegungen und seinen kulinarischen Ideen, und so konnte Andreas Rutz in seinem einführenden Beitrag darauf hinweisen, dass im ersten Kapitel des »Geists der Kochkunst« die Begriffe des »strengen«, »anmutigen« und »gleißenden Stils« in der Tradition Winckelmanns Anwendung gefunden haben.⁶⁹ Umgekehrt erweist sich von Rumohrs Hochachtung der Kochkunst auch darin, dass er für die kunsttheoretische Grundlegung der »Italienischen Forschungen« den Titel »Haushalt der Kunst« wählte.

Eine wichtige Stelle in der Rumohr-Biografie von Heinrich Wilhelm Schulz bezieht sich auf die Forschungspraxis des Gelehrten in Italien um 1819:

Rumohr überzeugte sich schon durch seine Untersuchungen in Siena und Florenz, daß es seine Kräfte übersteigen würde, wenn er es allein unternehmen wollte, die italienische Kunstgeschichte in allen ihren Schulverzweigungen aus urkundlichen Quellen zu berichtigen, eine Arbeit, welche den gemeinschaftlichen Fleiß mehrer Deutschen, die gegenseitig ihrer Gewissenhaftigkeit und ihres Urtheils sicher wären, erfordern dürfte. Rumohr gab daher den Plan einer zusammenhängenden Kunstgeschichte auf.⁷⁰

Wie sehr der Freiherr in großen Zusammenhängen dachte, geht aus dem Wunsch hervor, eine umfassende Kunstgeschichte zumindest Italiens zu verfassen, und für diese war sicher auch eine kunsttheoretische Grundlegung vorgesehen, wie er sie 1827 den »Italienischen Forschungen« voranstellte. Die schiere Masse und Komplexität der zu bearbeitenden Artefakte und der damit verbundenen historischen Quellen brachte den Autor jedoch zu der Einsicht, dass dieser große Plan gemäß seinen eigenen Ansprüchen nicht realisierbar war. Er wurde auch mit den »Italienischen Forschungen« nicht eingelöst, wenngleich diese eine beeindruckende Verknüpfung von theoretischen Reflexionen und historischen Darlegungen bedeuteten.

Die große Synthese gelang von Rumohr hingegen auf einem Feld, das er aus Leidenschaft neben seiner zentralen Forschungstätigkeit betrieb und das trotz vieler empirischer Beobachtungen und historischer Prozesse eine deutlich geringere

69 CARL FRIEDRICH VON RUMOHR, Geist der Kochkunst, Stuttgart/Tübingen 1822 (RSW 8), 1. Kapitel: Begriff der Kochkunst, S. 19–21. Vgl. den Beitrag von ANDREAS RUTZ im vorliegenden Band.

70 SCHULZ, Karl Friedrich von Rumohr (wie Anm. 4), S. 23.

Komplexität aufwies als das der Kunstgeschichte: eben dem der Kulinarik. Von Rumohr fügte sich noch in Italien in die Notwendigkeit, seine neuen kunsthistorischen Erkenntnisse in einer Folge von einzelnen Studien zu publizieren (1820 und 1821 im »Kunstblatt«), und 1822, gleich nach der Wiederkehr in Deutschland, verfasste er in kurzer Zeit mit dem »Geist der Kochkunst« sein letztlich dauerhaftestes Werk – ein Äquivalent dessen, was als Synthese von Kunsttheorie und Kunstgeschichte seine Kräfte und die Möglichkeiten seiner Zeit überstieg.

Bildnachweise

Abb. 1: Staatsgalerie Stuttgart, Graphische Sammlung

Abb. 2–3, 5–8, 13–15, 17: Henrik Karge

Abb. 4, 9–10, 16: Wikimedia Commons

Abb. 11–12: Staatliche Kunstsammlungen Dresden, Kupferstich-Kabinett

Das Deutsche Archiv der Kulinarik

Ein Ort zur Bewahrung, Präsentation und Erforschung des kulinarischen Erbes in Deutschland

Janosch Förster und Thomas Stern

Eine Suche im Katalog der Sächsischen Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden (SLUB) nach Carl Friedrich von Rumohrs »Geist der Kochkunst« liefert über 20 Treffer. Darunter befinden sich nicht nur Nachdrucke aus dem späten 19. und dem 20. Jahrhundert, sondern auch zwei Exemplare der ersten¹ und sogar drei Exemplare der *zweite[n] vermehrte[n] und verbesserte[n] Auflage* von 1832 mit der Nennung des Entstehungsorts der Vorrede: Wachwitz bei Dresden.² Eine dieser frühen Ausgaben stammt aus der persönlichen Bibliothek des »Jahrhundertkochs« Eckart Witzigmann. Des Weiteren finden sich in der Trefferliste ein Scan aus den Digitalen Sammlungen der SLUB,³ Übersetzungen ins Englische⁴ und Schwedische⁵ sowie Sekundärliteratur – darunter auch die vorliegende Publikation.

1. Kulinaria sammeln – was, wie, wo und wozu?

Der kurze Recherchebericht exemplifiziert den beeindruckenden Umfang, den die kulinarischen Sammlungen der SLUB und damit des im Oktober 2022 gemeinsam mit der TU Dresden gegründeten Deutschen Archivs der Kulinarik bereits erreicht haben. Warum aber sammelt man Kulinaria in einem Archiv bzw. einer Bibliothek, wenn man doch hier – zwischen Bücherregalen, Polstermöbeln und elektronischen Geräten – gar nicht kochen kann?

1 Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden (im Folgenden: SLUB), Putz.19 8 283 und ebd., 35.8.1788. – Alle Online-Angebote in diesem Artikel wurden zuletzt am 01.04.2025 aufgerufen.

2 SLUB, Putz.19 8 108.

3 URL: <http://digital.slub-dresden.de/id312510969>.

4 SLUB, Putz.20 8 1548.

5 SLUB, Putz.19 8 400.

Unter Kulinaria versteht man alle Medien, die sich inhaltlich im engeren und weiteren Sinne mit dem Kochen, dem Zubereiten von Speisen, dem Produzieren, Handeln und Präsentieren der dazu notwendigen Lebensmittel und Produkte, der benötigten Technik und natürlich mit dem Essen als Kulturtechnik (Esskultur) und der Ernährung des Menschen beschäftigen. Kulinaria können Kochbücher sein, von den Wiegendruckern des 15. bis zu den Hochglanz-Produkten des 21. Jahrhunderts, aber auch Manuskripte vom Mittelalter bis zu den handschriftlichen Rezeptbüchern des 20. Jahrhunderts. Zu Kulinaria zählt man ebenfalls philosophische resp. gastro-sophische Literatur, die sich mit dem Essen als kulturellem Akt beschäftigt (etwa in kunstgeschichtlicher bzw. ästhetischer Perspektive so wie bei von Rumohr) sowie Literatur zur Verwendung bestimmter Speisen zu bestimmten Zwecken, zur Produktkunde (etwa zum Thema Wein), zur Haushaltsführung, zu diätetischen, gesundheitlichen Aspekten usw.

Eine weitere Gattung der Kulinaria sind Menü- und Speisekarten von den ersten handschriftlichen Speisezetteln über die aufwendig gestalteten Menükarten des 19. bis hin zu avantgardistischen Speisekarten des 20. und 21. Jahrhunderts. Hinzu kommen weitere Gebrauchsschriften (Ephemera) wie Sitzpläne oder Gästelisten, Tanz- und Musikprogramme aber auch Produktetiketten oder Werbeanzeigen. Im weiteren Sinne als Kulinaria zu benennen sind auch (auto-)biografische Dokumente, Manuskripte, Fotos oder Geschäftsunterlagen aus den Nachlässen bekannter Köche, Restaurantkritiker oder Wissenschaftler mit kulinarischem Bezug und nicht zuletzt Ton- und Filmaufnahmen.

Kulinaria-Sammlungen entstehen bzw. entstanden gewöhnlich nicht in Archiven, Bibliotheken, Museen oder anderen Kulturinstitutionen, sondern bei privaten Sammlern mit ausgeprägtem Interesse an der Kulinarik oder, im Fall der Köche, bei diesen selbst. Zielgerichtet angelegte bibliophile Kochbuchsammlungen sind seit dem 19. Jahrhundert bekannt. Als legendär gilt etwa die Sammlung des Franzosen Jérôme de Pichon, die von Georges Vicaire um 1890 zu einer »Bibliographie gastronomique« zusammengefasst, dann aber Anfang des 20. Jahrhunderts verkauft und verstreut wurde. Maßstabgebend für den deutschsprachigen Raum war auch die Sammlung Theodor Drexels, die nach seinem Tod 1897 an die Staatsbibliothek Berlin ging, dort aber im Zweiten Weltkrieg stark dezimiert wurde. Auch Erna Horn und Julius Arndt legten im 20. Jahrhundert eine bedeutende Sammlung an, die weiterhin im Privatbesitz ist. Die Sammlungen von Rolf Dittmar und des Schweizer Sammlers Harry Schraemli oder des Franzosen Daniel Morcrette wurden spätestens nach deren Tod im späten 20. bzw. frühen 21. Jahrhundert auseinandergerissen und weitgehend veräußert.



Abb. 1: Historische Standardwerke aus der Bibliothek Eckart Witzigmann, darunter Brillat Savarins »Physiologie de Goût« und Jules Gouffès »Le Livre de Cuisine«

Sammlungen dieser Art enthalten nicht nur seltene und wertvolle Kochbücher, sondern häufig auch Menükarten. Diese oftmals aufwändig gestalteten Speisezetzel existieren seit jener Zeit, als das Essen nicht mehr in Gänze kunstvoll auf der Tafel präsentiert, sondern nacheinander auf individuellen Tellern serviert wurde.⁶ Um die Überraschung zu begrenzen und auch optisch den Appetit anzuregen wurden Menükarten in allen denkbaren Formen hergestellt. Üppig im Geschmack ihrer Zeit illustriert, gedruckt auf Papier, Karton, Seide oder sogar Marzipan wurden sie kurz nach ihrer Erfindung in den 1840er Jahren zu begehrten Sammelobjekten. Sie wurden, oft sorgsam in Alben aufbewahrt, von Generation zu Generation weitergegeben oder verkauft. Einige größere Konvolute fanden ihren Weg in öffentliche Bibliotheken. Größere Menükartensammlungen befinden sich in der New York Public Library⁷, an der Universitätsbibliothek in Las Vegas⁸ oder an der Stadtbibliothek von Dijon.⁹ Zwei weitere große Sammlungen eher deutschsprachiger Provenienz

6 Zum »service à la française« im Gegensatz zum »service à la russe« vgl. HANS OTTOMEYER, Service à la française und service à la russe. Die Entwicklung der Tafel zwischen dem 18. und 19. Jahrhundert, in: ders./Michaela Völkel (Hg.), Die öffentliche Tafel. Tafelzeremoniell in Europa 1300–1900, Wolfratshausen 2002, S. 94–101, sowie jetzt den Beitrag von SAMUEL WITTWER in diesem Band.

7 URL: <https://digitalcollections.nypl.org/collections/the-buttolph-collection-of-menus>.

8 URL: <https://www.library.unlv.edu/speccol/collections/menus>.

9 URL: <http://patrimoine.bm-dijon.fr/pleade/subset.html?name=sub-menus>.

befinden sich in der Obhut der Johann Christian Senckenberg Bibliothek der Goethe Universität in Frankfurt a.M. (als Depositum des Vereins Deutsche Tafelkultur e. V.)¹⁰ und an der Staatsbibliothek zu Berlin – Preußischer Kulturbesitz.¹¹ Andere große Sammlungen sind weiter im Privatbesitz und daher häufig öffentlich nicht zugänglich.

Treten statt der Sammler öffentliche Institutionen wie die SLUB bzw. das Deutsche Archiv der Kulinarik als Eigentümer der Sammlungen auf, ergeben sich zahlreiche Vorteile: Erstens werden die Objekte für die gesamte Öffentlichkeit nutzbar. Sobald die Erschließung und die Inventarisierung erfolgt ist, können Nutzerinnen und Nutzer auf die Objekte zugreifen. Zweitens garantieren staatliche Institutionen eine langfristige, sichere, den Standards der Bestandserhaltung entsprechende Aufbewahrung. Gerade Ephemera sind von Natur aus nicht für die Ewigkeit konzipiert. Manche alten Drucke waren bereits eine halbe Ewigkeit unter klimatisch ungünstigen Bedingungen gelagert und erfordern daher entsprechende Sorgfalt bei der Aufbewahrung. Staatliche Institutionen wie Archive und Bibliotheken bieten entsprechend ausgestattete Räume, sowohl für die Lagerung als auch für die sichere Präsentation und Nutzung der Originale. Drittens werden die Objekte in Bibliotheken oder Archiven sortiert, anhand ihres Inhalts beschrieben, katalogisiert und an vordefinierter Stelle abgelegt. Viertens schließlich haben die bestandshaltenden Institutionen die technischen, personellen und finanziellen Möglichkeiten, große Teile der erworbenen Sammlungen zu digitalisieren. Das hat entscheidenden Einfluss auf die Verbesserung der Verfügbarkeit (immer und von überall), die Tiefenerschließung und die Erhaltung des kostbaren Kulturguts, welches die Kulinarika darstellen.

Kochbücher, Menükarten, andere Ephemera und audiovisuelle Medien zum Thema Essen stellen eine unschätzbar wertvolle Quelle für die Wissenschaft dar. Dabei leitet sich der inhaltliche Wert von Kulinarika aus dem Phänomen des Essens an sich ab. Die menschliche Ernährung wird mitunter als soziales ›Totalphänomen‹ beschrieben. Der Mensch aß schon immer, er isst täglich und überall. Und selbst wenn Menschen nicht essen (können), wenn sie hungern, ist dies Teil des genannten Totalphänomens. Mehr noch: was Menschen essen, wie sie essen, wann, wo und mit wem sie essen hat einen fundamentalen Einfluss auf ihre physische Gesundheit, die psychische Verfassung, ihre geistige Entfaltung, ihre Position in dem sie umgebenden sozialen Gefüge. Oder, um es mit einem oft zitierten, aber doch immer noch treffenden Bonmot zu beschreiben: Der Mensch ist, was er isst. Damit wird der Forschungsgegenstand Essen auch anschlussfähig für fast jedes andere Thema oder wissenschaftliche Feld: Zur Geschichte natürlich, zu den Humanities insgesamt, zu Literatur, Musik oder Malerei und zur Philosophie lassen sich ebenso

10 URL: <https://www.tafelkultur.com/verein-stiftung/sammlungen/>.

11 URL: <https://staatsbibliothek-berlin.de/die-staatsbibliothek/abteilungen/handschriften-und-historische-drucke/sammlungen/graphische-sammlungen/menukarten>.

leicht Anknüpfungspunkte finden wie zu Naturwissenschaften wie der Biologie, Chemie oder Physik, zur Architektur, zur Ökonomie oder zur Rechtswissenschaft.

Aus den Quellen, die sich unter anderem in der SLUB finden, lassen sich Rückschlüsse auf menschliches und natürliches Verhalten ziehen, die anderweitig verborgen blieben – allerdings nur dann, wenn die entsprechenden Daten vorhanden sind, worauf noch zurück zu kommen ist. Wie kam nun das Deutsche Archiv der Kulinarik zu seinen Sammlungen und welche Schätze bergen sie?

2. Das Deutsche Archiv der Kulinarik

Altbestände

Bis vor rund 20 Jahren hat die SLUB Kulinaria gesammelt, ohne hier einen Schwerpunkt zu setzen. Als kurfürstliche und (Königliche) Sächsische Landesbibliothek inmitten der Haupt- und Residenzstadt Dresden gelegen, erhielt die Bibliothek Kochbücher, die sich in Büchersammlungen befanden, die von der Bibliothek der Landesherren im Laufe der Jahrhunderte erworben wurden. Dazu gehören zum Beispiel das vermutlich älteste je in Deutschland publizierte Kochbuch, die in Nürnberg von Wagner gedruckte »Kuchemaistrey« von 1490 sowie eine frühe Ausgabe des ersten neuzeitlichen Kochbuchs von Bartholomaeus Platina »De honesta voluptate & valitudine vel de obsoniis & arte coquinaria libri decem« in einem Druck von 1503. Auch ein Exemplar von Marx Rumpolts »Ein new Kochbuch« von 1581 befindet sich bereits seit 1749 in der Bibliothek. Neuere Werke finden sich im Katalog der SLUB zum einen, weil sie als Staatsbibliothek Pflichtexemplare aller in Sachsen gedruckten Werke, also auch der Kochbücher, erhält, zum anderen, weil Werke mit kulinarischen Inhalten entweder dem Wissenschaftszweig der Hauswirtschaftslehre oder der Ethnologie zugeordnet sind und damit laufend erworben wurden und werden. Darunter befinden sich auch Werke, die sich ursprünglich in der Universitätsbibliothek der TU Dresden befanden, mit der die Sächsische Landesbibliothek 1996 fusionierte. Im heutigen Freihandbestand der Zentralbibliothek sind diese den Klassifikationsräumen ZE 40000 bis ZE 68099 gemäß Regensburger Verbundklassifikation (RVK) (»Ernährungswissenschaft«) oder LC 17000 (»Nahrung, Nahrungszubereitung, Ess- und Trinkgewohnheiten«) zugeordnet. Diese Bestände beinhalten vor allem Fachliteratur aus den genannten Themenfeldern, unter anderem aber auch aktuelle Kochbücher. Ebenfalls zum Altbestand gehört die Menükartensammlung der Familie Sahrer von Sahr,¹² die einen Einblick in die Ess- und Tafelkultur des sächsischen Adels in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts bietet, unter anderem

12 SLUB, 31.2.44 (1957 IVe 2889).

auch im Kontext der zu jeder Sessionseröffnung stattfindenden Festtafeln für die sächsischen Landtage.

Bibliotheca gastronomica – Sammlung Walter Putz

Zu einer außergewöhnlichen Sammlung mit überregionaler Bedeutung wurden die Bestände erst im Jahr 2005 durch die Schenkung der »Bibliotheca Gastronomica« des Sammlers Walter Putz. Der Katalog verzeichnet über 4.000 Drucke, 36 Handschriften, 132 Zeitschriften in 242 Bänden und enthält neben einem Register der Autoren und Titelanfänge auch einige fotografische Einblicke in die historische Aufstellung.¹³

Der 1924 in der Nähe von Breslau geborene Walter Putz war Zeit seines Berufslebens als Kellner und Oberkellner in der gehobenen Gastronomie tätig und sammelte seit 1952 Literatur zur Kulturgeschichte der Gastronomie. Putz kannte die erwähnten Sammlungen von de Pichon, Schraemli und Drexler und stand mit Erna Horn bzw. ihren Nachlassverwalterinnen sowie zahlreichen Antiquariaten weltweit in engem Kontakt. Sein persönlicher Nachlass, der sich ebenfalls in der SLUB befindet, gibt über seine umfangreiche und sachkundige Sammelleidenschaft detailliert Auskunft.

Die ältesten von Putz zusammengetragenen Drucke sind Inkunabeln aus der Anfangszeit des Buchdruckes, unter anderem auch Platinas »De honesta voluptate«, 1498 in Venedig gedruckt,¹⁴ oder die »Mensa philosophica« von 1500 aus Köln.¹⁵ Neben den Drucken finden sich aber auch handgeschriebene Kochbücher, wie zum Beispiel ein *kochbuechlein wie man soll kochenn volgt hernach*, verfasst in den Jahren 1532 bis 1559 in Süddeutschland.¹⁶ Darüber hinaus gehören zur Sammlung knapp 800 Menükarten, vor allem aus Putz' Zeit in Brenners Parkhotel in Baden-Baden, anhand derer sich die kulinarische Geschichte dieses Hauses über rund hundert Jahre nachzeichnen lässt.

Walter Putz, der mit seinen Eltern 1946 nach Meißen umgesiedelt wurde, besuchte 1948 zum ersten Mal Dresden und war immer beeindruckt, was nach der Zerstörung der Stadt im Jahr 1945 Neues geschaffen wurde. Mit der Schenkung seiner Sammlung an die SLUB verfolgte er das Ziel, weitere Impulse zum (Wieder-)Aufbau zu geben.

13 Bd. 1 (Druckschriften), URN: <https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:14-qucosa-61796>; Bd. 2 (Handschriften und Zeitschriften), URN: <https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:14-qucosa-61808>.

14 SLUB, Ink.4.3685.

15 SLUB, Ink.4.659.

16 SLUB, Mscr.Dresd.App.2867.

Arbeitsbibliothek und Nachlass Wolfram Siebeck

Einige Jahre nach Schenkung der Sammlung Putz kam der Journalist und Gastronomiekritiker Wolfram Siebeck in die sächsische Landeshauptstadt und beschloss bei einem Besuch der SLUB, seinen Nachlass zusammen mit seiner Arbeitsbibliothek ebenfalls hier der Nachwelt zu übergeben. Nachdem Siebeck den Osten Deutschlands zunächst ignoriert hatte, als er 2008 darüber berichtete, in welchen Regionen Deutschlands man gut essen und trinken kann,¹⁷ startete er kurz danach mit einer Reihe über die ostdeutsche Küche. 2013 veröffentlichte er gemeinsam mit Georg W. Schenk von der Spezialitätenbrennerei Augustus Rex und Josef Matzerath von der TU Dresden das Ergebnis einer kulinarischen Reise durch Sachsen: Rezepte sächsischer Köche und Pâtissiers, die von der Dresdner Hofküche um 1900 inspiriert waren.¹⁸

Sein 2018 von seiner Witwe mit finanzieller Unterstützung der TU Dresden von der SLUB erworbenes Archiv enthält neben der Arbeitsbibliothek Siebecks schriftlichen Nachlass, bestehend aus Manuskripten, Lebensdokumenten und Korrespondenzen sowie knapp 800 Menükarten. Sämtliche Menü- und Speisekarten können in der Verbunddatenbank Kalliope online recherchiert und in der SLUB im Lesesaal Sammlungen für wissenschaftliche Zwecke genutzt werden. Darunter befinden sich unter anderem mehrere Speisekarten des französischen Kochs Paul Bocuse, der als einer der Wegbereiter der Nouvelle Cuisine gilt und mehrere Menü- und Speisekarten von Alain Ducasse, einem der erfolgreichsten Vertreter der Haute Cuisine. Bei den Manuskripten handelt es sich um maschinenschriftliche Texte seiner journalistischen Arbeiten für Zeitschriften wie »Die Zeit«, »Stern« oder »Der Feinschmecker« in über 50 Ordnern und Einzelmappen. Die knapp 1.500 Bücher der Bibliothek Siebecks sind thematisch sortiert im FoodStudio¹⁹ der SLUB aufgestellt. Im Gegensatz zur »Bibliotheca Gastronomica« von Walter Putz, die eine repräsentative kulturhistorische Sammlung darstellt, umfasst der Bestand Siebeck Bände zur Kochkunst und Warenkunde, hauptsächlich aus dem 20. Jahrhundert, darunter Bücher zu regionalen Küchen, zu europäischen Köchen, Küchenpraxis, Weinen und Spirituosen sowie zur Geschichte der Kochkunst.

17 ZEIT MAGAZIN, Nr. 39 vom 18.09.2008.

18 WOLFRAM SIEBECK/GEORG SCHENK/JOSEF MATZERATH, Hofmenüs für heute. Rezepte vom Dresdner Hof aktualisiert von sächsischen Köchen und Pâtissiers, Ostfildern 2013.

19 Das FoodStudio ist ein eigens zum Zweck der Beschäftigung mit den Quellen geschaffener Raum im zweiten Untergeschoss der SLUB.

Sammlung Ernst Birsner

Mit finanzieller Unterstützung der Kulturstiftung der Länder und der Rudolf-August Oetker-Stiftung konnte 2020 der umfangreiche und kulturgeschichtlich bedeutende Bestand an Kulinaria des 2015 verstorbenen Sammlers und Kochs Ernst Birsner erworben werden. Die Sammlung umfasst insgesamt ca. 50.000 Objekte, darunter mehr als 30.000 Menü- und Speisekarten aus mehreren Jahrhunderten, etwa 11.000 Bücher sowie gastrosophische Handschriften. Es handelt sich hierbei um eine der umfangreichsten Privatsammlungen zur Geschichte der Kochkunst und Esskultur im deutschsprachigen Raum, die durch ihre Dichte und Vielgestaltigkeit unterschiedlichsten Forschungsfeldern reiches Quellenmaterial bietet.

Der 1935 geborene Ernst Birsner war *Maitre de cuisine* im Kochstudio des Burda-Verlags und kochte außerdem für das Verlegerehepaar Aenne und Franz Burda und dessen zum Teil prominente Gäste. Durch die Publikationen des Burda-Verlages beeinflusste er die bürgerliche Kochkultur in Westdeutschland der 1960er bis 1980er Jahre und wurde durch seine Sammelleidenschaft zum Kenner der Koch- und Gastronomieliteratur. Seine Bibliothek diente ihm als Handapparat für die tägliche Arbeit. Darüber hinaus enthält die Sammlung auch bibliophile Stücke, die Birsners Sammel- und Kochleidenschaft widerspiegeln. Hoch interessant sind die Handschriften und Manuskripte, die von einfachen Rezeptsammlungen bis hin zu einem Menübuch Kaiser Wilhelms II. aus seinem Exil in Doorn oder einem handschriftlich korrigierten Menübuch Königin Elisabeths II. aus dem Jahr 1959 reichen.

Zu den Pretiosen des Bestandes gehört sicher die Haushaltsaufstellung aus dem Schloss Marly, welches schon vor dem Bau von Schloss Versailles von Ludwig XIV. als Sommer- und Jagdresidenz genutzt wurde. Das Manuskript aus dem Jahr 1707 gibt einen Einblick in die Tafelkultur des französischen Königs. Die umfangreiche Menükartensammlung mit einem Schwerpunkt auf Karten von deutschen und europäischen Höfen des 19. und frühen 20. Jahrhunderts bildet zum Teil die täglichen Mahlzeiten der Fürsten- und Königshäuser fast lückenlos ab. Balleinladungen, Tafelmusikprogramme, Sitzpläne und ähnliches runden die Kollektion ab. Als ebenso interessant sind die Menü- und Speisekarten der Luxusschiffahrt oder von europäischen Sternerestaurants einzuschätzen. Birsner kaufte im Laufe seines Sammlerlebens Menükartensammlungen anderer renommierter Sammler auf, so etwa die des österreichischen Sammlers Ernst Leuthardt oder des ehemaligen Kochs Kaiser Wilhelms II. in dessen Exil in Doorn, Rudolf Boij, zu dessen Bestand auch seine bisher unveröffentlichte Autobiografie zählt.



Abb. 2: Menükarten aus der Sammlung Ernst Birsner,
Mscr.Dresd.App.3511,D

Sammlung Walter Poganietz

Im Jahr 2023 erreichte das Deutsche Archiv der Kulinarik die Schenkung des Gründers des Conditorei-Museums in Kitzingen Walter Poganietz. Die Sammlung dokumentiert die Kulturgeschichte des Konditoreiwesens und stellt damit eine ausgezeichnete thematische Ergänzung der bisherigen Bestände dar. Der gelernte Großhandelskaufmann Walter Poganietz begann sich bereits in den 1980er Jahren für die Geschichte der ›Süßen Kunst‹ zu begeistern. Damals fand er auf dem Dachboden seines Elternhauses, einem Fachwerkhause aus dem Jahr 1556, umfangreiche Hinterlassenschaften einer früheren historischen Konditorei bzw. Lebküchnelei, die nachweislich im Zeitraum von 1722 bis 1937 in Kitzingen existierte.

Die Sammlung enthält mehr als 1.400 Objekte, darunter die wichtigsten einschlägigen Druckschriften (Fachliteratur, Warenkataloge/Preislisten, Zeitschriften, Begleitliteratur), seltene Handschriften (Rezept- und Wanderbücher) sowie eine Grafiksammlung mit Stücken aus dem 18. bis 20. Jahrhundert.

Bibliothek Eckart Witzigmann

Seit 2023 ist auch die Arbeitsbibliothek des »Jahrhundertkochs« Eckart Witzigmann Teil des Deutschen Archivs der Kulinarik und steht der Wissenschaft, der Öffentlichkeit und natürlich auch jungen Köchinnen und Köchen als Inspirationsquelle zur Verfügung. In seinen Jungkochjahren begonnen, umfasst Witzigmanns Sammlung über 5.000 seit 1970 erschienene Kochbücher und Zeitschriften, in denen die internationale Spitzenküche weltweit dokumentiert ist. Da Spitzenköche in den letzten 50 Jahren überwiegend so genannte Coffee Table Books veröffentlicht haben, die häufig in sehr kleinen Auflagen erschienen sind, enthält die Bibliothek ungewöhnlich viele hochwertige Publikationen, die heute kaum mehr zu erwerben sind. Hinzu kommen knapp 700 europäische Kochbücher aus dem 17. bis 20. Jahrhundert.

Mit der Bibliothek Eckart Witzigmann erhielt das Archiv erstmals eine umfassende Sammlung moderner Kulinaria ab 1970, die die zeitgenössisch exquisite Kochkunst so dokumentiert, dass sich der Wandel der kulinarischen Ästhetik analysieren lässt und die diesbezügliche Forschung weiter ausgebaut werden kann. Zu den von Witzigmann zusätzlich gesammelten Klassikern der Kochbuchliteratur gehören etwa die Hauptwerke von Alexandre Viard, Antonin Carême und Jean Anthelme Brillat-Savarin im 19. oder August Escoffier und Alfred Walterspiel im 20. Jahrhundert, teilweise als Erstausgaben.

Eckart Witzigmann ist seit Jahrzehnten der Doyen der hohen Kochkunst in Deutschland, den viele derzeitige Spitzenköche im In- und Ausland als ihren Lehrer bezeichnen. Er ist der erste Koch in Deutschland, den der Michelin 1979 mit drei Sternen auszeichnete, und zugleich einer von weltweit nur vier Köchen, den der Gault&Millau neben Paul Bocuse, Joël Robuchon und Frédy Girardet zum »Koch des Jahrhunderts« kürte.

Weitere Sammlungen

Neben den genannten größeren Sammlungen umfasst das Deutsche Archiv der Kulinarik auch kleinere Kollektionen renommierter Spitzenköche und Kochbuchsammlerinnen und -sammler. So zum Beispiel die Rezept- und Speisekartensammlung des ersten deutschen Drei-Sterne-Kochs Herbert Schönberner,²⁰ des Zwei-Sterne-Kochs Lothar Eiermann, der nicht nur durch seine langjährige Tätigkeit im

20 SLUB, Mscr.Dresd.App.3307.

Wald- & Schlosshotel Friedrichsruhe bekannt wurde, sondern auch durch seinen Streit mit dem französischen Star-Koch Paul Bocuse. Der Briefwechsel ist im Bestand des Deutschen Archivs der Kulinarik weitgehend vollständig in Originalen dokumentiert.²¹ Erwähnenswert sind auch die Kochbuchbibliothek des österreichischen Restaurantkritikers und Autors Christoph Wagner sowie die Bestände zur Kochbuchliteratur der DDR, etwa die der Sammlerin und Mitarbeiterin der Staatsbibliothek Berlin Ilse Bornitz.

Ein besonderes Highlight stellt der Nachlass des DDR-Fernsehkochs Kurt Drummer dar. Der Bestand umfasst zahlreiche Fotografien, Urkunden und weitere persönliche Gegenstände sowie Skripte seiner langjährigen Fernsehsendung »der Fernsehkoch empfiehlt«.



Abb. 3: Koffer mit Fotografien aus dem Nachlass Kurt Drummer, Mscr.Dresd.App.Drummer

Ebenfalls Teil des Archivs sind zahlreiche Audio- und Videodokumente. Dazu gehören Interviews, die der Ernährungshistoriker Josef Matzerath mit vielen Protagonisten des Deutschen Küchenwunders, der deutschen Variante der Nouvelle Cuisine ab den 1970er Jahren, geführt hat.²² Seit 2023 verwahrt das Deutsche Archiv der Kulinarik zudem die Reihe »Das kulinarische Werk – Dokumentation zu

21 SLUB, Mscr.Dresd.App.3502.

22 SLUB, Vid-DIG 2058–2077.

Genese, Struktur und Reproduktion kulinarischer Exzellenz«, die der Gastronomiekritiker Jürgen Dollase im Auftrag von SLUB und TU Dresden für das Archiv erstellt und die im Open Access zur Verfügung steht.²³

Ausstellungen

In der noch recht kurzen Zeit seines Bestehens hat das Deutsche Archiv der Kulinarik bereits drei Ausstellungen realisieren können, die letzte zur Kulturgeschichte der Konditorei und der Desserts von Juni 2025 bis Januar 2026. Im Oktober 2021 wurde die von Josef Matzerath kuratierte Online-Ausstellung »Wolfram Siebeck und das Deutsche Küchenwunder« freigeschaltet.²⁴ Im Oktober 2022, anlässlich der Gründung des Archivs, wurde die Ausstellung »Eckart Witzigmanns Kalbsbries Rumohr« im FoodStudio der SLUB gezeigt.

Fotografien zur Esskultur in der Deutschen Fotothek

Einen eigenen Bestand bilden die Bilder zur Esskultur und Kochkunst, die in der Deutschen Fotothek als dem Universalarchiv für Fotografie verfügbar sind.²⁵ Wie bei den Druckwerken und Menükarten handelt es sich um Konvolute und Nachlässe von Berufs- und Amateurfotografen. Besonders erwähnenswert sind hier die Food-Fotografien von Reinhart Wolf, der eine Reihe von Kochbüchern illustrierte und ein drucksvolle Bildbände zur asiatischen Esskultur veröffentlicht hat, sowie von Christian von Alvensleben, der für Zeitschriften wie »Vogue« und »Der Feinschmecker« Fotografien lieferte.

3. Aufgaben des Deutschen Archivs der Kulinarik

Die im Archiv zusammengeführten Bestände, Sammlungen und Nachlässe bilden vor dem Hintergrund der deutschlandweit insgesamt überschaubaren Sammlungsbestände zur Erforschung der menschlichen Ernährung in all ihren Facetten einen bedeutenden Fundus. Damit entstehen für die Institution Aufgaben, Herausforderungen und Verpflichtungen, die die Arbeit in Zukunft prägen werden. Im analogen Bereich sind dies die eingangs skizzierte Pflicht zur Erfassung, Katalogisierung und zur Verfügbarmachung des gesamten Medienkorpus, was – vor allem in Anbetracht

23 DOI: <https://doi.org/10.25366/2023.213>.

24 URL: <https://slubdd.de/kuechenwunder>.

25 URL: <https://www.deutschefotothek.de/gallery/freitext/esskultur> und <https://www.deutschefotothek.de/gallery/freitext/food-fotografie>.

der in kurzer Zeit hinzugekommenen und noch in Zukunft hinzukommenden Bestände – eine nicht zu unterschätzende Aufgabe ist. Darüber hinaus sollen aber das Deutsche Archiv der Kulinarik und das FoodStudio als zentraler Treffpunkt der kulinarischen Forschung im deutschsprachigen Raum etabliert werden: vor Ort, etwa indem Räume für Treffen, Seminare oder Konferenzen zur Verfügung gestellt werden, aber auch im Digitalen durch ein »Kulinarik Portal«, also einer Website als zentralem Anlaufpunkt für den Einstieg in die Food Studies und die Vernetzung der Forschenden.



Abb. 4: Sternekoch Stefan Neugebauer, Gastronomiekritiker Jürgen Dollase und Thomas Stern vom Deutschen Archiv der Kulinarik im FoodStudio der SLUB Dresden, 28.10.2024

Vor allem aber hat es sich das Archiv zur Aufgabe gemacht, die Bestände nicht nur bibliothekarisch formal zu erschließen, sondern sie auch inhaltlich möglichst tiefgehend zu indexieren und zu vernetzen. Über die Digitalisierung hinaus sollen daher Inhalte wie Speisen, Produkte, Personen usw. erkannt, verschlagwortet und digital verknüpft in einer öffentlich zugänglichen Datenbank hinterlegt werden. Erst so beginnen die Objekte zu sprechen und liefern den Nutzerinnen und Nutzern ihren kulturwissenschaftlichen, zeitgeschichtlichen oder auch naturwissenschaftlichen Kontext. Mithilfe der geplanten Datenbank können die Objekte quantitativ und qualitativ analysiert werden, was einen Quantensprung für die Food Studies im deutschsprachigen Raum bedeutet.

Carl Friedrich von Rumohr ist schon heute im Archiv bzw. im FoodStudio omnipräsent, zum Beispiel mit Zitaten aus seinem kulinarischen Werk, die einen Teil der Wände schmücken und Besucherinnen und Besucher zum Nachdenken über gutes Essen anregen sollen. In Zukunft ließe sich sein »Geist der Kochkunst« im genannten Portal in erweiterter Perspektive beleuchten: Neben sprachlich-linguistischen Analysen etwa wäre es dann auch möglich, von Rumohrs Rezeptvorschläge zu kontextualisieren, sie mit zeitgenössischen oder älteren Rezepten digital zu verknüpfen um quasi auf Knopfdruck Gemeinsamkeiten und Unterschiede festzustellen. Seine Thesen über die »Schlemmerei« oder die »Schleckerei« seiner Zeitgenossen oder die Verdrängung der Regionalküche ließen sich dann auf ganz anderer empirischer Grundlage diskutieren.

Bildnachweise

Abb. 1–3: SLUB Dresden, Foto: Ramona Ahlers-Bergner

Abb. 4: SLUB Dresden, Foto: André Wirsig

Personenregister

A

Adelung, Johann Christoph 224, 261
Alberti, Maria 212
Alexander I. von Russland 137
Andersen, Hans Christian 306
Anton von Sachsen 9, 135, 140
Apicius, Caelius 29, 81
Arndt, Julius 326
Arnim, Achim von 16, 259
Arnim, Bettina von 16, 248
Assig, Ludmilla 91, 97
Augusta von Sachsen-Weimar-Eisenach 96

B

Babo, August Wilhelm von 193, 199
Bartoletti, Fabrizio 102
Baudissin, Hermann von 238
Baudissin, Julia von 238f.
Baudissin, Otto von 238
Baudissin, Wolf Heinrich von 217,
221f., 224, 232f., 237, 239, 242f., 255,
259
Baumgarten, Alexander Gottlieb 270
Beck, Johann Otto Ferdinand 189f.
Beethoven, Ludwig van 206
Bellori, Gianpietro 25
Berasategui, Martin 73
Berget, Adrien 170

Birsner, Ernst 332
Blankenhorn, Adolph 199
Blumröder, Gustav 78, 84, 130
Bocuse, Paul 60, 331, 333–335
Boisserée, Melchior 16
Boisserée, Sulpiz 16
Bonaparte, Joséphine 157
Borchardt, F. W. 95
Börne, Ludwig 273
Börner, Carl 203
Bose, Familie von 231
Botticelli, Sandro 271
Brentano, Clemens 16, 121
Brillat-Savarin, Jean Anthelme 34, 333
Brockhaus, Heinrich 13f., 20, 259, 269
Brothers, Berry 180
Brückner, Johann Christian 256
Bruegel, Pieter 282
Burckhardt, Jacob 220, 311
Burda, Aenne 332
Burda, Franz 332

C

Cambacérès, Jean-Jacques de Régis 80
Campenhausen, Hermann von 216
Carême, Marie Antoine 9, 23, 30, 82,
131, 136–141, 151, 154, 160, 334
Carl August von Sachsen-Weimar-Eisenach 234

Caroline Amalie von Holstein-
Sonderburg-Augustenburg 306

Carus, Carl Gustav 15, 26, 32f.,
221–224, 226, 256f., 293

Casanova, Giacomo 276

Chamisso, Adalbert von 259

Chanykow, Wassilij Wassiljewitsch 268

Chaptal, Jean-Antoine 174

Christian Frederik von Dänemark 17,
220, 306

Christian VIII. von Dänemark 121, 294,
305f.

Cocks, Charles 188

Correggio, Antonio da 215

Cotta, Johann Friedrich 246, 259, 279,
283

Curtius, Ernst 254f.

Curtius, Georg 255

D

Dahlen, Heinrich Wilhelm 190

Dalberg, Wolfgang Heribert von 78

Dante Alighieri 221–223, 286f.

Diderot, Denis 186

Dittmar, Rolf 326

Drexel, Theodor 326, 330

Droste-Hülshoff, Annette von 259

Drummer, Kurt 335

Dubor, George de 169

Ducasse, Alain 331

Dünkelberg, Friedrich
Wilhelm 188–193

Durand, Eduard 169f., 206

E

Eckersberg, Christian Wilhelm 308

Eichendorff, Joseph von 259

Eiermann, Lothar 334

Elisabeth II. von England 332

Elsholtz, Johann Sigismund 82

Ernst August von Cumberland 85

Escoffier, Auguste 334

F

Falkenstein, Johann Paul von 240

Féret, Édouard 188

Fichte, Johann Gottlieb 105f.

Finckenstein, Gräfin von 259

Fiorillo, Johann Domenicus 15, 212

Fontane, Theodor 184

Förster, Ernst 320

Förster, Friedrich 92

Förster, Karl August 221f.

Fourcroy, Antoine François de 107–109

Franck, Wilhelm (William) 187

Franz I. von Österreich 136

Friedrich August II. von Sachsen
(König) 226

Friedrich August II. von Sachsen
(Kurfürst) 211

Friedrich August III. von Sachsen 152

Friedrich Wilhelm III. von Preußen 92,
157, 160, 251

Friedrich Wilhelm IV. von
Preußen 209, 217, 220, 223, 247,
252, 262, 266

Friedrich, Caspar David 212, 214

G

Gaye, Johannes 320f.

Geibel, Emanuel 254

Gellius, Johann Gottfried 271

Gillray, James 282

Giotto di Bondone 317f., 321

Girardet, Frédy 334

Glatre, Eric 188

Globig, Adolph Friedrich Gotthelf
von 229

Globig, Friedrich Ferdinand Gottlieb
von 230

Goethe, Hermann 199

Goethe, Johann Wolfgang von 16, 104,
110, 113, 117, 120, 126, 171, 183,
212–214, 232f., 235, 260

Goethe, Rudolf 199

Goldschmidt, Eduard 199

Grillparzer, Franz 117

Grimm, Ludwig Emil 217, 279

Grimod de la Reynière, Alexandre 148,
154

Güntz, Justus Friedrich 228

Guyot, Jules 167

H

Hagedorn, Friedrich von 259

Hamilton-Gordon, Georges 216

Harzen, Georg Ernst 268, 279f.

Hauff, Wilhelm 178

Hegel, Georg Wilhelm Friedrich 105f.,
319

Heine, Heinrich 213, 245–250, 259, 269,
273, 282

Heinrich von Preußen 131, 159

Hempel, Julius 297

Henderson, Alexander 187

Hesekiel, George 93

Hinck, Johannes Friedrich 227

Hirt, Aloys 257, 317

Hoffmann, E.T.A. 184

Hogarth, William 212f.

Holbein, Hans d. J. 18, 28

Horn, Erna 326, 330

Horny, Franz 234, 254, 310

Hörter, Jakob 193

Humboldt, Alexander von 16, 252

Humboldt, Caroline von 236

Humboldt, Wilhelm von 16, 26, 105, 319

I

Immermann, Karl 245f., 248

J

Jacquin, Joseph Franz von 80

Jacquin, Nikolaus von 80

Jean Paul (Richter, Johann Paul
Friedrich) 117, 284

Johann von Sachsen 209–211, 217,
221–223, 226f., 232, 252, 286f.

Jullien, André 186, 206

Jungius, Ludwig Ferdinand 92, 183

K

Kant, Immanuel 264

Karl I. von Österreich 207

Karl von Preußen 161

Kaskel, Sophie 239

Kleist, Ewald von 259

Klinkowström, August von 212,
214–216

Knoch, Ernst Ferdinand 230

Knoch, Gottlob Ernst Ferdinand
von 230

Koch, Joseph Anton 16

Kolumbus, Christoph (Colón,
Cristóbal) 168

König, Joseph 20, 99, 225, 280

Kopp, Georg von 185

Kreis, Wilhelm 228, 231

Kügelgen, Gerhard 234

Kugler, Franz 291, 311, 320

Kurakin, Borissowitsch Alexander 145

Kurth, Ludwig 93

L

Lades, Heinrich Eduard von 195

Langer, Robert von 277

Laube, Heinrich 282

Lavoisier, Antoine Laurent 107

Leuthardt, Ernst 332

Liebig, Justus von 101, 116, 193

Liliencron, Rochus von 249

Lintz, Jakob 190

Löbel, Maria 268

Loeben, Robert von 253f.

Lorry, Anne Charles 103
 Ludwig von Bayern 17, 121, 220
 Ludwig XIV. von Frankreich 332
 Ludwig XVI. von Frankreich 137

M

Maassen, Carl Georg von 81
 Mach, Edmund 193, 199
 Malortie, Ernst von 82, 85, 88, 183
 Malthus, Thomas Robert 116
 Maria Ludovica von Österreich 159
 Marie Anna von Hessen-Homburg 153
 Marx, Karl 189, 269
 Masser, Billy 95
 Melbye, Anton 308
 Metternich, Klemens Wenzel Lothar von 136
 Metzger, Johann 192f.
 Meyer, Georg Christian Lorenz 180
 Michelangelo Buonarroti 28f.
 Millardet, Alexis 196
 Montesquieu, Charles de 26
 Morcrette, Daniel 326
 Morgan, Sidney 82
 Müller (Koch) 137
 Müller, Hermann 197, 199

N

Nagler, Carl Ferdinand Friedrich von 17
 Napoleon I. von Frankreich 80, 137, 139, 159
 Nerly, Friedrich 24, 217f., 235, 237, 239, 246, 254, 257, 310
 Nessler, Julius 193
 Neuber, Johann Christian 152
 Niebuhr, Barthold Georg 16
 Niebuhr, Markus 254
 Novalis (Hardenberg, Georg Philipp Friedrich von) 104, 106

O

Oehlenschläger, Adam 217

Oppenheim, Martin Wilhelm 301
 Oppenheim, Rosa 296, 301
 Overbeck, Friedrich 16, 235f.

P

Parmentier, Antoine Augustin 103
 Passavant, Johann David 317f., 320f.
 Pasteur, Louis 174, 193, 198–200
 Pawlowna, Maria 233
 Pichon, Jérôme de 326, 330
 Platen, August von 245–250, 259
 Platina, Bartholomaeus 329f.
 Plinius d. Ä. 281
 Poganietz, Walter 11, 333
 Pohland, Gustav 227, 231
 Pückler-Muskau, Ludwig Heinrich Hermann von 10, 91–96, 184, 259
 Putbus, Malte zu 93
 Putz, Walter 330

Q

Quandt, Johann Gottlob von 234f., 294

R

Racknitz, Joseph Friedrich von 256
 Raffael Santi 23, 28f., 314f., 317, 320
 Ramboux, Johann Anton Alban 234
 Redding, Cyrus 187
 Reich, Phillipp Erasmus 271
 Reinhart, Johann Christian 16
 Riepenhausen, Ernst Ludwig 121
 Riepenhausen, Franz 16, 212f.
 Riepenhausen, Johannes 16, 212f.
 Rist, Johann Georg 220, 222, 255, 257, 261, 268
 Robuchon, Joël 334
 Roesler, Leonard 198f.
 Rond d'Alembert, Jean de 186
 Rottenhöfer, Johann 93
 Rottmann, Carl 78
 Rousseau, Jean Jacques 83, 104

Rumohr, Carl Friedrich von 7–10,
13–35, 47, 51, 60, 64, 69, 71, 74, 77–79,
81, 91f., 96, 99–101, 103–111, 113–119,
121, 125–127, 129f., 209–289,
291–323, 325f., 338
Rumohr, Frederik von 274
Rumohr, Henning von 211
Rumpolt, Marx 329
Runge, Philipp Otto 16, 212, 214, 216

S

Sahrer von Sahr, Familie 329
Schams, Franz 187
Schelling, Caroline 33, 78
Schelling, Friedrich Wilhelm 33, 78,
100, 104–106, 108, 221, 247
Schiller, Friedrich 104, 110
Schlegel, August Wilhelm 16, 18, 212,
214, 268f.
Schlegel, Caroline 214
Schlegel, Dorothea 212, 235
Schlegel, Frederike Juliane 237
Schlegel, Friedrich 212, 214, 236, 239,
285
Schlegel-Schelling, Caroline 244
Schnaase, Karl 311, 314, 321
Schnorr von Carolsfeld, Julius 215, 236,
254
Schönberner, Herbert 334
Schorn, Ludwig 316
Schraemli, Harry 326, 330
Schulz, Heinrich Wilhelm 15, 32, 210,
213, 285, 293, 312, 320, 322
Schwanenfeld, Franz Theodor 228
Schwarzenberg, Eleonore von 80
Schwarzenberg, Joseph von 80, 131, 159
Sckell, Friedrich Ludwig von 77–79
Segnitz, Adolf 180
Seidler, Louise 232–237, 282
Semper, Gottfried 10, 15, 218, 291, 293f.,
296f., 299–301, 303f., 307f., 314

Senfft von Pilsach, Ludwig 136
Servé (Koch) 136
Seydelmann, Jacob 257
Siebeck, Wolfram 261, 331, 336
Sieveking, Karl 16
Singstock, G. E. (George Conrad) 130f.,
151, 159
Smidt, Johan 182
Solly, Edward 17
Speckter, Otto 246
Spies, Julius Robert 228
Sprenger, Balthasar 187
Stackelberg, Otto Magnus von 221f.,
259
Stanhope, Philip 271
Steffens, Henrik 279, 281, 283f.
Stock, Friedrich 219
Stolberg, Friedrich Leopold zu 212,
259, 279

T

Talleyrand, Charles-Maurice de 136
Tesdaupf, Carl 180
Thiele, Just Mathias 307
Thomire, Pierre Phillipe 153
Tieck, Christian Friedrich 16, 213
Tieck, Dorothea 212, 239
Tieck, Ludwig 16, 121, 212f., 217, 221f.,
224, 239, 242, 244, 255, 259f., 269,
273, 294
Tischbein, Johann Heinrich
Wilhelm 212
Tovey, Charles 187
Tranchot, Jean Joseph 191

U

Ude, Louis Eustache 137

V

Vaerst, Eugen von 78, 84, 96, 130
Varnhagen von Ense, Karl August 248

Vasari, Giorgio 232, 318
 Vennigen, Maria Anna von 78
 Veronese, Paolo 314
 Viala, Pierre 199
 Viard, Alexandre 334
 Viard, André 131
 Vicaire, Georges 326
 Vizetelly, Henry 181, 193
 Vogel, Christian Leberecht 13, 233
 Voß, Johann Heinrich 279

W

Waagen, Gustav Friedrich 16f., 251
 Wackenroder, Wilhelm Heinrich 212f.
 Walcha, Franz 9, 135–138, 140–144
 Walterspiel, Alfred 334
 Wattenbach, Wilhelm 254
 Weber, Carl Maria von 226, 296, 301
 Weber, Karl Julius 121
 Wellington, Herzog von 157

Wilde, Oscar 250
 Wilhelm I. von Preußen 159, 209
 Wilhelm II. von Preußen 185, 207, 275,
 332
 Wilhelm von Preußen 153
 Willisen, Friedrich Adolf von 223,
 252–254, 263
 Winckelmann, Johann Joachim 18,
 23–25, 27, 30, 214, 220, 250, 285, 322
 Witzigmann, Eckart 7, 10f., 36, 40, 44,
 51f., 57f., 60, 62, 71, 74, 285, 325, 334,
 336
 Witzleben, Auguste von 238f.
 Wollner, Robert 228

Z

Zenker (Vater von Franz Georg) 81
 Zenker, Franz Georg 79–82, 131, 147f.,
 151, 154f., 157, 159, 183
 Zweigelt, Friedrich 198

Verzeichnis der Autor:innen

Prof. Dr. Thomas Bürger ist Honorarprofessor an der TU Dresden und war bis 2018 Generaldirektor der Sächsischen Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden.

Dr. Daniel Deckers ist Verantwortlicher Redakteur für »Die Gegenwart« der Frankfurter Allgemeinen Zeitung (F.A.Z.) und Assoziierter Wissenschaftler der Hochschule Geisenheim University.

Dr. Janosch Förster ist Wissenschaftlicher Mitarbeiter am Deutschen Archiv der Kulinarik bei der Sächsischen Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden.

Marina Heilmeyer ist Kunsthistorikerin und Buchautorin.

Prof. Dr. Gunther Hirschfelder ist Professor für Vergleichende Kulturwissenschaft an der Universität Regensburg.

Prof. Dr. Henrik Karge war bis 2024 Professor für Kunstgeschichte an der TU Dresden.

Prof. Dr. Marcus Köhler ist Professor für Geschichte der Landschaftsarchitektur und Gartendenkmalpflege an der TU Dresden.

Professor Dr. Josef Matzerath ist Professor für Neuere und neueste Geschichte an der TU Dresden.

Priv.-Doz. Dr. Barbara Orland war bis 2022 Dozentin für Wissenschaftsgeschichte am Departement Geschichte und Wissenschaftliche Mitarbeiterin im Pharmazie-museum der Universität Basel.

Prof. Dr. Andreas Rutz ist Professor für Sächsische Landesgeschichte an der TU Dresden und Direktor des Instituts für Sächsische Geschichte und Volkskunde in Dresden.

Thomas Stern ist Leiter des Referats Handschriften und Seltene Drucke an der Sächsischen Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden.

Prof. Dr. Thomas Vilgis ist Leiter der Food Science Group am Max-Planck-Institut für Polymerforschung in Mainz.

Dr. Samuel Wittwer ist Direktor der Abteilung Schlösser und Sammlungen der Stiftung Preußische Schlösser und Gärten Berlin-Brandenburg.

