

Josef Matzerath/Annemarie Niering (Hg.)

# Tafelkultur – Dresden um 1900

Jan Thorbecke Verlag

## VERLAGSGRUPPE PATMOS

PATMOS  
ESCHBACH  
GRÜNEWALD  
THORBECKE  
SCHWABEN

Die Verlagsgruppe  
mit Sinn für das Leben

Für die Schwabenverlag AG ist Nachhaltigkeit ein wichtiger Maßstab ihres Handelns. Wir achten daher auf den Einsatz umweltschonender Ressourcen und Materialien. Dieses Buch wurde auf FSC®-zertifiziertem Papier gedruckt. FSC (Forest Stewardship Council®) ist eine nicht staatliche, gemeinnützige Organisation, die sich für eine ökologische und sozial verantwortliche Nutzung der Wälder unserer Erde einsetzt.

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

Alle Rechte vorbehalten  
© 2013 Jan Thorbecke Verlag der Schwabenverlag AG, Ostfildern  
[www.thorbecke.de](http://www.thorbecke.de)

Gestaltung: DOPPELPUNKT, Stuttgart  
Umschlaggestaltung: Finken & Bumiller, Stuttgart  
Titelbild: Flusskrebs auf Zitrone angerichtet auf einem Teller des Service mit dem Namen „Roter Hofdrache“ (um 1900). Die Meißen Porzellanmanufaktur fertigte das Service mit dem Roten-Drachen-Dekor von 1731 bis 1918 ausschließlich für den Dresdner Hof.  
Foto: Volkhard Nebrich  
Druck: Süddeutsche Verlagsgesellschaft, Ulm  
Hergestellt in Deutschland  
ISBN 978-3-7995-0519-2

# Inhaltsverzeichnis

Vorwort (Thomas Kübler/Josef Matzerath)	10
Tafelkultur – Dresden um 1900 (Josef Matzerath/Annemarie Niering)	12
<b>Tafelkultur</b>	
Grundsätze und Maximen der Tafelkultur um 1900 (Josef Matzerath)	20
Serviermethoden um 1900 (Annemarie Niering)	32
Menükarte – Speisekarte – Küchenzettel – Einkaufsliste (Josef Matzerath/Eric Meier)	40
Die Menükartensammlung der Familie Sahrer von Sahr um 1900 (Mario Kliewer)	52
Tafelmusik. Zur Musikpraxis in der Tischkultur des ausgehenden 19. Jahrhunderts (Silke Marburg)	66
Frack, Ziviluniform, Livree und Hofkleid. Die Tafeln der Hochzeit von Friedrich August III. von Sachsen mit Louise von Österreich- Toskana (Johannes Wolf)	80
Fürstliche Tafeltradition als Geltungsbehauptung im Kaiserreich. Zeremonientafeln zu Vermählungsfeiern am Dresdner Hof (Alexander Bergk)	96
Die Ordnung an der Festtafel. Diner zum 70-jährigen Geburtstag und das 25-jährigen Thronjubiläum des sächsischen Königs Albert am 23. April 1898 (Marco Iwanzeck)	124
Herrschaftliche Tafeln in Dresden. Kulinarisches Niveau – Herrschaftsköche – Ambiente eines häuslichen Gastmahls (Josef Matzerath)	142
»Gelbe Suppe« – Das Jahresabschlussessen der Dresdner Stadtverordneten und des Dresdner Rates (Annemarie Niering)	162

Die Dresdner Ausgehkultur und die kulinarischen Genüsse. Restaurants um 1900 (Annemarie Niering)	182
Drei Widerwärtigkeiten (Ernst von Malortie)	202

## Vom Nahrungsmittel zur Tafel

Austern, Gänseleberpasteten, Tokajer. Warenketten exquisiter Nahrungsmitteln in Dresden um 1900 (Mario Kliewer/Johannes Wolff)	206
Der König ist Kunde. Die konsumpolitische Figur des Hoflieferanten um 1900 (Mario Kliewer/Felix Bannach)	226
Dresdner Kochbücher und Dresdner Rezepte um 1900 – Eine Bestandsaufnahme (Benedikt Krüger)	240
Sächsische Hofküchen. Räumliche Aufteilung und technische Ausstattung als Voraussetzung für höfische Kochkunst (Mario Kliewer/Dirk Lindner)	260
Die Küchenmöbel der Vereinigten Eschebachschen Werke Dresden zu Beginn des 20. Jahrhunderts. Einflüsse und Tendenzen (Susann Krombholz)	270
Werbung für Dresdner Lebens- und Genussmittel um 1900	281
Abkürzungsverzeichnis	302

# Vorwort

Als die Dresdner Kunstakademie am 6. Februar 1914 ihr 150-jähriges Bestehen feierte, fand nach dem eigentlichen Festakt für einen ausgewählten Honoratiorenkreis noch ein Gabelfrühstück im Hotel Bellevue statt. In dem vornehmen Haus zwischen Oper und Elbe speiste man an einer Hufeisentafel. Auf den würdigsten Plätzen in der Mitte hatten Prinz Johann Georg von Sachsen, die Staatsminister, Spitzenbeamten und der Akademische Rat der Kunstakademie Platz genommen. Es herrschte eine feierliche, aber auch beklemmende Steifheit.

Auf den weniger hervorgehobenen Plätzen am Ende des Hufeisens machte man sich noch Gedanken, ob es »ein bei solchen Gelegenheiten übliches Frühstück« geben werde. Dann kamen jedoch als erster Gang Austern. Das setzte kulinarische Maßstäbe, die man erfreut goutierte. Der Direktor der Skulpturensammlung, Georg Treu, war sogar etwas unerfahren mit diesem Hors-d'œuvre und fragte seinen Nachbarn, den Geheimen Regierungsrat Paul Adolph, »warum denn zu den Austern Chesterkäse gereicht werde«. Als Adolph, der im Ministerium des königlichen Hauses arbeitete, daraufhin erläuterte, dass »Käse angeblich der Vergiftung durch Austern vorbeugen solle«, griff dessen Nachbar, der Dramatiker Otto Erler, in das Gespräch ein: »Können Sie sich denn für einen armen Literaten einen schöneren Tod denken, als durch Austervergiftung?« – Das Eis war gebrochen und es setzte sich in gelöster Stimmung ein vorzügliches Mahl fort.<sup>1</sup>

Um die Wende vom 19. zum 20. Jahrhundert hatte auch Dresden eine niveauvolle Tafelkultur, wie sie allenthalben in den Metropolen des alten Europas zu finden war. Selbstverständlich war in Deutschland das wilhelminische Kaiserreich auch die Zeit der Fabrikmahlzeiten und Erbswurst, der ersten Kühlmaschinen und großen Schlachthöfe, der industriell verfertigten Nahrung und häufiger Lebensmittelverfälschungen, die zeitgenössisch die Chemiker öffentlich anprangerten und die staatliche Behörden zu reglementieren suchten.

Neben diesem Übergang von der traditionellen zur industriellen Ernährung ist die feine Tafelkultur um 1900 bislang wenig gewürdigt worden. Wie sich die Musik- und Kunstgeschichte dem gesamten Spektrum des kulturellen Schaffens der Epoche angenommen haben, sollte das auch Anliegen der Ernährungsgeschichte sein. Unter den veränderten Rahmenbedingungen einer entstehenden Konsumgesellschaft muss die Kochkunst und Speisekultur aber gerade mit dem Reicherwerden der höher rangierten gesellschaftliche Gruppen gewachsen sei. Es ist davon auszugehen, dass mehr Menschen als je zuvor Zugang zur feinen Art des Speisens fanden, auch wenn dies gelegentlich zu Verlegenheit und Irritation führte.

Die kulinarische Ästhetik und Tafelkultur der Zeit um 1900 verdienen heute auch deshalb Beachtung, weil sie in Sachsen durch zwei Weltkriege und zwei Herrschaftssysteme, die der Gourmandise eher wenig Raum zugestanden, für fast ein Jahrhundert ein beengtes Dasein führten.

Dresden, den 31. Juli 2013  
Josef Matzerath

Thomas Kübler

---

<sup>1</sup> Vgl. Adolph, Paul: Vom Hof zum Staatstheater, Dresden 1932, S. 181 f. Hier finden sich auch die Zitate.



Stellner mit Fruchtschale.  
Attendant at Sendig's Hotel.

# Tafelkultur – Dresden um 1900

Dresdens kulinarische Tradition wurde lange Zeit kaum beachtet. Als DIE ZEIT am 26. August 2010 ein Dossier über das Bürgertum in Dresden veröffentlichte, lieferte sie vermutlich ungewollt einen Beleg dafür. Denn die Beiträge handelten von Musik, Kunst, Literatur, Tanz und Theater. Über die Speisekultur fehlte jedes Wort. Auch die Befunde einer soziologischen Analyse, die Gabriela B. Christmann über das Selbstverständnis der Dresdner im Jahre 2004 publiziert hat, zeigen dasselbe Defizit auf.<sup>1</sup> Die Tafelkultur ist das Aschenbrödel der Dresdner Kulturbeflissenheit. Die wissenschaftliche Forschung hat sich bislang dem Thema ebenfalls kaum zugewandt. Denn in den Studien zum Dresdner Hof (und ebenfalls zu den anderen deutschen bzw. europäischen Höfen<sup>2</sup>) wird die Tafelkultur vor allem wegen des Zeremoniells und nicht wegen der Speisen und Getränke betrachtet. Die kulinarische Ästhetik ist aber nicht nur Teil vergangener fürstlicher oder aristokratischer Repräsentation, sondern eine geradezu basale Kulturtechnik. Denn aus dem menschlichen Nahrungstrieb entwickelt sie kulturellen Sinn.<sup>3</sup> Der Verzehr von Fleisch beispielsweise kann ein Symbol der Macht sein, für natürliche Ernährung stehen oder auch als moralisch bedenklich gelten.<sup>4</sup> Wenn Nahrung nicht nur dazu dient, den Körper funktionsfähig zu halten, bietet sie eine Palette von Möglichkeiten, sie als sinnstiftendes Zeichen zu nutzen, unter anderem kann sie auch nach rein ästhetischen Kategorien komponiert werden. Wenn es um diese Eigenlogik des Kulinarischen geht, sind Aroma, Textur und Temperatur die grundlegenden Komponenten der künstlerischen Gestaltung.<sup>5</sup>

Die Ausstellung und der Katalog »Tafelkultur – Dresden um 1900« sind Bestandteil eines Projektes, das mit Blick auf die Vergangenheit in die Ernährungssituation der Gegenwart intervenieren möchte. Sie zielen auf eine Würdigung handwerklicher Herstellung auf hohem Niveau ab, plädieren für Speisen ohne künstliche Aromen oder Zusatzstoffe aus industrieller Fertigung und möchte einen Zugang zur kulinarischen Gestaltung und festlichen Form von Menüs vermitteln. Im Kontext einer Retrospektive auf die in Sachsen seit Jahrhunderten beheimatete exquisite Kochkunst Europas soll die feine Tafelkultur sichtbar gemacht werden, die sich in Dresden entwickelt hatte, bevor die beiden Weltkriege<sup>6</sup>, der Nationalsozialismus<sup>7</sup> und die sozialistische Planwirtschaft<sup>8</sup> Rahmenbedingungen vorgaben, unter denen das zuvor erreichte Niveau nicht mehr zu halten war.

Für Dresden möchten Ausstellung und Katalog die ästhetischen Aspekte der Tafelkultur von der Zusammenstellung eines Menüs über das Arrangement von eingedeckten Tischen und Serviermethoden, passender Kleidung und Hinter-

grundmusik bis zur Küchentechnik, Kochweise, Bezug und Herstellung von Zutaten reflektieren. Über die handwerkliche Zubereitung und den Zweck der Nahrungsaufnahme hinaus kulminierte der kulinarische Sinn eines Diners oder Festmahls in ästhetischen Entscheidungen. Wie Musik, etwa die Oper, in gesellschaftlichen Bezügen steht, Architektur, beispielsweise der Dresdner Zwinger, repräsentative Zwecke des Bauherrn zu erfüllen hatte, oder darstellende Kunst, z.B. die sixtinische Madonna, in religiöse bzw. weltanschauliche Zugriffe eingebunden ist, so steht auch die Tafelkultur immer in Beziehungen zu anderen Dimensionen menschlichen Lebens. Dennoch ist sie wie die Malerei, die Musik und das Bauen nicht nur Handwerk, sondern eine Kunst, die aufgrund von ästhetischen Kategorien gewürdigt werden kann.

Die feine Tafelkultur um 1900 besaß keine besonders ausgeprägten nationalen Spezifika<sup>9</sup>, sondern war auf dem höchsten Niveau vor allem ein europäisch geprägtes Phänomen, das allenfalls Varianten im Detail aufwies. Als Transmissionsriemen der den Kontinent überspannenden Kompatibilität fungierten die höfischen Tafeln der Herrscherhäuser, die der Diplomatie<sup>10</sup>, die gastronomische Literatur<sup>11</sup> und nicht zuletzt die Köche<sup>12</sup> und Gastronomen<sup>13</sup>. Insofern dürfte Dresden in mancherlei Hinsicht pars pro toto stehen. Denn es war einer der Orte, an denen sich europäische Tafelkultur auf höchstem Niveau realisierte. Zugleich gab es für die Dresdner Tafelkultur um 1900 eine regionale Basis. Denn die Produkte, aus denen die feinen Menüs zubereitet wurden, kamen nur zum Teil über weite Distanzen. Obwohl Hummer, Austern und Kaviar, Gewürze, Schokolade und Kaffee, sowie Champagner, Bordeaux und Tokajer über lange Warenketten nach Dresden gelangten, kam doch ein Großteil der Zutaten aus der Region. Zum Beispiel lieferten Dresdner Fleischer und Wildbrethändler, Bäcker und Konditoren ihre Produkte auch für die Tafel des sächsischen Königs. Ebenso orientierten sich die besten Köche Dresdens an der exquisiten Kochkunst Europas und fungierten als deren regionale Repräsentanten. Wie die zeitgenössischen Protagonisten der feinen Küche in Deutschland schauten sie nicht ausschließlich auf Paris und die französische Kochkunst, sondern standen mit der feinen Küche ganz Europas im Austausch. Das kulinarische Handwerk und seine Ästhetik wurden in Dresden allerdings vor allem aus der Tradition der Dresdner Köche von Generation zu Generation weitergegeben.<sup>14</sup>

Die feine Esskultur des Alten Europas gründete zwar auf traditionellen Tafelarrangements vorangegangener Jahrhunderte, sie fand dennoch vor dem Hintergrund einer bereits in erheblichem Ausmaß industrialisierten Nahrungsmittelproduktion und einer beginnenden Konsumgesellschaft statt. Um 1900 produzierte die Nahrungsmittelindustrie bereits Fleischextrakt und Erbswurst, Maggi und Kondensmilch, Gelatine und Backpulver. Zucker, Blechdosen und Einweckgläser erleichterten die Konservierung.<sup>15</sup> Nahrungsmittelchemiker, Verwaltung und Politik rangen mit Fabrikanten um Normen für die Qualität von Lebensmitteln.<sup>16</sup> Allerdings blieb die hohe europäische Kochkunst in den feinen Restaurants, in den Grandhotels und in den vermögenden herrschaftlichen Haushalten während des Fin de siècle weithin frei von Produkten der Nahrungsmittelindustrie. Sie arbeitete grundsätzlich nicht mit künstlichen Aromen, sondern orientierte sich an einer Küche des Eigengeschmacks und der optimalen



Produkte. Deshalb war sie jahreszeitlich gebunden und auf handwerkliche Herstellung ausgerichtet.<sup>17</sup>

Zugleich wurde die Gesellschaft im Kaiserreich insgesamt reicher, sodass immer mehr Menschen nicht nur das Lebensnotwendige konsumierten. Das eröffnete in weiten Teilen der Bevölkerung die Möglichkeit, darüber zu entscheiden, wofür man frei verfügbares Geld ausgeben wollte. Ob man freie Ressourcen in Nahrungsmittel oder in andere Güter investierte oder für welche Speisen und Getränke man sein Geld ausgab, bekam zunehmend Bedeutung für das soziale Profil der Menschen. Statt einer bloßen Verwertung wirtschaftlicher Erzeugnisse wurden Konsumgüter im wachsenden Umfang zu sinnstiftenden Objekten, die ihre Konsumenten einem sozialen Milieu zuordneten. In Deutschland entstand daher eine Konsumgesellschaft, in der auch das vornehme Tafeln auf neue Weise Gruppen konstituierte.<sup>18</sup> War festliches Speisen herkömmlich auf Herrschaftsformationen ausgerichtet gewesen, öffnete es sich nun unter Marktbedingungen den Kreisen, die daran partizipieren konnten und mochten. Der Raum für die Koch- und Tafelkunst bekam einen anderen und erweiterten Zuschnitt. In Dresden bleiben zwar die Hofküche und die königliche Tafel Stätten hoch entwickelter kulinarischer Ästhetik, zugleich avancierten aber Privathaushalte wie der der Bankiersfamilie von Kaskel oder die Gastronomie des Hoteliers Rudolf Sändig zu Orten der Gourmandise. Die Infrastruktur der Dresdner Speisekunst bildeten Delikatessläden<sup>19</sup> und Weinhandlungen, Pâtisseries und Fleischereien, Menükartenhersteller und Ausstatter für Küchen- und Tafelbedarf.

Die Ausstellung »Tafelkultur – Dresden um 1900« unterteilt sich in zwei Bereiche. Der erste rückt die Tafel selbst in den Mittelpunkt und thematisiert von der Speisen- und Getränkefolge über die Menükarten, die Serviermethoden und die Tafelmusik bis zur passenden Kleidung zentrale Aspekte eines festlichen Essens. Kontextualisiert wird dieses Arrangement von vier Orten bzw. Anlässen für Diners: dem Dresdner Hof, einem vermögenden Privathaushalt mit Herrschaftsküche, der Gelben Suppe der Dresdner Stadtverordneten und den Dresdner Restaurants. Der zweite Bereich befasst sich mit der Produktion, dem Handel und Vertrieb von Nahrungsmitteln, mit Menü- und Speisekarten als Tafelzubehör sowie mit Küchentechnik und Kochkunst. Nicht aufgenommen in den Katalog wurden Texte, die die kulinarische Ästhetik der Dresdner Hofküche und die Küche bzw. Köche des Dresdner Hofes um 1900 beschreiben. Denn es sind parallel zu dieser Publikation drei weitere Bücher erschienen, die dies thematisch abdecken und die sich als korrespondierende Teile eines Gesamtprojektes verstehen: *Ernst Max Pötzsch: Vollständige Herrschaftsküche des Kronprinzen von Sachsen (Dresden 1898–1899), Ostfildern 2013*. Aus dieser Edition einer Rezeptsammlung haben Josef Matzerath/Volkhard Nebrich zwei Kochbücher entwickelt: *Produktküche. Europäische Kochkunst aus der feinen Küche des Dresdner Hofes, Stuttgart 2013* sowie *Produktküche. Süßspeisen, Gebäck und Getränke, Ostfildern 2013*. Beide Bücher greifen die exquisite Küche um 1900 auf, möchten die handwerkliche Herstellung auf hohem Niveau würdigen und plädieren für Speisen ohne künstliche Aromen oder Zusatzstoffe aus industrieller Fertigung. Schließlich haben sich darüber hinaus noch elf sächsische Köche und vier Pâtissiers dazu verstanden, für eine Publikation, die Wolfram Siebeck, Georg Schenk und Josef Matzerath als *Hofküche für*

heute. *Rezepte vom Dresdner Hof nachgekocht von sächsischen Köchen und Pâtissiers* herausgegeben haben, die exquisite Küche aus Sachsens Vergangenheit als Referenzpunkt für die gegenwärtige gastronomische Praxis wieder verfügbar zu machen.

Den thematischen Schwerpunkten der Ausstellung zugeordnet finden sich im Katalog Textteile, die als Erläuterungen zu den Bereichen und ihren Aspekten gelesen werden können. Diese Texte wurden zum Teil von den Doktoranden des Projektes »Kulinarische Tradition. 500 Jahre exquisite Küche in Sachsen« verfasst, das der Verein »Ernährungsgeschichte in Sachsen e.V.« gemeinsam mit der TU Dresden und gefördert vom Sächsischen Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft durchführt. Darüber hinaus haben auch Geschichtsstudenten der TU Dresden, von denen vier als Praktikanten im Stadtarchiv Dresden gearbeitet haben, und die Herausgeber Texte, Grafiken und Karten beigesteuert.

Beim Freistaat Sachsen, insbesondere dem Sächsischen Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft sowie bei der Stadt Dresden bedanken wir uns für die finanzielle Unterstützung zur Verwirklichung dieses Projektes. Ohne das Engagement der Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen des Stadtarchivs wären Ausstellung und Katalog in der vorliegenden Qualität nicht realisierbar gewesen. Dafür sind wir sehr dankbar. Unser Dank gilt auch den Leihgebern, ohne die die Ausstellung nicht möglich gewesen wäre, insbesondere den Staatlichen Kunstsammlungen Dresden (Grünes Gewölbe, Porzellansammlung, Kunstgewerbemuseum), der Sächsischen Landes- und Universitätsbibliothek, dem Sächsischen Hauptstaatsarchiv Dresden und den Museen der Stadt Dresden (Stadtmuseum, Technische Sammlungen) sowie der Grafikwerkstatt Dresden, Frau Claudia Mertens, Herrn Manfred Wille und Joerg Matzdorff. Ebenso danken wir den Gastronomen und Vertretern der Gastrosophie für ihren Rat und ihre Mithilfe sowie besonders den Autoren und Mitarbeitern dieses Buches.

- 
- 1 Gabriela B. Christmann: *Dresdens Glanz, Stolz der Dresdner. Lokale Kommunikation, Stadtkultur und städtische Identität*, Wiesbaden 2004.
  - 2 Ausnahmen stellen allenfalls dar: De Vooght, Daniëlle: *The King Invites. Performing Power at a Courtly Dining Table*, Brüssel 2012; Haslinger, Ingrid: *Tafeln wie ein Kaiser. Franz Joseph und die kulinarische Welt des Wiener Hofes. Mit den besten Rezepten aus der Hofküche*, Wien 1999; Dies.: *Tafeln mit Sisi. Rezepte und Eßgewohnheiten der Kaiserin Elisabeth von Österreich*, 2. überarbeitete und erweiterte Auflage, Wien 2007.
  - 3 Zuletzt dazu Gerhard Neumann: Louis Malle/Jean-Claude Carrière: *Milou en mai – Nahrungskette und narrative Struktur*. In: Därmann, Iris/Lemke, Harald (Hg.): *Die Tischgesellschaft. Philosophische und kulturwissenschaftliche Annäherungen*, Bielefeld 2008, S. 177 und 192. Zur Herstellung kultureller Ordnungen insbesondere von Region durch Nahrungsgewohnheiten vgl. Tschöfen, Bernhard: *Kulinaristik und Regionalkultur*. In: Wierlacher, Alois/Benedix, Regina: *Kulinaristik. Forschung – Lehre – Praxis*, Berlin 2008, S. 63–78.
  - 4 Vgl. Tanner, Jakob: *Der Mensch ist, was er isst. Ernährungsmythen und Wandel der Esskultur*. In: *Historische Anthropologie. Kultur-Gesellschaft-Alltag*, 1996, S. 399–419; Wirz, Albert: *Die Moral auf dem Teller*, Zürich 1993; Gottwald, Franz-Theo/Kolmar, Lothar: *Speiserituale. Essen, Trinken, Sakralität*, Stuttgart 2005; Schirrmeyer, Claudia: *Bratwurst oder Lachsmousse? Die Symbolik des Essens – Betrachtungen zur Esskultur*, Bielefeld 2010.
  - 5 Vgl. Dollase, Jürgen: *Wenn der Kopf zum Magen kommt. Theoriebildung in der Kochkunst*. In: Dell'Agli, Daniele (Hg.): *Essen als ob nicht. Gastrosophische Modelle*, Frankfurt a.M. 2009, S. 67–99. Ders.: *Geschmacksschule*, Wiesbaden 2005.
  - 6 Zur sehr unterschiedlichen Ernährungslage während der beiden Weltkriege vgl. Rossfeld, Roman: *Ernährung im Wandel: Lebensmittelproduktion und -konsum zwischen Wirtschaft, Wissenschaft und Kultur*. In: Haupt, Heinz-Gerhard/Torp Claudius: *Die Konsumgesellschaft in Deutschland 1890–1990. Ein Handbuch*, Frankfurt New York 2009, S. 40; Hirschfelder, Gunther: *Europäische Esskultur. Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute*, Frankfurt New York 2001, S. 209–233.
  - 7 Zur Frugalität des Nationalsozialismus vgl. Lemke, Harald: *Die Kunst des Essens. Eine Ästhetik des kulinarischen Geschmacks*, Bielefeld 2007, S. 39 f.; Köstlin, Konrad: *Der Eintopf der Deutschen. Das Zusammengekochte als Kultessen*. In: *Tübinger Beiträge zur Volkskultur*, 1986, S. 220–241; Spiekermann, Uwe: *Vollkorn für die Führer. Zur Geschichte der Vollkornbrotpolitik im »Dritten Reich«*. In: *Zeitschrift für Sozialgeschichte des 20. und 21. Jahrhunderts*, März 2001, Heft a, S. 91–128; Ders.: *Vollkornbrot in Deutschland. Regionalisierende und nationalisierende Deutungen und Praktiken während der NS-Zeit*. In: Siegrist, Hannes (Hg.): *Konsum und Region im 20. Jahrhundert*, Leipzig 2001, S. 27–50.
  - 8 Neben den apologetisch-populärwissenschaftlichen Publikationen finden sich kaum ernsthafte Einschätzungen

- zur kulinarischen Kultur der DDR. Zugänge bieten Schneider, Rolf: Reproduktion der Arbeitskraft. Das Bankett im realen Sozialismus. In: Schultz, Uwe: Speisen, Schlemmen, Fasten. Eine Kulturgeschichte des Essens, Frankfurt a.M. Leipzig 1993, S. 374–385; Hirschfelder, Gunther: Europäische Esskultur (wie Anm. 6), S. 240 f.; Peter, Peter: Kulturgeschichte der deutschen Küche, München 2008, S. 192–196; Brinkmann, Charlotte: Bananen mit Ketchup. Eßkultur: Beobachtungen in einer markt- und einer planwirtschaftlich orientierten Gesellschaft. In: Kaschuba, Wolfgang (Hg.): Blick-Wechsel Ost-West. Beobachtungen zur Alltagskultur in Ost- und Westdeutschland, Tübingen 1992, S. 80–115; Weinreb, Alice: Die sozialistische Schulspeisung: Kinder, Mütter und die Bedeutung der Arbeit in der DDR. In: Middell, Matthias/Wemheuer, Felix (Hg.): Hunger, Ernährung und Rationierungssysteme unter dem Staatssozialismus, Frankfurt am Main 2011, S. 245–267; Einen westdeutschen Blick auf die gastronomische Situation Dresdens enthält Tempel, Gudrun: Verwandtenbesuch. Heimkehr in ein fremdes Land, München Gütersloh Wien 1972.
- 9 Zur Erfindung von Nationalküchen vgl. Barlösius, Eva: Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftlich Einführung in die Ernährungsforschung, Weinheim München 1999, S.146–164. Zur Konstruktion einer deutschen Nationalküche um 1900 vgl. Spiekermann, Uwe: Europas Küchen. Eine Bestandsaufnahme. In: Köpke, Wulf/Schmelz, Bernd (Hg.): Das Gemeinsame Haus Europa. Handbuch zur europäischen Kulturgeschichte, München 1999, S. 801.
- 10 Zum europaweit gültigen festen Zeichenkodex der Speisegebräuche bereits seit dem 15./16. Jahrhundert. Vgl. Ottomeyer, Hans: Vorwort. In: Ders./Völkel Michaela (Hg.): Die öffentliche Tafel, . Tafelzeremoniell in Europa 1300–1900, Wolfratshausen 2002, S. 6. Zu Fürstentafeln in der Moderne vgl. Paulmann, Johannes: Pomp und Politik. Monarchenbegegnungen in Europa zwischen Ancien Régime und Erstem Weltkrieg. München 2000, S. 232–234.
- 11 Einen Beleg für die internationale Rezeption gastronomischer Literatur liefert das Literaturverzeichnis von: Blüher, Paul Martin/Petermann, Paul: Meisterwerk der Speisen und Getränke in vier Bänden – Französisch – Deutsch – Englisch (und anderen Sprachen) 1. Bd., Leipzig 1893, S. 956–960 und 2. Bd. Leipzig 1894, S. 1507 f.
- 12 Vgl. exemplarisch die Stationen der Karriere von Max Ernst Pötzsch, der in Dresden im Bevedere und in der Küche des Prinzen Friedrich August von Sachsen lernte, ab 1899 bei dem Grafen Edgar Henckel von Donnersmarck auf Schloss Katscher/Kietz in Oberschlesien arbeitete, mit seinen Arbeitgebern nach Ungarn zu den Fürsten Windisch-Graetz auf Schloss Sáros-Patak und nach Abazzia/Opatija auf Istrien reiste, und ab 1901 für die Grafen Ortenburg im fränkischen Tambach kochte. Vgl. hierzu Matzerath, Josef: Küche und Kochkunst des Dresdner Hofes um 1900. In: Pötzsch, Max Ernst: Vollständige Herrschaftsküche des Kronprinzen von Sachsen, Ostfildern 2013, S. 9–33.
- 13 Blüher/Petermann nennen bspw. als Mitarbeiter ihres Meisterwerks der Speisen und Getränke Albert Theodore Max Thiem aus Rudolstadt, der Hotels in Edinburgh und Glasgow besaß. Vgl. Ebd. S. 10.
- 14 Vgl. hierzu Matzerath, Josef: Küche und Kochkunst des Dresdner Hofes um 1900, (wie Anm. 9), S. 11, 18–21 und 25–27.
- 15 Zur kaiserzeitlichen Nahrungsmittelindustrie in Deutschland vgl.: Teuteberg, Hans-Jürgen/Wiegelmann, Günter: Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluss der Industrialisierung, Göttingen 1972; Dies.: Unser tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung, Münster 1986; Teuteberg, Hans-Jürgen: Durchbruch zum modernen Massenkonsum. Lebensmittelmärkte und Lebensmittelqualität im Städtewachstum des Industriezeitalters, Münster 1987; Ders.: Die Rolle des Fleischextrakts für die Ernährungswissenschaft und den Aufstieg der Suppenindustrie. Kleine Geschichte des Fleischwürfels, Stuttgart 1990; Ellerbrock, Karl-Peter: Geschichte der deutschen Nahrungs- und Genußmittelindustrie 1750 – 1914, Stuttgart 1993; Ders.: Die Lebensmittelindustrie als Wegbereiter der modernen Marktwirtschaft. Von der Manufaktur des 18. Jahrhunderts zur Aktiengesellschaft um 1900. In: Teuteberg, Hans-Jürgen (Hg.): Die Revolution am Esstisch. Neue Studien zur Nahrungskultur im 19./20. Jahrhundert, Stuttgart 2004, S. 69–83; Dosenmilch und Pulversuppen. Die Anfänge der Schweizer Lebensmittelindustrie, Alimentarium, Vevey 2008; Unser täglich Brot Die Industrialisierung der Ernährung, hg. v. Technoseum. Landesmuseum für Technik und Arbeit, Mannheim 2011.
- 16 Vgl. Hierholzer, Vera: Nahrung und Norm. Regulierung von Nahrungsmittelqualität in der Industrialisierung 1871–1914, Göttingen 2010; Spiekermann, Uwe: Warenwelten. Die Normierung der Nahrungsmittel in Deutschland 1850–1930. In: Mohrmann, Ruth-E.: Essen und Trinken in der Moderne, Münster New York München Berlin 2006, S. 99–124.
- 17 Zur kulinarischen Charakteristik der Kochkunst um 1900 vgl. Matzerath, Josef/Neblich Volkhard: Kulinarische Erkenntnisse aus der Produktküche. In: Dieselben: Produktküche. Europäische Kochkunst aus der feinen Küche des Dresdner Hofes, Ostfildern 2013, S. 7–9.
- 18 Zur Entstehung der Konsumgesellschaft in Deutschland vgl. Kleinschmidt, Christian: Konsumgesellschaft, Göttingen 2008, S. 72–90; Torp, Claudius/ Haupt, Heinz-Gerhard: Einleitung: Die vielen Wege der deutschen Konsumgesellschaft. In: /Dieselben (Hg.): Die Konsumgesellschaft in Deutschland 1890–1990. Ein Handbuch, Frankfurt New York 2009, S. 9–24; Torp, Claudius: Wachstum, Sicherheit, Moral. Politische Legitimation des Konsums im 20. Jahrhundert, Göttingen 2012, S. 14–39.
- 19 Zeitgenössisch sprach man statt von Delikatessläden von »Kolonialwarenhändlern«.





# Tafelkultur

# Grundsätze und Maximen der Tafelkultur um 1900

*»Die Kochkunst verfügt längst über eine so komplexe historische Entwicklung und eine solche Vielfalt an Stilen, dass eine historische und stilistische Einordnung des kulinarischen Werkes überfällig ist.«*

Jürgen Dollase<sup>1</sup>

Der Dresdner Hofküchenmeister, Friedrich Tuiskon Baumann, vertrat im Jahre 1888 den Grundsatz, bei einem Menü bestehe die Kunst darin, »die Eßlust frisch zu erhalten, damit in erneuertem Genuss die Tafel-Freuden ununterbrochen und mit Vermeidung lästigen Sättigungs-Gefühles zu angenehmerem Ende geführt werden können.«<sup>2</sup> Um dieser Maxime gerecht zu werden, benannte Baumann vier Kriterien, die für eine Hauptmahlzeit, ein Diner, das Niveau einer Tafel definieren: »Den höheren oder minderen Wert einer Mahlzeit bemißt der Feinschmecker hauptsächlich nach der Zusammensetzung und Reihenfolge, nach der Feinheit und Zubereitung der einzelnen Gerichte.«<sup>3</sup> Ausdrücklich erläutert Baumann, dass es keineswegs auf einen übervollen Teller ankomme. Nicht die Menge sei relevant, sondern »woraus die einzelnen Speisen bestehen und mit wie viel größerem oder geringerem Verständnis das Ganze zusammengestellt« sei.<sup>4</sup>

Damit bekennt sich Baumann zur Produktqualität und zur Kunst, aus den gewählten Zutaten exquisite Speisen zuzubereiten. Allgemeine Grundregeln einer Materialkunde, Kochweise oder Geschmackswahrnehmung formuliert er aber nicht. Obwohl bislang keine historiografischen Untersuchungen darüber vorliegen, wie ausdifferenziert die Produktpalette um 1900 in Deutschland war<sup>5</sup>, weisen schon die zeitgenössischen Kochbücher darauf hin, dass die extrem elaborierten Spezialprodukte der heutigen Spitzengastronomie<sup>6</sup> kaum zur Verfügung standen. Das Universal-Lexikon der Kochkunst, das der Leipziger Verleger Johann Jacob Weber im Jahre 1878 publizierte und das nachweislich am Dresdner Hof benutzt wurde<sup>7</sup>, widmet sich nicht dem Geschmack unterschiedlicher Hühnerrassen, obwohl es mitteilt »in neuerer Zeit [würden] unzählige Ab- und Spielarten der Hühner-Race« in Deutschland gezüchtet.<sup>8</sup> Selbst ein Hoflieferant wie die Delikatessenhandlung Gebrüder Hübner bot frische Äpfel, Kirschen oder Birnen an, ohne nach Sorten zu unterscheiden.<sup>9</sup> Schokoladen wurden nicht mit der Kakaobohne benannt, aus der sie produziert worden waren,

nach deren Anbaugebiet oder gar nach Einzellage sortiert hergestellt.<sup>10</sup> Weine und Champagners bot die Leipziger Delikatessenhandlung nicht nach Jahrgängen differenziert an.<sup>11</sup> Wildpret, aber auch Fleisch von Kalb, Hammel, Rind und Schwein präsentierte die Preisliste ohne Angabe der Tierrassen.<sup>12</sup> Lediglich für Geflügel spielten Herkunft bzw. Zucht offenbar eine Rolle. So bot der Hoflieferant Hübner unter anderem an: »Kücken, junge Vierländer (Stubenkücken)«, »Poularden aus Le Mans u[nd] Châlon«, »Poularden aus Bresse, äußerst zartes Fleisch, feinknochig, sehr feiner Geschmack«, »Metzer Hühner« »Hamburger Poulets, sogenannte Châlonhühner« und »Hamburger Kochhühner«. <sup>13</sup> Auch einige Fische waren frisch oder geräuchert mit unterschiedlichen Herkunftsbezeichnungen im Angebot, etwa Rhein- und Weser-Lachs, Danziger und Kieler Flundern. Für andere Fischarten wurden zumindest die Gewässer benannt, aus denen sie kamen. Von insgesamt 35 Fischarten, die in 45 Varianten angeboten wurden, waren allerdings nur 16 Sorten mit Herkunftsangaben versehen.<sup>14</sup>

Austern, lebende Hummer, Langusten und Krabben verkaufte Hübner mit dem Hinweis, wo sie gefangen oder gezüchtet worden waren. Kaviar wurde noch differenzierter nach Herkunft (Bessarabien, Persien, Astrachan, Barnaja, Schweden) und nach Eigenschaften (großkörnig, mittelkörnig), Zubereitung (mildgesalzen, pikant gewürzt) und Farbe (grau, gelb) unterschieden.<sup>15</sup> Dennoch blieb allgemein die Qualitätsbeschreibung im Vergleich zu heutigen Delikatessenwaren unpräzise. Das dürfte auch darauf zurückzuführen sein, dass die Normierung und Standardisierung der Nahrungsmittel schon wegen der dezentraleren Produktion in vorwiegend bäuerlicher Landwirtschaft und wegen des erst wenig oligopolisierten Lebensmitteleinzelhandels kaum durchführbar war.<sup>16</sup>

Im derzeit aktuellen Diskurs über die kulinarisch-ästhetische Verkostungspraxis nimmt die sensorische Wahrnehmung von einzelnen Speisen einen großen Stellenwert ein. Die Harmonie von Aromen, wie sie bis zu Ferran Adrià und der Molekularen Küche im Zentrum der feinen Kochkunst stand, dominiert heute nicht mehr alleine die Beschreibung von Speisen. Temperatur und Konsistenz avancierten zu einem bewusster wahrgenommenen Element der Kochkunst und zu einem wichtigen Bestandteil der Gastrokritik.<sup>17</sup> Alle drei Dimensionen der Sensorik handelt der Dresdner Hofküchenmeister Baumann in seinem Text über die »Kunstregeln bei Zusammenstellung von Mahlzeiten« nicht explizit ab. Ihm geht es weniger um die Verkostung dessen, was als Portion auf einem Löffel, einer Gabel oder als Bissen in den Mund kommt, als vielmehr um die kulinarischen Regeln eines Menüaufbaus. Solche Abstimmungen von Speisen zu einer Reihenfolge berücksichtigen die heutigen Feuilletons und gastrosophischen Fachdiskussionen kaum.<sup>18</sup> Ihr Analysehorizont ist fast durchweg der servierte Teller eines Ganges. Schon der zum Gericht gewählte Wein findet selten Erwähnung, obwohl er kulinarisch für jeden Gang eine unverzichtbare Komponente ist. Wie eine Menüfolge zu komponieren ist, gehört aber nach wie vor zur Ausbildung der Köche. Grundstoffe und Zubereitungsarten in einem Menü zu wiederholen, gilt auch nach der heute als klassisch geltenden Lehrmeinung als Verstoß gegen Kompositionsregeln. Die Produktsaison, die Varianz von Speisen bzw. von Zubereitungsarten und die Farbe von Lebensmitteln zu beachten, wird ebenfalls als ratsam empfohlen.<sup>19</sup>



Im Jahre 1893 explizierte Baumann die Gestaltung eines Menüs anhand von drei »Grundsätzen« bzw. »Hauptregeln« und einem ganzen Set von »Grundregeln«. <sup>20</sup> Sein erster Grundsatz lautet: »Möglichste Mannigfaltigkeit, keine Wiederholungen!« Weder dürfe bei einem Mahl zweimal dasselbe Fleisch und schon gar nicht zweimal dieselbe Zubereitungsweise geboten werden. Denn beides würde ja die Geschmacksnerven nicht von neuem anregen. Als zweite Maxime formuliert der Dresdner Hofküchenmeister: »Berücksichtige die Jahreszeit!« Eine Tafel sollte nämlich bei allen Gängen immer mit den Nahrungsmitteln ausgestattet werden, die »auf der Höhe ihrer Güte stehen«. Baumanns dritte Hauptregel heißt: Das »Entwerfen eines Speisezettels verlangt: die Speisen so zu ordnen, daß sie sich in ihren Eigenarten ergänzen und eine vollkommene Ernährung des Menschen herbeizuführen im Stande sind.« Damit wird ein gesundheitlicher Aspekt in die Gestaltung integriert, der über die kulinarische Ästhetik hinausreicht. Allerdings unterlegt Baumann diese ökotrophologische Forderung nicht mit naturwissenschaftlichen Ausführungen, welche Stoffe für die menschliche Nahrung unerlässlich seien. <sup>21</sup> Vielmehr relativiert er, dass dieser dritte Grundsatz nur für kleinere Mahlzeiten Bedeutung habe. Denn er erläutert: »Jedes größere Mahl bietet durch die Anzahl seiner Schüsseln einen solchen Überfluß der verschiedenen Nahrungs-Stoffe, daß hier weniger auf die chemische Zusammensetzung der einzelnen Gerichte gesehen werden braucht.« Anders als in der heutigen naturwissenschaftlichen Ernährungsdebatte, die vor allem die Aufnahme von zuviel Nahrung verhindern möchte, lag dem Diskurs im ausgehenden 19. und beginnenden 20. Jahrhundert noch eine Sorge um eine ausreichende Versorgung zu Grunde. <sup>22</sup>

Über die Hauptregeln hinaus expliziert Baumann den Menüaufbau wesentlich detaillierter, als dies heutige Lehrbücher für Köche anbieten, in seinen Grundregeln.

Sehr ausführlich erörtert der Dresdner Hofküchenmeister, welche Wiederholungen vermieden werden müssen. Um die Übersicht zu behalten, empfiehlt er, die benötigten Produkte in fünf Gruppen einzuteilen: »Fische, Fleisch, Gemüse sowie die begleitenden Sosen und Beilagen«. <sup>23</sup> Für Fleisch unterscheidet Baumann nach Haustieren und Wild, nach zahmem und wildem Geflügel und nach dunklerem und hellerem Aussehen. In den aufeinanderfolgenden Gängen sollen sich die Eigenschaften der Fleischarten abwechseln. <sup>24</sup>

TABELLE DER FLEISCHSORTEN<sup>25</sup>

	Haustier	Wild	Hausgeflügel	Wildgeflügel
dunkel	Rind, Hammel	Reh, Hirsch, Hase	Gans, Ente	Gans, Ente, Birk-, Auerwild, Schneehuhn, graues Rebhuhn
weiß	Kalb, Lamm, Schwein, Kaninchen,	Kaninchen, Schwein	Huhn, Puter	Fasan, Haselhuhn, rotes Rebhuhn

Fische differenziert Baumann nach »Fluss- oder Süßwasser- und Seefischen«. Krebsen, Hummern, Langusten und Garnelen ordnet er kulinarisch nicht den Fischen zu, sondern betrachtet sie als eine eigenständige Kategorie, der man auch

noch die Aale zurechnen könne. Fischen und Schalentiere unterscheidet der Hofküchenmeister dann noch einmal nach ihrer Zubereitungsart, je nachdem ob sie gesotten, gekocht, gebacken oder gratiniert auf die Tafel kamen. Nach den Regeln der Esskunst sei es nämlich statthaft, erläutert Baumann, bei einer größeren Tafel zweimal Seefisch zu geben, wenn deren Zubereitungsweise differiere.<sup>26</sup>

#### ZUBEREITUNG VON FISCHEN UND WASSERTIEREN<sup>27</sup>

Fische	gesotten	gekocht	gebacken	gratiniert
Wassertiere	gesotten	gekocht	gebacken	gratiniert

Den Saucen, meinte Baumann, falle eine »Hauptrolle bei fast allen Speisen und Mahlzeiten« zu, weil sie »selbst den unscheinbarsten, wenn nur genießbaren Gegenstand, zu einem Leckerbissen umgestalten« könne. Es gebe zwar unzählige Saucen: »Man unterscheidet kalte und warme Sosen, saure und süße, Fisch-, Fleisch-, Gemüse-, Braten-, Wild-Sosen, ferner nach ihrem äußeren Ansehen weiße, braune, rote, gelbe, grüne Sosen.«<sup>28</sup> Da die Saucen sich aber oft nur aufgrund einiger Zutaten unterschieden und man bei einer Mahlzeit immer mehrere von ihnen benötige, sei besonders darauf zu achten, dass diese sich nach ihrer Zubereitung und Farbe unterschieden. Für den Menüaufbau sei darauf zu sehen, dass die Saucen »weder in der Zubereitungs-Weise, noch dem Inhalte, Geschmack und Ansehen nach einander ähnlich sind, doch müssen sie der Speise, der sie beigegeben werden, angepaßt sein.«<sup>29</sup>

Diese Maximen für den Einsatz von Saucen nehmen weithin Positionen vorweg, die Auguste Escoffier zehn Jahre nach Baumann in seinem Guide Culinaire paradigmatisch festschrieb. Auch Escoffier konstatierte: »Die Saucen bilden das wichtigste Kapitel der Küche.« In seinem Klassiker der Kochkunst forderte Escoffier im Jahre 1903, die einförmigen und geschmacklosen aber preiswerten Roux soweit möglich durch kräftige und originelle Fonds zu ersetzen. Denn »die Fleischspeisen und die dazu servierten Saucen [müssten] miteinander harmonieren«.<sup>30</sup> Eine Differenz zwischen der Forderung Baumanns und Escoffiers besteht allerdings darin, dass der französische Koch seine Maxime erläutert, es dürfe Wild nur mit Saucen oder Fonds von Wild begleitet sein, damit der »wahre und originelle Geschmack« des Ausgangsprodukts beibehalten werde. Das Gleiche gelte auch für Fisch.<sup>31</sup> Die besondere Bedeutung, die Baumann und Escoffier den Saucen zuweisen, kommt ihnen in der heutigen Gourmandise nicht mehr so selbstverständlich zu. Seit der Nouvelle Cuisine der 1970er Jahre wandelte sich der Charakter der Saucen. Aus der feinen Küche verschwanden die schweren Saucen auf der Basis von Mehlschwitzen<sup>32</sup>, die Escoffier noch aus Kostengründen bei Schmorstücken und Ragouts geduldet hatte.<sup>33</sup> Saucen konnten nun außerdem einen eigenen Geschmack haben, der allenfalls zu einer harmonischen Polyphonie mit dem Fleisch oder Gemüse gebracht werden konnte, nicht aber im kompletten Gleichklang mit dessen Eigengeschmack stand, wie das Escoffier gefordert hatte.<sup>34</sup>

Neben der Harmonie des Einzelgerichts steht bei Baumann jedenfalls die gleichberechtigte Regel, dass sich innerhalb eines Menüs weder die Zuberei-

tungsmethode, noch die Zutaten, der Geschmack und das Aussehen von zwei Saucen ähneln dürfen. Dieser Anspruch steigert die Komplexität des kulinarischen Genusses erheblich. Er enthält letztlich auch die Forderung, keine Einheitssaucen zu verwenden, die Geschmacksunterschiede einebnen.

Die Maximen, in denen Baumann festlegt, wie Produktsorten bei einem Dinner eingesetzt werden sollen, befassen sich abschließend mit dem Gemüse als eigenem Gang (bspw. als Entremets de légumes) und als Beilage zu einem Hauptessen (bspw. als Garniture zum Relevé). Für Gemüse schließt die Kochkunst des späten 19. Jahrhunderts nicht aus, dass eine Sorte in mehreren Speisen vorkommt. Allerdings verlangt Baumann, dass dasselbe Gemüse nicht zweimal den Geschmack eines Gerichts dominieren solle.<sup>35</sup>

Nicht nur innerhalb einer Speisegruppe darf es Baumann zufolge bei einem perfekten Menü zu keinen Wiederholungen kommen. Dieselbe Maxime gilt es auch, für die gesamte Speisefolge umzusetzen. Dabei war dem Dresdner Hofküchemeister bewusst, dass die Reihenfolge der Gänge in Europa durchaus variierte.<sup>36</sup> Dennoch sollte auf eine weiße Suppe kein Fischgang mit einer weißen Sauce folgen. Nach einer Suppe mit Croûtons ist es unpassend, etwas Frittiertes folgen zu lassen, um nicht zwei gebackene Speisen nacheinander zu reichen. Ebenso wenig passt nach einer Krebsuppe ein Fischgang mit roter Sauce. Lediglich nach Fleischbrühen und klaren Suppen kann im nächsten Gang jede Speise folgen, weil diese, wie Baumann erläutert, »in fast keinem Zusammenhange mit Fisch und anderen Sosen« stehe.<sup>37</sup> Da Bouillons und Consommés zu den bevorzugten Fonds gehören, aus denen die Küche um 1900 Saucen entwickelte<sup>38</sup>, wird mit der genannten Maxime sichtbar, dass in erster Linie kulinarisch-geschmackliche Maßstäbe den Ausschlag für die Menükomposition gaben. Denn ähnlich wie beim Gemüse, bei dem eine Art nicht zweimal den Geschmack dominieren darf, wird auch bei den Fleischbrühen und klaren Suppen eine Verwendung nacheinander eingeräumt, sofern dies keine geschmackliche Wiederholung bedeutet.

Ganz in dieser Logik fordert Baumann auch, dass Gemüse, das in der Suppe verwandt wurde, nicht als Beilage zum Relevé gereicht wird. Alle bereits genannten Regeln, die dazu dienen, Wiederholungen zu vermeiden, gelten auch für den nächsten Gang, für die Entrées. Fleisch, Saucen und Beilagen (Gemüse, Pilze, Trüffeln, Eier, Krusten etc.) dürfen nicht schon einmal vorgekommen sein.<sup>39</sup>

Für den Rôt empfiehlt der Autor »vorzugsweise feines Geflügel und Wildbret«, das in der Regel au naturel zuzubereiten sei. Bei diesem Fleischgang würden die »betreffenden Sosen hauptsächlich aus dem gewonnenen Fleischsaft (jus) bestehen«. <sup>40</sup> Dieser Gang ist daher in der Regel würziger und fettiger als das vorausgegangene Entrée. <sup>41</sup> Zu beachten ist daher vor allem, dass der »Braten als Hauptstück [des Rôt] vom relevé und entrée durchaus verschieden sein muß, soweit es die Wahl des Fleisches anlangt«. <sup>42</sup> Daher sei es unmöglich, bei einer Mahlzeit zweimal Wild oder zweimal Wildgeflügel zu servieren. Zulässig sei es jedoch, wildes Geflügel und Haarwild innerhalb eines Menüs bei zwei verschiedenen Gängen aufzutischen.

Die Nebenspeisen zum Braten (Salate, Schmorfrüchte, Fruchtsülzen, Kompotte etc.) unterschieden sich um 1900 in Deutschland, Frankreich und Eng-

land. Denn nach Auskunft der Einführungskapitel in das »Meisterwerk der Speisen und Getränke« gab man in keinem anderen Land außer Deutschland »Salat und Dünstobst zur freien Wahl beim Braten«, während »in Frankreich nur Salat« gereicht werde. Kompott sei an einer französischen Tafel als Entremets ein eigenständiger Gang. In England gehöre allerdings zum Wildbraten eine Fruchtsülze.<sup>43</sup>

Als Entremets de légumes müsse das Gemüse folgende Anforderungen erfüllen: Das Grundprodukt habe ausgesucht und frisch zu sein. Als Gemüsegang solle ein Entremets keine Sorten verwenden, die bereits bei der Suppe hervorgetreten seien, oder im Relevé oder Entrée vorgekommen sein. Auch darf die Zubereitungsweise des Gemüses aus einem anderen Gang nicht wiederholt werden. Schließlich sei es nicht statthaft, Gemüse mit weißer Sauce zu servieren, wenn der Fischgang oder das Entrée bereits eine weiße Sauce hatten.<sup>44</sup> Anders als in Frankreich, England und den USA spielte nach Baumanns Einschätzung Gemüse in Deutschland eine »weitaus größere Rolle«.<sup>45</sup>

Der Süßspeisengang, das Entremets de douceur, hat ebenfalls Wiederholungen zu vermeiden. So kann er bspw. nicht aus Krapfen bestehen, wenn in einem anderen Gang etwas in Schmalz ausgebacken wurde. Es zeichne den »Kenner vor dem Pfuscher und Stümper« aus, meinte Baumann, dass er nicht vor dem Bratengang als kaltes Entrée Vanille im Punsch<sup>46</sup> oder im Sorbet serviere und dann nach dem Rôt beim Entremets de douceur Vanilleeis verwende. Stattdessen serviere man nach dem Braten Fruchteis als Entremets.<sup>47</sup>

Der nächste Gang, die Nachspeise, erklärt Baumann, stehe bei einer feinen Tafel »eigentlich in fast keiner Beziehung zu dem Vorhergegangenen«. Denn das Dessert lege das »Hauptgewicht auf eine schöne Auswahl von Früchten, je nach Jahreszeit, Güte und Seltenheit«. Ebenso different gestalte sich das »beigegebene Zucker- und Backwerk, von Torten, Kuchen, Bonbons usw.« Dessert dürfe bei einem Menü keinesfalls fehlen, erst recht nicht, wenn auch Kinder und Frauen an der Tafel säßen.<sup>48</sup>

Den Herren rechnet Baumann dagegen eher den Käsegang zu. Für die angebotenen Käsesorten gebe es zwar keine »bestimmte Kunstregel«. Dennoch seien die besten Sorten und eine mögliche große Auswahl ratsam, weil die persönlichen Vorlieben besonders ausgeprägt seien. Außerdem verweist der Autor auf nationale Unterschiede, wie der Fromage angeboten werde: »In England und Frankreich ißt man gleichzeitig mit dem Käse auch Bleichselleri, Radieschen, und diese Sitte verbreitet sich neuerdings auch nach Deutschland.«<sup>49</sup>

Baumanns Vorschriften, inwiefern die Jahreszeit zu beachten sei, fallen wesentlich konziser aus als die Regeln für die Mannigfaltigkeit. Konserven hätten die Abhängigkeit von erntefrischen Produkten nur »für gewisse Gemüse und Früchte« aufgehoben. Denn nicht alles eigne sich so gut zur Aufbewahrung wie »Spargel, Pilze, Schoten [und] Obst«. Bei den Fleischarten (Rind, Kalb, Hammel, Schwein und Geflügel) gebe es manche ja während des ganzen Jahres. Bei Wild und Fisch sei das nicht so, weil sie je nach Jahreszeit »ungenießbar, weniger schmackhaft, nicht fett, nicht jung« genug seien. Grundsätzlich erwägt Baumann bei den Produkten auch die Regionalität. Denn was in einer Gegend Seltenheit sei, könne andernorts etwas ganz Gewöhnliches sein. In der einen Regi-

on sei »etwas von vorzüglicher Güte, was in der anderen nur schlecht zu haben ist.«<sup>50</sup> Präziser erörtert er die Produktvielfalt aber nicht. Salzwiesenlamm, Charolais-Rind oder roter Thunfisch werden in ihren Besonderheiten ebenso wenig diskutiert wie das Aromenspektrum von Obst-, Salat- und Gemüsesorten.

Den Getränken, die zu einem Diner angeboten werden, widmet Baumann ein eigenes Kapitel. Es müsse, fordert er, »zwischen den Speisen und Weinen ein gewisser Einklang, eine Art Geschmacks-Verwandtschaft herrschen, um eine angenehme Wechsel-Wirkung zwischen Essen und Trinken zu erzielen«. Denn »der Geschmacks-Unterschied« von Speise und Getränk dürfe keinesfalls unangenehm werden.<sup>51</sup> Speisen, die die Geschmacksnerven nur leicht anregten, sollten nicht von einem Wein begleitet sein, der sie durch sein Aroma überlagere. Ebenso würde »bei schweren Speisen ein leichter Wein gar nicht zur Geltung kommen« und bei »süßen Speisen« seien »sauere Weine zu vermeiden ... , weil die Säure sonst doppelt scharf hervortreten würde«. Als Grundsatz formuliert Baumann: »Den sauersten Wein vertragen der Fisch und die Austern, den süßesten die Süßspeisen, den herbsten oder schwersten aber der Braten.«<sup>52</sup>

Als allgemeine Grundregel gelte, dass bei einem umfangreichen Menü zunächst »grundlegende, stärkere Gerichte« serviert würden und dann nach und nach die leichteren Speisen folgten. Für Wein gelte die umgekehrte Ordnung. Man beginne mit leichten Weinen und lasse allmählich bis zum Bratengang schwerere folgen. Danach gehe es mit »feinen milden Weinen abwärts ... , um mit einem leichteren, feurigen Wein zu schließen«.<sup>53</sup>

Daher beginne man zum Hors-d'œuvre oder zur Suppe mit schweren süßen Sorten wie Portwein, Sherry oder Marsala. Zum Fisch und Austern gehöre ein Weißwein wie Rhein- oder Moselwein, weißer Bordeaux oder weißer Burgunder. Beim Relevé mache sich ein leichter Rotwein gut, wie etwa ein Bordeaux, ein Burgunder oder auch ein italienischer Wein. Zu den gewürzten und fetten Entrées brauche man hingegen einen schweren Wein und zum Rôt einen Schaumwein. Nach dem Braten mache sich ein feiner roter Burgunder oder Bordeaux gut. Zum Entremets könne noch ein feiner weißer Bordeaux oder Lacrimae Christi gereicht werden. Sofern zum Dessert noch ein weiterer Wein vorgesehen sei, könne das ein ungarischer Tokajer oder ein Kapwein sein. Durch die Feurigkeit dieser Tropfen werde schon ein Übergang zum »Kaffee mit feinem Branntwein« hergestellt, die man zeitgenössisch nach der Tafel in einem Nachbarraum des Speisezimmers offerierte.<sup>54</sup>

Auch Baumann war klar, dass alle Regeln, die er aufgestellt hatte, nie umsetzbar sein würden, weil das Budget für ein Essen oder die Wünsche des Auftraggebers jedem Koch Grenzen setzten. Dennoch, meint er, könnten die kulinarischen Grundsätze und Maximen für ein perfektes Menü als Leitbild dienen, um »durch immer neue Reize die Geschmacks-Nerven anzuregen«.<sup>55</sup> Zeitgenössisch wurden die Regeln der kulinarischen Ästhetik für ein derart komplex komponiertes Mahl allerdings auch durch manche Gastgeber in Frage gestellt, die für das Ambiente im Speisesaal oder für den Tafelschmuck einen so ungeheuren Aufwand trieben, dass dies den eigentlichen Gaumengenuss überlagerte.<sup>56</sup> Wenn beispielsweise eine Speisekarte zu einem so hochwertigen Kunstwerk geriet, dass sie nur noch untergeordnet ihre Funktion an der Tafel erfüllte, konnte das ei-

nem ambitionierten Kochkünstler die Aufmerksamkeit für seine Kreationen streitig machen. Baumanns »Kunstregeln bei Zusammenstellung von Mahlzeiten« lesen sich vor diesem Hintergrund auch als ein Manifest für eine kulinarische Tafelkultur.

- 1 Dollase, Jürgen: Wenn der Kopf zum Magen kommt. Theoriebildung in der Kochkunst. In: Dell'Agli, Daniele (Hg.): Essen als ob nicht. Gastrosophische Modelle, Frankfurt a.M. 2009, S. 94.
- 2 Baumann, Friedrich Tuiskon/Eiben, Georg: Kunstregeln in Zusammenstellung von Mahlzeiten. Stellung der Weine bei Tafel (Bier, Branntwein, Punsche). Anrichten und Herumreichen. In: Blüher, Paul Martin und Petermann, Paul: Meisterwerk der Speisen und Getränke in vier Bänden – Französisch – Deutsch – Englisch (und anderen Sprachen), 1. Bd, Leipzig 1893?, S. 65. Baumann hat den Artikel, den der Hotelier Georg Eiben für die erste Auflage verfasst hatte, überarbeitet. Die zweite Fassung darf daher als die Auffassung des Dresdner Hofküchemeisters gelten. Auch dort, wo er Passagen von Eiben übernahm, billigte Baumann deren Inhalt offensichtlich.
- 3 Ebd., S. 59.
- 4 Ebd., S. 59.
- 5 Die einschlägige ernährungshistorische Forschung zum Kaiserreich hat sich bislang auf die Verfälschung und Kontrolle von Lebensmitteln fokussiert. Vgl. zuletzt Hierholzer, Vera: Nahrung und Norm. Regulierung von Nahrungsmittelqualität in der Industrialisierung 1871–1914, Göttingen 2010.
- 6 Zur aktuellen Differenz des Marktangebots mit einem überwiegenderen Angebot standardisierter Normprodukte, Rekonstruktionsversuchen von schwindender Sortenvielfalt und Gourmetzutaten vgl. Dollase, Jürgen: Küchenfeldforschung. In: Frankfurter Allgemeine Zeitung, 4. April 2009, S. 34. Über die Rolle, die dem 1978 von Karl-Heinz Wolf in Bonn gegründete Unternehmen »Rungis-Express« für die Erreichbarkeit von Edelprodukten in Westdeutschland zukam, Vgl. Siebeck, Wolfram: Die Deutschen und ihre Küche, Berlin 2007, S. 196 und von Hiller, Christian: Unternehmer in Reinform. Karl-Heinz Wolf hat viel Unternehmen gegründet – und meist wieder verkauft. In: Frankfurter Allgemeine Zeitung, 29. Juni 2009, S. 15.
- 7 Ernst Max Pötzsch zitiert in seiner Vollständige Herrschaftsküche des Kronprinzen von Sachsen. Dresden 1898–1899 27 Rezepte aus dem Universal-Lexikon der Kochkunst, Verlagsbuchhandlung J.J. Weber, Leipzig 1878.
- 8 Universal-Lexikon der Kochkunst, Verlagsbuchhandlung J.J. Weber, Leipzig 1878, Bd. 1, S. 447: Huhn.
- 9 Vgl. Gebrüder Hübner. Königlich Sächsische Hoflieferanten. Delikatessenhandlung. Leipzig. Preisliste, o.J., S. 85. Eine ungefähre Datierung der Preisliste ergibt sich aus einer Anzeige der Deutschen Cognac-Brennerei C.T. Hünlich, Wilthen in Sachsen, auf der mit der Gold- und Silbermedaille von der Weltausstellung in Paris 1900 geworben wurde. Vgl. Ebd., S. 106.
- 10 Vgl. ebd., S. 75 f. Zum Anbau von Schokoladen nach Sorten und Einzellagen vgl. etwa die Produkte der Firma Idilio Origins.
- 11 Vgl. ebd., S. 117–125.
- 12 Vgl. ebd., S. 19 f.
- 13 Vgl. ebd., S. 18.
- 14 Vgl. ebd., S. 15 f.
- 15 Vgl. ebd., S. 10 f.
- 16 Allgemein zu Lebensmitteln und ihrem Vertrieb in der entstehenden Konsumgesellschaft vgl. Rossfeld, Roman: Ernährung im Wandel: Lebensmittelproduktion und –konsum zwischen Wirtschaft, Wissenschaft und Kultur. In: Haupt, Heinz-Gerhard/Torp, Claudius (Hg.): Die Konsumgesellschaft in Deutschland 1890–1990. Ein Handbuch, Frankfurt New York 2009, S. 27–45; Tanner, Jakob: Modern Times: Industrialisierung und Ernährung in Europa und den USA im 19. und 20. Jahrhundert. In: Eschner, Felix/Buddeberg, Claus (Hg.): Essen und Trinken zwischen Kult und Kultur, Zürich 2003, S. 27–52. Zum goldenen Zeitalter des Einzelhandels vgl. Spiekermann, Uwe: Basis der Konsumgesellschaft. Entstehung und Entwicklung des modernen Kleinhandels in Deutschland 1850–1914, München 1999. Zur Qualität industriell gefertigter Nahrungsmittel um 1900 vgl. Ellerbrock, Karl-Peter: Lebensmittelqualität vor dem Ersten Weltkrieg: Industrielle Produktion und staatliche Gesundheitspolitik. In: Teuteberg, Hans Jürgen (Hg.): Durchbruch zum modernen Massenkonsum. Lebensmittelmärkte und Lebensmittelqualität im Städtewachstum des Industriezeitalters, Münster 1987, S. 127–188.
- 17 Vgl. etwa Dollase, Jürgen: Geschmacksschule, Wiesbaden 2005; Ders.: Kulinarische Intelligenz, Wiesbaden 2006, S. 69 f.; Vilgis, Thomas: Kochuniversität Geschmack, Wiesbaden 2010; Ders.: Geschmack – Sensorik – Physiologie – Biophysik – Materialforschung. In: Technoseum. Landesmuseum für Technik und Arbeit in Mannheim (Hg.): Unser täglich Brot ... Die Industrialisierung der Ernährung, Mannheim 2011, S. 120–137; Vierich, Thomas A./Vilgis, Thomas A.: Die Kunst des Würzens. Aroma, Berlin 2012.
- 18 Ausnahmen waren jahrelang die Weihnachtsmenüs, die Wolfram Siebeck in der Wochenzeitung DIE ZEIT empfahl. Auch Jürgen Dollases in der Frankfurter Allgemeinen Zeitung vorgestellten F.A.Z.-Gourmetvisionen lassen die Dimensionen durchkomponierter Menüs aufscheinen.
- 19 Vgl. bspw. Grüner, Hermann/Metz, Reinhold/Hummel, Michael (Hg.): Der junge Koch. Die junge Köchin, 34. Auflage, Haan-Gruiten 2011, S. 626; Pauli, Philip; Lehrbuch der Küche, 1992, S. 245.
- 20 Zu den »Grundsätzen« bzw. »Hauptregeln« vgl. Baumann, Friedrich Tuiskon/Eiben, Georg: Kunstregeln in Zusammenstellung von Mahlzeiten, (wie Anm. 2), S. 60 f.; zu den »Grundregeln« vgl. Ebd., S. 61–65.
- 21 Zum Stand der naturwissenschaftlichen Analyse menschlicher Ernährung um 1900 vgl. Flügel, Axel: Public Health und Geschichte, Weinheim 2012.
- 22 Zum Wechsel der Argumentationsrichtung in der Ernährungsberatung und deren Verbindung mit Legitimationsstrategien der einschlägigen naturwissenschaftlichen Forschung vgl. Barlösius, Eva: Eßgenuß als eigenlogisches soziales Gestaltungsprinzip. Zur Soziologie des Essens und Trinkens, dargestellt am Beispiel der grande cuisine Frankreichs, Diss. Hannover 1988, S. 17–20.
- 23 Vgl. Baumann, Friedrich Tuiskon/Eiben, Georg: Kunstregeln in Zusammenstellung von Mahlzeiten, (wie Anm. 2), S. 61.
- 24 Vgl. Baumann, Friedrich Tuiskon/Eiben, Georg: Kunstregeln in Zusammenstellung von Mahlzeiten, (wie Anm. 2), S. 61 f.
- 25 Die Tabelle ist zusammengestellt nach Baumann, Friedrich Tuiskon/Eiben, Georg: Kunstregeln in Zusammenstellung von Mahlzeiten, (wie Anm. 2), S. 61 f.

- 26 Ebd., S. 62.
- 27 Die Tabelle ist zusammengestellt nach Baumann, Friedrich Tuiskon/Eiben, Georg: Kunstregeln in Zusammenstellung von Mahlzeiten, (wie Anm. 2), S. 62.
- 28 Ebd.
- 29 Ebd.
- 30 Escoffier, Auguste: Kochkunstführer, 15. Auflage, Haan-Gruiten 2008, S. 2.
- 31 Vgl. ebd.
- 32 Zum Wandel der Saucenzubereitung vgl. Barlösius, Eva: Eßgenuß als eigenlogisches soziales Gestaltungsprinzip, (wie Anm. 22), S. 174–193. Für die Zäsur durch die Nouvelle Cuisine in Deutschland vgl. Siebeck, Wolfram: Die Deutschen und ihre Küche, Berlin 2007, S. 193 f. Mit Perspektive auf die Normierung durch industrielle Vorfertigung beklagt den Bedeutungsverlust der handwerklichen Saucenzubereitung in Restaurants des beginnenden 21. Jahrhunderts: Brodmann, Romeo: Saucen nach Escoffier. Mit den Rezepten der französischen Küche bis Mitte des 20. Jahrhunderts, Zürich [2010], S. 5.
- 33 Vgl. Escoffier, Auguste: Kochkunstführer, 15. Auflage, Haan-Gruiten 2008, S. 2 und 8: »Die verschiedenen Roux oder Mehlschwitzen«.
- 34 Vgl. Barlösius, Eva: Eßgenuß als eigenlogisches soziales Gestaltungsprinzip, (wie Anm. 22), S. 174–193.
- 35 Vgl. Baumann, Friedrich Tuiskon/Eiben, Georg: Kunstregeln in Zusammenstellung von Mahlzeiten, (wie Anm. 2), S. 62 f.
- 36 Vgl. ebd., S. 65. An anderer Stelle konstatierte das »Meisterwerk der Speisen und Getränke« zur Gangfolge in Menüs, es sei auch innerhalb der Länder »das Durcheinander, das hinsichtlich der Ordnung nach Gängen ... herrscht, ohne Grenzen. Selbst die Ansichten hervorragender Autoren auf dem Gebiet der Eßkunst gehen hier himmelweit auseinander.« Als Beleg dokumentiert das Kochhandbuch dann 83 Menüs aus Frankreich, England, Deutschland, Österreich, Italien, Spanien, Argentinien, Portugal, Belgien, Dänemark, Schweden, Russland, Griechenland, Monaco, den USA und der Türkei. Vgl. Speisen, nach Gängen (Trachten) geordnet, in französischer Sprache. Nach Emil König, Großherzog[licher] Hofküchenmeister zu Weimar, F[r]iedrich Tuiskon] Baumann († 1889), weiland Königl[ich] Sächs[ischer] Hofküchenmeister zu Dresden, und anderen hervorragenden Fachleuten. In: Ebd., 2. Bd., Leipzig 1894, S. 1447–1466.
- 37 Vgl. Baumann, Friedrich Tuiskon/Eiben, Georg: Kunstregeln in Zusammenstellung von Mahlzeiten, (wie Anm. 2), S. 63.
- 38 Escoffier, Auguste: Kochkunstführer, 15. Auflage, Haan-Gruiten 2008, S. 2 nennt Bouillons und Consommés an erster Stelle in seinem Kapitel »Die hauptsächlichsten Fonds der Küche«.
- 39 Vgl. Baumann, Friedrich Tuiskon/Eiben, Georg: Kunstregeln in Zusammenstellung von Mahlzeiten, (wie Anm. 2), S. 63.
- 40 Ebd., S. 63.
- 41 Vgl. ebd., S. 70.
- 42 Ebd., 63.
- 43 Vgl. Eiben, Georg/ Baumann, F[r]iedrich Tuiskon]: Kunstregeln bei Zusammenstellung von Mahlzeiten, (wie Anm. 2) S. 64 und (ohne Angabe des Verfassers): Speisen, nach Gängen (Trachten) geordnet, in französischer Sprache. Nach Emil König, Großherzog[licher] Hofküchenmeister zu Weimar, F[r]iedrich Tuiskon] Baumann († 1889), weiland Königl[ich] Sächs[ischer] Hofküchenmeister zu Dresden und anderen hervorragenden Fachleuten. In: Blüher, Paul Martin/Petermann, Paul: Meisterwerk der Speisen und Getränke, Leipzig 1893?, S. 1464. Der Autor dieses Textes verweist auf die beispielhaften Menükarten ebd., S. 1447–1460. Von Friedrich Tuiskon Baumann findet sich eine »Tafel-Karte des Sächsischen Hofes« ebd. S. 1459, mit dem Bratengang: »R t. Salade. Compote.«
- 44 Vgl. Baumann, Friedrich Tuiskon/Eiben, Georg: Kunstregeln in Zusammenstellung von Mahlzeiten, (wie Anm. 2), S. 64.
- 45 Vgl. ebd., S. 66.
- 46 Punsch galt Baumann nicht als ein Getränk sondern als Speise. Vgl. ebd., S. 71.
- 47 Vgl. ebd., S. 64.
- 48 Vgl. ebd., S. 64.
- 49 Ebd., S. 64.
- 50 Ebd., S. 64 f.
- 51 Vgl. ebd., S. 69 f.
- 52 Ebd., S. 71.
- 53 Ebd., S. 70.
- 54 Vgl. ebd., S. 70.
- 55 Ebd., S. 65.
- 56 Beispiel hierzu finden sich bei von Gütschow, C[arl]/Blüher, Paul Martin: Ausschmücken und Anrichten der Speisen. Zerlegen (Tranchieren) der Braten und Fische. Decken und Ausstattung der Tafel. Tischbedienen. In: Blüher, Paul Martin und Petermann, Paul: Meisterwerk der Speisen und Getränke in vier Bänden – Französisch – Deutsch – Englisch (und anderen Sprachen), 1. Bd.: Speisen, Leipzig 1893?, S. 109–121.



**Friedrich Tuiskon Baumann (\* 26.11.1828 in Dahlen † 19.Oktober 1889 Dresden-Blasewitz)** (Abb. 1)

Unbekannter Fotograf vor 1889

Blüher, Paul Martin/Petermann, Paul: Meisterwerk der Speisen und Getränke in vier Bänden –  
Französisch – Deutsch – Englisch (und anderen Sprachen) 1. Bd., Leipzig 1893<sup>2</sup>, Frontispiz

Hofküchenmeister am Dresdner Hof von 1863 bis 1882 und Mitautor des von Paul Martin Blüher und Paul Petermann herausgegebenen »Meisterwerks der Speisen und Getränke«. Baumann war der zweite Sohn des Johann Friedrich Baumann, der im Jahre 1830 das zweibändige Kochbuch »Der Dresdner Koch« veröffentlichte. Der Sohn des Friedrich Tuiskon Baumann, Friedrich Carl Gustav Baumann, war von 1888 bis 1897 Hofkoch bei Prinz Friedrich August von Sachsen, dem späteren letzten sächsischen König.

JM





**Auf der Terrasse vom Hotel „Bellevue“** (Abb.2)

Von der Terrasse des „Bellevue“ aus hatten Gäste freie Sicht auf die Elbe. Das Hotel am Theaterplatz war um 1900 eine der vornehmsten Dresdner Adressen. Serviert wurde im Frack. Damen speisten im Mantel oder Kleid, Herren im Anzug. Foto: Ermenegildo Antonio Donadini, Dresden 1914, Quelle: Deutsche Fotothek MK



# Serviermethoden um 1900

*»Wir besitzen für Anordnung und Einrichtung sowie Bereitung eines Dinners in Privathäusern manche Anleitungen in sog. Rezept- und Kochbüchern [...]. In den meisten dieser Handbücher fehlen aber die Rathschläge [...] für das Servieren selbst.«<sup>1</sup>*

Zu diesem Resultat kam noch im Jahre 1888 Ernst von Malortie, als der ehemalige Oberhofmarschall, Geheimrat und Minister des Königreichs Hannover, den ersten Teil seines Werkes »Das Menu« in der dritten erweiterten und verbesserten Auflage herausgab. Neben einer umfangreichen Anleitung für das Servieren formulierte er Grundregeln und Prinzipien für den Entwurf eines Menüs.<sup>2</sup> Der Grundstock dieser Regeln war bereits im 17. und 18. Jahrhundert an den europäischen Höfen entwickelt worden.<sup>3</sup>

Neben von Malortie formulierten auch zwei sächsische Autoren ihr Kenntnisse über die hohe Kunst des Servierens, die im späten Kaiserreich an den vornehmen Tafeln Usus war.<sup>4</sup> Einen direkten Bezug zu Dresden weisen die Publikationen des Königlich sächsischen Hofküchenmeisters Friedrich Tuiskon Baumann und des in Dresden geborene Kochs Ernst Lößnitzer auf, der im Jahre 1907 mit der Leitung der neueröffneten »Fachschnle der Köche-Innung zu Dresden« betraut wurde. Zusätzlich erarbeitete Lößnitzer die Lehrpläne für diese Fachschule.<sup>5</sup> Erst im Jahre 1925 veröffentlichte er dann sein »Lehrbuch der Küchenwissenschaft und Nahrungsmittelkunde« und veranschaulicht darin nach eigenem Bekunden das Grundwissen einer fachwissenschaftlichen Ausbildung für Küche um die Wende vom 19. zum 20. Jahrhundert.<sup>6</sup>

Demnach lehrte die »Fachschnle der Köche-Innung zu Dresden«<sup>7</sup> drei Methoden des Servierens: Zum einen den Service à l'anglaise (den englischen Service), den Service à la française (den französischen Service) sowie den Service à la russe (den russischen Service).<sup>8</sup>

Bei der englischen Methode kommen die Speisen laut Lößnitzer »unzerlegt auf den Tisch und werden von dem Hausherrn, der Hausfrau oder dem Oberkellner zerlegt. Auf jeden Teller kommt ein Teil der Speise, der von den bedienenden Personen den Gästen gereicht wird.«<sup>9</sup> Weiterhin heißt es im Lehrbuch, dass nach der altenglischen Sitte, dem ersten Gast die Schüssel gereicht wird und dieser sie weiter gibt.<sup>10</sup>

Im 17. und 18. Jahrhundert servierte man an der herrschaftlichen Tafel *Europe à la française*.<sup>11</sup> Diese Serviermethode arrangierte zunächst zahlreiche runde und ovale Platten, die als Untersetzer (*dormants*) dienten, in doppelter Achsensymmetrie auf der Tafel. Denn bei jedem Gang wurden alle Gerichte paarweise oder aufeinander abgestimmt in Terrinen oder Schüsseln auf die Tafel gesetzt. In der Mitte des Tisches ordnete das Personal einen mehrteiligen Tafelaufsatz (*surtout*) an, ein kunstvolles Gebilde aus Silber, Bronze und Porzellan, das als Aufbewahrungsort für Gewürze und Öle genutzt wurde.<sup>12</sup> Wie das *Dormant* blieb auch das *Surtout* während der gesamten Zeit des Essens auf dem Tisch stehen.

Um 1900 war diese Art des Servierens nicht mehr gebräuchlich.<sup>13</sup> Nach Lößnitzers Beschreibung, zerfiel der *Service à la française* in die altfranzösische und in die neufranzösische Methode. »Die altfranzösische bestand aus zwei Gängen. Der erste Gang umfaßte alle warmen Speisen, während der zweite Gang alle kalten Speisen enthielt.« Diese Gerichte wurden auf einmal angefertigt und aufgetragen.<sup>14</sup> Ein Nachteil des französischen *Service* war es, die angemessene Temperierung der Gerichte beizubehalten. Nachdem die zahlreich zubereiteten Speisen in symmetrischer Ordnung auf der Tafel standen, verloren sie durch das Weiterreichen oder Stehenlassen die notwendige Wärme. Auch von Malortie war sich bewusst, dass diesem Zustand nicht viel entgegenzusetzen war. »Damit diesem Uebelstande möglichst begegnet werde, ganz zu beseitigen ist er nicht, müssen die Schüsseln auf der Tafel auf Wärmer gesetzt und mit Glocken bedeckt werden.«<sup>15</sup> Zum Warmhalten bediente man sich besonderer Schüsselwärmer, sogenannter »*Réchauds*«.

Die neufranzösische Serviermethode bestand laut Lößnitzer aus sieben Gängen, wovon man nur die warmen Speisen auf die Tafel stellte, die kalten fanden ihren Platz auf einem Seitentisch.<sup>16</sup> Für beide Varianten des *Service à la française* galt die Regel, wenn eine Platte oder Schüssel weggenommen wurde, musste im zweiten Gang die gleiche Anzahl von Speisen wieder auf die freien Plätzen gestellt werden, um die Symmetrie der Tafel beizubehalten.<sup>17</sup> Ebenso musste der dritte Gang aus vier oder fünf Gerichten bestehen, wenn die vorigen Gänge diese Anzahl von Speisen umfasst hatten. Allenfalls ließ sich die Zahl der Speisen bei einem Gang steigern, wenn man »*einzelne sog. fliegende Schüsseln*« servierte.<sup>18</sup> Diese »fliegenden Schüsseln« wurden als zusätzliche Gerichte von der Dienerschaft herübergereicht und es störte nicht, wenn diese nicht ergänzt wurden.

Ähnlich wie bei einem Buffet hatten sich die Gäste beim *Service à la française* selbst zu bedienen. Ein fortwährendes Weiterreichen von bestimmten Gerichten war die Folge und so mussten sich die Hungrigen unter den Gästen gedulden. Nur dank der Tafeldiener gelangte man an Speisen, die in der Mitte des Tisches angeordnet waren.<sup>19</sup>

Allgemein gliederte sich das *Diner* nach dem französischen *Service* in drei Gänge. Zwei bereitete die Küche zu. Den dritten Gang stellt die Konditorei her. Der erste Gang bestand aus den Vorspeisen (*Potage*, *Hors-d'oeuvre*, *Relevés* und *Entrées*)<sup>20</sup>, die auf Platten und in Schüsseln immer parallel einander gegenüber symmetrisch auf die Tafel gesetzt wurden. Nach den Vorspeisen folgte der Braten (*Rôt*) mit verschiedenen würzigen und süßen Zwischengerichten (*Entremets*) als zweiter Gang. Als letzter Gang vollendete ein Dessert, das in der Regel aus Eis, Bonbons, Konfekt und Obst bestand, das Menü.

Der Braten wurde beim französischen Service an der Tafel tranchiert und von den Tafeldienern auf vorher eingesetzten Tellern vorgelegt. Diese Vorgehensweise ähnelt der englischen Methode und machte laut von Malortie ein sehr geschultes Tafelpersonal erforderlich.<sup>21</sup> Wie alle Speisen bereitete man auch den Braten in der Küche vor, jedoch trugen ihn die Diener nicht einfach nur auf Platten oder Schüsseln an die Tafel, sondern präsentierte ihn dem Gast mit einem Guéridon (Beistelltisch). Danach erst erfolgte das Anrichten auf dem Teller.

Die englische Methode bestand wie der französische Service aus drei Gängen. Dabei befanden sich sämtliche Speisen eines Ganges zugleich auf der Tafel. Diese Gerichte wurden nicht durch die Dienerschaft gereicht, sondern von den Gästen bei demjenigen erbeten, vor dessen Platz die gewünschte Speise aufgestellt war.<sup>22</sup> Die Suppe stellte man vor die Dame des Hauses, die sie ihren Gästen auf die Teller gab. Der Braten wurde hingegen vom Hausherrn tranchiert und ebenfalls jedem Gast serviert.<sup>23</sup>

Ernst Löbnitzer, der Dresdner Lehrmeister für Köche, formulierte eine umfangreichere Anleitung zum »Zerlegen und Tranchieren« als von Malortie oder Blüher/Petermann.<sup>24</sup> So belässt es Löbnitzer nicht nur bei der Aussage, dass es »Zur Ausübung der Kunst des Zerlegens [...] zunächst die genaue Kenntnis von den verschiedenen Richtungen der Fleischfasern [bedarf und] ferner [das Wissen] von dem Sitz und der Gestalt der Knochen und [...] von der Lage der Gelenke.« Sondern er beschreibt zusätzlich auf zwei Seiten, die genaue Herangehensweise des Zerlegens sowohl bei Haustieren und Geflügel, bei Wild und Fisch. Dazu erklärte er die unterschiedlichen Knochenarten sowie die Gelenke.<sup>25</sup>

Die russische Art des Servierens bezeichnete Löbnitzer als die »einzig richtige und auch fast überall gebräuchlichste«, da sie den Vorteil besitze, »daß sowohl dem Hausherrn als auch dem Oberkellner und den Gästen die kunstfertige Aufgabe des Vorschneidens, an die namentlich in vielen Häusern Englands hohe Ansprüche erhoben« würden, erspart bleibe.<sup>26</sup> Diese jüngere Art des Auftragens entwickelte sich erst im Jahre 1810. Die größte Veränderung des Service à la russe bestand darin, dass die Gerichte erst auf den Tisch kamen, nachdem sich die Gäste an den Tisch gesetzt hatten. Die Speisen wurden in der Küche in kleinen Portionen auf den Tellern angerichtet und daher fertig garniert aufgetragen.<sup>27</sup> Nach der russischen Methode stellte das Personal keine Schüsseln und Platten auf den Tisch. Gegen ein so praktisches Verfahren könne man, meinte von Malortie, allenfalls einwenden, dass es »eine geringere Eleganz der Tafel als die französische [Methode des Servierens] nach sich zieht.« Dem widersprach von Malortie jedoch entschieden, weil sich beim Service à la russe »eine Tafel durch geschmackvolle Aufsätze sowohl wie durch Blumenflor sehr viel schöner ausschmücken läßt, als durch die Gerichte und Speisen, mögen dieselben auch noch so kunstfertig angerichtet und gearbeitet sein.«<sup>28</sup> Zudem stand ein kunstvoll gefertigtes Dessert von Beginn an auf der Tafel.<sup>29</sup> Die Innovation der russischen Serviermethode bestand daher darin, dass jeder Tafelgast pro Gang jeweils einen bereits vom Koch angerichteten Teller erhielt. Alle Bestandteile eines Gerichtes, ob Fleisch oder Fisch, waren darauf bereits zerlegt und mit der dazugehörigen Sauce und Beilage arrangiert. Im Gegensatz zur französischen Methode waren hier alle Gerichte gleich groß portioniert und die Auswahl der Speisen identisch. Ausnahmen gab es allenfalls bei großen höfischen Banketten, die die Hofgesellschaft hierarchisch an verschiedene Tafeln platzierte und an der fürstlichen Tafel andere Speisen servierte als an der Marschalltafel für das Kortege.<sup>30</sup>

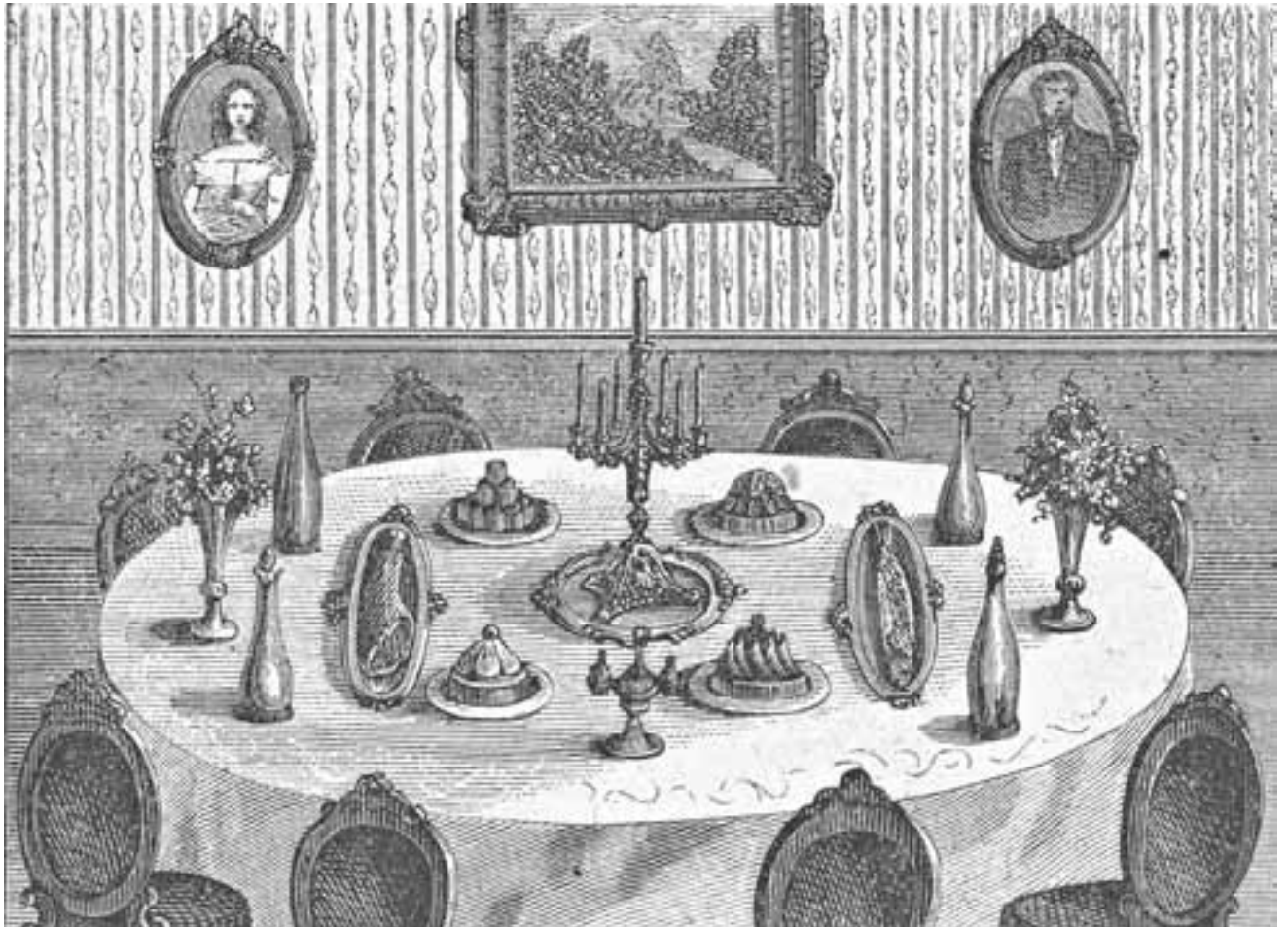
Der Einführung des Service à la russe verdankt auch die Menükarte, die man dem Gast sowohl in handgeschriebener als auch in gedruckter Form reichte, ihre allgemeine Verbreitung bei festlichen Dinern. Da die Speisen nun nicht mehr nebeneinander auf die Tafel gestellt wurden, schien es den Gästen nicht ersichtlich, was es als Nächstes zu essen geben würde. Die Ankündigung mithilfe der Menükarten konnte diese Unwissenheit ausräumen und Appetit auf die kommenden Gerichte anregen.

Der Tafelschmuck erlebte seit Anfang des 19. Jahrhunderts ebenfalls aufgrund des russischen Service eine Blütezeit. Mit der Einführung des neuen Services wurde die Tafelmitte nicht mehr von Platten und Schüsseln vereinnahmt, vielmehr konnten figürliche Schmuckteile, Vasen oder Kristallgefäße die Tafel zieren. Blumen galten bis zum Ende des 18. Jahrhunderts u.a. als Symbol der Vanitas und wurden als Tafelschmuck strikt gemieden. Hinzu kam, dass einige Blumendüfte mit den servierten Speisen nicht harmonierten und so wurden bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts nur künstliche Blumen als Tafelschmuck verwendet.<sup>31</sup> Anfang des 20. Jahrhunderts war es hingegen vollkommen üblich, dass beispielsweise im Dresdner »Königlichen Belvedere«<sup>32</sup> ein »reizende[s] Arrangement von Alpenveilchen« die Tafel der Stadtverordneten schmückte.<sup>33</sup> Das im Jahre 1893 in Leipzig erschienene »Meisterwerk der Speisen und Getränke« enthält eine umfangreiche Anleitung zum »Decken und [zur] Ausstattung der Tafel [...] und des Tischbedienen[s]«. <sup>34</sup> Über den Blumenschmuck heißt es hier: »Je nach der Farbe der Blumen und anderer Verschönerungs-Gegenstände, welche als Tafelschmuck verwendet werden, unterscheidet man scharlachrote, gelbe, weiße, blaue, rosenrote, veilchenfarbige usw. Festmahle, bei welchen alles Geschirr, alle Gläser, Tafel-Karten, das Geddeck der Farbe der Blumen entsprechen müssen; ja man geht darin so weit, daß selbst die gereichten Speisen nach der Farbe ausgewählt werden [...]«. <sup>35</sup> Die Autoren waren sich jedoch bewusst, dass die »Geschmacks-Richtung, alles einfarbig bez. in gleichen Farben und Mustern zu gestalten, leicht zu Geschmacks-Verirrung führen kann [...]«. <sup>36</sup>

Auch wenn der umfangreiche Tafelschmuck wie Surtouts, Vasen oder Blumen viel Platz für sich beanspruchten, genügte die restliche Fläche, um jedem Gast alle Besteckteile zur Verfügung zu stellen. Zuvor hatten die Bediensteten die benutzten Besteckteile noch im Speiseraum gereinigt und sie den Gästen nach jedem Gang wieder hingelegt.<sup>37</sup> Die neue Servierform ermöglichte nun auch das Aufstellen verschiedener Gläser auf der rechten Seite jedes Platzes. Zu jedem Gericht konnte damit ein passender Wein gereicht werden. Auf dem Tisch befanden sich zusätzliche Flaschen, Karaffen und Decanter, von denen die Gäste selbständig Gebrauch machen konnten.<sup>38</sup>

Um die Wende vom 19. zum 20. Jahrhundert lehrte die »Fachschiule der Köche-Innung zu Dresden« alle drei Formen des Servierens. Jedoch übte man in der Praxis vorrangig die russische Serviermethode aus. Sowohl in den adligen Privathaushalten als auch am sächsischen Hof prägten der »service à la française« sowie der »service à la russe« das Tafelzeremoniell und galten bei herausragenden Ereignissen als eine angemessene Form des Tafelns. Das Dresdner Gastronomiegewerbe servierte um 1900 weithin »à la russe«. <sup>39</sup> Für die Praxis, die die Privathaushalte zu Festessen nutzten, fehlen außer den normativen Empfehlungen der zeitgenössischen gastronomischen Literatur leider Quellen, die empirische Studien ermöglichen.

- 1 von Malortie, Ernst: Das Menu, 3. Auflage, Hannover 1888, Bd. 1, S. 11.
- 2 Vgl. hierzu Matzerath, Josef; Herrschaftliche Tafeln in Dresden, in diesem Band, S. 142–149 .
- 3 Vgl. Kolmer, Lothar / Rohr, Christian (Hrsg.): Mahl und Repräsentation. Der Kult ums Essen. Paderborn 2002<sup>2</sup>.
- 4 Vgl. Lößnitzer, Ernst: Lehrbuch der Küchenwissenschaft und Nahrungsmittelkunde. Leipzig 1925. Vgl. Baumann, Friedrich Tuiskon/Eiben, Georg: Kunstregeln in Zusammenstellung von Mahlzeiten. Stellung der Weine bei Tafel (Bier, Branntwein, Punsche). Anrichten und Herumreichen. In: Blüher, Paul Martin und Petermann, Paul: Meisterwerk der Speisen und Getränke in vier Bänden - Französisch - Deutsch – Englisch (und anderen Sprachen), 1. Bd, Leipzig 1893<sup>2</sup>.
- 5 Vgl. Stadtarchiv Dresden: Bestand 2.3.20 Sect. I, Cap. X, Nr. 156.
- 6 Vgl. Lößnitzer, Ernst: Lehrbuch, (wie Anm. 4), S. 1.
- 7 Vgl. Stadtarchiv Dresden: Bestand 2.3.20 Sect. I, Cap. X, Nr. 156. Lehrplan unfoliert.
- 8 Vgl. Lößnitzer, Ernst: Lehrbuch der Küchenwissenschaft und Nahrungsmittelkunde. Leipzig 1925, S. 276 f.
- 9 Vgl. ebd. S. 277.
- 10 Vgl. ebd. S. 277.
- 11 Vgl. Ottomeyer, Hans: Service à la française und service à la russe. In: Völkel, Michaela (Hrsg.): Die öffentliche Tafel. Tafelzeremoniell in Europa 1300–1900, Wolfratshausen, 2002, S. 94–101, hier 94.
- 12 Vgl. Ottomeyer. Service à la française und service à la russe, (wie Anm. 11) S. 94.
- 13 Vgl. Lößnitzer, Ernst: Lehrbuch. (wie Anm. 8), S. 277.
- 14 Vgl. ebd., S. 277.
- 15 Vgl. von Malortie, Das Menu, (wie Anm. 1), Bd. 1, S. 14.
- 16 Vgl. Lößnitzer, Ernst: Lehrbuch, (wie Anm. 8), S. 277.
- 17 Vgl. von Malortie, Das Menu, Bd. 1, S. 13.
- 18 Vgl. ebd., S. 13.
- 19 Vgl. Ottomeyer, Hans: Service à la française und service à la russe, S. 96f.
- 20 Vgl. von Malortie, Das Menu, Bd. 1, S. 18.
- 21 Vgl. ebd., S. 13.
- 22 Vgl. von Malortie; Das Menu, Bd. 1, (wie Anm. 1), S.11f.
- 23 Vgl. Ottomeyer, Hans: Service à la française und service à la russe, (wie Anm. 11) S. 97.
- 24 Lößnitzer, Ernst: Lehrbuch der Küchenwissenschaft und Nahrungsmittelkunde. Leipzig 1925, S. 276 f. Vgl. ebd. S. 273.
- 25 Vgl. ebd. S. 273 ff.
- 26 Vgl. ebd., S. 277.
- 27 Vgl. ebd., S. 14.
- 28 Vgl. ebd., S. 14 ff.
- 29 Vgl. ebd., S. 12.
- 30 Vgl. dazu Marco Iwanzeck: Tafelordnung zum 70-jährigen Geburtstag und 25-jährigen Thronjubiläum von König Albert vom 23. April 1898, im vorliegenden Band, S. 124-132.
- 31 Ottomeyer, Hans: Service à la française und service à la russe, (wie Anm. 11) S. 98.
- 32 Vgl. dazu den Beitrag »Dresdner Ausgehkultur und die kulinarischen Genüsse. Restaurants um 1900.« im vorliegenden Band.
- 33 Vgl. Stadtarchiv Dresden: Bestand 3.1. G 54, Band 3, f. 75. Zeitungsartikel aus dem Dresdner Anzeiger von Mittwoch, den 31. Dezember 1913.
- 34 Vgl. Blüher, Paul Martin und Petermann, Paul: Meisterwerk der Speisen und Getränke in vier Bänden – Französisch – Deutsch – Englisch, Leipzig 1893<sup>2</sup>, S. 106 ff.
- 35 Vgl. ebd., S. 106 ff.
- 36 Vgl. ebd., S. 109.
- 37 Vgl. ebd., S. 99.
- 38 Vgl. ebd., S. 99.
- 39 Vgl. Iwanzeck, Marco: Masterarbeit: Die Entstehung von Restaurants in Dresden. Technische Universität Dresden 2011. S. 48 ff.



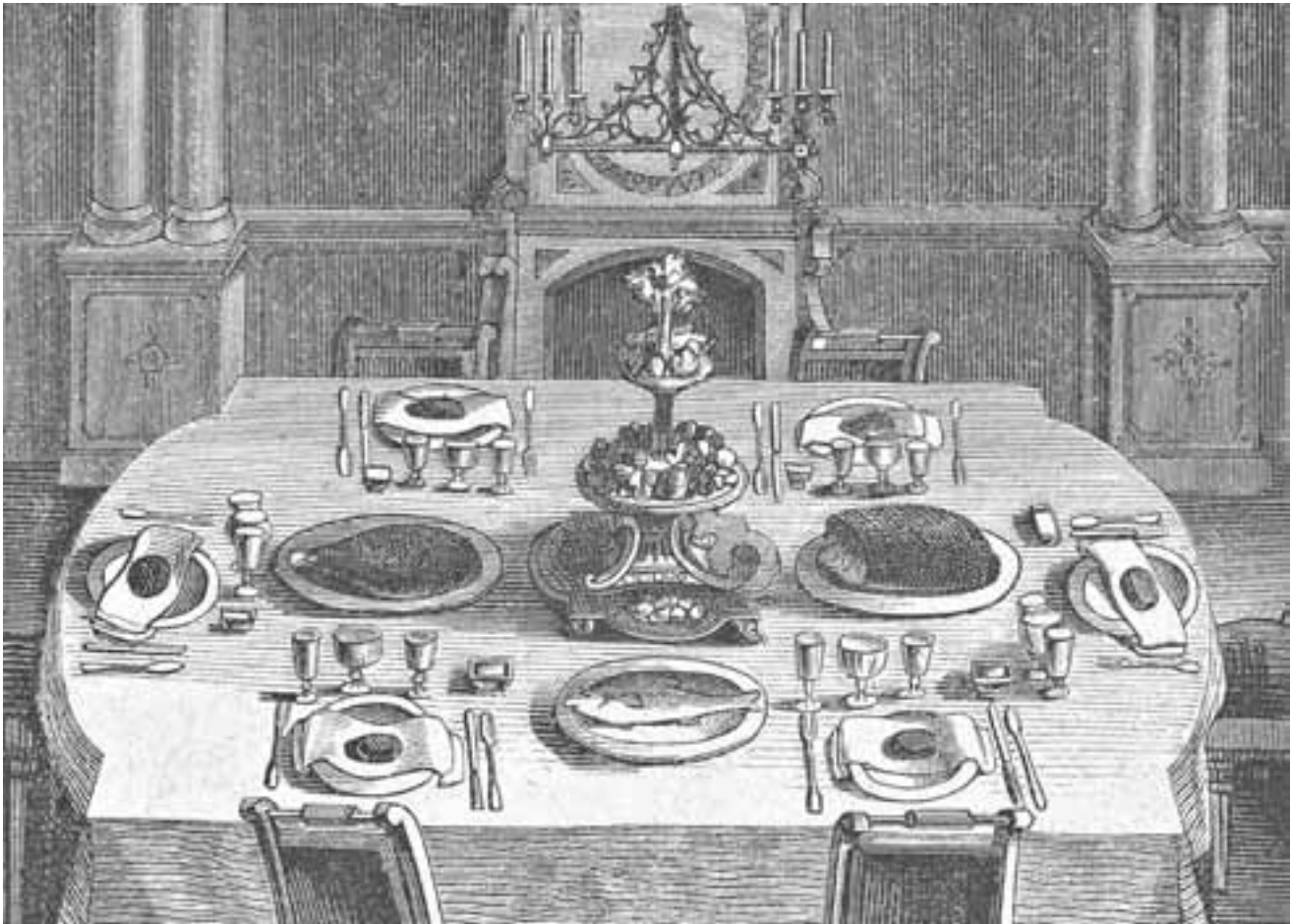
**Die französische Serviermethode (Service à la française)** (Abb. 3)

Quelle: Löffler, Henriette: Großes illustriertes Kochbuch. Ulm 1878

Die „Fachschnle der Köche-Innung zu Dresden“ lehrte ab 1907 drei Methoden des Servierens. Im 17. und 18. Jahrhundert servierte man an der herrschaftlichen Tafel Europas à la française. Diese Serviermethode arrangierte zahlreiche runde und ovale Platten, die als Untersetzer dienten, in doppelter Achsensymmetrie auf der Tafel. Um 1900 war diese Methode nicht mehr gebräuchlich.

AN



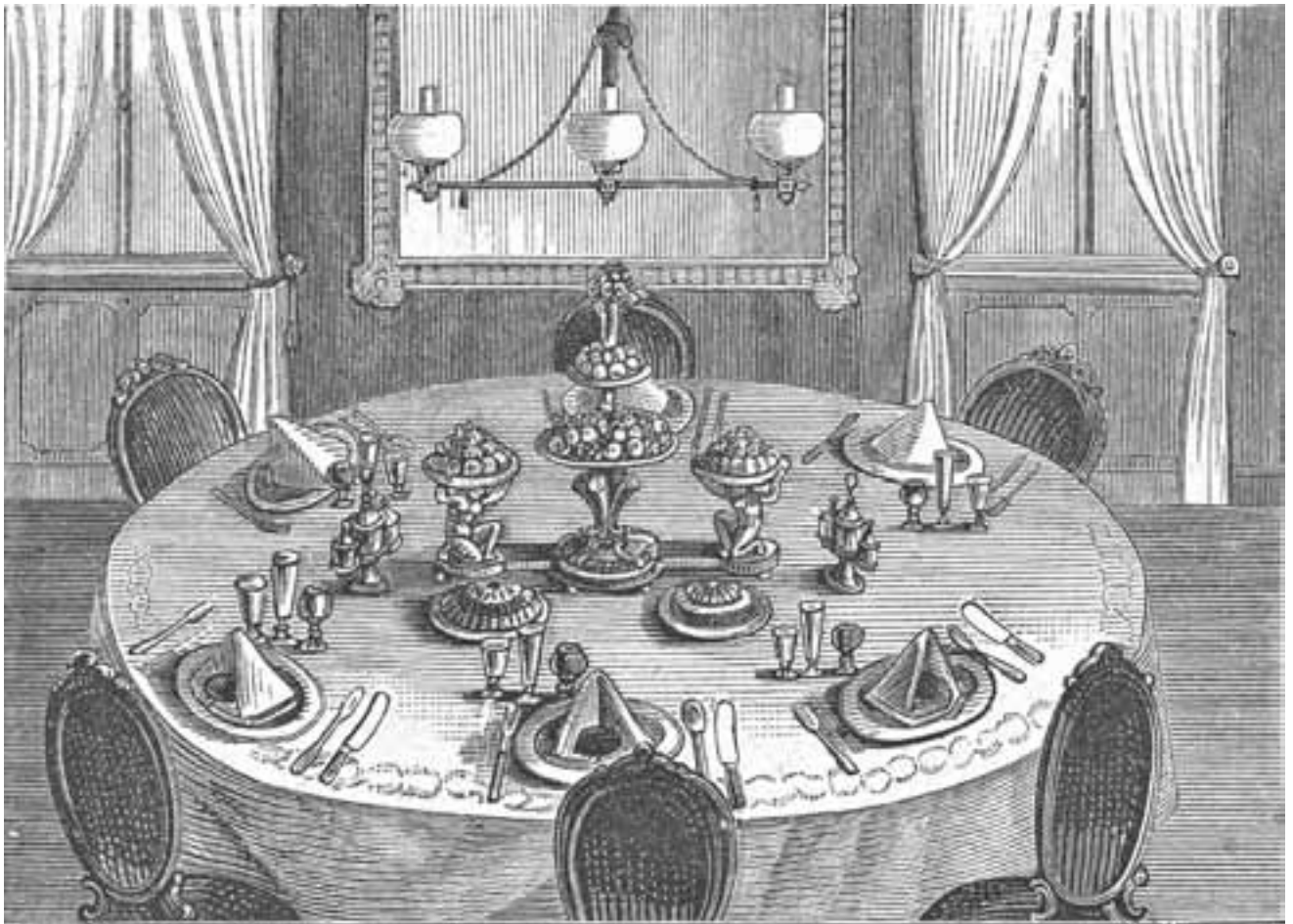


**Die englische Serviermethode (Service à l'anglaise)** (Abb. 4)

Quelle: Löffler, Henriette: Großes illustriertes Kochbuch. Ulm 1878

Die englische Methode bestand wie der französische Service aus drei Gängen. Dabei befanden sich sämtliche Speisen eines Ganges zugleich auf der Tafel. Die Suppe wurde von der Dame des Hauses ausgeteilt und der Braten vom Hausherrn tranchiert und ebenfalls jedem Gast serviert.

AN



**Die russische Serviermethode (Service à la russe)** (Abb. 5)

Quelle: Löffler, Henriette: Großes illustriertes Kochbuch. Ulm 1878

Die russische Methode bezeichnete Ernst Lößnitzer als die „einzig richtige und auch fast überall gebräuchlichste“ Servierart. Die Gerichte kamen hier erst auf den Tisch, nachdem sich die Gäste an die Tafel gesetzt hatten. In der Küche wurden alle Speisen in kleinen Portionen auf den Tellern angerichtet und fertig garniert aufgetragen. Nach der russischen Methode stellte das Personal keine Schüsseln und Platten auf den Tisch.

AN