

Benedikt Krüger

Gehobene und exquisite Küche in der Konsumgesellschaft.
Dresden um 1900

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

Herausgegeben von Josef Matzerath
Band 2



Gefördert durch:

STAATSMINISTERIUM
FÜR UMWELT UND
LANDWIRTSCHAFT



Benedikt Krüger

Gehobene und exquisite Küche in der Konsumgesellschaft

Dresden um 1900



JAN THORBECKE VERLAG

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

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

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

Alle Rechte vorbehalten

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

Umschlaggestaltung: Finken & Bumiller, Stuttgart

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

Satz und Repro: Schwabenverlag AG, Ostfildern

Druck: Memminger MedienCentrum, Memmingen

Hergestellt in Deutschland

ISBN 978-3-7995-0991-6

Inhalt

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

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

Abbildungs- und Tabellenverzeichnis

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

Abkürzungsverzeichnis

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

Danksagung

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

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

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

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

Benedikt Krüger, Dresden im Oktober 2015

1. Einleitung

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4 RUMOHR, Geist der Kochkunst, S. 30.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

30 Vgl. ebd., S. 209 f.

31 Vgl. ebd., S. 225–234.

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

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

34 Vgl. ebd., S. 58–68.

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

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

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

35 Vgl. ebd., S. 155–162.

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

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

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

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

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

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

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

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

40 Weitere Details zu den Fachzeitschriften in Kap. 2.5.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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