

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

Herausgegeben von Josef Matzerath  
Band 3



Gefördert durch:

STAATSMINISTERIUM  
FÜR UMWELT UND  
LANDWIRTSCHAFT



Marco Iwanzeck

Dresden à la carte  
Entstehung und kulinarische  
Einordnung der Restaurantkultur  
1800 bis 1850



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

© 2016 Jan Thorbecke Verlag der Schwabenverlag AG, Ostfildern

[www.thorbecke.de](http://www.thorbecke.de)

Umschlaggestaltung: Finken & Bumiller, Stuttgart

Umschlagabbildung: Das Caféhaus im Großen Garten, kolorierter Stich Johann Carl August Richter ca. 1830. (Kupferstich-Kabinett, Staatliche Kunstsammlungen Dresden, Foto: Herbert Boswank)

Satz und Repro: Schwabenverlag AG, Ostfildern

Druck: Memminger MedienCentrum, Memmingen

Hergestellt in Deutschland

ISBN 978-3-7995-0992-3

# Inhalt

Vorwort .....	9
<b>1. Einleitung .....</b>	<b>11</b>
1.1 Dresden kulinarisch – theoretische Grundlagen und Fragestellung	11
1.2 Zum Stand der Forschung .....	13
1.3 Untersuchungszeitraum und Quellen .....	22
<b>I. DIE ENTSTEHUNG DER RESTAURANTKULTUR .....</b>	<b>27</b>
<b>2. Ernährungshistorischer Kontext .....</b>	<b>29</b>
2.1 Die Entstehung von Restaurants in Paris, London und Wien .....	29
Paris .....	30
London .....	36
Wien .....	38
2.2 Moderne Elemente der Kochkunst um 1800 in Europa .....	40
2.3 Die kulinarische Öffentlichkeit .....	45
<b>3. Die Entstehung von Restaurants in Dresden .....</b>	<b>49</b>
3.1 Die quantitative Entwicklung der Gastronomie in Dresden in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts .....	49
3.2 Die Gastronomie der Dresdner Geselligkeitsvereine als Vorläufer der Restaurants .....	55
3.2.1 Die Ressource .....	57
3.2.2 Die Harmonie .....	60
3.3 Die Entwicklung der Gasthäuser und Hotels in Dresden um 1800 ...	64
3.3.1 Gastlichkeit im Zeitraum von 1760 bis 1850 .....	64
3.3.2 Die Entwicklung des Restaurantbetriebs in den Dresdner Hotels .....	70
3.3.3 Restaurantbetrieb im <i>Hôtel de Pologne</i> und <i>Hôtel de France</i> .....	76
3.4 Restaurant und Freizeitkultur in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts .....	81
3.4.1 Das Restaurant als Ausflugsziel .....	81
3.4.2 Der Große Garten .....	84
3.4.3 Vergnügungsorte und gastronomische Betriebe im Dresdner Umland .....	93

3.5. Die Gastronomie auf der Brühlschen Terrasse .....	99
3.5.1 Die Brühlsche Terrasse als Besuchermagnet .....	99
3.5.2 Der Wandel des Belvederes zum Restaurant .....	101
Das dritte Belvedere: Neuanfang an exponierter Stelle .....	101
Das vierte Belvedere: Ein Restaurant von ‚Weltruf‘ .....	105
3.5.3 Ein Café als Restaurant? .....	108
Der Baldinische Kaffeepavillon .....	109
Das Café Reale .....	112
<b>4. Resümee .....</b>	<b>115</b>
 <b>II. DIE KULINARISCHE EINORDNUNG DER DRESDNER</b>	
<b>RESTAURANTKÜCHE .....</b>	<b>119</b>
 <b>5. Kochniveaus in Dresden .....</b>	
5.1 Die Autoren der Dresdner Kochbücher .....	125
5.2 Koch- und Küchentechnik in der zeitgenössischen Restaurantküche .....	135
5.2.1 Kochstätten und Heizquellen .....	135
5.2.2 Küchengeräte .....	140
5.3 Methodik zur Kochbuchanalyse .....	143
<b>6. Kochbuchanalyse .....</b>	<b>147</b>
6.1 Aufbau und Struktur der Kochbücher .....	147
Allgemeines Obersächsisches Koch- und Speisebuch .....	147
Nützliches Buch für die Küche bey Zubereitung der Speisen .....	148
Der praktische Koch .....	149
Lehrbuch der Koch- und Backkunst .....	151
Der Dresdner Koch .....	152
6.2 Die Grundlage einer feinen Küche – Bouillon .....	154
6.3 Flüssige Speisen – Saucen und Suppen .....	165
6.3.1 Saucen .....	165
Grundsaucen .....	166
Eigenständige Saucen .....	175
6.3.2 Suppen .....	178
6.4 Fleischgerichte .....	186
6.4.1 Die quantitative Einteilung der Fleischrezepte in den Kochbüchern .....	191
6.4.2 Neue Formen der Fleischzubereitung .....	193
Das Schnitzel .....	193
Das Kotelett .....	195
Das Roastbeef .....	198
Die Hierarchisierung der Fleischsorten .....	199
6.4.3 Wildgerichte .....	202
6.4.4 Zahm- und Wildgeflügel .....	205

6.5 Fische .....	209
6.5.1 Der Fisch als Fastenspeise .....	211
6.5.2 Quantitative Auswertung der Fischrezepte .....	214
6.5.3 Süß- und Salzwasserfisch .....	215
6.5.4 Fischrezepte in den Dresdner Kochbüchern .....	219
6.6 Zuckerkonsum und Süßspeisen .....	223
6.6.1 Die Zuckerwürze in der feinen Küche .....	225
6.6.2 Der Wandel von süß-sauren zu pikanten und Süßspeisen .....	229
6.7 Von der Gewürzküche zur Küche des Eigengeschmacks .....	235
6.7.1 Quantitative Auswertung der exotischen Gewürze .....	239
6.7.2 Gewürze und Kräuter bei Fleisch- und Fischspeisen .....	242
6.7.3 Gründe für den Wandel zur modernen Küche .....	246
<b>7. Resümee .....</b>	<b>251</b>
<b>8. Anhang .....</b>	<b>255</b>
8.1 Quellen und Literatur .....	259
8.1.1 Ungedruckte Quellen .....	259
a) Sächsisches Hauptstaatsarchiv Dresden (Sächs. HStA Dresden) .....	259
b) Stadtarchiv Dresden (StA Dresden) .....	260
8.1.2 Gedruckte Quellen .....	261
8.1.3 Literaturverzeichnis .....	266
8.2 Abkürzungsverzeichnis .....	278
8.3 Abbildungsnachweis .....	279



# Vorwort

An dieser Stelle möchte ich mich bei vielen Menschen bedanken, die mich mit ihrer jeweils besonderen Form der Unterstützung während der Arbeit begleitet haben. Euch allen gilt mein herzlicher Dank, denn ich hätte es nicht allein geschafft. Das nun vorliegende Buch wurde im Sommersemester 2015 von der Philosophischen Fakultät der Technischen Universität Dresden als Dissertation angenommen.

Ohne die Unterstützung Vieler wäre diese Publikation nicht zustande gekommen. Besonderer Dank gilt vor allem Professor Dr. Josef Matzerath für die außergewöhnliche Unterstützung in allen Phasen der Arbeit, für die ermutigenden und hilfreichen Besprechungen, für seine Hilfe und motivierenden Beistand, diese Arbeit zu verwirklichen.

Herrn Professor Dr. Gerd Schwerhoff möchte ich herzlich für die Übernahme des Zweitgutachtens danken. Weiterhin gilt mein Dank Herrn Professor Dr. Walter Schmitz, der mir während meiner Tätigkeit als wissenschaftlicher Mitarbeiter am MitteleuropaZentrum der Technischen Universität Dresden unterstützend zur Seite gestanden hat. Ferner sind die Dankesworte an alle Kolleginnen und Kollegen des MeZs gerichtet. Besonders sind an dieser Stelle Juliane Horn, Antje Graf und Jutta Müller erwähnt, die den Text kritisch kommentiert und korrigiert haben.

Die zahllosen Besprechungen, Diskussionen und Verkostungen im Ernährungsgeschichtskolloquium bleiben in unvergesslicher Erinnerung und waren nicht nur für mein Thema eine wertvolle Erfahrung. Annemarie Niering, Mario Kliewer, Benedikt Krüger und Robert Friese gilt mein Dank für die gute Zusammenarbeit und den regen Informationsaustausch.

Allen Freunden danke ich, besonders Jörg Wendler, Marko Kocksch, Jens Gärtner, Martin Gaitzsch und Sven Petersen, dass sie mir trotz vieler anstrengender Höhen und Tiefen zur Seite standen.

Mein persönlicher Dank gilt zum einen meinen Eltern, die meinen Lebensweg immer mit Interesse und Unterstützung begleitet haben, und zum anderen und vor allem meiner Frau Claudia und unseren Kindern Konrad und Jurek.

Dresden, im Juni 2015

Marco Iwanzeck



# 1. Einleitung

## 1.1 Dresden kulinarisch – theoretische Grundlagen und Fragestellung

Der Schriftsteller Hermann Günther Meynert übte im Jahr 1833 in seinem *Charaktergemälde von Dresden* eine Fundamentalkritik an der Küche seiner Heimatstadt, indem er meinte: „Unsere Gasthäuser glauben sich durch das stolze Selbstbewußtseyn – daß man durch ganz Deutschland nicht so schlechtes Essen finde, als in ihnen – auch noch zu der Freiheit berechtigt, größere Rechnungen zu schreiben, als anderswo.“<sup>1</sup> Seiner Meinung nach zeichne sich die Gastronomie der sächsischen Residenz durch schlechte Kochleistungen und überteuerte Preise aus. Meynert spitzt seine Position zu: „je magerer die Suppen, desto fetter die Rechnungen.“<sup>2</sup> Da es sich bei dieser Stadtbeschreibung um eine satirische Schrift handelte, die in Sachsen sogar kurzzeitig verboten war,<sup>3</sup> kann die Ernsthaftigkeit dieser Stichelei durchaus in Zweifel gezogen werden.

Meynerts Schilderungen geben nämlich die Vielfalt der zeitgenössischen Dresdner Gastronomie und die unterschiedlichen Küchenniveaus nur unzureichend wieder. Er differenzierte beispielsweise nicht zwischen den einzelnen gastronomischen Institutionen, sondern subsummierte die gesamte Gastronomie der Stadt unter den Begriff Gasthaus. Das Gaststättengewerbe in der sächsischen Landeshauptstadt umfasste aber beispielsweise Wirts-, Gast- und Kafeehäuser, Hotels sowie Restaurants, die auf jeweils unterschiedliche Weise bewirteten und sich auch im Speisen- und Getränkeangebot unterschieden.

Als Meynerts Publikation erschien, hatte sich in Dresden mit dem Restaurant bereits eine völlig neue Art des außerhäuslichen Essengehens entwickelt, die sich von vorherigen Formen grundlegend unterscheid. In einem solchen Lokal konnte man die Speisen aus einer Karte wählen, und diese wurden dann auf Tellern an den Platz gebracht. Mit der neuen Serviermethode etablierten sich auch die kleinen Einzeltische anstelle der großen Tafeln.<sup>4</sup> Durch die Entstehung der Restaurantkultur wandelte sich aber nicht nur der Service, sondern auch die Speisezubereitung, da mit den kleineren Portionierungen andere kulinarische Maßstäbe verbunden waren als mit der Zusammenstellung einer Menüfolge, bei der die Gänge in Schüsseln auf die Tafel gestellt wurden. Die kulturelle Praxis des

---

1 Janus [i. e. Hermann Günther Meynert]: *Charaktergemälde von Dresden*, grau in grau; für Alle, welche die Elbresidenz bewohnen oder kennen zu lernen wünschen, Pößneck 1833, S. 15.

2 Ebd.

3 Vgl. von Wurzbach, Constantin: Meynert, Hermann Günther, in: *Biographisches Lexikon des Kaisertums Oesterreich*, Band 18, Wien 1868, S. 187–193, hier S. 188.

4 Vgl. Finkelstein, Joanne: *Fashioning Appetite. Restaurants and the Making of Modern Identity*, London 2014, S. 10.

außerhäuslichen Essengehens wurde durch das Restaurant wirkungsvoll auf eine neue Stufe gehoben, indem man sich auf die Befriedigung individueller Geschmäcker konzentrierte.<sup>5</sup> Daher lautet das Ziel der vorliegenden Studie, sich dieser besonderen Art des Essengehens zu widmen und am Beispiel der Stadt Dresden die Entstehung von Restaurants und deren Speisenkultur darzustellen. Das verlangt auch eine kulinarische Einordnung der neuen Institution. Die Leitfrage lautet daher: Auf welchem Küchenniveau konnte in der sächsischen Landeshauptstadt in den Restaurants gegessen werden?

Die Dissertation geht von einem relativ einheitlichen Kochstandard auf höchster Ebene aus, der sich in den Zentren Europas und dort vor allem an den Höfen herauskristallisierte. Zur Verbreitung neuer kulinarischer Ideen dienten die Hofküchen, das europäische Gesandtschaftswesen und die Köche selbst gleichsam als Transmissionsriemen.<sup>6</sup> Für die vorliegende Untersuchung ist es deshalb von Relevanz, die Küchenstandards begrifflich festzulegen. Im Folgenden wird zwischen einem gehobenen und einem exquisiten Kochstandard unterschieden, wobei der letztere als der höchste angesehen werden kann. Die feine Küche hingegen umfasst beide Niveaus, wenn sie annähernd gleiche Kochergebnisse aufweisen.<sup>7</sup> Aus dieser Perspektive werden auch die Gestaltungsprinzipien der Restaurantküche aus Dresden dargelegt und mit der in der Residenzstadt beheimateten Herrschaftsküche verglichen.

Die genaue Ermittlung eines feststehenden Datums oder eines bestimmten Lokales ist im Zusammenhang mit der Fragestellung eher nebensächlich, vielmehr werden Entstehungsmodelle diskutiert, die zeigen, in welchem Zeitraum sich Restaurants ausbreiteten und was zu ihrer Entstehung führte. Insoweit erscheint es ratsam, vorab die gastronomischen Vorgänger wie Gasthöfe, Kaffeehäuser oder Speisewirtschaften in den Blick zu nehmen. Für die genannten Institutionen gilt dies vor allem hinsichtlich einer eventuellen Einführung von Speisekarten.

Zwar existierte bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts auch noch die traditionelle Speiseform, die sich *table d'hôte* (Tisch des Gastgebers) oder gemeinsamer Tisch nannte. Diese gemeinschaftliche Tafel bot im Gegensatz zum *Speisen à la carte*

---

5 Vgl. ebd., S. 9.

6 Zur kulinarischen Verbreitung neuer Kreationen auf höchstem Niveau, die europaweit durch Fürsten, Botschafter und Köche getragen wurde, vgl. Matzerath, Josef; Iwanzeck, Marco: Einleitung. Franz Walcha und der Beginn der kulinarischen Moderne, in: Matzerath, Josef unter Mitarbeit von Marco Iwanzeck und Angelika Rakowski (Hg.): Franz Walcha: Der praktische Koch, Dresden 1819. Anleitung, alle Arten von Speisen nach französischem, deutschem und englischem Geschmacke zu bereiten, Ostfildern 2014.

7 Vgl. zu dieser Kategorisierung Matzerath, Josef: An der Tafel Graf Günther von Bünaus auf Dahlen (1768–1841). Zur Küche des Adels im frühen 19. Jahrhunderts, in: Schattkowsky, Martina (Hg.): Die Familie von Bünau. Adels Herrschaften in Sachsen und Böhmen vom Mittelalter bis zur Neuzeit, Leipzig 2008, S. 247–257, hier S. 252f. Zur Ausdifferenzierung der Küchenniveaus im 20. Jahrhundert vgl. auch Möhring, Maren: Fremdes Essen. Die Geschichte der ausländischen Gastronomie in der Bundesrepublik Deutschland, München 2012, S. 100f. und 115. Die Autorin teilt die Küchen in Spitzengastronomie, gutbürgerliche Küche und Fastfood- bzw. Imbissküchen ein.

keinerlei Vorauswahl zwischen den verschiedenen Gerichten. Die Gäste mussten sich zu festen Essenszeiten einfinden und saßen gemeinsam an einem größeren Tisch.<sup>8</sup> Die Speisen wurden auf die Tafel gestellt und jeder, der schon vorweg den Pauschalpreis bezahlt hatte, konnte am Essen teilnehmen. Beim Angebot nach Karte hingegen konnten die Besucher eines Restaurants selbst entscheiden, wann sie ihre Mahlzeiten einnahmen und welche Speisen sie sich servieren ließen.

## 1.2 Zum Stand der Forschung

Für die Entstehung von Restaurants hat Stephen Mennell zwei Konzepte erarbeitet, die er am Beispiel von Frankreich und England erörtert.<sup>9</sup> Einerseits entwickelten sich in Paris schon vor der Französischen Revolution Restaurants, die Zugang zu einer gehobenen, kommerziellen Küche für eine breite Öffentlichkeit ermöglichten.<sup>10</sup> Andererseits beschreibt Mennell die englische Variante des semi-öffentlichen Restaurants der exklusiven und noblen Herrenclubs oder Hotels mit ihren separierten Speisezimmern.<sup>11</sup> Mennell zeichnet in seiner Publikation die Geschichte des Essens vom Mittelalter bis zur Konsumgesellschaft am Ende des 19. Jahrhunderts nach. Sein Hauptaugenmerk gilt dabei dem Vergleich der französischen und englischen Esskultur. Das Restaurant ist in diesem Zusammenhang als Teilaspekt seiner Argumentation zu betrachten. Der Historiker verdeutlicht die Herausbildung einer Restaurantkultur in England als Kontrastfolie zu Frankreich, zeigt aber gleichzeitig, wie sich beide Länder im institutionalisierten Gastronomiebereich gegenseitig bedingten. Mennells Interesse gilt auch den ästhetischen Merkmalen von Ernährung, Küche und Geschmack, die seit dem Mittelalter im höfischen Kontext stilbildend wirkten.<sup>12</sup> Die Ästhetik der Kochkunst basiert seiner Meinung nach auf dem Konkurrenzkampf von sozialen Gruppen. Doch mit dem Aufkommen des Restaurantwesens verschiebt sich für Mennell die Konkurrenzsituation im Mahlzeitengefüge vom repräsentativen Konsum der Adeligen hin zum Wettbewerb über den offenen Markt.<sup>13</sup>

Mennell recurriert in seiner Argumentation auf die Forschungsarbeiten von Norbert Elias. In Bezug auf das Thema Essen und Trinken argumentiert Elias nicht primär kulinarisch, sondern er setzt sich maßgeblich mit den sozialdisziplinierenden Aspekten der Esskultur auseinander. Die zentrale Rolle nehmen bei

---

8 Vgl. Shore, Elliott: Auswärts essen. Die Entstehung des Restaurants, in: Freedman, Paul (Hg.): Essen. Eine Kulturgeschichte des Geschmacks, Darmstadt 2007, S. 301–331, hier S. 302. Vgl. Becker, Karin: Der Gourmand, Der Bourgeois und der Romancier. Die französische Esskultur in Literatur und Gesellschaft des bürgerlichen Zeitalters, Frankfurt a.M. 2000, S. 169 und S. 189. Vgl. Mennell, Stephen: Die Kultivierung des Appetits. Die Geschichte des Essens vom Mittelalter bis heute, Frankfurt a.M. 1988, S. 184.

9 Vgl. Mennell: Die Kultivierung (wie Anm. 8), hier die S. 183–194.

10 Vgl. ebd., S. 185.

11 Vgl. ebd., S. 206.

12 Vgl. ebd., S. 35.

13 Vgl. ebd., S. 192.

Elias die Tischsitten ein. Anhand von diesen erklärt er, dass die Affektstrukturen immer größerer Teile der Gesellschaft vom ausgehenden Mittelalter bis zum Ende der Frühen Neuzeit zunehmend einer sozialen Normierung unterlagen. Das Ergebnis dieser Entwicklung war unter anderem eine immer stärker werdende Disziplinierung des Sozialverhaltens auf gesellschaftlicher Ebene und damit einhergehend der Zwang zur Selbstkontrolle bei den einzelnen Gesellschaftsmitgliedern.<sup>14</sup>

Beide von Mennell beschriebenen Modelle für die Entwicklung von Restaurants bilden in Dresden einen wichtigen Anknüpfungspunkt und können daher als Vergleichsbasis dienen. Die Analysekategorien, die ein Restaurant definieren, ergeben sich dabei aus der Möglichkeit, sich das Essen à la carte zu wählen und dieses an kleinen Einzeltischen einzunehmen. Ebenso gelten ein geschmackvolles Interieur sowie die Bedienung durch Kellner als Charakteristikum eines Restaurants.<sup>15</sup>

Die Entwicklung des Restaurantwesens in Deutschland ist von der Geschichtswissenschaft bisher nicht berücksichtigt worden und somit gibt es bislang keine Forschungsarbeiten zu diesem Thema. Umfassend angelegte Untersuchungen mit methodischem Zuschnitt lassen sich nur für Frankreich finden. Die bisher umfangreichste Studie zur Entstehung von Restaurants bietet die Monographie *The Invention of the Restaurant* von Rebecca L. Spang, die sich der ‚Erfindung‘ etymologisch nähert.<sup>16</sup> Ihr Anhaltspunkt ist das zeitgenössische Verständnis um die Mitte des 18. Jahrhunderts, dass eine Suppenspeise auf Bouillonbasis „Restaurant“ genannt wurde, die von den sogenannten „Restaurateuren“ als gesund und nahrhaft beworben und verkauft wurde.<sup>17</sup>

Eng verbunden mit den diätetischen Aspekten der frühen Restaurantküche zielt das Konzept von Spang auf die Darstellung der aufklärerischen Ideen einer gesunden, sättigenden und vernünftigen Küche ab. Dabei knüpft sie an die Ausführungen von Jean-Jacques Rousseau über gesundes Essen an, die er beispielsweise in seinem Roman *Emile* machte.<sup>18</sup> Aus dem Kontext der Aufklärung heraus beurteilt die Autorin die zeitgenössischen Zubereitungs- und Serviermethoden nach Vernunftkriterien. Die Speisen der Restaurantbesitzer werden als rational konnotiert, weil diese primär das Bedürfnis des Sattwerdens befriedigen.<sup>19</sup> Im Gegensatz dazu steht eine ‚unvernünftige‘ höfische Küche, die auf Repräsentation und nicht auf Sättigung angelegt ist. Bei diesem Ansatz schwingt

---

14 Vgl. Elias, Norbert: *Über den Prozeß der Zivilisation. Soziogenetische und psychogenetische Untersuchungen. Erster Band. Wandlungen des Verhaltens in den weltlichen Oberschichten des Abendlandes*, Amsterdam 1997.

15 Vgl. Shore: *Auswärts essen* (wie Anm. 8), S. 301 f.

16 Vgl. Spang, L. Rebecca: *The Invention of the Restaurant. Paris and Modern Gastronomic Culture*, Cambridge/London 2000.

17 Vgl. ebd., S. 41.

18 Vgl. Rousseau, Jean-Jacques: *Emile oder Über die Erziehung, unveränderter ND der 13. Aufl.*, Paderborn/München/Wien 1998, S. 143 ff.

19 Zum Purismus der Restaurantküche um 1760, vgl. Spang: *The Invention* (wie Anm. 16), S. 54 f.

hintergründig die Kritik an der höfischen Prachtentfaltung mit, die häufig als Verschwendung von Ressourcen angesehen wird.<sup>20</sup>

Aufgrund dieser Ausgangslage beschreibt Spang die Frühphase des Restaurants sehr detailliert, ohne dass sie auf den am Ende des 18. Jahrhunderts beginnenden kulinarischen Wandel eingeht oder die Restaurantküche mit einem anderen Küchenniveau vergleicht. Damit wird beispielsweise die in Frankreich weiterhin existierende herrschaftliche Küche negiert – als Forschungsgegenstand wurde sie für Spang unattraktiv, da sie als Folge der Französische Revolution aus dem Blickfeld geriet –, weil diese der Autorin nach den Rationalisierungsaspekten als unmodern und überfeinert gilt.<sup>21</sup> Somit schließt Spang auch an die Überlegungen von Norbert Elias an, der in seinem Werk *Über den Prozeß der Zivilisation* die Transformation der Tischsitten und die Affektkontrolle bei einem so grundlegenden Bedürfnis wie dem des Essens als Verfeinerungsprozess zwischen Konkurrenten beschreibt. Die Entwicklung bei den Essgebräuchen war nach Elias am Ende des 18. Jahrhunderts weitgehend abgeschlossen, sodass Veränderungen nur noch in Nuancen möglich waren.<sup>22</sup> Dies bezieht Spang auch auf das Restaurant, das sich ihrer Meinung nach um 1800 fest institutionalisiert hatte, und dessen Merkmale ab diesem Zeitpunkt unveränderlich waren.<sup>23</sup>

Auch Elliott Shore geht in seinem Aufsatz *Auswärts essen* vom gleichen Entstehungszeitraum aus wie Spang. Allerdings kam für ihn das Restaurant als exklusiver Ort für Wohlhabende erst während der Französischen Revolution endgültig zum Tragen.<sup>24</sup> Für das 19. Jahrhundert konstatiert Shore dann eine weltweite Kontinuität, sodass „in London, Paris, New York oder Berlin [...] eine internationale Küche, mehr oder weniger französische Küche serviert“ wurde, die nur wenige Variationen bereithielt.<sup>25</sup> Diese Verbreitungsthese lässt für eine eigenständige Ausprägung der Restaurantküche keinen Platz. Zwar wurden Zubereitungsweisen aus Frankreich auch in der sächsische Residenzstadt übernommen, aber eine Küche aus Frankreich wurde wohl kaum angeboten. Vielmehr rezipierten die Dresdner Köche Speisezubereitungen aus anderen Ländern, die sie in gewisser Weise regional abwandelten. Auf dem Spitzenniveau zeigte sich die von Shore angesprochene Internationalität der Gerichte stärker, als es in einfacheren Lokalen der Fall war.

Die Marktlogik, wie sie schon bei Mennell anklang, spielt in der Dissertation *Eßgenuß als eigenlogisches soziales Gestaltungsprinzip* von Eva Barlösius eine entscheidende Rolle bei der Innovationskraft der französischen Küche.<sup>26</sup> Die So-

---

20 So zu finden an der Kritik Rousseaus an der Feinschmeckerei, vgl. Rousseau: Emile (wie Anm. 18), S. 142 f.

21 Vgl. Elias: *Über den Prozeß* (wie Anm. 14), S. 231.

22 Vgl. ebd., S. 231.

23 Vgl. Spang: *The Invention* (wie Anm. 16), S. 77 ff.

24 Vgl. Shore: *Auswärts essen* (wie Anm. 8), S. 305.

25 Ebd., S. 301.

26 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. 4 f.

ziologin geht von einem kulinarischen Modernisierungsschub um 1800 aus, der vor allem durch die Konkurrenz der Restaurantküchen getragen wurde, wobei sich aus der ‚ancienne haute cuisine‘ die ‚grande cuisine‘ entwickelte.<sup>27</sup> Die Küche des Adels verlor nach Barlösius durch die Ereignisse der Französischen Revolution zunehmend an Bedeutung, weil diese auf die Repräsentativität des Gastgebers angelegt war und weniger einer geschmacklichen Ästhetik folgte. Diese zeigte sich im Restaurant vor allem daran, dass die Köche die Speissherstellung nach dem Eigengeschmack der Hauptzutat ausrichteten. Barlösius versteht diesen Wandel als Rationalisierung.<sup>28</sup> Da die Küche des Bürgertums von aristokratischen Gestaltungsprinzipien befreit sei, sieht die Autorin die bürgerliche Kochkunst als Urheber der modernen Küche, der ‚grande cuisine‘ an, die allein nun für eine genussorientierte Speisgestaltung sorgte. Die sozialen Veränderungen in Frankreich um 1800 verlangten von der Restaurantküche, dass die Präsentation der Speisen und der Service vereinfacht wurden.<sup>29</sup>

Die vorliegende Studie vertritt nicht die Ansicht, eine spezifische Küche den jeweiligen Sozialformationen zuzuordnen, da sich die Konsummuster der gesellschaftlichen Gruppen überschneiden konnten. Nicht jeder Adelige konnte sich eine exquisite Tafel leisten und vielleicht allenfalls auf gehobenem Niveau essen, während reiche Personen aus dem Bürgertum die Herrschaftsküche in puncto Qualität imitierten. Sicher hat es in Paris um 1800 eine gewisse Anzahl von Restaurants gegeben, die eine innovative und exquisite Küche anboten, aber der kulinarische Diskurs fand ebenso in der Herrschaftsküche statt, wie die Verweise von Barlösius auf Marie Antoine Carême, den Spitzenkoch der Zeit, andeuten.<sup>30</sup> In Dresden gingen Wandlungsimpulse gerade von der Herrschaftsküche aus, wie im zweiten Teil der Studie bei der kulinarischen Einordnung der Restaurantküche noch gezeigt werden wird.

Karin Becker hingegen stellt die „historischen Realitäten, Diskurse und Mentalitäten“ der bürgerlichen Gourmandise in einem kulturgeschichtlichen Ansatz dar und wendet diese auf die französische Erzählliteratur der Epoche an.<sup>31</sup> Sie untersucht, mit welcher Intention die Romanciers die Ess- und Restaurantkultur in ihren Werken abbildeten. Für Becker ist das Kulturthema Essen ein „soziales Totalphänomen“, das sie am Beispiel der französischen Speisekultur im „bürgerlichen Zeitalter“ nachweist. Das 19. Jahrhundert stellt für Becker in der Geschichte Frankreichs das „Goldene Zeitalter der bürgerlichen Esskultur“ dar. Beckers Ausführungen fehlt allerdings eine Vergleichsbasis, um die von ihr definierte bürgerliche Küche nach kulinarischen Gesichtspunkten einzuordnen. Die Autorin verzichtet dabei auf die Anwendung von quantitativen und qualitativen Methoden und schreibt ebenso wie Barlösius den sozialen Gruppen eigene Ernährungsmuster zu.

---

27 Vgl. ebd., S. 155.

28 Vgl. ebd., S. 156.

29 Vgl. ebd., S. 159.

30 Vgl. ebd., S. 155f. und S. 177f.

31 Becker: Der Gourmand (wie Anm. 8), S. XVI.

Allerdings kritisiert Becker den von der Forschung aufgestellten Alleinstellungsanspruch der Küche Frankreichs. Sie spricht in diesem Zusammenhang auch vom „Gastromythos“ der französischen Küche als „friedliche Eroberung der Welt durch die Kochkunst“.<sup>32</sup> Die Autorin resümiert, dass „der Siegeszug der französischen Küche [...] aber nicht auf einer eigendynamischen Entwicklung, die zu einer ‚natürlichen‘ Verfeinerung der Eßkultur in Frankreich geführt hätte“, beruht.<sup>33</sup> Vielmehr sei „die eigentliche Leistung der ‚cuisine française‘ darin zu sehen, daß es ihren Vertretern gelungen ist, sie im Laufe der Geschichte als ein Produkt nationalstaatlichen Prestiges zur international konkurrenzlosen Norm erhoben zu haben“.<sup>34</sup> Die Kulturleistung der französischen Köche bestand also darin, die moderne Küche um 1800 so zu prägen, dass diese vorrangig als ihre Leistung verstanden wurde. Dieser kulinarische Mythos wird aber in der ernährungsgeschichtlichen Literatur, vor allem in populärwissenschaftlichen Publikationen, nach wie vor als gegebene Tatsache akzeptiert.<sup>35</sup>

Frühzeitig entwickelte sich das Restaurant auch in den Nachbarstaaten Frankreichs. Peter Scholliers weist für Belgien nach, dass es im Jahr 1824 in Brüssel 13 Restaurants gab und sich die Anzahl bis zum Jahr 1840 mehr als verdoppelte. Zu Beginn des 20. Jahrhunderts zählte Brüssel bereits 312 Restaurants.<sup>36</sup> Für andere europäische Länder fehlen bislang aussagekräftige Forschungen.

Für den englischen Sprachraum gibt es Untersuchungen zum Thema, die sich vor allen mit den modernen Ausprägungen der Restaurantkultur beschäftigen. Vor allem in der amerikanischen Soziologie wurde das außerhäusliche Essen als Form der Unterhaltung und für die Analyse gesellschaftlicher Differenzierungsprozesse diskutiert.<sup>37</sup> Im Forschungsinteresse standen zudem historische Überblicksdarstellungen zu den verschiedenen Gaststättentypen.<sup>38</sup> Als

---

32 Vgl. ebd., S. 232.

33 Vgl. ebd., S. 234.

34 Vgl. ebd., S. 234.

35 Das Deutungsmuster, die französische Küche sei in Sachsen übernommen worden, findet sich beispielsweise bei Lämmel, Reinhard: *Kulinarische Audienz am sächsischen Hof*, Berlin 1991, S. 28 f. Süßengut behauptet, dass schon August der Starke die Küche von Ludwig XIV. imitierte, ohne allerdings Quellennachweise zu erbringen; vgl. Süßengut, Mario: *Essen und trinken wie August der Starke*, Berlin 2011, S. 52 u. 54. Pattis, Mario: *Unsere sächsische feine Küche. Wiederentdeckte Menüfolgen des sächsischen Hofes*, Arnstadt 1995, S. 6 f.

36 Vgl. Scholliers, Peter: *Restaurant personnel in Brussels and the diffusion of an eating culture, 1850–1900*, in: Oddy, Derek J.; Petranova, Lydia (Hg.): *The Diffusion of Food Culture in Europe from the late eighteenth century to the present day. Eight Symposium of the International Commission for Research into European Food History (ICREFH)*, Prag 2005, S. 73–84, hier S. 74.

37 Vgl. Finkelstein, Joanne: *Dining out. A Sociology of Modern Manners*, New York 1989. Vgl dazu auch Wood, Roy: *Dining out on Sociological Neglect*, in: *British Food Journal* 96/10 (1994), S. 10–14, hier S. 10.

38 Vgl. Mariani, John: *America Eats Out. An Illustrated History of Restaurants, Taverns, Coffee Shops, Speakeasies, and Other Establishments That Have Fed Us for 350 Years*, New York 1991. Ebenso Pillsbury, Richard: *From Boarding House to Bistro. The American Restaurant Then and Now*, Boston 1990. Vgl. auch Ehrman, Edwina; Hazel, Forsyth: *London Eats Out. 500 Years of Capital Dining*, London 1999.

Ergebniss wurde herausgearbeitet, dass sich in den USA der Begriff Restaurant ab den 1830er Jahren durchzusetzen begann. Er löste die vielen regionalen Bezeichnungen wie „eating house“, „dining room“, „dining hall“ oder „victualing house“ ab.<sup>39</sup>

Die Entwicklung einer kommerziellen Gastlichkeit war freilich nicht nur auf Europa beschränkt, sondern auch in China und Japan etablierte sich eine gehobene Gastronomie. Öffentliche Speiselokale von hohem Anspruch finden sich in China schon seit dem 16. Jahrhundert, wie Jürgen Osterhammel behauptet.<sup>40</sup> Die Anfänge des Restaurants in Japan datiert der Historiker auf das 18. Jahrhundert, ohne näher auf die Entstehungsgeschichte einzugehen.<sup>41</sup>

Während die Forschungslage für den Beginn des Restaurantwesens in Frankreich als recht günstig zu bezeichnen ist, bleibt der Befund für den deutschsprachigen Raum insgesamt defizitär. Einzig ein Aufsatz von Christian Drummer erörtert die Ausbreitung des Restaurants als Kennzeichen bürgerlichen Repräsentationsstrebens im Zeitraum von 1870 bis 1930.<sup>42</sup> Auch Monika Setzwein und Hans Werner Prahl gelangen zu der Ansicht, dass sich das Restaurants als Ausdruck der bürgerlicher Esskultur entwickelte, in welcher der Genuss der Speisen und Getränke in den Vordergrund trat.<sup>43</sup> Sie verfolgen mit ihrer Studie aber eher die sozialen Momente der Tischgemeinschaft und nicht die neue Form des Essengehens.

Drummer geht bei seiner Analyse weniger den qualitativen Kriterien eines Restaurants nach, vielmehr zeigt er anhand des Vergleichs der beiden Großstädte Frankfurt am Main und Berlin die quantitative Entwicklung der kommerziellen Gastlichkeit. Sein Aufsatz orientiert sich methodisch an den Adressbüchern und den Gewerbeverzeichnissen beider Städte. Die Auswertung der Quellen ergibt zwar ein überproportionales Ansteigen des Gastronomie-sektors am Ende des 19. Jahrhunderts, aber er hält für Deutschland fest, dass zu diesem Zeitpunkt die alltägliche Nahrungsaufnahme in der häuslichen Umgebung stattfand und der Gang ins Restaurant eine Ausnahme war.<sup>44</sup> Nach Drummer erreichte die neue Art des Essengehens Deutschland mit der Verspätung von ungefähr hundert Jahren, als dies in Frankreich der Fall war, denn es bedurfte einer gesicherten wirtschaftlichen Lage, die sich in Deutschland erst nach 1870 einstellte. Mit steigendem Wohlstand war nun eine Hinwendung zum genussvollen Speisen außer Haus gegeben.<sup>45</sup>

---

39 Vgl. Pillsbury: *From Boarding House* (wie Anm. 38), S. 23.

40 Vgl. Osterhammel, Jürgen: *Die Verwandlung der Welt. Eine Geschichte des 19. Jahrhunderts*, München 2009, S. 242.

41 Vgl. ebd., S. 244.

42 Vgl. Drummer, Christian: *Das sich ausbreitende Restaurant in deutschen Großstädten als Ausdruck bürgerlichen Repräsentationsstrebens 1870–1930*, in: Teuteberg, Hans Jürgen; Neumann, Gerhard; Wierlacher, Alois (Hg.): *Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven*, Bd. 2, Berlin 1997, S. 303–321.

43 Vgl. Prahl, Hans-Werner; Setzwein, Monika: *Soziologie der Ernährung*, Opladen 1999, S. 55.

44 Die Graphiken finden sich bei Drummer: *Das sich ausbreitende Restaurant* (wie Anm. 42), S. 305–312.

45 Vgl. ebd., S. 310 f.

Allerdings zeigt der Autor nicht, welche Bevölkerungsteile an dieser Esskultur partizipierten, die über das Bedürfnis des Sattwerdens hinausging. Deshalb ist die alleinige quantitative Auswertung kritisch zu betrachten, da die qualitativen Kriterien wie das Speisen nach Karte, das Ambiente und der Service nicht in Betracht gezogen werden. Drummers Untersuchung stützt sich vor allem auf die begriffliche Benennung des Restaurants in den Adressbüchern. Vermutlich wurde es erst ab den 1850er Jahren als eigene Kategorie eingeführt und war vorher den Speise- oder Wirtshäusern zugeordnet.

Bei der Frage, ob es in einem Gasthof oder Wirtshaus einen Restaurantbetrieb gab, muss auf ältere Literatur zurückgegriffen werden. Einen umfassenden Einblick in die historische Entwicklung der unterschiedlichen Gastronomieformen gibt Friedrich Rauer in seiner umfangreichen *Kulturgeschichte der Gaststätte* aus dem Jahr 1941.<sup>46</sup> Neben dem Herbergswesen beschreibt er die europäische Geschichte der Wein- und Bierschenken, der Kaffeehäuser und Konditoreien sowie Vergnügungslokale und Restaurants. Getrud Benker hingegen spezialisierte sich auf den Beherbergungssektor und stellt die gemeinsamen Beziehungen zwischen Gast und Wirt in den Blickpunkt ihrer Analyse aus dem Jahr 1974.<sup>47</sup> Zwar sind die Lage, die Architektur und die Ausstattung Gegenstand ihrer Ausführungen, aber auf die kulinarischen Belange im Hotelwesen geht sie nicht ein. Neuere Arbeiten zur Geschichte des Hotelwesens sind bis auf kleinere Aufsätze nicht erschienen.<sup>48</sup>

Zur Wirtshausgeschichte gibt es Arbeiten, die das Gast- oder Wirtshaus als wichtigen Kommunikationsraum für die frühneuzeitliche Gesellschaft darstellen. Im Vordergrund stehen die sozio-kulturellen Funktionen der gastronomischen Institutionen.<sup>49</sup> In diesem Zusammenhang wird auf theoretischer Basis ein Raumkonzept diskutiert, das den Gastraum als einen Ort von dynamischen Interaktionsprozessen von Akteuren, von Objekten und der Atmosphäre betrachtet.<sup>50</sup> Das Wirtshaus der Frühen Neuzeit vereinigte in sich noch Merkmale

---

46 Vgl. Rauers, Friedrich: *Kulturgeschichte der Gaststätte*, Berlin 1941.

47 Vgl. Benker, Gertrud: *Der Gasthof. Von der Karawanserei zum Motel, Vom Gastfreund zum Hotelgast*, München 1974.

48 Vgl. Spode, Hasso: Eine kurze Geschichte des Hotels. Zur Industrialisierung der Gastlichkeit, in: *Voyage. Jahrbuch für Reise- und Tourismusforschung*, Bd. 9 (2011), S. 10–31; vgl. dazu auch Dietrich, Andrea: Vom Gasthof zum Luxushotel. Wandlungen im Dresdner Gastgewerbe vom 18. bis zum beginnenden 20. Jahrhundert, in: *Sächsische Heimatblätter* 4 (1994), Nr. 40, S. 224–230. Siehe dazu auch Hirschfelder, Gunther: „Nur allzuoft sind die Gasthäuser blasse Kerkerlöcher“. Formen kommerzieller Gastlichkeit an der Schwelle zum Industriezeitalter, in: Lauterbach, Burkhard; Köck, Christoph (Hg.): *Volkskundliche Fallstudie. Profile empirischer Kulturforschung heute*, Münster/New York/München 1998, S. 45–59. Vgl. weiterhin Hirschfelder, Gunther: *Wirtshäuser, Cafés und Hotels. Brennpunkte und Schauplätze städtischer Volkskultur im 18. Jahrhundert*, in: Mohrmann, Ruth-Elisabeth (Hg.): *Städtische Volkskultur im 18. Jahrhundert*, Köln/Weimar/Wien 2001, S. 83–98.

49 Vgl. Kümin, Beat: *Wirtshausgeschichte. Das Gastgewerbe in der historischen Frühneuzeitforschung*, in: Parr, Rolf; Friedrich, Peter (Hg.): *Gastlichkeit. Erkundungen einer Schwellensituation*, Heidelberg 2009, S. 117–131, hier S. 117.

50 Vgl. ebd., S. 124.

der Privatheit wie der Öffentlichkeit.<sup>51</sup> Allerdings spielt die Ausdifferenzierung der Gastronomie eine untergeordnete und die Kulinarik im Wirtshaus gar keine Rolle innerhalb dieses Forschungsansatzes.

Für die Transmissionsriemen der europäischen Küche ist die Forschungslage bislang mangelhaft und wurde gerade von der Landesgeschichtsschreibung vernachlässigt. Nach Meinung von Wolfgang Schmale fehlt es in der Literatur an einer übergreifenden Untersuchung zur Entstehung der Konsumgesellschaften sowie der Ernährungsforschung in Sachsen und er folgert daher, dass gerade die Konsum-, aber auch Ernährungsgeschichte zusätzliche Forschungsentwürfe bereitstellen könnte.<sup>52</sup>

Erst langsam entwickeln sich Konzepte in der Landesgeschichtsschreibung, wie sie einen Beitrag zur Erforschung der von Schmale genannten Fachgebiete in all ihren Facetten leisten kann. Neuere Ansätze charakterisieren bestimmte Teilaspekte und Zeitabschnitte der regionalen Esskultur. Gerade die Kochkunst in Dresden bildet dabei einen wichtigen Untersuchungskern, obwohl die „Tafelkultur“ lange Zeit als „das Aschenbrödel der Dresdner Kunstbiffessenheit“ galt.<sup>53</sup> Mit diesen Arbeiten rückt auch der feine Essgenuss wieder stärker in den Fokus, der bislang von der wissenschaftlichen Forschung wenig gewürdigt worden ist und das, obwohl die sächsische Residenz eine 500jährige exquisite Küchentradition aufweist. Diese Forschungen beziehen sich auf die ästhetischen Aspekte des Kochens und Genießens, auf die Zusammenstellung von Menüs, auf die Küchentechnik, auf die Anschaffung von Zutaten sowie auf das passende Ambiente.<sup>54</sup> Die exquisite Küche in Sachsen wird dabei nicht eindimensional auf die regionalen Aspekte bezogen, sondern immer mit den europäischen Entwicklungen innerhalb der Kochkunst verglichen. Erweitert wird eine solche Rekonstruktion der Tafelkultur durch die Landtags- und Adelsgeschichte.<sup>55</sup>

---

51 Vgl. Tlustý, B. Ann: ‚Privat‘ oder ‚öffentlich‘? Das Wirtshaus in der deutschen Stadt des 16. und 17. Jahrhunderts, in: Rau, Susanne; Schwerhoff, Gerd (Hg.): Zwischen Gotteshaus und Taverne: Öffentliche Räume in Spätmittelalter und Früher Neuzeit, Köln 2004, S. 53–73, hier S. 53.

52 Vgl. Schmale, Wolfgang: Historische Komparatistik und Kulturtransfer. Europageschichtliche Perspektiven für die Landesgeschichte. Eine Einführung unter besonderer Berücksichtigung der Sächsischen Landesgeschichte, Bochum 1998, S. 119.

53 Matzerath, Josef; Niering, Annemarie: Tafelkultur – Dresden um 1900 in: Matzerath, Josef; Niering, Annemarie (Hg.): Tafelkultur – Dresden um 1900, Ostfildern 2013, S. 12–16, hier S. 12. Dazu auch Matzerath, Josef: Einleitung. Küche und Kochkunst des Dresdner Hofes um 1900, in: Matzerath, Josef unter Mitarbeit von Jänecke, Georg; Herzog, Mechthild; Aehle, Hannah (Hg.): Ernst Max Pötzsch: Vollständige Herrschaftsküche des Kronprinzen von Sachsen, Ostfildern 2013, S. 9–32.

54 Vgl. Matzerath; Niering: Tafelkultur (wie Anm. 53), S. 12 f. Im Jahr 2016 erscheinen zwei Arbeiten zur Kulinaristik um 1900 in Dresden. Vgl. Krüger, Benedikt: Gehobene und exquisite Küche in der Konsumgesellschaft. Dresden um 1900, Ostfildern 2016. Vgl. ebenso Kliewer, Mario: Geschmacksgaranten. Sächsische Hoflieferanten für exquisite Nahrungsmittel um 1900, Ostfildern 2016.

55 Vgl. Matzerath, Josef: Eine Gesundheit auf die Stände. Orte, Worte und Speisen des sächsischen Landtags, in: Matzerath, Josef (Hg.): Aspekte sächsischer Landtagsgeschichte. Formierungen und Brüche des Zweikammerparlamentes (1833–1868), Dresden 2007, S. 118–123. Vgl. Matzerath: An der Tafel (wie Anm. 7), S. 247–257. Prof. Josef Matzerath stellte mir für die vorliegende

Die Literaturlage zur Dresdner Gastronomie stellt sich umfangreicher dar. Es handelt sich aber vorwiegend um populärwissenschaftliche Ausführungen über Lokale und Gastwirte.<sup>56</sup> Diesen Arbeiten, die enorm faktenreich sind, fehlt es jedoch an analytischen Kategorien und an der Kontextualisierung des städtischen Gaststättenwesens über die regionalen Grenzen hinweg. Auch die Veröffentlichung *Zu Gast im alten Dresden* von Ulla Heise, die noch am ehesten den deskriptiven Charakter überwindet, kann in diesem Bereich eingeordnet werden.<sup>57</sup>

Dresden war wegen seiner Kunstschatze zu Beginn des 19. Jahrhunderts eine touristisch stark besuchte Stadt und zog ein zahlungskräftiges Publikum an. Die Kunstsammlungen, die unter August II. und seinem Sohn August III. zusammengetragen wurden, zogen nach dem Ende des Siebenjährigen Krieges zunehmend ein gebildetes Publikum in die Residenz.<sup>58</sup> Die Entwicklung der Residenzstadt zu einer Tourismusmetropole untersucht Andrea Dietrich, indem sie den Fremdenverkehr unter Berücksichtigung der politischen Geschichte, der Wirtschafts- und Sozialgeschichte sowie der Kulturgeschichte analysiert.<sup>59</sup> Der Ausbau von Gasthöfen und Hotels im 19. Jahrhundert als Beherbergungsformen für Auswärtige wird von ihr quantitativ nachgewiesen. Auf das Speisenangebot und deren Darreichungsform nimmt Dietrich insoweit Bezug, als sie davon ausgeht, dass ein Essen à la carte erst mit einer größeren Küchenhaltung möglich war. Die Autorin schlussfolgert, dass sich erst im Zuge der großen Hotelbauten

---

Studie sein unveröffentlichtes Manuskript Matzerath, Josef: Italienische Küche in Dresden. Das Grab der Familie Torniamenti auf dem Alte Katholische Friedhof in Dresden als ein Erinnerungsort für Wege kulinarischer Migration, zur Verfügung.

- 56 Manfred Wille beschreibt die Dresdner Gastronomie von ihren Anfängen bis zur Gegenwart. Diese bebilderte und faktenreiche Kulturgeschichte des Gastgewerbes in Dresden gibt einen Einstieg, um sich mit Namen der Lokale und den Personen bekannt zu machen. Sein Themenschwerpunkt, dem der größte Teil der Arbeit gewidmet ist, liegt in der Zeit nach 1850. Vgl. Wille, Manfred: *Dresdner Gastlichkeit von den Anfängen bis zur Gegenwart. Kleine Kulturgeschichte des Gastgewerbes in Dresden*, Dresden 2008. Ein weiterer Autor der die Entwicklung der Dresdner Gastronomie aufgreift, ist Andreas Them. Mit seinem Buch stellt er Kaffeehäuser, Ballsäle, Gasthäuser, Restaurants oder Hotels vor. Vielfach werden die genannten Lokale mit Anekdoten ihrer Besitzer verbunden. Vgl. Them, Andreas: *Gasthausgeschichten aus dem alten Dresden*, Dresden 2010. Im Jahr 1988 erschien eine kurze Abhandlung von gastronomischen Einrichtungen in Dresden von Karl Jaskulka. Seine Analyse ist ausschnittartig und dient zum Teil den vorhergehenden Autoren als Grundlage. Vgl. Jaskulka, Karl: *Wo man gerne einkehrte. Betrachtung zur historischen Entwicklung der Dresdner Gastronomie*, Dresden 1988.
- 57 Vgl. Heise, Ulla: *Zu Gast im alten Dresden. Erinnerungen an Restaurants, Cafés, Hotels, Tanzsäle und Ausflugslokale*, München 1994.
- 58 Zum Entstehen der Dresdner Kunstsammlungen im 18. Jahrhundert, vgl. Syndram; Dirk: *Die Schatzkammer Augusts des Starken. Von der Pretiosensammlung zum Grünen Gewölbe*. Leipzig 1999; Über die frühesten Sammlungen im 16. Jahrhundert, vgl. Syndram, Dirk: *Kurfürst August, die Kunstkammer und das Entstehen der Dresdner Sammlungen* „Diese dinge sind warlich wohl würdig das sie in derselben lustkammer kommen.“, in: Sabine Haag (Hg.): *Dresden & Ambras. Kunstkammerschatze der Renaissance*. Ausstellungskatalog des Kunsthistorischen Museums Wien, Wien 2012, S. 17–29.
- 59 Vgl. Dietrich, Andrea: *Die Entwicklung der Stadt Dresden zur Tourismusmetropole von den Anfängen bis zum Vorabend des ersten Weltkrieges*, Leipzig 1992.

eine Restaurantküche ausbreiten konnte. Als Beispiel führt sie das *Victoria-Hotel* an, das im Jahr 1852 eröffnet wurde, und behauptet, dass es als eines der ersten Häuser in Dresden die Speisen nach Karte anbot und somit als eines der ersten Restaurants gelten müsse.<sup>60</sup> Dietrich schließt daraus, dass die Entstehung der neuen gastronomischen Institution sich erst in den 1850er Jahren realisierte, wobei sie auf kein Kriterium der Restaurantkultur verweist, sondern lediglich auf die Größe der Speisesäle und der Küchen rekurriert.

Am Beispiel des Gastgewerbes in Leipzig stellt Susanne Schötz die geschlechtsspezifische Ausprägung und Wahrnehmung von kleinbürgerlichen Arbeits- und Lebenszusammenhängen dar.<sup>61</sup> Ihr Interesse liegt vor allem bei der spezifischen Prägekraft von Klassen- und Geschlechterzugehörigkeit für den einzelnen Lebenslauf sowie den Gemeinsamkeiten und Unterschieden in den Lebensläufen von Gastwirtinnen und Gastwirten. Zudem liefert Schötz einen Beitrag zur Geschichte der Frauenerwerbsarbeit und zu den Zugangsmöglichkeiten von Frauen im Gastgewerbe. Für die Stadt Dresden gibt es keine vergleichbaren Untersuchungen zu dieser Thematik.

### 1.3 Untersuchungszeitraum und Quellen

Der Untersuchungszeitraum verdankt seine zeitliche Ausdehnung von 1760 bis 1850 einer pragmatischen Überlegung, die sich an den Forschungen von Mennell und Spang orientiert. Beide nehmen das Aufkommen der ersten Restaurants für den Zeitraum circa 25 Jahre vor der französischen Revolution an, sodass das Jahr 1760 als früheste Datierung angenommen werden kann. Für die Entstehung von Restaurants in Dresden scheint dies zwar als sehr früher Zeitpunkt, denn auch in Frankreich etablierte sich die neue Art des Speisens in größerem Umfang erst in den Jahren vor 1800, aber die Zäsur erklärt sich auch aus dem kulinarischen Wandel in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts. Die exquisite Küche begann um 1800 eine neue kulinarische Ästhetik auszubilden, die sich von der Küche der Frühen Neuzeit unterschied. Es bürgerten sich die sogenannten Basisinnovationen in das europäische Mahlzeitenzeitemsystem ein, die nicht nur die Esskultur als prägende Leitnorm nachhaltig beeinflussten, sondern auch auf den kommerziellen Gastronomiesektor wirkten.<sup>62</sup>

Nur vor dem Hintergrund eines langen Zeithorizonts lassen sich mittel- und langfristige Phänomene erkennen. Der Endpunkt, der sich aus der Geschichte

---

60 Vgl. ebd., S. 120.

61 Vgl. Schötz, Susanne: Herr Wirt und Frau Wirtin. Kleinbürgerliche Lebenswege in Leipzig 1830–1870, in: Stadt Leipzig/Stadtarchiv (Hg.): Leipziger Kalender, Leipzig 1995, S. 85–101, hier S. 85. Zur selben Thematik, vgl. Schötz, Susanne: Leipziger Gastwirtinnen 1830–1870, in: Kämmerer, Gerlinde; Pilz, Anett (Hg.): Leipziger Frauengeschichten. Ein historischer Stadtrundgang, Leipzig 1995, S. 107–111.

62 Vgl. Wiegelmann, Günter: Der Wandel von Speisen- und Tischkultur im 18. Jahrhundert, in: Wiegelmann, Günter; Teuteberg, Hans Jürgen (Hg.): Unsere tägliche Kost. Studien zur Geschichte des Alltags, Münster 1986, S. 335–344, hier S. 336.

der Restaurants ergibt, ist für Dresden um das Jahr 1850 festzusetzen, als sich der Begriff als eigenständige Kategorie in den städtischen Adressbüchern durchgesetzt hatte.<sup>63</sup> Das bedeutet im Zusammenhang mit der Fragestellung, dass sich zu diesem Zeitpunkt das Speisen nach Karte in der Dresdner Tafelkultur etabliert und der Begriff Restaurant ältere Formen wie *Traiteur*- oder Speisewirtschaft verdrängt hatte.

Als wichtige Quelle für die quantitative Entwicklung des gastronomischen Angebots in Dresden dienen die Adressbücher. In den Jahren von 1797 bis 1850 wurden dort unter anderem die gastronomischen Einrichtungen wie Speise- und Kaffeehäuser sowie Gasthöfe abgedruckt. Daraus lassen sich Aussagen über die Quantität des Gastronomiekomplexes in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts treffen. Die Dresdner Adressbücher sind ab dem Jahr 1809 bis 1850 mit wenigen Ausnahmen vorhanden.<sup>64</sup> Zudem wurden in den Adressbüchern die jeweiligen Personen namentlich genannt, die ein gastronomisches Gewerbe führten. Dies ermöglicht den Abgleich mit anderen gleichzeitigen Quellengattungen.

Hinweise auf eine Restaurantküche finden sich auch in den zeitgenössischen Zeitungen und in dieser Hinsicht ist vor allem das städtische Anzeigenblatt *Dresdner Anzeiger* relevant. Bis zum Jahr 1861 war der *Dresdner Anzeiger* die auflagenstärkste Zeitung in der sächsischen Landeshauptstadt. Die Jahrgänge von 1809 bis 1829 – ab 1829 erschien die Zeitung täglich – sind bis auf wenige Ausnahmen noch erhalten.<sup>65</sup> Dabei können aufgrund des Umfangs die Auswertungen nur stichprobenartig erfolgen. Für die Dresdner Gastronomen bot der *Dresdner Anzeiger* die Möglichkeit, einen Teil ihrer Speisekarte vorab zu veröffentlichen. So warb am 1. März 1815 ein Wirt namens Giraldo für ein „warmes und kaltes Frühstück, Mittag und Abend und auch zu allen Stunden nach Speisezettel u. a. Suppe, Rindfleisch und Zugemüse, Braten und Salat“.<sup>66</sup> Zwar gab seine Offerte vermutlich nur einen begrenzten Eindruck in das Speisenangebot, aber es kann zumindest die Aussage getroffen werden, dass Giraldo Wahlmöglichkeiten bereithielt und der Gast sich darüber hinaus sogar ein einfaches Menü zusammenstellen konnte. Eine konkrete Speisekarte lässt sich aus der Anzeige allerdings nicht rekonstruieren.

Zahlreiche Berichte über die Dresdner Gastronomie finden sich um 1800 in den Reiseberichten über die Stadt. Die Reiseliteratur enthielt unter anderem Informationen über die Hotels und Speisehäuser für Besucher der Stadt, sodass sich in dieser Literatur die zeitgenössische Meinung zur Esskultur Dresdens ablesen lässt. Die Autoren klassifizierten in ihren Büchern damit auch den Gastronomie- und Hotelsektor. Allerdings handelte es sich nicht um eine offizielle behördliche Einstufung, denn die gab es zu diesem Zeitpunkt noch nicht. Sie beruhte vielmehr auf den zumeist nicht näher explizierten Kategorien des

---

63 Vgl. Adreßbuch für die Stadt Dresden auf das Jahr 1851, S. 408.

64 Für die Jahrgänge 1814, 1815, 1818, 1821, 1825, 1828 und 1830 wurden keine Adressbücher aufgelegt.

65 Es fehlen lediglich die Jahrgänge 1816, 1819, 1822, 1823 für diesen Zeitraum.

66 Vgl. *Dresdner Anzeigen* auf das Jahr 1815, 01.03.1815, S. 366.

jeweiligen Autors. Gerade die Ansichten über Dresden, die sehr häufig zwischen tiefer Ablehnung und übertriebenem Lob schwankten, polarisierten.

Eine systematische Auswertung der zeitgenössischen Reiseführer bzw. der Literatur über Dresden gibt es bisher noch nicht. Einen Gesamtüberblick über dieses Schriftgut hat Gabriele Christmann in ihrer Publikation *Dresdens Glanz, des Dresdners Stolz* in einem umfangreichen Anhang angefügt.<sup>67</sup> Gemäß der Fragestellung sind diese Medien auch Gegenstand der Untersuchung. Christmann hat dafür den Begriff der „Dresden-Literatur“ geprägt. Diese bietet gerade für den gastronomischen Bereich ein großes Analysepotential, denn die „Dresden-Literatur“ richtete sich nicht vornehmlich an Auswärtige, wie Christmann bestätigt, sondern war auch an die einheimische Bevölkerung adressiert.<sup>68</sup> Somit waren die darin enthaltenen Zustandsberichte der städtischen Gastronomie auch für die Dresdner ein Bezugssystem, an dem sich die kulinarisch Interessierten orientieren konnten. Anhand der Reiseberichte können zudem auch die Wandlungen der europäischen Esskultur abgelesen werden, wie dies Lydia Grossmann für den *Baedeker* vornahm. Darin verweist sie auf die Verbindung von Tourismusforschung und Esskultur, indem Grossmann die deutsche Sichtweise der Küche Englands und Spaniens in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts analysiert.<sup>69</sup>

Trotz der relativ guten Quellenüberlieferung, was die Speiselokale und deren Inhaber anbelangt, besteht ein deutlicher Mangel an Speisekarten aus der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts. Für den Untersuchungszeitraum hat sich nach bisherigen Recherchen keine Speisekarte aus Dresden erhalten. Erst am Ende der 1860er Jahre finden sich ein paar Menükarten, die lediglich Speisefolgen abbilden, aus Dresdner Hotels, die aus der Sammlung der Familie Sahrer von Sahr stammen.<sup>70</sup> Hinweise auf angebotene Speisen im Untersuchungszeitraum finden sich zu einem geringen Teil nur in der bereits erwähnten zeitgenössischen Tagespresse.

Neben den gedruckten Quellen ist auch auf die Überlieferung der archiva-lischen Quellen zu verweisen, die Informationen zur städtischen Vergabepraxis hinsichtlich der Konzessionierung und zu Gesuchen um das Bürgerrecht, das eine wichtige Voraussetzung war, um ein Restaurant in Dresden zu eröffnen, gibt. Diese Quellenbestände finden sich in den Gewerbeakten des Dresdner Stadtarchivs. Zusammen mit der Analyse der Adressbücher und den darin ge-

---

67 Vgl. Christmann, B. Gabriele: *Dresdens Glanz, des Dresdners Stolz*. Lokale Kommunikation, Stadtkultur und städtische Identität. Ein wissenssoziologischer Beitrag zur Medien- und Stadtsoziologie, Dresden 2002.

68 Vgl. ebd., S. 90.

69 Vgl. Grossmann, Lydia: *Europäische Esskultur im Wandel*. Der Wandel der europäischen Esskultur seit dem späten 19. Jahrhundert im Spiegel des *Baedeker*, dargestellt an den Beispielen Englands und Spaniens, Saarbrücken 2008.

70 So finden sich in der Sächsischen Landes- und Universitätsbibliothek zwei Menükarten für das *Hotel zum Goldenen Engel* und für das *Victoria Hotel* aus dem Jahr 1868. Zur Menükartensammlung Sahrer von Sahr allgemein vgl. Kliewer, Mario: Die Menükartensammlung der Familie Sahrer von Sahr um 1900, in: Matzerath, Josef; Niering, Annemarie (Hg.): *Tafelkultur – Dresden um 1900*, Ostfildern 2013, S. 54–57.

nannten Personen und Lokalitäten kann somit die Kommunikation zwischen Stadtrat und Gewerbetreibenden aus den zeitgenössischen Gewerbeakten herangezogen werden. Das Gewerbeamt der Stadt Dresden wurde am 1. November 1884 in die Ämter A und B eingeteilt, sodass für die vorliegende Arbeit vor allem die Akten des Gewerbeamtes A untersucht wurden, da diesen die Konzessions- und Gewerbesachen entstammen.<sup>71</sup> Der Quellenbestand umfasst somit Dokumente wie Bürgerbescheide, Zeugnisse und Geburtsbriefe. Einen weiteren Einblick in das städtische Gastronomiewesen geben die Akten des Ratsarchivs. Dort wurde der Schriftverkehr bei Streitigkeiten zwischen Wirten sowie die Gesetzesvorgaben wie Speiseregulative seitens der Stadt archiviert. Auf der Basis der genannten Quellengattungen lässt sich ein vielseitigeres Bild der Dresdner Gastronomie rekonstruieren, als es in den Ausführungen von Meynert der Fall ist.

---

71 Vgl. Landeshauptstadt Dresden (Hg.): Das Stadtarchiv Dresden und seine Bestände, Dresden 1994, S. 66.