

Nur »ein seltsames, aber geistreiches Buch«?

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

Andreas Rutz

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

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

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

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

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

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

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

1. Carl Friedrich von Rumohr – Leben und Werk

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2. Der »Geist der Kochkunst«

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

42 Ebd., S. 220f.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

62 Vgl. oben Anm. 19.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

73 Ebd., S. 35.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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