

Alltagskost zur Zeit Carl Friedrich von Rumohrs zwischen Pauperismus und Prasserei

Gunther Hirschfelder

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

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

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

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

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

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

1. Raum und Zeit als prägende Faktoren

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2. Grundstrukturen der Ernährung in der Sattelzeit

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

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

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

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

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

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

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

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

12 Ebd.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

24 Ebd., S. 26.

25 Vgl. ebd.

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

3. Ernährungsalltage in Mitteldeutschland

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4. Conclusio

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

