

Zur Einführung

Der Beginn der kulinarischen Moderne und Carl Friedrich von Rumohr

Andreas Rutz

Der »Geist der Kochkunst« erschien im Jahr 1822 und gilt als die erste systematische Kochkunsttheorie, die in Europa entwickelt wurde. Der Autor, Carl Friedrich von Rumohr, wurde 1785 in Reinhardtsgrμμα südlich von Dresden geboren und starb 1843 in Dresden. Zwischen diesen beiden Daten entfaltete sich ein Privatgelehrtenleben in Deutschland und immer wieder auch in Italien, das vor allem der Kunstgeschichte, aber auch der Literatur und nicht zuletzt der Kochkunst gewidmet war. 200 Jahre nach dem Erscheinen des »Geists der Kochkunst« wurde am 10. Oktober 2022 gemeinsam von der Sächsischen Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden (SLUB) und der TU Dresden das Deutsche Archiv der Kulinarik gegründet. Eine Ausstellung zu »Eckart Witzigmanns Kalbsbries Rumohr«, die die in den 1970er kreierte Hommage des Jahrhundertkochs an den Autor des »Geists der Kochkunst« behandelte, wurde in diesem Zusammenhang eröffnet und führte dem Publikum erstmals das Potential des neuen Archivs vor Augen. Die wissenschaftliche Rahmung der Gründung bildete die Tagung »Der Beginn der kulinarischen Moderne. 200 Jahre ›Geist der Kochkunst‹ von Carl Friedrich von Rumohr«, die am 10. und 11. Oktober vom Lehrstuhl für Sächsische Landesgeschichte und der SLUB im Klemperer-Saal der Bibliothek ausgerichtet wurde. Ziel war es, an von Rumohrs gastrosophisches Standardwerk zu erinnern und dieses in den ernährungs- und kulinarikgeschichtlichen Kontext seiner Zeit zu stellen.

Der Beginn der Moderne um 1800 war zugleich der Beginn einer kulinarischen Moderne. Denn seit dem frühen 19. Jahrhundert etablierte sich in den europäischen Metropolen Paris, Wien, London und St. Petersburg, aber auch in Dresden und anderen Residenzstädten eine neue Kochweise, die bis heute die exquisite Küche Europas und darüber hinaus prägt. Um sie zu verstehen, reicht es nicht, auf die Teller zu schauen, sondern man muss in die Küchen blicken, auf die Orte der Produktion von Lebensmitteln, das logistische Zusammenspiel von Transport, Handel und Verkauf, auf die Verfahren der Zubereitung von Essen, auf die technischen Voraussetzungen und Infrastrukturen, aber auch und nicht zuletzt auf die ästhetischen Prinzipien

en dieser kulinarischen Moderne – also gleichsam auf den »Geist der Kochkunst«, um noch einmal an von Rumohr anzuknüpfen. Er selbst definierte als Maxime für die Küche, »aus jedem eßbaren Dinge« genau das zu entwickeln, »was dessen natürlicher Beschaffenheit am meisten angemessen ist.«¹ Das Produkt steht in seiner Kochkunsttheorie also im Mittelpunkt der kulinarischen Kreation und die Lebensmittel werden nicht einfach zu irgendetwas verarbeitet, das genießbar und verdaulich ist, also der Sättigung dient. Vielmehr soll der Kochkünstler nach einer Zubereitungsweise fahnden, die der »natürlichen Beschaffenheit« des Produkts entspricht, ihr »angemessen« ist und das heißt, die Qualitäten des Produkts – Geschmack, Geruch, Textur, Farbe – am besten zur Geltung bringt. Das gelingt weder durch die wahllose Vermengung vieler Produkte, deren Geschmack sich gegenseitig überlagert, noch durch übermäßige Würzung, die den Eigengeschmack der Produkte zugunsten eines ganz anderen, nämlich eines Würzgeschmacks, verdrängt. Für die Küche des Eigengeschmacks ergibt sich daraus eine gewisse Schlichtheit bzw. – positiv ausgedrückt – eine Konzentration auf das Wesentliche.

Man verzichtete also auf den übermäßigen Gebrauch von Gewürzen und konzentrierte sich darauf, die Gerichte ausgehend von ihren Basiszutaten zu aromatisieren, indem man den Eigengeschmack der Produkte intensivierte. Hierzu wurden spezifische Verfahren wie Extraktion, Konzentration, Reduktion usw. angewandt, die gewonnenen Aromen in Flüssigkeiten, etwa Bouillons oder Jus, konserviert und dann im weiteren Kochprozess zur Aromatisierung der Speisen genutzt. Für die betreffenden Verfahren waren bestimmte technische Voraussetzungen notwendig, die erst am Beginn der kulinarischen Moderne zur Verfügung standen. So erfordert insbesondere die Herstellung von differenzierten Saucen eine genaue Steuerung der Hitzezufuhr, was erst mit den im 19. Jahrhundert erfundenen Kochmaschinen möglich war. Darüber hinaus ist für eine Küche des Eigengeschmacks die Qualität der Lebensmittel ausschlaggebend, um das beste Aroma zu gewährleisten, was in der Konsequenz – auch für die heutige Spitzenküche – bedeutet, dass Saisonalität und Regionalität eine herausragende Rolle bei der Produktauswahl und Menügestaltung spielen. Denn nur zum richtigen Zeitpunkt geerntete Früchte oder geschlachtete Tiere erreichen die höchste Aromaqualität und nur regionale Zulieferer gewährleisten kurze Wege und somit die entsprechende Frische.

Die auf den ersten Blick simple Maxime, das Produkt und dessen geschmackliche Qualität in den Mittelpunkt der kulinarischen Komposition zu rücken, markiert den Beginn der kulinarischen Moderne und einen Paradigmenwechsel in der Küche. Dieser ist bis in unsere Zeit in der Spitzenküche präsent und hat auch in der

1 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, hier zit.n. DERS., Geist der Kochkunst, mit einem Vorwort von Wolfgang Koeppen, Frankfurt a.M. 2010, das Zitat S. 193.

Gesellschaft insgesamt immer wieder Konjunkturen erfahren – nämlich immer dann, wenn die seit dem 19. Jahrhundert zunehmend industrialisierte Lebensmittelproduktion von anderen, alternativen Lebensentwürfen kritisiert wurde. So geht auch heute die Kritik an Massentierhaltung, der Überdüngung der Böden, dem Verlust ökologischer Vielfalt, industrialisiertem Essen und globalem Einheitsgeschmack einher mit einer Diskussion um die Qualität, Saisonalität und Regionalität von Lebensmitteln und die Frage, ob in einem entsprechend geänderten Essverhalten nicht der Schlüssel für die Lösung vieler Probleme im Bereich von Umwelt, Naturschutz und Gesundheit liegen könnte.

Carl Friedrich von Rumohr ist nicht der Erfinder der kulinarischen Moderne, aber mit seinem »Geist der Kochkunst« einer ihrer wichtigsten Protagonisten. Im deutschsprachigen Raum finden sich die einschlägigen Charakteristika der modernen Küche erstmals in Jean Neubauers »Allerneuestem Kochbuch«, erschienen 1779 in München,² wo zufälligerweise auch von Rumohr gut vierzig Jahre später seinen »Geist der Kochkunst« zu Papier brachte. Inspiration konnte er freilich zu dieser Zeit bereits in einer breiteren Kochbuchliteratur finden, die die kulinarische Moderne vertrat. Diese entstammte nicht zuletzt französischer Provenienz, wobei der vielzitierte und wirkmächtige Marie Antoine Carême nicht der einzige wegweisende Autor gewesen ist. In Dresden, wo von Rumohr im Laufe seines Lebens immer wieder Monate und Jahre verbrachte und wohin er enge Kontakte pflegte, erschien 1819, also nur drei Jahre vor dem »Geist der Kochkunst«, ein Kochbuch mit dem Titel »Der praktische Koch. Anleitung, alle Arten von Speisen nach französischem, deutschem und englischem Geschmacke zu bereiten«.³ Schon der Untertitel verrät, dass die kulinarische Moderne unterschiedliche Wurzeln hatte und von Beginn an ein europäisches Phänomen war.

Der Verfasser des »Praktischen Kochs« war Franz Walcha, Mundkoch des sächsischen Kronprinzen Anton und seit dessen Thronbesteigung 1828 einer von zwei Hofküchenmeistern des königlichen Hofes. Wie andere Spitzenköche dieser Generation hatte er seine Kunst an verschiedenen Orten in Europa gelernt (und so nicht zuletzt auch den jungen Carême in Paris kennengelernt), was auf ein Charakteristikum der exquisiten Küche seit dem Mittelalter verweist: Die Höfe und somit auch ihre Küchen waren untereinander in einem dichten Beziehungsgeflecht verbunden, was nicht zuletzt den Austausch von Personen und Ideen beförderte und damit auch

2 JEAN NEUBAUER, *Allerneuestes Kochbuch, welches lehret, wie man auf die allergenaueste, delicateste und gesparsamste Art arbeiten, die Speisen machen, und heutiges Tags serviren soll. Nicht minder, wie die sämtlichen Speisen in französischer und deutscher Sprache zu benennen*, München 1779.

3 FRANZ WALCHA, *Der praktische Koch, Dresden 1819. Anleitung, alle Arten von Speisen nach französischem, deutschem und englischem Geschmacke zu bereiten*, hg. v. Josef Matzerath unter Mitarbeit von Marco Iwanzeck und Angelika Rakowski (Land kulinarischer Tradition. Ernährungsgeschichte in Sachsen B/2), Ostfildern 2014.

zu einer vielfältigen, aber eng aufeinanderbezogenen Essregion Europa beigetragen hat. In diesem Kontext hat sich auch die kulinarische Moderne entwickelt, nicht als Phänomen mit einem klar zu benennenden und schon gar nicht nationalen Ursprung, sondern im Rahmen eines korrespondierenden Systems der Impulse und Einflüsse, der Transfers und Zirkulationen von Wissen und Praktiken.

Der vorliegende Sammelband will den verschiedenen Aspekten des Wandels der Kulinarik am Beginn des 19. Jahrhunderts nachspüren, ohne die Thematik erschöpfend behandeln zu können. Hierfür wären systematische Studien nicht nur zum deutschsprachigen Raum, sondern zur Essregion Europa insgesamt notwendig, nicht zuletzt zu den angesprochenen Transfer- und Zirkulationsprozessen. Die Beiträge basieren zum Teil auf den Vorträgen der oben genannten Tagung, zum Teil wurden sie eigens für den Band verfasst, um diesen thematisch abzurunden. Der »Geist der Kochkunst« ist dabei der Bezugspunkt, auf den immer wieder rekurriert wird. Ein Teil der Beiträge befasst sich aber ganz explizit mit Carl Friedrich von Rumohr, seinem Werk und seinem Nachruhm und bietet damit für den Band eine diskursive und biografische Rahmung: Zum Einstieg in das Thema interpretiert ANDREAS RUTZ den »Geist der Kochkunst« vor dem Hintergrund der kunsthistorischen Studien seines Autors und zeigt die enge Verbindung von Kulinarik und Kunstgeschichte in von Rumohrs Denken auf. Im Anschluss behandelt THOMAS A. VILGIS die Hommage Eckart Witzigmanns an seinen kulinarischen Urahn – das Kalbsbries Rumohr. Mit seiner naturwissenschaftlichen Perspektive gibt der Autor überraschende Einblicke in die bei von Rumohr wie bei Witzigmann zentrale Bedeutung des Eigengeschmacks von Produkten. Am Ende des Bandes widmet sich THOMAS BÜRGER in einem biografischen Beitrag den Dresdner Jahren von Rumohrs und rekonstruiert sowohl die Wohnorte als auch das Beziehungsnetz des »gastro-nomischen Ästhetikers« in der Elbestadt. HENRIK KARGE analysiert schließlich das nach einem Entwurf Gottfried Sempers gestaltete Dresdner Grabmal von Rumohrs auf dem Inneren Neustädter Friedhof, das auch im Rahmen der Tagung besucht und vor Ort von Karge besprochen wurde.

Die zwischen diesen unmittelbar auf von Rumohr bezogenen Beiträgen platzierten Aufsätze befassen sich mit verschiedenen Facetten der Kulinarik im (frühen) 19. Jahrhundert und erörtern die Voraussetzungen und das Innovationspotential der kulinarischen Moderne: MARCUS KÖHLER beschreibt die gärtnerische Produktion von Nahrungs- und Genussmitteln und deren Verwendung in der zeitgenössischen Kochkunst, MARINA HEILMEYER blickt auf das kulinarische Vermächtnis des Fürsten Pückler-Muskau, BARBARA ORLAND zieht Verbindungen zwischen der Kochkunst und der Nahrungsmittelchemie der Zeit, GUNTHER HIRSCHFELDER diskutiert – gewissermaßen als Kontrapunkt zu den Beiträgen zur exquisiten Küche – das breite und wichtige Segment der Alltagskost, JOSEF MATZERATH analysiert die Normen der Kochkunst am Beginn der kulinarischen Moderne, SAMUEL WITTEWERT blickt auf die Tafelkultur zwischen »service à la française« und »service à la russe« und

interpretiert das Zusammenspiel von Kochen, Servieren und Geschirr und DANIEL DECKERS spannt schließlich einen langen Bogen über das gesamte 19. Jahrhundert, um die Geschichte des Weinbaus und des Weinhandels im deutschsprachigen Raum zu kontextualisieren.

Die im Sammelband diskutierte neue Kochweise prägt die exquisite europäische Küche bis heute. Diese Kontinuitätslinie in die Gegenwart wurde auf der Tagung und wird auch im Sammelband nicht verfolgt, denn es soll um die Spezifika des (frühen) 19. Jahrhunderts gehen. Mit dem erwähnten Beitrag von Vilgis wird die Bedeutung entsprechender Traditionen und Entwicklungen immerhin anhand eines prominenten Beispiels angedeutet. Darüber hinaus wurde der Bogen in die Gegenwart mit der feierlichen Gründung des Deutschen Archivs der Kulinarik durch SLUB und TU Dresden gespannt. Das Archiv beinhaltet eine deutschlandweit einzigartige Sammlung zur Entwicklung der Kochkunst sowie zur Tafel- und Esskultur und steht der Wissenschaft für Forschung und Lehre, aber auch der Öffentlichkeit zur Fort- und Weiterbildung zur Verfügung. Der Bestand des Archivs umfasst Handschriften, Bücher und Zeitschriften sowie Menükarten, Gebrauchsgrafik, Fotografien, Interviews und audiovisuelle Medien. Die ältesten Stücke stammen aus der kurfürstlich-sächsischen Bibliothek, deren Erbe die SLUB bewahrt, jüngere Bestände kamen durch Ankäufe und Schenkungen hinzu und weiten den zeitlichen Horizont der Sammlung bis in die Gegenwart. Im Sammelband skizzieren JANOSCH FÖRSTER und THOMAS STERN die Aufgaben des Archivs und dessen Bestandsprofil. Das Deutsche Archiv der Kulinarik bewahrt diese Schätze, erschließt sie und macht sie der Forschung und Öffentlichkeit zugänglich. Es ist darüber hinaus aber auch ein lebendiges Archiv und wird die gegenwärtigen und künftigen Entwicklungen der Kulinarik durch seine Sammlungstätigkeit dokumentieren. Zur Arbeit des Archivs gehört auch die Präsentation von Objekten im Rahmen von Ausstellungen. Die von Josef Matzerath konzipierte Schau zu »Eckart Witzigmanns Kalbsbries Rumohr« wurde bereits erwähnt. Aktuell zeigt das Archiv die von Janosch Förster und Josef Matzerath kuratierte epochenübergreifende Ausstellung »Die süße Kunst. Eine Kulturgeschichte der Konditorei und der Desserts« (Juni 2025 bis Januar 2026), die unter anderem aus der dem Archiv 2023 geschenkten Sammlung Walter Poganietz schöpft.⁴ Der Impuls zur Ausstellung kam aus der Arbeitsgruppe »Geschmackswandel. Kulinarische Ästhetik und Gesellschaft im deutschsprachigen Raum vom späten 18. bis ins 21. Jahrhundert« an der TU Dresden, deren interdisziplinären Ansatz sie mit der Einbeziehung ernährungsgeschichtlicher, kunsthistorischer und naturwissenschaftlicher Perspektiven aufgreift.

4 Vgl. den Online-Katalog der Ausstellung, URL: <https://www.slub-dresden.de/besuchen/ausstellungen-buchmuseum/ausstellungen-2025/die-suesse-kunst-eine-kulturgeschichte-der-konditorei-und-der-desserts/online-katalog-die-suesse-kunst>.

Gedankt sei an dieser Stelle allen, die zum Zustandekommen des Bandes beigetragen haben, insbesondere den Autorinnen und Autoren für ihre Texte und ihre Geduld im Drucklegungsprozess sowie den (ehemaligen und derzeitigen) studentischen und wissenschaftlichen Hilfskräften des Lehrstuhls, allen voran Leonora Braun für die tatkräftige Mithilfe bei der Organisation und Durchführung der Tagung, Laura-Maria Schulze für die Unterstützung bei der Redaktion des Bandes und Fabienne Hantke für die Arbeit am Register. Zu danken ist darüber hinaus der SLUB und hier vor allem Jana Kocourek, der Leiterin der Abteilung Handschriften, Alte Drucke, Landeskunde, und dem für die Kulinaria zuständigen Referatsleiter Thomas Stern sowie der Öffentlichkeitsarbeit, namentlich Annemarie Grohmann und Christina Schneider, für den unermüdlichen Einsatz für die Tagung. Auch der CCO in der TU Dresden, Marion Schmidt, sei herzlich für den Support bei der Tagung gedankt. Ohne die fortwährende Unterstützung durch die Generaldirektorin der SLUB, Katrin Stump, und der Rektorin der TU Dresden, Ursula Staudinger, wären unsere Aktivitäten im Bereich der Kulinarikforschung nicht denkbar, wofür ich überaus dankbar bin. Im Feld der Kulinarikforschung möchte ich schließlich sehr herzlich meinem Kollegen Josef Matzerath für die vertrauensvolle und gewinnbringende Zusammenarbeit danken, darüber hinaus und ebenso herzlich allen Kolleginnen und Kollegen aus der Arbeitsgruppe »Geschmackswandel«. Ein Dank geht schließlich an die Förderer der Rumohr-Tagung und der Abendveranstaltung – die Landeshauptstadt Dresden, die Christian C.D. Ludwig Foundation und das Hotel Bülow Palais in Dresden, sowie an die TU Dresden und die SLUB für die Förderung der Open-Access-Publikation mit Mitteln des gemeinsamen Publikationsfonds. Ich freue mich sehr, dass dieses Buch als Band 2 unserer in diesem Jahr gegründeten Reihe »Kulinarische Ästhetik. Studien zur Geschichte und Kultur des Kochens, Essens und Trinkens« erscheinen kann und danke – last not least – meinen Mitherausgebern sowie dem Verlag und hier insbesondere Stella Pölkemann und Christine Wichmann für die Unterstützung im Drucklegungsprozess.

Dresden, im Juli 2025