

Gourmandise und Wissenschaft

Carl Friedrich von Rumohr und die Nahrungsmittelchemie seiner Epoche

Barbara Orland

Carl Friedrich von Rumohr hat gegenüber seinem Werk »Geist der Kochkunst« ein seltsam ambivalentes Verhältnis an den Tag gelegt. Auf der einen Seite schien er sich davon distanzieren zu wollen. 1822 erschien das Buch unter dem Pseudonym Joseph König auf dem Markt, der Name von Rumohr taucht hier lediglich als Überarbeiter und Herausgeber auf. In deutlichem Gegensatz zu dieser Distanzhaltung steht auf der anderen Seite die selbstbewusst vorgetragene Motivation des Autors, das *verschämte Schweigen* gegenüber der Kochkunst und insbesondere die sachlich unbegründete *Vernachlässigung des Essens* im philosophisch-ästhetischen Diskurs zu durchbrechen. Schon der Titel gibt in selbstbewusster Diktion die Programmatik des Werkes zu erkennen. Es geht um nicht weniger, als den *Geist der Kochkunst* zu entdecken.¹

1832, als nach zehn Jahren die Bücher erfolgreich verkauft waren und der Cotta-Verlag eine zweite Auflage produzierte, lüftet von Rumohr zwar das Geheimnis um sein Pseudonym. Joseph König, so gibt er jetzt zu, sei sein Mundkoch gewesen, und der habe ihn um eine pädagogische Abhandlung zur Erziehung seiner Söhne gebeten. Dass der »Geist der Kochkunst« eine Art Schulbuch für die Jugend sein sollte – diese nachträglich konstruierte Legitimation des Buches löst die Ambivalenz aber nicht wirklich auf.² Von Rumohr hatte offensichtlich nicht mit einem Erfolg des Buches gerechnet. Jetzt aber wollte er diesen für sich verbuchen. Suchte er deshalb nachträglich nach einer Begründung für sein anfängliches Zögern, sich zu seinem Werk zu stellen?

Autoren, die von Rumohrs »Geist der Kochkunst« kulturhistorisch oder literaturwissenschaftlich analysiert und einzuordnen versucht haben, suchten den

-
- 1 Geist der Kochkunst von Joseph König, überarbeitet und herausgegeben von Carl Friedrich von Rumohr, Stuttgart/Tübingen 1822, im Folgenden zitiert als RUMOHR, Geist der Kochkunst.
 - 2 Geist der Kochkunst von Joseph König, überarbeitet und herausgegeben von Carl Friedrich von Rumohr, zweite vermehrte und verbesserte Auflage, Stuttgart/Tübingen 1832, S. vi.

Grund für seine Selbstzweifel in der zu seiner Zeit vorherrschenden gesellschaftlichen Geringschätzung der Küche. Thomas Hauer etwa fand »bei Rumohr eine gewisse Schamhaftigkeit, den eigenen Namen mit einem Werk der Kochkunst in aller Öffentlichkeit verbunden zu wissen.«³ Der zeitgenössischen Vernachlässigung der Kochkunst habe er die klassische Vorzeit »sehnstüchtig« entgegengehalten, »in der die Kochkunst ohne Scham und Furcht zum Gegenstand des Geistes gemacht worden sei«, meinte wiederum Karl Heinz Götze.⁴ Götze sah in von Rumohrs Kochkunst den Versuch, »durch Anschluss an die dominierenden Diskurse der ausgehenden Goethezeit, [...] die Berufung auf die Naturwissenschaften, die Abgrenzung gegen die profane Gattung der Rezeptbücher, vor allem aber [durch] die Berufung auf die griechische Antike« seine Beschäftigung mit der Kochkunst zu legitimieren.⁵

An dieser Beobachtung möchte ich ansetzen, den Akzent aber anders setzen. Im Unterschied zu Götze werde ich nicht die Geschichte der Antike als von Rumohrs Referenzpunkt ins Zentrum rücken, sondern vielmehr fragen, welchen Status zu Beginn des 19. Jahrhunderts die Naturwissenschaften im bürgerlich-aristokratischen Milieu einnahmen, und in welcher Weise diese Eingang in von Rumohrs Kochkunst gefunden haben. Was interessierte einen zu seinen Lebzeiten ausgewiesenen Kunstkennner und Kunstforscher an den Naturwissenschaften? Welche Erkenntnisse zog von Rumohr aus einem Wissensgebiet, das zu seinen Lebzeiten noch schwer einzugrenzen war und noch nicht in den uns heute geläufigen Disziplinen an den Universitäten verankert war? Eine bestimmte Wissenschaftsdisziplin oder ein konkreter Autor werden im Buch tatsächlich nicht explizit erwähnt. Es ging von Rumohr nicht um eine wissenschaftliche Abhandlung, die sich in einen Wissenschaftsdiskurs einschrieb. Wie wir sehen werden, war er einerseits allgemein von der Naturphilosophie der Goethezeit und insbesondere durch die erkenntnistheoretischen Überlegungen Schellings beeinflusst, und hatte sich andererseits von der empirischen Forschung der Chemie inspirieren lassen, einem Wissensgebiet, das zu seinen Lebzeiten sehr praxisverbunden und an den Universitäten wenig präsent war.⁶ Von Rumohr verwendete diverse Begriffe und Denkfiguren, die zeigen, dass ihm jene Forschungen, die sich mit der Chemie der Ernährung und der Nahrungsmittel befassten, durchaus geläufig waren.

3 THOMAS M. HAUER, Carl Friedrich von Rumohr und der Geist der bürgerlichen Küche, Diss. Karlsruhe 2000, S. 178.

4 KARL HEINZ GÖTZE, Rechte Mitte. Carl Friedrich von Rumohr als Gastrosoph, in: 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, Lübeck 2010, S. 99–107, hier S. 102.

5 Ebd.

6 Zur Chemie der Goethezeit vgl. URSULA KLEIN, Humboldts Preußen. Wissenschaft und Technik im Aufbruch, Darmstadt 2015.

1. Nahrungsmittelchemie um 1800

Heutzutage ist es selbstverständlich, Lebensmittel nach chemischen Prinzipien zu beurteilen. Ständig fragen wir nach den Inhaltsstoffen, genauer gesagt Nährstoffen oder Nährstoffklassen und ihrem Anteil an der Zusammensetzung eines Produktes. Auf Lebensmitteletiketten sind die im industriellen Herstellungsprozess erzeugten Nähr- und Zusatzstoffe veröffentlicht; Nährwerttabellen informieren über Art und Menge der verfügbaren Nährstoffe eines Produktes; als Grundlage für die Berechnung legt der Gesetzgeber Nährstoff-Referenzmengen fest; unzählige Ernährungsratgeber versprechen, den Konsumenten durch den Dschungel des wissenschaftlichen Wissens über eine gesunde Ernährung zu führen.⁷ Nach WHO-Standard werden mindestens sechs Klassen von Nährstoffen als essenziell für die menschliche Gesundheit angesehen. Unterschieden werden solche, die Energie produzieren – Kohlehydrate, Fette und Proteine, und jene die verschiedene metabolische Funktionen unterstützen – Wasser, Mineralien und Vitamine (Mikronährstoffe der verschiedensten Art).⁸ Der Begriff Nährstoff umfasst sowohl natürliche als auch chemische Substanzen, organische und anorganische Elemente. Er ist eine sprachliche Hilfskonstruktion, die Ordnung in eine komplexe Welt der Nahrungsmaterie bringen soll. Dieses moderne System von Nährstoffklassen war zu Lebzeiten von Rumohrs noch unbekannt. Erst ab den 1840er Jahren, also nach dem Tod von Rumohrs (1843), begann es sich schrittweise durchzusetzen. Historiker sind aus diesem Grund lange Zeit davon ausgegangen, dass man vor der Mitte des 19. Jahrhunderts nicht von einer Nahrungsmittelchemie sprechen kann. Der Gießener Chemiker Justus von Liebig wurde als *spiritus rector* einer solchen Entwicklung angesehen.⁹

Neuere Forschungen zeigen nun aber, dass die Chemie lange vorher, man kann durchaus sagen, seit der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts mit Ernährung und Nahrungsmitteln befasst war.¹⁰ Dabei kommt es darauf an, was man unter dieser Wissenschaft versteht. Betrachtet man Chemie als experimentelle Zerlegung von

7 Vgl. allg. GYORGY SCRINIS, *Nutritionism. The Science and Politics of Dietary Advice*, New York 2013; zur Geschichte der Nährstoffe BARBARA ORLAND, *Nutrients. About the Invention of Good Things that Can Harm Your Body*, in: Viola Balz u.a. (Hg.), *Precarious Matters/Prekäre Stoffe. The History of Dangerous and Endangered Substances in the 19th and 20th Centuries* (MPI-Reprint), Berlin 2008, S. 141–154.

8 In einer rein chemischen Perspektive lässt sich jede dieser Nährstoffklassen in weitere Mikronährstoffe untergliedern, z.B. lassen sich Proteine in Aminosäuren aufspalten, mineralische Nährstoffe sind beispielsweise Eisen, Calcium, Phosphor. Zu Untergruppen von Kohlehydraten vgl. ROBERT E. C. WILDMAN/DENIS M. MEDEIROS, *Advanced Human Nutrition*, Boca Raton 2000, S. 79–87.

9 Vgl. HARMKE KAMMINGA/ANDREW CUNNINGHAM (Hg.), *The Science and Culture of Nutrition, 1840–1940*, Amsterdam 1995.

10 Vgl. BARBARA ORLAND/EMMA C. SPARY (Hg.), *Assimilating Knowledge. Food and Nutrition in Early Modern Physiologies* (Special issue of *Studies in the History and Philosophy of Sci-*

Naturstoffen in ihre Einzelteile, dann kann etwa die Entdeckung des Milchzuckers als ein Beleg unter vielen herangezogen werden. Milchzucker oder Laktose, wie wir heute diese kristalline Substanz nennen, war denjenigen Alchemisten, Ärzten und Naturphilosophen aufgefallen, die sich mit der Destillation verschiedenster organischer Substanzen beschäftigten. Den aus Molke gewonnenen kristallinen Destillationsrückstand als ein besonderes Salz der Milch mit einzigartigen Qualitäten zu beschreiben, diese Idee machte erstmals Fabrizio Bartoletti, ein italienischer Professor für Medizin, Chirurgie und Anatomie an der Universität Bologna im Jahre 1619 publik. Er nannte die granularen Kristalle, die er am Boden des Destillationsgefäßes gefunden hatte, *sal seri essentielle* oder *manna seri lactis*.¹¹

Betrachtet man die Chemie nicht nur als ›Scheidungskunst‹, sondern auch als die Wissenschaft, die die Veränderungen untersucht, die einen Ausgangs- oder Rohstoff in neue Arten von Materie verwandelt, dann lässt sich die Bedeutung von Nahrung und Ernährung noch sehr viel weiter in der Geschichte der Chemie zurückverfolgen. Chemische Veränderungen und biodynamische Prozesse, ganz gleich ob man sie Fermentation, Verdauung oder mit dem aristotelischen Begriff der *concoctio* (Reifung) beschrieb, wurde seit der Antike in Analogie zur Ernährung gesetzt. Metabolismus leitet sich von dem altgriechischen Wort *metabolê* her. Für Aristoteles war dies der allgemeinste Begriff für die Veränderung von Materie. Er unterteilte diese in mehrere Unterarten, zum Beispiel *genesis* (Entstehung von etwas neuem), *phthora* (Zerstörung einer Entität), *alloiôsis* (qualitative Veränderung) oder *heteroiôsis* (etwas anders machen).¹² Diese und andere Formen von Verwandlung beschrieben keineswegs nur medizinisch-physiologische Vorgänge. Der Verdauungsprozess war das Paradigma für verschiedenste beobachtbare Formen materieller Bewegungen und Kräfte. Erst in den 1830er Jahren setzte sich die moderne Semantik des Metabolismus (Stoffwechsel) in der Physiologie der Ernährung durch, um die in einzelne Bausteine zergliederte Nahrung in einer dynamischen Sprache zu erfassen. Selbst die moderne Chemie konnte also nicht vollständig auf Physik reduziert werden.¹³ Der lange Weg der Pflanzen- und Tierchemie des 17. und 18. Jahrhunderts, über die physiologische Chemie des 19. Jahrhunderts bis hin zur

ence), London 2011; EMMA C. SPARY, *Eating the Enlightenment. Food and the Sciences in Paris*, Chicago 2012; DIES., *Feeding France. New Sciences of Food, 1760–1815*, Cambridge 2014.

11 Mehr zu Bartolettis Arbeit findet sich bei PAUL F. GRENDLER, *The University of Mantua, the Gonzaga & the Jesuits, 1584–1630*, Baltimore 2009, S. 130–132.

12 ANTHONY PREUS, *Historical Dictionary of Ancient Greek Philosophy*, Lanham 2007, S. 169; vgl. allg. GIOULI KOROBILI/ROBERTO LO PRESTI (Hg.), *Nutrition and Nutritive Soul in Aristotle and Aristotelianism*, Berlin 2021.

13 Zur Stoffwechselforschung des 19. Jahrhunderts vgl. ELIZABETH NESWALD, *Setting Nutritional Standards. Theory, Policies, Practices*, Rochester 2017.

Biochemie der Gegenwart zeigt, dass Fragen der Veränderung und Umwandlung (Metabolismus) nichts an Relevanz verloren haben.¹⁴

So existierten denn auch mehr als ein halbes Jahrhundert vor von Rumohrs »Geist der Kochkunst« Schriften, die sich mit der Frage beschäftigten, was eine Nahrung gehaltvoll und gesund macht. In Frankreich bekannt war das Buch des Arztes Anne Charles Lorry über die wesentlichen und allgemeinen Eigenschaften dessen, was er *matière nutritive* nannte. Nährstoffe, so schrieb er 1757, *entgehen natürlich den Augen all jener, die nur wenig in Chemie bewandert sind*.¹⁵ Lorrays Abhandlung zeigt klar, dass bereits um 1750 verschiedenste »einfache« Nahrungsstoffe evaluiert wurden: Schleim, Gallerte, Albumin, Chylus/Milchsaft, oder Gluten, und Chemiker waren mit Versuchen beschäftigt, auf chemischem Wege Surrogate für das nach Brot und Fleisch verlangende, hungernde französische Volk zu finden, die den natürlichen Körpersubstanzen ebenbürtig waren.¹⁶ Der seit 1670 bekannte Papinsche Dampfdrucktopf machte in diesem Zusammenhang Karriere als Gelatineherstellungstechnik. Die ersten Patente für Gelatine wurden 1754 beantragt, damals noch in Verbindung mit der Herstellung von Leim.¹⁷

Nach Jahren intensiver Arbeit mit Kartoffeln, Milch, Stärke und anderen Nahrungen war der bekannte Pariser Apotheker und Nahrungsmittelchemiker Antoine Augustin Parmentier keineswegs zufrieden mit dem Erreichten. 1781 forderte er mehr Forschung im Bereich der Nahrungsmittelanalyse: *Wenn man eine so große Vielfalt von Nahrungsmitteln zulässt, schreibt er mit Verweis auf die vielen neuen, von weither importierten Lebensmittel, und dabei jedem [Nahrungsmittel] eine individuelle charakteristische Wirkung zuschreiben, die verschiedenen Kombinationsmöglichkeiten aufzeigen, die Eigenschaften unterscheiden möchte, die sie für sich allein zeigen, aber auch in Mischungen und Kombinationen präsentieren, erschöpft dies dann nicht die Ressourcen der Küche & jener Kunst, deren Aufgabe doch hauptsächlich darin besteht, gute Laune & eine luxuriöse Tischkultur zu erzeugen*.¹⁸

Für Parmentier gehörte die aristokratische Küche zu den degenerierten »verzärtelten« Künsten, die ihre Überlegenheit nur durch die übermäßige Verwendung von Gewürzen erhalten können, ein Argument, das von Rumohr teilte.¹⁹ Angesichts von Nahrungsmittelkrisen und wachsenden politischen Unruhen hatte die französische Krone nur wenig Mühe mit einer solchen Kritik. Parmentiers Arbeiten zur Chemie

14 Vgl. MIKULAS TEICH/DOROTHY MARY NEEDHAM, A Documentary History of Biochemistry, 1770–1940, Leicester 1992.

15 ANNE CHARLES LORRY, Essai sur les alimens, pour servir de commentaire aux livres diététiques d'Hippocrate, Paris 1757, S. 19.

16 Vgl. SPARY, Feeding France (wie Anm. 10).

17 ALAN DAVIDSON, Artikel: Bone, in: The Oxford Companion to Food, Oxford 32014, S. 94.

18 Zit. nach SPARY, Feeding France (wie Anm. 10), S. 87.

19 RUMOHR, Geist der Kochkunst (wie Anm. 1), S. 3.

der Kartoffel oder der Milch wurden Jahre vor der Französischen Revolution teilweise durch den König finanziert.²⁰ Mit anderen Worten, selbst im Lande der auch von Rumohr so abschätzig behandelten Luxusgastronomie lagen bereits im 18. Jahrhundert die meisten der von ihm formulierten Forderungen auf dem Tisch: Man klagte darüber, dass im Überfluss die Sinne vernebelt würden, der Geschmackssinn abstumpfe und die Fähigkeit verliere, die wahrhaft nahrhaften Eigenschaften der Stoffe zu erkennen. Angesichts einer weltweiten Dynamisierung der Agrarmärkte wuchs das Bewusstsein darüber, dass *die Kochkunst mit dem Nationalcharakter, mit der Geistesbildung der Völker, kurzum mit den allgemeinsten und höchsten Interessen des Menschengeschlechtes in Verbindung stehe*.²¹ Von Rumohrs Forderung nach einem ökonomischen Esser, der zwischen der Mangelwirtschaft der Armen und der dekadenten aristokratischen Küche eine moralisch überlegene Figur abgibt, war im 18. Jahrhundert ebenso verbreitet wie seine Anleihen bei einer hippokratischen Diätetik, die Mäßigung und Ausgewogenheit verlangte oder wie Jean-Jacques Rousseau ein engagiertes *Zurück zur Natur* ausrief. Von Rumohrs gastronomische Zivilisationskritik war wenig neu und originell, ebenso wie seine Forderung nach einer wissenschaftlichen Beantwortung der Frage, was gesunde Nahrungsmittel überhaupt seien.

2. Naturphilosophie: Dynamische Entwicklung der zeitgenössischen Erkenntnistheorie

Die Idee, dass die Gesundheit des Menschen von der Chemie enorm profitiert habe und dass dank der chemischen Zergliederung nun genauere Vorstellungen über die nährenden Eigenschaften der Nahrungsmittel vorliegen, war Ende des 18. Jahrhunderts in den gebildeten Kreisen Europas sehr verbreitet.²² Doch chemisches Wissen spielte nicht nur eine zentrale Rolle bei der Erklärung der Natur, Produktion und des Konsums der Nahrungsmittel. Um 1800 waren die empirisch arbeitenden Naturforscher noch sehr stark von den zeitgenössischen Diskursen der Naturphilosophie beeinflusst. Goethe, Schelling, Schiller, Novalis, wir können eine ganze Reihe von Namen auflisten, die sich im Werk von Rumohrs wiederfinden. Sie alle arbeiteten intensiv an einer neuen Theorie des menschlichen Geistes in Abhängigkeit und Verbindung mit den jüngst so erfolgreich vorgeführten neuen wissenschaftlichen Arbeitsmethoden.²³ Carl Friedrich von Rumohr befand sich in bester Gesellschaft,

20 Vgl. SPARY, *Feeding France* (wie Anm. 10).

21 RUMOHR, *Geist der Kochkunst* (wie Anm. 1), S. 1.

22 Vgl. URSULA KLEIN/MATTHEW DANIEL EDDY (Hg.), *A Cultural History of Chemistry in the Eighteenth Century*, London 2022.

23 Vgl. zu den philosophischen Wissenschaftslehren des frühen 19. Jahrhunderts mit Bezug auf lebenswissenschaftliche Fragen Robert J. Richards, *The Romantic Conception of Life. Science and Philosophy in the Age of Goethe*, Chicago 2002.

als er entschied, seinem gastronomischen Werk den Titel »Geist der Kochkunst« zu geben. Über den »Geist« menschlicher Aktivitäten zu philosophieren war an der Tagesordnung. Anstatt die Naturphilosophie der Goethezeit als einen intellektuellen Spezialdiskurs zu betrachten, der keine Verbindung zu den empirischen Wissenschaften aufwies, betrachtet die jüngere Philosophie- und Wissenschaftsgeschichte insbesondere die deutsche idealistische Philosophie als historischen Beleg dafür, dass etwas sehr Grundsätzliches auf dem Spiel stand. Der Beginn des 19. Jahrhunderts war eine erkenntnistheoretische Umbruchszeit, die heute als eine aufregende philosophische Suchbewegung beschrieben wird.²⁴ Verschiedenste erkenntnistheoretische Versuchsanordnungen wurden entworfen und einfallsreiche Philosophiesysteme erfunden. Philosophen wie Fichte, Schelling oder Hegel befassten sich mit den Strukturen des menschlichen Geistes, fragten nach der Schöpferkraft des Menschen und wollten in Erfahrung bringen, ob es einen überindividuellen, objektiven oder absoluten Geist geben kann. Die idealistische Philosophie deutscher Prägung wollte beengende Gedankenräume freisprengen, neue Letztbegründungsfiguren liefern oder mithilfe der Poesie und Kunst unbekannte Weltentwürfe imaginieren.

Nicht zu vergessen ist, dass diese Suchbewegung in einer Zeit politischer Neuordnung zwischen Revolution und Restauration stattfand.²⁵ Eine politisierte Studentenschaft entwickelte viele Gedanken über eine reformierte Universität. In Göttingen, wo von Rumohr studiert hatte, wurde bereits vor 1800 der Gedanke der Lern- und Lehrfreiheit eingeführt und andererseits die Idee durchgesetzt, dass eine Professur eine Verpflichtung zu Forschung und Veröffentlichung ihrer Ergebnisse haben muss. Wilhelm von Humboldts neuhumanistisches Bildungsideal, wie es dann vor allem an der 1810 gegründeten Berliner Universität verwirklicht wurde, blieb zwar bei der Fakultätenaufteilung am Althergebrachten stehen, also den klassischen vier Fakultäten Philosophie, Theologie, Jurisprudenz und Medizin. Naturwissenschaftliche Fächer wie die Chemie, Zoologie oder Botanik blieben unselbstständig und wurden, wenn überhaupt an der philosophischen oder medizinischen Fakultät gelehrt.²⁶ Dennoch, im Verlaufe des 18. Jahrhunderts hatten die Naturwissenschaften ihre ökonomische und soziale Nützlichkeit vielfach unter Beweis gestellt. Gerade diese Fächer zogen vor allem junge Männer aus dem bürgerlichen Milieu an, die neben ideellen Interessen oft auch Berufswünsche damit verknüpften.

24 Vgl. WOLFDIETRICH SCHMIED-KOWARZIK, »Von der wirklichen, von der seyenden Natur«. Schellings Ringen um eine Naturphilosophie in Auseinandersetzung mit Kant, Fichte und Hegel (Schellingiana 8), Stuttgart-Bad Cannstatt 1996.

25 Vgl. DIETER LANGEWIESCHE, Europa zwischen Restauration und Revolution. 1815–1849, München 2007.

26 Vgl. HEINZ-ELMAR TENORTH (Hg.), Geschichte der Universität Unter den Linden 1810–2010, Bd. 4: Genese der Disziplinen. Die Konstitution der Universität, Berlin 2010.

Ein Einfluss der Fichteschen und Schellingschen Wissenschaftslehren findet sich denn auch bei von Rumohr. Selbst bei einer nur oberflächlichen Analyse seiner Schrift fällt auf, dass von Rumohr den Leser immer wieder auf elementare terminologische Oppositionsmodelle verweist. Beispiele für diese Oppositionsmodelle sind etwa Natur-Kultur, roh-gekocht (gar), natürlich-manieriert (künstlich), Überfluss-Askese etc. Diese gegensätzlichen Begriffspaare bleiben aber nicht unaufgelöst nebeneinanderstehen, sondern werden, betrachtet man sie als die jeweiligen Pole eines dialektischen Modells, in der (bürgerlichen) Mitte zur Synthese geführt, jeweils ausgehend vom Gedanken des Ausgleichs bzw. des rechten Maßes. Die meisten Naturphilosophen der Epoche arbeiteten mit dem Denkmodell der Polarität, welches sie von den experimentellen Naturforschern übernommen hatten. In den Worten von Novalis: *Die chemische Verbindung hebt die Polarität auf. Das Magnetische wirkt nur auf die Entfernung und hebt die Polarität der Körper nicht auf.*²⁷

3. Der »Geist der Kochkunst« als intellektuelle Suchbewegung

Von Rumohr, selbst auf der Suche nach intellektueller Orientierung, hat die Debatten seiner Zeit aufmerksam verfolgt. Und in dieser Suche nach Orientierung in einer Zeit des Umbruchs zeigte er ein bemerkenswertes Gespür für Denkfiguren und Arbeitsmethoden unterschiedlichster Herkunft. Um kein Missverständnis aufkommen zu lassen: Von Rumohr besaß keine konkreten, praktischen Erfahrungen mit medizinischen oder chemischen Arbeiten. Abgesehen davon, dass er wohl selbst sehr gerne gekocht hat, ist für ihn die Küche und Kochkunst ein Raum für viele Gedankenexperimente. Aber was heißt zu seiner Zeit überhaupt chemisch-experimentelles Arbeiten? Einmal abgesehen von den Laboratoriumseinrichtungen professioneller akademischer Spezialisten Lavoisierscher Prägung, wird tatsächlich ähnlich gearbeitet wie in der Küche. Immer stehen im Zentrum ein oder mehrere Öfen als Heizquelle, darüber hinaus gibt es unzählige Werkzeuge zum Zerkleinern, Trocknen, Reiben, Waschen, Filtrieren, Abdampfen und schließlich zum Kochen resp. Destillieren von Substanzen.²⁸

Wenn es auch keine experimentelle Wissenschaft ist, die von Rumohr vorführt, so teilt er doch den allgemeinen Wunsch, durch Erforschung der materiellen Natur der Nahrungsstoffe neue Erkenntnisse für Ökonomie, Gesellschaft und Gesundheit zu erlangen. Denn seiner Auffassung nach liegt der Zweck des Essens nicht nur in der Ernährung im eigentlichen Sinne: [...] *es kann vielmehr auch die Verdünnung*

27 LUDWIG ACHIM VON ARNIM, Naturwissenschaftliche Schriften I, hg. von Roswitha Burwick, Teil 1: Text, Tübingen 2007, S. 361.

28 KLEIN/EDDY (Hg.), A Cultural History of Chemistry (wie Anm. 22).

oder Reinigung der Säfte, der Reiz oder die Verminderung des Reizes bey'm Essen beabsichtigt werden. Diese Wirkungen werden von den gesunderen menschlichen Naturen, eben wie von den edleren Thieren, instinctmäßig in den Speisen aufgesucht oder vermieden.²⁹ Von Rumohr bemüht sich, eine theoretisch untermauerte, lebenswissenschaftlich orientierte Naturerkenntnis auf das Praxisgebiet der Kochkunst zu übertragen. Er wolle das Feld nicht den überhandnehmenden Kochbüchern und Rezeptsammlungen überlassen, bewusstlosen Kompilationen ohne Kenntnis von Naturwissenschaft, Chemie und Mechanik.³⁰ Von Rumohr geht es um Grundsätzlicheres als die Vermittlung von Rezeptwissen, obwohl sein Buch voll ist von praktischen Empfehlungen. Es geht ihm um die natürlichen Grundlagen der Ernährung. Deshalb spricht er immer wieder von tierischen oder vegetabilen Nahrungsstoffen als Grundsubstanzen der Ernährung oder *Elementen der Kochkunst*.³¹

Mit dieser Begrifflichkeit referenziert er die zeitgenössische chemisch-naturhistorische Theorie. Bereits in der Grundstruktur des Buches lassen sich Ähnlichkeiten zu chemischen Handbüchern der Epoche finden. Ich habe zum Vergleich »Das System der chemischen Kenntnisse und Darstellung ihrer Anwendungen auf die Erscheinungen der Natur und zu den Zwecken der Kunst« von Antoine Francois de Fourcroy herangezogen, einer 1801 erschienenen Ausgabe verschiedener deutscher Übersetzungen seines im Französischen verfassten Werkes.³² Fourcroy war ein Pariser Kollege von Antoine Laurent Lavoisier und damit ein Doyen der chemischen Revolution. Zu den verblüffenden Erkenntnissen der vergleichenden Analyse zählt, dass von Rumohr den Gegenstand seines Buches ähnlich strukturiert wie das berühmte Handbuch und chemische Standardwerk der Zeit. Er beginnt mit dem Begriff der Kochkunst (Chemie), schreibt über deren allgemeinen Nutzen und Zweck und geht ausführlich auf die Geschichte seines Faches ein. Auch die Einrichtung der Küche (bei Fourcroy das Laboratorium) sowie die wichtigsten Einrichtungsgegenstände und Werkzeuge werden beschrieben, bevor dann die Arbeitsmethoden des Koches (Chemikers) abgehandelt werden. Von Rumohr gibt Kapitel über das Braten im Allgemeinen und im Besonderen sowie mit verschiedenen Hitzegraden zum Besten, anschließend werden das Sieden, Dünsten, Dämpfen, Abbacken sowie die hierbei erzeugten Produkte – Suppe, Fleischbrühe und Gallerte (verdichtete Fleischbrühe) – behandelt. In vergleichbarer Reihung beschreibt Fourcroy Säuren oder alkalische Substanzen, die er für die Weiterverwendung im Labor erzeugt.

29 RUMOHR, Geist der Kochkunst (wie Anm. 1), S. 178.

30 Ebd., S. vii.

31 Ebd., S. 19.

32 ANTOINE FRANCOIS DE FOURCROY, System der chemischen Kenntnisse und Darstellung ihrer Anwendung auf die Erscheinungen der Natur und zu den Zwecken der Kunst, Braunschweig 1801.

Ähnlich wie Fourcroy für die Chemie erarbeitet auch von Rumohr einige Grund-
 lehren resp. theoretische Grundbegriffe der Kochkunst. Von Rumohr redet von den
 allgemeinen Eigenschaften der essbaren Naturstoffe, die seiner Meinung nach in
 drei Gruppen zerfallen: jene, die einfach ernähren, jene, die nur würzen, und jene,
 die beides tun. Auch an anderen Stellen im Buch folgt er dem Ordnungs- und Klassi-
 fizierungsdrang der aufklärerischen Naturforschung und Chemie. Und wie es jeder
 Chemiker seiner Epoche tun würde, so werden auch im Zentrum seines Werkes die
 Kapitel zur sogenannt chemischen Natur der Körper nach dem Reich der Pflanzen,
 Tiere und Mineralien unterschieden.

Für von Rumohr geht es im Hauptteil des Buches um die sogenannten Grund-
 oder Urstoffe der Nahrung. Wie angedeutet, existierte bereits im 18. Jahrhundert
 eine lebhafte Debatte über die Frage, welches die Grundelemente der Körper und
 Nahrung sind. Die Forschung hierzu hatte sich über Jahrzehnte enorm differen-
 ziert, und zu Beginn des 19. Jahrhunderts waren Fachausdrücke und Theorien
 über die Entstehung und Verwandlung der Lebenselemente stark im Fluss. Nah-
 rungsmittelchemiker arbeiteten immer noch mit anatomisch/physiologischen
 Kategorien, von deren Existenz die allgemeine Medizin und Naturphilosophie
 teilweise seit der Antike überzeugt war. Ebenso wie diese war der Chemiker über-
 zeugt davon, dass alle Substanzen in ständiger Bewegung sind, wachsen und reifen
 oder verfaulen und vergehen – selbst die Mineralien in der Erde. Bis Anfang des
 19. Jahrhunderts basierte die chemische Theorie auf dem naturhistorischen Klas-
 sifikationssystem der drei Naturreiche (Mineralien/Pflanzen/Tiere), das für alle
 empirisch arbeitenden Naturforscher Gültigkeit hatte.³³ Kontroversen beruhten
 auf dem offensichtlichen Problem, dass jede noch so elaborierte Aufgliederung
 organischer Substanzen in anorganische Elemente nicht erklären konnte, wie
 die Prozesse der Synthese und Schöpfung spezifisch lebenswichtiger Substanzen
 vonstattengehen. Die Entwicklungen in der Tierchemie oder auch Nahrungsmit-
 telchemie trugen sogar dazu bei, die Kluft zwischen der Ebene der chemischen
 Organisation einerseits und den Theorien über die Eigenschaften und Prozesse
 im lebendigen Organismus andererseits zu vergrößern. Die Frage, wie sich der
 lebendige Organismus zu seinen einzelnen Teilen stellt, stand auch im Zentrum
 der Schellingschen Naturphilosophie.³⁴

33 Zu den naturhistorischen Grundlagen der Chemie des 18. Jahrhunderts vgl. neben der er-
 wählten Literatur insb. auch URSULA KLEIN/WOLFGANG LEFVRE, *Materials in Eighteenth-
 Century Science. A Historical Ontology*, Cambridge 2007.

34 Vgl. DIETRICH VON ENGELHARDT, Schellings philosophische Grundlage der Medizin, in: Hans-
 Jörg Sandkühler (Hg.), *Natur und geschichtlicher Prozess. Studien zur Naturphilosophie*
 F. W. J. Schellings, Frankfurt a.M. 1984, S. 305–325; DERS., *Die organische Natur und die Le-
 benswissenschaften in Schellings Naturphilosophie*, in: Reinhard Heckmann u.a. (Hg.), *Nat-
 ur und Subjektivität. Zur Auseinandersetzung mit der Naturphilosophie des jungen Schel-
 ling*, Stuttgart-Bad Cannstatt 1985, S. 39–57.

Dass von Rumohr das Kapitel über die Nahrungsstoffe und Würzen aus dem Pflanzenreich mit Körnern, Samen und Wurzeln beginnt, ist folglich keineswegs beliebig. Für ihn sind dies die Grundelemente der nahrhaftesten Stoffe, die weiter zu Mehl gemahlen werden, um daraus Brot, Brei und andere Mehlspeisen zu erzeugen.³⁵ Er untermauert seine Einteilung der Grundelemente also mit einer Bewertung ihrer Nahrhaftigkeit oder, allgemeiner gesagt, einer physiologischen Funktion. Chemie und Physiologie werden zusammengedacht, ohne dass der Autor dies explizit thematisiert. Auch hier scheint das Gedankenexperiment, vor allem aber wohl die Konvention, Fleisch und Brot als Hauptnahrungsmittel anzusehen, im Vordergrund zu stehen. Denn die Gemüse sieht von Rumohr als nicht besonders nahrhaft an.³⁶ Und sie werden im »Geist der Kochkunst« auch anders abgehandelt. Hier folgt der Autor, ähnlich wie es auch Fourcroy in seinem Buch über die Pflanzen macht, der zeitgenössischen botanischen Darstellungsform. Eine Pflanze wird nach der anderen abgehandelt und in ähnlicher Weise beschrieben. Zwar teilt von Rumohr auch die Gemüsepflanzen nach ihrer Nähr- bzw. Würzkraft in *drey Klassen* ein: Die erste Klasse umfasst jene Gemüse, die *ohne der Nahrhaftigkeit der [...] trockenen Hülsenfrüchte ganz gleich zu kommen, doch immer einigen Nahrungsstoff enthalten*, die zweite Klasse ist gekennzeichnet durch ihren *kaum bemerklichen Gehalt an Nahrungsstoff*, sie schliesse aber *trotz einer groben, schwerverdaulichen Fiber [...] allerley nützliche Salze und Säuren* in sich ein. Die dritte Klasse schließlich enthält *all jene Pflanzenstoffe, welche bey bei einem feineren Zellengewebe sehr reichliche Würze enthalten und deshalb nicht blos als Gemüse, vielmehr vorzüglich dazu verwendet werden, andere Speisen schmackhafter zu machen*.³⁷ Doch anders als im Kapitel über Weizen, Mehl und Brot steht hier mehr das Prinzip der Vollständigkeit im Vordergrund. Möglichst viele Pflanzen sollen in ihrer Bedeutung für die Küche Berücksichtigung finden.

4. Fazit

Ich will den Vergleich der Darstellungsweisen zwischen Fourcroy und von Rumohr nicht überstrapazieren, schon gar nicht geht es mir um intertextuelle Referenzen. Von Rumohr war kein Chemiker und sein »Geist der Kochkunst« ist keine wissenschaftliche Abhandlung. Es geht lediglich darum zu zeigen, dass er versuchte, an den naturforscherischen Stil seiner Epoche anzuknüpfen. Sicherlich würde eine weitergehende Analyse von von Rumohrs Epistemologie weitere Belege für sein

35 RUMOHR, Geist der Kochkunst (wie Anm. 1), S. 93–96.

36 Ebd., S. 118f.

37 Ebd.

umfangreiches Wissen zu verschiedensten Bereichen literarischer, wissenschaftlicher, ökonomischer und sozialer Entwicklung zu Tage fördern. Das kann ich hier nicht leisten. Aber immerhin lässt sich festhalten, worauf schon Achatz von Müller hingewiesen hat: »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.«³⁸ Und mehr noch: Sein Interesse ist wie bei vielen Philosophen seiner Zeit erkenntnistheoretisch motiviert. Um eine lebenspraktische Kultivierung und Zivilisierung zu erreichen, braucht es ein Konzept, das den Zusammenhang aller kulturellen Praktiken – vom Ackerbau bis zur Malerei, vom Zeichnen bis zum Kochen – freilegt und unablässig neu formuliert.

Die ambivalente Haltung, mit der ich meine Ausführungen begonnen habe, löst sich somit auf. Von Rumohr hatte keine Zweifel an dem, was er tat und er schätzte auch die Kochkunst nicht gering. Der begüterte Landadelige war vielmehr einer von den ökonomisch unabhängigen Bürgern, die ihr Selbstbewusstsein aus der Übereinstimmung von Lebenspraxis, Standesethos und wissenschaftlicher Denkarbeit schöpften. Von Rumohr sah sich möglicherweise zum Dilettantismus verdammt, weil er erwartbarer Kritik vorgreifen wollte. Dabei war zu seiner Zeit Liebhaberei keineswegs eindeutig negativ konnotiert. Goethe bezeichnete sich als ebensolcher, *weil der Dilletant die Produktive Kraft beschäftigt und so etwas wichtiges im Menschen kultiviert*. In den Worten von Anna Ahrens: Dilettantismus war für Goethe »der sicherste Weg zur Kennerschaft.«³⁹

Wissenschaft stand auch nicht im Widerspruch zur Ästhetik. *Schön ist ein Kunstprodukt, wenn es ein Naturprodukt frei darstellt*, schrieb Schiller.⁴⁰ Ähnlich sind auch für von Rumohr die natürlichen Eigenheiten der Stoffe objektiv schön. Er lehnt keineswegs eine fantasievolle Kochkunst ab, er verlangt nur, dass sie das Prinzip der Materialgerechtigkeit nicht verletzt. Und so ist vieles von dem, was von Rumohr in seinen Abhandlungen zur Kunst schreibt, auch auf die Kochkunst anwendbar: Das Verhältnis von theoretischer Durchdringung und schöpferischer Kraft muss ausgewogen sein. Naturforschung und Kochtechniken sind als gleichberechtigte Tätigkeiten anzusehen. Ob Zeichnen, Musizieren oder Kochen, jedes kann erlernt, studiert und praktiziert werden. Für alles gibt es aber *richtige Weisen*, vor allem durch eine intensive Auseinandersetzung mit der Natur. Erst die *Virtuosität im Technischen*,

38 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, hier S. 218.

39 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. 27–57, hier S. 37.

40 FRIEDRICH SCHILLER, Über das Schöne und die Kunst. Schriften zur Ästhetik, München 1984, S. 37.

so schwärmt von Rumohr in den *Drey Reisen nach Italien*, vereint mit ihrer Fähigkeit des präzisen Naturstudiums, habe die *Meisterwerke der holländischen Schule so anziehend* gemacht.⁴¹ Nur vereint sind Natur und Idee, Wissen und Technik in der Lage, das Charakteristische – das Natürliche – aus einem Material herauszuarbeiten. Kochmethoden sind so betrachtet Erzeugungstechniken, die Ideen darstellen und das Natürliche zum Vorschein holen: *Entwickle aus jedem essbaren Ding, was dessen natürlicher Beschaffenheit am meisten angemessen ist.*⁴²

41 Zit. nach AHRENS, Von der »Gabe zu sehen« (wie Anm. 39), S. 44.

42 RUMOHR, Geist der Kochkunst (wie Anm. 1), S. 164.

