

Geschmackswandel

Gartenprodukte in der Kochkunst des frühen 19. Jahrhunderts

Marcus Köhler

1. Koch- und Gartenkunst bei von Rumohr und von Sckell

Der bayerische Hofgartendirektor Friedrich Ludwig von Sckell publizierte 1818 sein Buch »Beiträge zur bildenden Gartenkunst«, das man in gewissem Sinn mit dem drei Jahre später von Carl Friedrich von Rumohr veröffentlichten »Geist der Kochkunst« in Verbindung setzen kann. Der Leserschaft werden in den beiden Büchern zwei neue Künste – nämlich die Koch- und die landschaftliche Gartenkunst – vorgestellt, die den herrschenden Kanon der schönen Künste (also Malerei, Bildhauerei, Musik, Literatur, Architektur usw.) erweitern sollten.

Beide Autoren benutzen dabei den Kunstbegriff zum einen noch in seiner angestammten Bedeutung als handwerkliche Fähigkeit oder Meisterschaft, andererseits sehen sie die Möglichkeit, wirklich eine neue ästhetische Kunstrichtung zu initiieren. Diese Ästhetik umschreibt von Sckell als *eine mit Geschmack verbundene Haltung* bzw. – konkreter ausgesprochen – als einen *neuen, natürlichen Gartengeschmack*.¹ Wie sein Neffe im Vorwort zur zweiten Auflage des Buches 1825 betont, erwartete von Sckell von seiner Leserschaft dabei keinen klassischen Bildungs- und Erfahrungskanon, sondern erwähnt mehrfach die Bedeutung des Gefühls, das den Gartenfreund und -gestalter lenken und ihn die Gartenkunst erschließen lassen soll. Über die Rezeption des neuen landschaftlichen Gartens heißt es beispielsweise: *Empfindung und Bedeutung traten an die Stelle des Todten und Bedeutungslosen. Die Seele der Lustwandelnden wird man nicht mehr durch ein ewiges Einerlei zum Ueberdruß und langer Weile gestimmt, sondern frohe angenehme Gefühle nehmen darin Platz und begleiten selben durch diese Kunstgebilde*.² Folglich wird auch der Charakter des Hofgartendirektors im Buch beschrieben: *Das bedeutungsvolle [...], was diesem Geschmacke eigen ist, sprach [...] zu seinem gefühlvollen Herzen*.³

1 FRIEDRICH LUDWIG VON SCKELL, Beiträge zur bildenden Gartenkunst, München 21825, S. 1, 5. – Alle Online-Angebote in diesem Artikel wurden zuletzt am 01.04.2025 aufgerufen.

2 Ebd., S. XV; vgl. auch die Vorrede zur gleichnamigen zweiten Auflage von Carl Sckell, S. XI.

3 Ebd., S. VIII (Vorrede), vgl. auch S. XVII.

Die Erschließung der Kunst und der Natur mittels des Gefühls war eine Folge der Aufklärung, die schließlich in der Romantik aufging. Damit stand dem Zeitgenossen nicht mehr der traditionelle Beurteilungskomplex als alleiniger Verständnishorizont zur Verfügung, sondern man öffnete sich mit dem Gefühl einem Kriterium, das jedem Menschen zu eigen ist. Die Hinlenkung des Geschmacks zum sogenannten »guten Geschmack« erforderte allerdings Erfahrung, Schulung und Urteilsfähigkeit. Dies war auch das primäre Anliegen von Rumohrs, wohingegen von Sckell in seinem Werk vielmehr *practisch belehren* und *Verfahrensweisen* vorstellen wollte.⁴ Sein Geschmack schulte sich deshalb eher an *malerischen Szenen und magischen Bildern*, die er in der zeitgenössischen Landschaftsmalerei in seiner Familie (z.B. bei Carl Rottmann) wiederentdecken konnte.⁵

In von Rumohrs Fall würde es sich möglicherweise lohnen, der Frage nachzugehen, inwieweit die naturphilosophischen Ausführungen Friedrich Wilhelm Schellings seine Geisteshaltung und Geschmacksbildung prägten. Von Rumohr und die Schellings lernten sich 1808 in München kennen, worauf ein Briefwechsel mit Caroline Schelling folgte.⁶ Da dieser Umstand noch weiter erforscht werden muss, kann man vielleicht zunächst auf Aussagen des fränkischen Arztes und Gastrosophen Gustav Blumröder verweisen, der über das Kochen als eine die Produkte veredelnde Kunst 1838 schreibt: *Daß diese [Koch]Kunst in der Natur begründet und nur unter Voraussetzung derselben möglich und wirksam sein könne, läugnet niemand. Notwendig seien allgemeiner Kunstsinn, d.h. Empfänglichkeit und Interesse für das [...] Geschmackvolle.*⁷ Und dabei, so ergänzt der Kulinariker Eugen von Vaerst in seiner »Gastrosophie« 13 Jahre später, *umfasst das Wort Geschmack – taste, gout – das ganze Gebiet der Ästhetik.*⁸

Es wäre weiterführend, der angedeuteten Verbindung zwischen Gartenkünstlern und Gastrosophen detaillierter nachzugehen, umso mehr, da von Rumohr den »Geist der Kochkunst« sechs miteinander verwandten Damen der Münchner Hofgesellschaft widmete,⁹ unter denen Maria Anna von Venningen hervorzuheben ist, deren Vater Wolfgang Heribert von Dalberg 1788 bis 1793 zusammen mit von Sckell den

4 Ebd., S. III (Vorrede).

5 Ebd., S. XVII (Vorrede).

6 CAROLINE SCHELLING, Briefe aus der Frühromantik, hg. v. Erich Schmidt, Bd. 2, Leipzig 1913, S. 513–515, 517f., 528, 533f., 536f., 548.

7 GUSTAV BLUMRÖDER (alias ANTONIUS ANTHUS), Vorlesungen über Esskunst, Leipzig 1838, S. 197.

8 EUGEN VON VAERST, Gastrosophie oder die Lehre von den Freuden der Tafel, Bd. 1, Leipzig 1851, S. 226.

9 Gräfin Arco geb. Seinsheim, Gräfin Arco geb. Gräfin Trauner, Gräfin Lerchenfeld geb. Freiin Groschlag, Gräfin Seinsheim geb. Freiin Frankenstein, Gräfin de la Prouse geb. Arco (Mutter Trauner), Freifrau Venningen geb. Dalberg.

Garten am Familienschloss Herrnsheim umgestaltete. Über diesen Umstand hinaus sollte man zudem das bislang nur in Ansätzen erforschte Interesse von Sckells an Küchengärten weiter untersuchen, schreibt doch sein Neffe: *Edlere Garten Produkte wurden aus dem Auslande verschrieben, und zieren nun als einheimische Erzeugnisse die königliche Tafel [...]. Wer den Markt von München vor 30 Jahren gesehen, und ihn jetzt sieht, dem wird die Wahrheit meiner Behauptung nicht zweifelhaft seyn.*¹⁰ Um dies auszudifferenzieren, müssten noch weitere Recherchen erfolgen.

Tatsache ist, dass man in jener Zeit das Angebot an Obst und Gemüse nicht nur erweitert, sondern auch verbessert zu haben schien. Von Rumohr, der 1821/22 – also fast zeitgleich mit von Sckell – ebenfalls in München an seinem »Geist der Kochkunst« arbeitete, nahm diese Produktverbesserung wahr. Er erwähnt Eigenschaften, Geschmack und Zubereitungsarten von verschiedenem Obst und Gemüsen, wobei er vor allem der italienischen Küche einen Vorrang einräumt. Generell beklagt er sich über die Zubereitungsweisen der Deutschen, die der Produktqualität nicht angemessen seien. Indem er beispielhaft die Tierzucht anführt, sagt er: *Man hat schon lange versucht, dem Ackerbau wissenschaftliche Gestalt zu geben; man hat Preise auf Veredlung der Viehzucht gesetzt. Wie es aber auf die Verarbeitung dieser Naturstoffe ankömmt, da ist alles still, als hätte man nicht den Endzweck, den Leuten besseres Brot und fetteres Schlachtvieh zu schaffen.*¹¹ Diese Feststellung fand Franz Georg Zenker so bedeutsam, dass er sie – neben anderen Verweisen auf von Rumohr – auch in seinem 1827 in Wien erschienenen Buch »Comus Geheimnisse« zitierte.¹² Man darf ähnliches auch für Obst und Gemüse annehmen.

10 SCKELL, Beiträge (wie Anm. 1), S. XIX (Vorwort). Zur Bedeutung von Sckells für den Küchengarten vgl. RAINER HERZOG, Friedrich Ludwig von Sckell und die Ananastreiberei in Nymphenburg. Zum 200. Todestag des königlich-bayerischen Hofgarten-Intendanten, in: Zitrusblätter. Mitteilungen des Arbeitskreises Orangerien 26 (2023), S. 2–7, URL: <https://orangeriekult.ur.de/media/Zitrusblaetter/ZB26-2023.pdf>.

11 Zit. nach FRANZ GEORG ZENKER, Comus Geheimnisse über Anordnung häuslicher und öffentlicher, kleinerer und größerer Gastmahle, Pickeniks, Theezirkel etc. über das Credenzen des Nachtisches, der Weine u.s.w., Wien 1827, S. III (Vorwort). Die Kritik an der falschen und einseitigen »Agrarrevolution« teilt auch BLUMRÖDER, Vorlesungen (wie Anm. 7), S. 53.

12 Seiner letzten Publikation »Die Küche des wohlhabenden Wieners« stellte Franz Georg Zenker 1846 ein Motto voraus, das er der 24 Jahre zuvor erschienenen Schrift von Rumohrs entnahm: *Der Mensch soll aus Gesundheit freudig, / Aus Überzeugung mäßig, / Und aus Verstand gut essen*; so auch schon 1827 als Motto in ZENKER, Comus Geheimnisse (wie Anm. 11).

2. Der Chemiker und Koch Franz Georg Zenker als Wegbereiter

Mit Zenker wird einer der ersten und bedeutendsten Protagonisten der modernen Küche in Deutschland greifbar, der Anfang des 19. Jahrhunderts vor allem als Autor sowie als Mundkoch des Fürsten Joseph von Schwarzenberg in Erscheinung tritt. 1782 wurde er wahrscheinlich in eine im böhmischen Krumau beheimatete bürgerliche Familie Czenger/Zenker geboren.¹³ Tatsache ist, dass er – nach einem Selbstzeugnis – wohl als junger Mann die damals noch neue Ausbildung als Chemiker erfolgreich abschloss, die man an der Wiener Universität absolvieren konnte. Als 22-jähriger soll er dann 1804 am Festmahl der Stadt Paris zur Krönung Napoleons mitgewirkt haben und weitere Kenntnisse unter anderem in der legendären Küche des französischen Erzkanzlers Jean-Jacques Régis de Cambacérès gesammelt haben, der als kulinarischer Trendsetter seiner Zeit gelten kann.¹⁴ In der 1817 erschienenen ersten Auflage seiner »Theoretisch-Praktischen Anleitung zur Kochkunst«, die zu einer Zeit entstand, als er bereits erster Mundkoch des Fürsten Schwarzenberg war, nannte er zudem noch Wien als Ausbildungsstätte.¹⁵ Das Buch selbst widmete er der Stiftsdame Eleonore von Schwarzenberg, hinter der sich wahrscheinlich die Schwester des Fürsten und Konventualin in Essen verbirgt.¹⁶

Die Kombination von Chemie und Kochkunst in der Person Zenkers erscheint erklärungsbedürftig. Betrachtet man jedoch die Umstände, so hat er vermutlich bei Joseph Franz von Jacquin, der von 1797 bis 1838 den Lehrstuhl für Botanik und Chemie an der Wiener Universität innehatte, seine Studien abgeschlossen. Jacquin erweiterte und vertiefte dabei den Unterricht seines Vaters Nikolaus, der als Weltreisender, Botaniker, Mineraloge, Zoologe, Leiter des kaiserlichen botanischen Gartens und »österreichischer Linné« bis heute eine ungeheure Reputation genießt.¹⁷ Zu einer seiner Aufgaben gehörte es auch, in aller Welt Nutzpflanzen zu sammeln

13 Möglicherweise ist der Maler und Landvermesser Karl Zenker, der um 1845 in Krumau wirkte, sein Sohn. Ein Johann Siegmund Zenker, ist schon 1709 in Krumau aktenkundig.

14 FRANZ GEORG ZENKER, Die Küche des wohlhabenden Wieners, Wien 1846, auf dem Titelblatt Erwähnung als *geprüfter Chemiker*; vgl. auch ZENKER, Comus Geheimnisse (wie Anm. 11), S. 18, 38, mit Hinweisen auf die französische Ausbildung.

15 FRANZ GEORG ZENKER, Praktische Anleitung zur Kochkunst, Wien 1817, S. Vlf. (Vorwort).

16 Biographisches Lexikon des Kaiserthums Oesterreich, Bd. 33 (1877), URL: https://de.wikisource.org/wiki/BLK%C3%96:Schwarzenberg,_das_F%C3%BCrstenhaus,_Genealogie. Sie war die erste Dame aus dem Hause Schwarzenberg, deren 1796 erfolgte Aufnahme in ein altgräfliches Reichsstift für die Familie eine besondere Auszeichnung darstellte, vgl. UTE KÜPPERS-BRAUN, Anmerkungen zum Selbstverständnis des hohen Adels. Katholische Hochadelsstifte als genossenschaftliche Kontrollinstanzen für Ebenbürtigkeit und Misshieirat, in: *zeitenblicke* 4 (2005), Nr. 3 [13.12.2005], URL: https://www.zeitenblicke.de/2005/3/Kueppersbraun/index_html.

17 MARIE VON PLAZER, Nicolaus von Jacquin, in: Österreichisches Jahrbuch, hg. v. Freiherr Joseph Alexander von Helfert, 19 (1895), S. 1–28, hier S. 13.

und zu kultivieren. In seinem 1783 erschienenen Werk »Anfangsgründe der medicinisch-practischen Chymie: Zum Gebrauche seiner Vorlesungen« präsentierte Vater Zenker anwendungsorientierte Grundlagen der Chemie für Ärzte und Apotheker.¹⁸ Dieses Lehrbuch führte sein Sohn in weiteren, veränderten Auflagen fort, wobei er den Inhalt umstellte und ergänzte. Begann der Vater seine Vorlesungen mit dem Pflanzenreich, so konzentrierte sich der Sohn zunächst auf die Mineralogie und die Elemente.

In mehreren Abschnitten wird in dem Werk die Behandlung von Pflanzen detailliert vorgestellt, wie zum Beispiel die Herstellung von Ölen oder Aufgüssen, das Trocknen, die Destillation sowie die Wein- und Essiggärung, zudem die Herstellung von Konserven, Pasten und Sirup. In den jüngeren Ausgaben erfolgten Ergänzungen, etwa zu ätherischen Ölen, Zucker, Stärkemehl sowie Citronen- und Apfelsäure. In ihnen finden sich auch Kapitel zu Milch, Eiern und Eiweiß, sowie Fett und Fleisch. Es ist relativ einfach, die medizinische Diätik jener Zeit und das Lehrprogramm in Wien zusammenzuführen, um daraus Anregungen für eine in jeglicher Hinsicht verbesserte und wohl auch geschmacklich ansprechendere Ernährung – respektive Kochkunst – abzuleiten. Vor diesem Hintergrund muss man die Ausführungen Zenkers auch verstehen, schreibt er doch in seinem oben genannten Erstlingswerk von 1817, dass die Kochkunst *enge mit der Naturgeschichte, Technologie, Chemie und Oekonomie zusammenhänge*.¹⁹ Er drückt insofern auch ein Ziel aus, dass man nämlich der Kochkunst die mit der *Naturlehre und Chemie verbundene Verfeinerung* zukommen lassen möge.

Zenker wurde mittels seines Studiums ein Instrumentarium an die Hand gegeben, womit er – wahrscheinlich auch auf eigene Experimente sich stützend – der Forderung von Rumohrs, nämlich den Eigengeschmack zu betonen, nachkommen konnte. Hierüber schreibt der Literaturhistoriker und Gastrosoph Carl Georg von Maassen, der den »Geist der Kochkunst« 1922 in einer Jubiläumsausgabe neu herausgab: »Das ist eben das große nicht genug zu rühmende Verdienst Rumohrs, daß er als erster es klar und deutlich aussprach, man müsse in erster Linie jedem Nahrungsstoff die arthafte, ihm eigentümliche Güte erhalten und sein Augenmerk darauf richten, durch Geist und Kunst diese Arthaftigkeit des Geschmacks zu heben versuchen, nicht aber sie zu vernichten, wie es der alte Apicius meisterhaft verstanden haben soll, dessen treue Gefolgschaft, wie man sieht, sich bis in unsrige heutige Zeit hineinzieht.«²⁰

18 NIKOLAUS VON JACQUIN, Anfangsgründe der medicinisch-practischen Chymie: Zum Gebrauche seiner Vorlesungen, Wien 1783, S. 3.

19 ZENKER, Anleitung (wie Anm. 15), S. VI (Vorwort). Vgl. auch VAERST, Gastrosophie (wie Anm. 8), S. 231.

20 CARL GEORG VON MAASSEN, Weisheit des Essens, München 1928, S. IX.

Die sachgerechte Zubereitung ist es dann auch, die dem Gemüse auf der Tafel eine neue Bedeutung verleiht.²¹ Dies wird auch dadurch deutlich, dass man – wie Zenker 1827 schreibt – nach dem Braten einen abschließenden Gemüsegang serviert. Im Original heißt es: *Der Kunstgriff, nach den kräftigsten Eingemachten, Gemüse von seinem lindernden Geschmack zu präsentieren, um den überreizten Geschmacksnervchen neue Empfänglichkeit zu geben, ist zur positiven Regel geworden.*²² Der Hannoveraner Oberhofmarschall Ernst von Malortie ergänzt später noch: *Für die nach dem Braten zu gebenden Gemüse eignen sich indeß nur die feineren, jungen Gemüse und von den Kohlarten allein der Rosenkohl.*²³ Schon 1830 findet sich eine Entsprechung bei Lady Morgan, die über ein von Marie-Antoine C  re im Hause Rothschild zubereitetes Dinner berichtet: *Every meat presented its own natural aroma; every vegetable its own shade of verdure.*²⁴

3. Rollenwandel der Gartenprodukte

Aber gehen wir noch einmal einen Schritt zurück: Schon im 16. Jahrhundert ist in Kochbüchern und Bildquellen eine Vielfalt an Gemüse, Obst und Früchten nachgewiesen (Abb. 1).²⁵ Der Dre   igj  hrige Krieg führte vermutlich zu einem erheblichen Einbruch, doch finden sich schon beim Arzt, Botaniker und Berliner Hofg  rtner Johann Sigismund Elsholtz in seinem 1666 erschienenen Standardwerk »Vom Garten Baw« wieder zahlreiche Nennungen.²⁶ Untergekocht, als Gewürz oder nebensächliche Beilage verwendet, fristeten Obst und Gemüse allerdings auf der Tafel

21 In Bezug auf Gemüse geht dies maßgeblich auch auf den allerersten Band von ALEXANDRE GRIMOD DE LA REYN  RE, *Almanach des Gourmands*, Bd. 1, Paris 1814, zurück, der u.a. wegen seiner umfassenden Aufzählung und Verwendung von Gemüsen Grundlagen schuf, die eine weite Rezeption erfahren sollten.

22 ZENKER, *Comus Geheimnisse* (wie Anm. 11), S. 57.

23 ERNST VON MALORTIE, *Das Menu. Eine kulinarische Studie*, Hannover 1878, S. 15.

24 SIDNEY MORGAN [Lady Morgan], *France in 1829–1830*, Bd. 2, New York 1830, S. 164.

25 Vgl. etwa MARX RUMPOLT, *Ein new Kochbuch. Das ist Ein gr  ndtliche beschreibung wie man recht vnd wol nicht allein von vierfüssigen, heymischen vnd wilden Thieren, sondern auch von mancherley Vögel vnd Federwildpret, dazu von allem grünen vnd d  rren Fischwerk, allerley Speiß, als gesotten, gebraten, Presolen, Carbonaden, mancherley Pasten F  llwerck, Gallrat etc. auff Teutsche, Vngerische, Hispanische, Italianische vnnd Frantz  sische weiß kochen vnd zubereiten solle*, Frankfurt a.M. 1581, hier etwa Abschnitt CXLI »Zugemu  « oder CLIII »Pilze«; oder auch HIERONYMUS BOCK, *Kreutterbuch*, darin Unterscheidt Namen vnnd Würckung der Kre  tter, Stauden, Hecken und Beumen, sampt jren Früchten, so inn teutschen Landen wachsen, auch derselbigen eigentlicher und wolgegr  ndter Gebrauch inn der Artzney, fleißig dargeben, Straßburg 1565; das Werk ist alphabetisch nach Pflanzennamen geordnet und gibt zahlreiche Gartenprodukte wieder.

26 JOHANN SIGISMUND ELSHOLTZ, *Vom Garten-Baw: Oder Unterricht von der G  rtnerey auff das Clima der Chur-Marck Brandenburg, wie auch der benachbarten Länder gerichtet*, Cölln an der Spree 1666.

der Wohlhabenden eher ein Schattendasein. Zeichen guter Küche waren in dieser Zeit Fleischgerichte. Richtete sich das Interesse des Konsumenten auf Obst und Gemüse, so lag dies häufig nur daran, dass sie eine exotische Herkunft besaßen (Ananas), durch Seltenheit oder Varietät auffielen (Zitrus) oder saisonunabhängig frisch angeboten wurden (Melonen). Diese Paradigmen blieben noch bis weit ins 19. Jahrhundert bestehen.



Abb. 1: Erdbeeren und Zwiebeln (Illustrationen aus Hieronymus Bock, 1565)

Eine erste Ausdifferenzierung erfolgte in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts, als aufklärerische Gedanken auch den Weg in die Küche fanden. Jean Jacques Rousseau spiegelte in seinem Erziehungsroman »Emile oder Über die Erziehung« 1762 die Essgewohnheiten seiner Epoche, indem er Gutes und Falsches kontrastierte. Dabei lobte er die wohlschmeckenden und natürlichen Gartenprodukte und kritisierte die bis zur Unkenntlichkeit zusammengestellten Gerichte vornehmer Leute.²⁷ Parallel zu seinem Diktum fand gleichzeitig eine Wertschätzung von Garten-

27 Das zweite Buch des »Emile« fand v.a. in der pädagogischen Forschung Berücksichtigung, kann aber auch als Gesellschaftskritik gelesen werden, vgl. etwa ADRIAN ROBANUS, Stillen

und Feldgemüsen statt, wie man beispielhaft an den Schaugerichten der Straßburger Fayencemanufaktur Hannong (oder auch des Brühlschen Allerley) ablesen kann (Abb. 2). Die künstlerische Bedeutung von Obst und Gemüse, die bis zur ›Porträthaftigkeit‹ gesteigert wurde, scheint allerdings noch ein Beleg dafür zu sein, dass sie weder im Garten noch auf der Tafel alltäglich waren, sondern noch als etwas Besonderes galten.



Abb. 2: Schaugericht mit Salatherzen, Manufaktur Paul Hannong, Straßburg um 1750, Historisches Museum Basel

Der in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts sich abzeichnende Geschmackswechsel begann sich wahrscheinlich erst in den 1820er Jahren durchzusetzen, so dass die oben angedeutete Linearität zwischen Produktion (also Gartenbau) und Verzehr (also Kochkunst) stärker ins Blickfeld der Fachleute rückte. Deshalb schreibt auch Blumröder: *Es ist mein tief und wahr aufrichtiger Wunsch, daß jeder Eßsinnige einen eigenen Garten oder doch ein Gärtlein habe.*²⁸ Auf die Produktion wird also erstmals verstärkt achtgegeben. So kommt beispielsweise von Vaerst im ersten Band seiner

– Frühkindliche Diät – Fleischkonsum. Die Konstruktionen natürlicher Ernährung in »Emile oder Über die Erziehung«, in: Elisabeth Hollerweger/Anna Stemmann (Hg.), *Narrative Delikatessen. Kulturelle Dimensionen von Ernährung* (Schriftenreihe für Kulturökologie und Literaturdidaktik 1), Siegen 2015, S. 201–212.

28 BLUMRÖDER, Vorlesungen (wie Anm. 7), S. 195.

»Gastrosophie« von 1851 immer wieder auf die Bedeutung des Gartenbaus zu sprechen und meint: *Die heutige Gärtnerei ist eine ganz moderne Kunst*, wobei er vor allem die Gemüsegärten um Paris und die holländische Frühreiberei im Auge hatte.²⁹ Ihm ist es auch wichtig, den Weg vom Garten in die Küche zu kennen: *Es ist ferner nöthig, mit dem Gärtner, der Gemüseverkäuferin [...] bis zum Küchenjungen damit er den Spinat sehr fein hackt, ihn lange reibt und rührt, den Salat nicht wäscht usw. Rücksprache zu nehmen.*³⁰

4. Ernst von Malortie und die Professionalisierung des Wegs vom Garten in die Küche

Jemand der diese Abläufe professionalisierte, verfeinerte und ins Große steigerte war Ernst von Malortie. Er war seit 1836 Hofmarschall des Herzogs Ernst August von Cumberland, folgte ihm als erstem eigenständigen König von Hannover 1837 dorthin und übernahm 1846 auch die Leitung des Hofbau- und Gartendepartements. Er sorgte dabei nicht nur für den Anbau der Produkte, sondern überwachte Küchenzettel, Menüfolgen, Abrechnungen sowie Bestellungen von Hofköchen und -gärtnern. Produktion, Verarbeitung und Tafelkultur lagen damit in einer, nämlich in seiner Hand. In den 29 Jahren, in denen ein unabhängiges, wohlhabendes und dynastisch wichtiges Königreich Hannover existierte, bestimmte er die Geschicke und reflektierte diese in Büchern wie »Der Hofmarschall« (1842, 1846, 1867), »Die Verwaltung herrschaftlicher Bauten und Gärten« (1853) sowie »Das Menu. Eine kulinarische Studie« (1878, 1881, 1888) (Abb. 3–6). Alle seine Publikationen können als Standardwerke betrachtet werden. Eine entsprechende Position wie sie von Malortie innehatte, gab es an anderen Höfen nicht.

29 VAERST, Gastrosophie (wie Anm. 8), S. 111, Hinweis auf Paris S. 110, auf Holland S. 112.

30 Ebd., S. Vf.

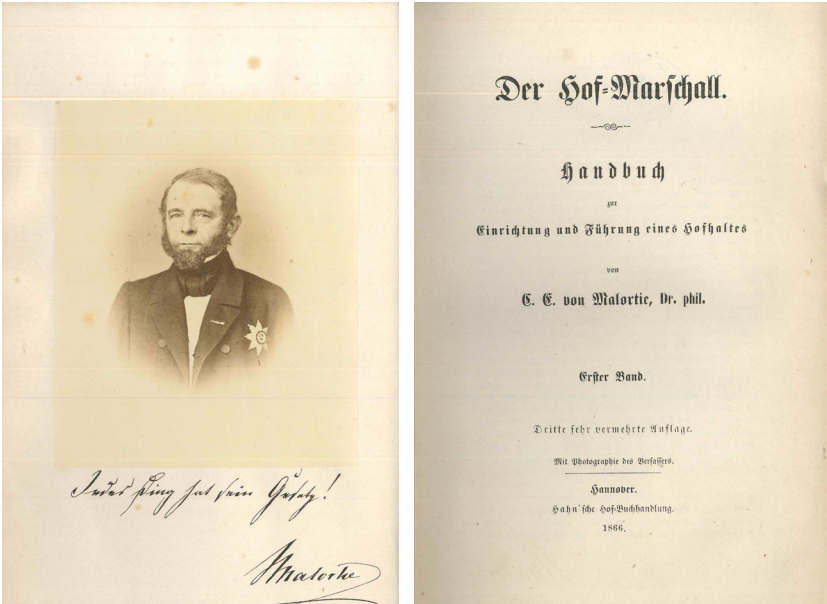


Abb. 3: Ernst von Malortie, *Der Hof-Marschall*, Bd. 1, Hannover 1866



Abb. 4: Ernst von Malortie, *Die Verwaltung herrschaftlicher Bauten und Gärten*, Hannover 1853 (Cover, Titel und Widmung)



Abb. 5: Ernst von Malortie, *Das Menu*. Eine kulinarische Studie, Hannover 1878 (Einband, Frontispiz)

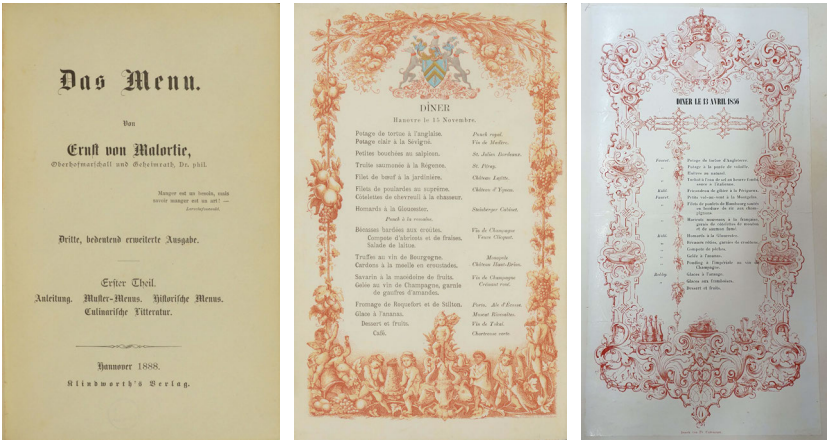


Abb. 6: Ernst von Malortie, *Das Menu*. Eine kulinarische Studie, Hannover 1888 (Titel, Beispielmenükarten)

Bemerkenswert ist, dass abgesehen von Wildlieferungen aus den königlichen Forstämtern und den Produkten aus den königlichen Gärten alle anderen Viktualien seitens des Hofes hinzugekauft werden mussten. Von Malortie begründet dies recht ausführlich und führt dafür vor allem wirtschaftliche Gründe an, die er auch mit Zahlen hinterlegt. Dem Gartenwesen in all seinen Zweigen spricht er eine besondere Bedeutung zu, denn wie von Malortie schreibt, beziehe sich die *Förderung der Künste und des guten Geschmacks, zu deren Pflege die Fürsten vorzugsweise berufen sind*, auch auf diesen Bereich.³¹ Für ihn verfolgte der Hof dabei hohe Standards, weshalb er auch erwähnt: *Endlich noch ist es natürlich, daß eine Hofhaltung vor Allem auf die möglichst beste Qualität [...] zu sehen hat und die beste Beschaffenheit der herrschaftlichen Producte anstrebt.*³² Dieses Qualitätsbewusstsein spiegelte sich auch in einer entsprechend differenzierten Personalstruktur der Hofküche wider, die neben dem für die besondere Zubereitungen zuständigen französischen noch drei weitere Hofköche aufwies. Patisserie wurde hingegen außer Haus bestellt.

Es ist in diesem Zusammenhang interessant, dass sich von Malortie explizit gegen eigenständige Züchtungen wendet, die die Gärtner – *sei es aus Irrthum in bester Absicht, oder beruhe die Neigung dazu auf selbstsüchtigen egoistischen Motiven, z. B. um sich mit einer neuen Methode, mit einer neuen Erfindung einen Namen zu erwerben*³³ – zu sehr in Anspruch nehmen würden. Er will dieses Geschäft lieber den Handelsgärtnereien und Samenhandlungen überlassen, die eine umfangreichere Expertise besitzen und auf den Gartenschauen immer wieder neue Varietäten vorstellen. Für weitaus bedeutsamer und repräsentativer für eine gut aufgestellte Hofgartenabteilung hält er die Frühreiberei, das heißt eine von der kalten Jahreszeit weitgehend unabhängige Frucht- und Gemüseproduktion unter Glas. Diese Distinktion löste sich im Laufe des 19. Jahrhunderts jedoch zunehmend auf, da Energie – wie etwa Koks – immer billiger und somit die Frühreiberei auch populärer wurde.

Dass sich jedoch bereits ein weiterer Wandel ankündigte, belegt sein Kommentar zu den von ihm 1878 publizierten Menüfolgen: *Die Eintheilung nach Monaten ist gewählt, da die Jahreszeit einen Anhalt für die Gerichte gewährt, wenn auch der gesteigerte Luxus und die Fortschritte der Neuzeit, Telegraphen und Eisenbahnen, dahin geführt haben, daß man über jede Position fast in jeder Saison verfügen kann.*³⁴ Damit verlassen wir jedoch allmählich das 19. Jahrhundert.

31 ERNST VON MALORTIE, *Die Verwaltung herrschaftlicher Bauten und Gärten*, Hannover 1853, S. 1.

32 Ebd., S. 25, 130.

33 Ebd., S. 6.

34 MALORTIE, *Menu* (wie Anm. 23), S. 16.

5. Fazit

Seit der Aufklärung scheint sich in Bezug auf die Gartenprodukte ein Geschmackswandel abzuzeichnen, der zu einer allgemeinen Aufwertung von Obst und Gemüse auf der Tafel führte. Hierzu trug wahrscheinlich auch die ›Entdeckung des Natürlichen‹ bei, die die Gesellschaft des ausgehenden 18. Jahrhunderts prägte und ihren deutlichsten Ausdruck in der neuen Kunst des Landschaftsgartens fand. Die Verfestigung hin zu einem ›internationalen Gartenstil‹ fand allerdings erst nach den napoleonischen Kriegen statt. Die gleichen Entwicklungstendenzen kann man meines Erachtens auch in der Kulinarik wiederfinden.

Die hier vorgestellte Skizze zeigt deutlich, dass Kochkunst nicht nur in der Küche stattfindet, sondern auch mit der Produktion – und in unserem Fall: mit dem Garten – in Zusammenhang steht. Auch wenn es über die Geschichte von Obst und Gemüse heute zahlreiche Publikationen gibt und man durch den Wiederaufbau und die Verwendung alter Sorten nicht nur die Tafel, sondern auch die Gartenkunst und Wissenschaft bereichert, so darf man sich nicht darüber hinwegtäuschen, dass historisch-kritische Aussagen zu Qualitäten, Geschmack, Zubereitungsarten, Zucht usw. dabei häufig keine Rolle spielen und weiterhin ein Forschungsdesiderat bleiben.

Bildnachweise

Abb. 1: Wikimedia Commons

Abb. 2: Historisches Museum Basel, Foto: Maurice Babey

Abb. 3–6: SLUB Dresden

