

Das Deutsche Archiv der Kulinarik

Ein Ort zur Bewahrung, Präsentation und Erforschung
des kulinarischen Erbes in Deutschland

Janosch Förster und Thomas Stern

Eine Suche im Katalog der Sächsischen Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden (SLUB) nach Carl Friedrich von Rumohrs »Geist der Kochkunst« liefert über 20 Treffer. Darunter befinden sich nicht nur Nachdrucke aus dem späten 19. und dem 20. Jahrhundert, sondern auch zwei Exemplare der ersten¹ und sogar drei Exemplare der *zweite[n] vermehrte[n] und verbesserte[n] Auflage* von 1832 mit der Nennung des Entstehungsorts der Vorrede: Wachwitz bei Dresden.² Eine dieser frühen Ausgaben stammt aus der persönlichen Bibliothek des »Jahrhundertkochs« Eckart Witzigmann. Des Weiteren finden sich in der Trefferliste ein Scan aus den Digitalen Sammlungen der SLUB,³ Übersetzungen ins Englische⁴ und Schwedische⁵ sowie Sekundärliteratur – darunter auch die vorliegende Publikation.

1. Kulinarica sammeln – was, wie, wo und wozu?

Der kurze Recherchebericht exemplifiziert den beeindruckenden Umfang, den die kulinarischen Sammlungen der SLUB und damit des im Oktober 2022 gemeinsam mit der TU Dresden gegründeten Deutschen Archivs der Kulinarik bereits erreicht haben. Warum aber sammelt man Kulinarica in einem Archiv bzw. einer Bibliothek, wenn man doch hier – zwischen Bücherregalen, Polstermöbeln und elektronischen Geräten – gar nicht kochen kann?

1 Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden (im Folgenden: SLUB), Putz.19 8 283 und ebd., 35.8.1788. – Alle Online-Angebote in diesem Artikel wurden zuletzt am 01.04.2025 aufgerufen.

2 SLUB, Putz.19 8 108.

3 URL: <http://digital.slub-dresden.de/id312510969>.

4 SLUB, Putz.20 8 1548.

5 SLUB, Putz.19 8 400.

Unter Kulinaria versteht man alle Medien, die sich inhaltlich im engeren und weiteren Sinne mit dem Kochen, dem Zubereiten von Speisen, dem Produzieren, Handeln und Präsentieren der dazu notwendigen Lebensmittel und Produkte, der benötigten Technik und natürlich mit dem Essen als Kulturtechnik (Esskultur) und der Ernährung des Menschen beschäftigen. Kulinaria können Kochbücher sein, von den Wiegendruckern des 15. bis zu den Hochglanz-Produkten des 21. Jahrhunderts, aber auch Manuskripte vom Mittelalter bis zu den handschriftlichen Rezeptbüchern des 20. Jahrhunderts. Zu Kulinaria zählt man ebenfalls philosophische resp. gastroso-phische Literatur, die sich mit dem Essen als kulturellem Akt beschäftigt (etwa in kunstgeschichtlicher bzw. ästhetischer Perspektive so wie bei von Rumohr) sowie Literatur zur Verwendung bestimmter Speisen zu bestimmten Zwecken, zur Produktkunde (etwa zum Thema Wein), zur Haushaltsführung, zu diätetischen, gesundheitlichen Aspekten usw.

Eine weitere Gattung der Kulinaria sind Menü- und Speisekarten von den ersten handschriftlichen Speisezetteln über die aufwendig gestalteten Menükarten des 19. bis hin zu avantgardistischen Speisekarten des 20. und 21. Jahrhunderts. Hinzu kommen weitere Gebrauchsschriften (Ephemera) wie Sitzpläne oder Gästelisten, Tanz- und Musikprogramme aber auch Produktetiketten oder Werbeanzeigen. Im weiteren Sinne als Kulinaria zu benennen sind auch (auto-)biografische Dokumente, Manuskripte, Fotos oder Geschäftsunterlagen aus den Nachlässen bekannter Köche, Restaurantkritiker oder Wissenschaftler mit kulinarischem Bezug und nicht zuletzt Ton- und Filmaufnahmen.

Kulinaria-Sammlungen entstehen bzw. entstanden gewöhnlich nicht in Archiven, Bibliotheken, Museen oder anderen Kulturinstitutionen, sondern bei privaten Sammlern mit ausgeprägtem Interesse an der Kulinarik oder, im Fall der Köche, bei diesen selbst. Zielgerichtet angelegte bibliophile Kochbuchsammlungen sind seit dem 19. Jahrhundert bekannt. Als legendär gilt etwa die Sammlung des Franzosen Jérôme de Pichon, die von Georges Vicaire um 1890 zu einer »Bibliographie gastronomique« zusammengefasst, dann aber Anfang des 20. Jahrhunderts verkauft und verstreut wurde. Maßstabgebend für den deutschsprachigen Raum war auch die Sammlung Theodor Drexels, die nach seinem Tod 1897 an die Staatsbibliothek Berlin ging, dort aber im Zweiten Weltkrieg stark dezimiert wurde. Auch Erna Horn und Julius Arndt legten im 20. Jahrhundert eine bedeutende Sammlung an, die weiterhin im Privatbesitz ist. Die Sammlungen von Rolf Dittmar und des Schweizer Sammlers Harry Schraemli oder des Franzosen Daniel Morcrette wurden spätestens nach deren Tod im späten 20. bzw. frühen 21. Jahrhundert auseinandergerissen und weitgehend veräußert.



Abb. 1: Historische Standardwerke aus der Bibliothek Eckart Witzigmann, darunter Brillat Savarins »Physiologie de Goût« und Jules Gouffès »Le Livre de Cuisine«

Sammlungen dieser Art enthalten nicht nur seltene und wertvolle Kochbücher, sondern häufig auch Menükarten. Diese oftmals aufwändig gestalteten Speisezetteln existieren seit jener Zeit, als das Essen nicht mehr in Gänze kunstvoll auf der Tafel präsentiert, sondern nacheinander auf individuellen Tellern serviert wurde.⁶ Um die Überraschung zu begrenzen und auch optisch den Appetit anzuregen wurden Menükarten in allen denkbaren Formen hergestellt. Üppig im Geschmack ihrer Zeit illustriert, gedruckt auf Papier, Karton, Seide oder sogar Marzipan wurden sie kurz nach ihrer Erfindung in den 1840er Jahren zu begehrten Sammelobjekten. Sie wurden, oft sorgsam in Alben aufbewahrt, von Generation zu Generation weitergegeben oder verkauft. Einige größere Konvolute fanden ihren Weg in öffentliche Bibliotheken. Größere Menükartensammlungen befinden sich in der New York Public Library⁷, an der Universitätsbibliothek in Las Vegas⁸ oder an der Stadtbibliothek von Dijon.⁹ Zwei weitere große Sammlungen eher deutschsprachiger Provenienz

6 Zum »service à la française« im Gegensatz zum »service à la russe« vgl. HANS OTTOMEYER, *Service à la française und service à la russe. Die Entwicklung der Tafel zwischen dem 18. und 19. Jahrhundert*, in: ders./Michaela Völkel (Hg.), *Die öffentliche Tafel. Tafelzeremoniell in Europa 1300–1900*, Wolfratshausen 2002, S. 94–101, sowie jetzt den Beitrag von SAMUEL WITTWER in diesem Band.

7 URL: <https://digitalcollections.nypl.org/collections/the-buttolph-collection-of-menus>.

8 URL: <https://www.library.unlv.edu/speccol/collections/menus>.

9 URL: <http://patrimoine.bm-dijon.fr/pleade/subset.html?name=sub-menus>.

befinden sich in der Obhut der Johann Christian Senckenberg Bibliothek der Goethe Universität in Frankfurt a.M. (als Depositum des Vereins Deutsche Tafelkultur e. V.)¹⁰ und an der Staatsbibliothek zu Berlin – Preußischer Kulturbesitz.¹¹ Andere große Sammlungen sind weiter im Privatbesitz und daher häufig öffentlich nicht zugänglich.

Treten statt der Sammler öffentliche Institutionen wie die SLUB bzw. das Deutsche Archiv der Kulinarik als Eigentümer der Sammlungen auf, ergeben sich zahlreiche Vorteile: Erstens werden die Objekte für die gesamte Öffentlichkeit nutzbar. Sobald die Erschließung und die Inventarisierung erfolgt ist, können Nutzerinnen und Nutzer auf die Objekte zugreifen. Zweitens garantieren staatliche Institutionen eine langfristige, sichere, den Standards der Bestandserhaltung entsprechende Aufbewahrung. Gerade Ephemera sind von Natur aus nicht für die Ewigkeit konzipiert. Manche alten Drucke waren bereits eine halbe Ewigkeit unter klimatisch ungünstigen Bedingungen gelagert und erfordern daher entsprechende Sorgfalt bei der Aufbewahrung. Staatliche Institutionen wie Archive und Bibliotheken bieten entsprechend ausgestattete Räume, sowohl für die Lagerung als auch für die sichere Präsentation und Nutzung der Originale. Drittens werden die Objekte in Bibliotheken oder Archiven sortiert, anhand ihres Inhalts beschrieben, katalogisiert und an vordefinierter Stelle abgelegt. Viertens schließlich haben die bestandshaltenden Institutionen die technischen, personellen und finanziellen Möglichkeiten, große Teile der erworbenen Sammlungen zu digitalisieren. Das hat entscheidenden Einfluss auf die Verbesserung der Verfügbarkeit (immer und von überall), die Tiefenerschließung und die Erhaltung des kostbaren Kulturguts, welches die Kulinarika darstellen.

Kochbücher, Menükarten, andere Ephemera und audiovisuelle Medien zum Thema Essen stellen eine unschätzbar wertvolle Quelle für die Wissenschaft dar. Dabei leitet sich der inhaltliche Wert von Kulinarika aus dem Phänomen des Essens an sich ab. Die menschliche Ernährung wird mitunter als soziales ›Totalphänomen‹ beschrieben. Der Mensch aß schon immer, er isst täglich und überall. Und selbst wenn Menschen nicht essen (können), wenn sie hungern, ist dies Teil des genannten Totalphänomens. Mehr noch: was Menschen essen, wie sie essen, wann, wo und mit wem sie essen hat einen fundamentalen Einfluss auf ihre physische Gesundheit, die psychische Verfassung, ihre geistige Entfaltung, ihre Position in dem sie umgebenden sozialen Gefüge. Oder, um es mit einem oft zitierten, aber doch immer noch treffenden Bonmot zu beschreiben: Der Mensch ist, was er isst. Damit wird der Forschungsgegenstand Essen auch anschlussfähig für fast jedes andere Thema oder wissenschaftliche Feld: Zur Geschichte natürlich, zu den Humanities insgesamt, zu Literatur, Musik oder Malerei und zur Philosophie lassen sich ebenso

10 URL: <https://www.tafelkultur.com/verein-stiftung/sammlungen/>.

11 URL: <https://staatsbibliothek-berlin.de/die-staatsbibliothek/abteilungen/handschriften-und-historische-drucke/sammlungen/graphische-sammlungen/menuekarten>.

leicht Anknüpfungspunkte finden wie zu Naturwissenschaften wie der Biologie, Chemie oder Physik, zur Architektur, zur Ökonomie oder zur Rechtswissenschaft.

Aus den Quellen, die sich unter anderem in der SLUB finden, lassen sich Rückschlüsse auf menschliches und natürliches Verhalten ziehen, die anderweitig verborgen blieben – allerdings nur dann, wenn die entsprechenden Daten vorhanden sind, worauf noch zurück zu kommen ist. Wie kam nun das Deutsche Archiv der Kulinarik zu seinen Sammlungen und welche Schätze bergen sie?

2. Das Deutsche Archiv der Kulinarik

Altbestände

Bis vor rund 20 Jahren hat die SLUB Kulinaria gesammelt, ohne hier einen Schwerpunkt zu setzen. Als kurfürstliche und (Königliche) Sächsische Landesbibliothek inmitten der Haupt- und Residenzstadt Dresden gelegen, erhielt die Bibliothek Kochbücher, die sich in Büchersammlungen befanden, die von der Bibliothek der Landesherren im Laufe der Jahrhunderte erworben wurden. Dazu gehören zum Beispiel das vermutlich älteste je in Deutschland publizierte Kochbuch, die in Nürnberg von Wagner gedruckte »Kuchemaistrey« von 1490 sowie eine frühe Ausgabe des ersten neuzeitlichen Kochbuchs von Bartholomaeus Platina »De honesta voluptate & valitudine vel de obsoniis & arte coquinaria libri decem« in einem Druck von 1503. Auch ein Exemplar von Marx Rumpolts »Ein new Kochbuch« von 1581 befindet sich bereits seit 1749 in der Bibliothek. Neuere Werke finden sich im Katalog der SLUB zum einen, weil sie als Staatsbibliothek Pflichtexemplare aller in Sachsen gedruckten Werke, also auch der Kochbücher, erhält, zum anderen, weil Werke mit kulinarischen Inhalten entweder dem Wissenschaftszweig der Hauswirtschaftslehre oder der Ethnologie zugeordnet sind und damit laufend erworben wurden und werden. Darunter befinden sich auch Werke, die sich ursprünglich in der Universitätsbibliothek der TU Dresden befanden, mit der die Sächsische Landesbibliothek 1996 fusionierte. Im heutigen Freihandbestand der Zentralbibliothek sind diese den Klassifikationsräumen ZE 40000 bis ZE 68099 gemäß Regensburger Verbundklassifikation (RVK) (»Ernährungswissenschaft«) oder LC 17000 (»Nahrung, Nahrungszubereitung, Ess- und Trinkgewohnheiten«) zugeordnet. Diese Bestände beinhalten vor allem Fachliteratur aus den genannten Themenfeldern, unter anderem aber auch aktuelle Kochbücher. Ebenfalls zum Altbestand gehört die Menükartensammlung der Familie Sahrer von Sahr,¹² die einen Einblick in die Ess- und Tafelkultur des sächsischen Adels in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts bietet, unter anderem

12 SLUB, 31.2.44 (1957 IVe 2889).

auch im Kontext der zu jeder Sessionseröffnung stattfindenden Festtafeln für die sächsischen Landtage.

Bibliotheca gastronomica – Sammlung Walter Putz

Zu einer außergewöhnlichen Sammlung mit überregionaler Bedeutung wurden die Bestände erst im Jahr 2005 durch die Schenkung der »Bibliotheca Gastronomica« des Sammlers Walter Putz. Der Katalog verzeichnet über 4.000 Drucke, 36 Handschriften, 132 Zeitschriften in 242 Bänden und enthält neben einem Register der Autoren und Titelanfänge auch einige fotografische Einblicke in die historische Aufstellung.¹³

Der 1924 in der Nähe von Breslau geborene Walter Putz war Zeit seines Berufslebens als Kellner und Oberkellner in der gehobenen Gastronomie tätig und sammelte seit 1952 Literatur zur Kulturgeschichte der Gastronomie. Putz kannte die erwähnten Sammlungen von de Pichon, Schraemli und Drexler und stand mit Erna Horn bzw. ihren Nachlassverwalterinnen sowie zahlreichen Antiquariaten weltweit in engem Kontakt. Sein persönlicher Nachlass, der sich ebenfalls in der SLUB befindet, gibt über seine umfangreiche und sachkundige Sammelleidenschaft detailliert Auskunft.

Die ältesten von Putz zusammengetragenen Drucke sind Inkunabeln aus der Anfangszeit des Buchdruckes, unter anderem auch Platinas »De honesta voluptate«, 1498 in Venedig gedruckt,¹⁴ oder die »Mensa philosophica« von 1500 aus Köln.¹⁵ Neben den Drucken finden sich aber auch handgeschriebene Kochbücher, wie zum Beispiel ein *kochbuechlein wie man soll kochenn volgt hernnach*, verfasst in den Jahren 1532 bis 1559 in Süddeutschland.¹⁶ Darüber hinaus gehören zur Sammlung knapp 800 Menükarten, vor allem aus Putz' Zeit in Brenners Parkhotel in Baden-Baden, anhand derer sich die kulinarische Geschichte dieses Hauses über rund hundert Jahre nachzeichnen lässt.

Walter Putz, der mit seinen Eltern 1946 nach Meißen umgesiedelt wurde, besuchte 1948 zum ersten Mal Dresden und war immer beeindruckt, was nach der Zerstörung der Stadt im Jahr 1945 Neues geschaffen wurde. Mit der Schenkung seiner Sammlung an die SLUB verfolgte er das Ziel, weitere Impulse zum (Wieder-)Aufbau zu geben.

13 Bd. 1 (Druckschriften), URN: <https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:14-qucosa-61796>; Bd. 2 (Handschriften und Zeitschriften), URN: <https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:14-qucosa-61808>.

14 SLUB, Ink.4.3685.

15 SLUB, Ink.4.659.

16 SLUB, Mscr.Dresd.App.2867.

Arbeitsbibliothek und Nachlass Wolfram Siebeck

Einige Jahre nach Schenkung der Sammlung Putz kam der Journalist und Gastronomiekritiker Wolfram Siebeck in die sächsische Landeshauptstadt und beschloss bei einem Besuch der SLUB, seinen Nachlass zusammen mit seiner Arbeitsbibliothek ebenfalls hier der Nachwelt zu übergeben. Nachdem Siebeck den Osten Deutschlands zunächst ignoriert hatte, als er 2008 darüber berichtete, in welchen Regionen Deutschlands man gut essen und trinken kann,¹⁷ startete er kurz danach mit einer Reihe über die ostdeutsche Küche. 2013 veröffentlichte er gemeinsam mit Georg W. Schenk von der Spezialitätenbrennerei Augustus Rex und Josef Matzerath von der TU Dresden das Ergebnis einer kulinarischen Reise durch Sachsen: *Rezepte sächsischer Köche und Pâtissiers*, die von der Dresdner Hofküche um 1900 inspiriert waren.¹⁸

Sein 2018 von seiner Witwe mit finanzieller Unterstützung der TU Dresden von der SLUB erworbenes Archiv enthält neben der Arbeitsbibliothek Siebecks schriftlichen Nachlass, bestehend aus Manuskripten, Lebensdokumenten und Korrespondenzen sowie knapp 800 Menükarten. Sämtliche Menü- und Speisekarten können in der Verbunddatenbank Kalliope online recherchiert und in der SLUB im Lesesaal Sammlungen für wissenschaftliche Zwecke genutzt werden. Darunter befinden sich unter anderem mehrere Speisekarten des französischen Kochs Paul Bocuse, der als einer der Wegbereiter der Nouvelle Cuisine gilt und mehrere Menü- und Speisekarten von Alain Ducasse, einem der erfolgreichsten Vertreter der Haute Cuisine. Bei den Manuskripten handelt es sich um maschinenschriftliche Texte seiner journalistischen Arbeiten für Zeitschriften wie »Die Zeit«, »Stern« oder »Der Feinschmecker« in über 50 Ordnern und Einzelmappen. Die knapp 1.500 Bücher der Bibliothek Siebecks sind thematisch sortiert im FoodStudio¹⁹ der SLUB aufgestellt. Im Gegensatz zur »Bibliotheca Gastronomica« von Walter Putz, die eine repräsentative kulturhistorische Sammlung darstellt, umfasst der Bestand Siebeck Bände zur Kochkunst und Warenkunde, hauptsächlich aus dem 20. Jahrhundert, darunter Bücher zu regionalen Küchen, zu europäischen Köchen, Küchenpraxis, Weinen und Spirituosen sowie zur Geschichte der Kochkunst.

17 ZEIT MAGAZIN, Nr. 39 vom 18.09.2008.

18 WOLFRAM SIEBECK/GEORG SCHENK/JOSEF MATZERATH, *Hofmenüs für heute. Rezepte vom Dresdner Hof aktualisiert von sächsischen Köchen und Pâtissiers, Ostfeldern* 2013.

19 Das FoodStudio ist ein eigens zum Zweck der Beschäftigung mit den Quellen geschaffener Raum im zweiten Untergeschoss der SLUB.

Sammlung Ernst Birsner

Mit finanzieller Unterstützung der Kulturstiftung der Länder und der Rudolf-August Oetker-Stiftung konnte 2020 der umfangreiche und kulturgeschichtlich bedeutende Bestand an Kulinarika des 2015 verstorbenen Sammlers und Kochs Ernst Birsner erworben werden. Die Sammlung umfasst insgesamt ca. 50.000 Objekte, darunter mehr als 30.000 Menü- und Speisekarten aus mehreren Jahrhunderten, etwa 11.000 Bücher sowie gastrosophische Handschriften. Es handelt sich hierbei um eine der umfangreichsten Privatsammlungen zur Geschichte der Kochkunst und Esskultur im deutschsprachigen Raum, die durch ihre Dichte und Vielgestaltigkeit unterschiedlichsten Forschungsfeldern reiches Quellenmaterial bietet.

Der 1935 geborene Ernst Birsner war Maître de cuisine im Kochstudio des Burda-Verlags und kochte außerdem für das Verlegerehepaar Aenne und Franz Burda und dessen zum Teil prominente Gäste. Durch die Publikationen des Burda-Verlages beeinflusste er die bürgerliche Kochkultur in Westdeutschland der 1960er bis 1980er Jahre und wurde durch seine Sammelleidenschaft zum Kenner der Koch- und Gastronomieliteratur. Seine Bibliothek diente ihm als Handapparat für die tägliche Arbeit. Darüber hinaus enthält die Sammlung auch bibliophile Stücke, die Birsners Sammel- und Kochleidenschaft widerspiegeln. Hoch interessant sind die Handschriften und Manuskripte, die von einfachen Rezeptsammlungen bis hin zu einem Menübuch Kaiser Wilhelms II. aus seinem Exil in Doorn oder einem handschriftlich korrigierten Menübuch Königin Elisabeths II. aus dem Jahr 1959 reichen.

Zu den Pretiosen des Bestandes gehört sicher die Haushaltsaufstellung aus dem Schloss Marly, welches schon vor dem Bau von Schloss Versailles von Ludwig XIV. als Sommer- und Jagdresidenz genutzt wurde. Das Manuskript aus dem Jahr 1707 gibt einen Einblick in die Tafelkultur des französischen Königs. Die umfangreiche Menükartensammlung mit einem Schwerpunkt auf Karten von deutschen und europäischen Höfen des 19. und frühen 20. Jahrhunderts bildet zum Teil die täglichen Mahlzeiten der Fürsten- und Königshäuser fast lückenlos ab. Balleinladungen, Tafelmusikprogramme, Sitzpläne und ähnliches runden die Kollektion ab. Als ebenso interessant sind die Menü- und Speisekarten der Luxusschiffahrt oder von europäischen Sternerestaurants einzuschätzen. Birsner kaufte im Laufe seines Sammlerlebens Menükartensammlungen anderer renommierter Sammler auf, so etwa die des österreichischen Sammlers Ernst Leuthardt oder des ehemaligen Kochs Kaiser Wilhelms II. in dessen Exil in Doorn, Rudolf Boij, zu dessen Bestand auch seine bisher unveröffentlichte Autobiografie zählt.



Abb. 2: Menükarten aus der Sammlung Ernst Birsner,
Mscr. Dresd. App. 3511, D

Sammlung Walter Poganietz

Im Jahr 2023 erreichte das Deutsche Archiv der Kulinarik die Schenkung des Gründers des Conditorei-Museums in Kitzingen Walter Poganietz. Die Sammlung dokumentiert die Kulturgeschichte des Konditoreiwesens und stellt damit eine ausgezeichnete thematische Ergänzung der bisherigen Bestände dar. Der gelernte Großhandelskaufmann Walter Poganietz begann sich bereits in den 1980er Jahren für die Geschichte der ›Süßen Kunst‹ zu begeistern. Damals fand er auf dem Dachboden seines Elternhauses, einem Fachwerkhhaus aus dem Jahr 1556, umfangreiche Hinterlassenschaften einer früheren historischen Konditorei bzw. Lebküchnelei, die nachweislich im Zeitraum von 1722 bis 1937 in Kitzingen existierte.

Die Sammlung enthält mehr als 1.400 Objekte, darunter die wichtigsten einschlägigen Druckschriften (Fachliteratur, Warenkataloge/Preislisten, Zeitschriften, Begleitliteratur), seltene Handschriften (Rezept- und Wanderbücher) sowie eine Grafiksammlung mit Stücken aus dem 18. bis 20. Jahrhundert.

Bibliothek Eckart Witzigmann

Seit 2023 ist auch die Arbeitsbibliothek des »Jahrhundertkochs« Eckart Witzigmann Teil des Deutschen Archivs der Kulinarik und steht der Wissenschaft, der Öffentlichkeit und natürlich auch jungen Köchinnen und Köchen als Inspirationsquelle zur Verfügung. In seinen Jungkochjahren begonnen, umfasst Witzigmanns Sammlung über 5.000 seit 1970 erschienene Kochbücher und Zeitschriften, in denen die internationale Spitzenküche weltweit dokumentiert ist. Da Spitzenköche in den letzten 50 Jahren überwiegend so genannte Coffee Table Books veröffentlicht haben, die häufig in sehr kleinen Auflagen erschienen sind, enthält die Bibliothek ungewöhnlich viele hochwertige Publikationen, die heute kaum mehr zu erwerben sind. Hinzu kommen knapp 700 europäische Kochbücher aus dem 17. bis 20. Jahrhundert.

Mit der Bibliothek Eckart Witzigmann erhielt das Archiv erstmals eine umfassende Sammlung moderner Kulinaria ab 1970, die die zeitgenössisch exquisite Kochkunst so dokumentiert, dass sich der Wandel der kulinarischen Ästhetik analysieren lässt und die diesbezügliche Forschung weiter ausgebaut werden kann. Zu den von Witzigmann zusätzlich gesammelten Klassikern der Kochbuchliteratur gehören etwa die Hauptwerke von Alexandre Viard, Antonin Carême und Jean Anthelme Brillat-Savarin im 19. oder August Escoffier und Alfred Walterspiel im 20. Jahrhundert, teilweise als Erstausgaben.

Eckart Witzigmann ist seit Jahrzehnten der Doyen der hohen Kochkunst in Deutschland, den viele derzeitige Spitzenköche im In- und Ausland als ihren Lehrer bezeichnen. Er ist der erste Koch in Deutschland, den der Michelin 1979 mit drei Sternen auszeichnete, und zugleich einer von weltweit nur vier Köchen, den der Gault&Millau neben Paul Bocuse, Joël Robuchon und Frédy Girardet zum »Koch des Jahrhunderts« kürte.

Weitere Sammlungen

Neben den genannten größeren Sammlungen umfasst das Deutsche Archiv der Kulinarik auch kleinere Kollektionen renommierter Spitzenköche und Kochbuchsammlerinnen und -sammler. So zum Beispiel die Rezept- und Speisekartensammlung des ersten deutschen Drei-Sterne-Kochs Herbert Schönberner,²⁰ des Zwei-Sterne-Kochs Lothar Eiermann, der nicht nur durch seine langjährige Tätigkeit im

20 SLUB, Mscr.Dresd.App.3307.

Wald- & Schlosshotel Friedrichsruhe bekannt wurde, sondern auch durch seinen Streit mit dem französischen Star-Koch Paul Bocuse. Der Briefwechsel ist im Bestand des Deutschen Archivs der Kulinarik weitgehend vollständig in Originalen dokumentiert.²¹ Erwähnenswert sind auch die Kochbuchbibliothek des österreichischen Restaurantkritikers und Autors Christoph Wagner sowie die Bestände zur Kochbuchliteratur der DDR, etwa die der Sammlerin und Mitarbeiterin der Staatsbibliothek Berlin Ilse Bornitz.

Ein besonderes Highlight stellt der Nachlass des DDR-Fernsehkochs Kurt Drummer dar. Der Bestand umfasst zahlreiche Fotografien, Urkunden und weitere persönliche Gegenstände sowie Skripte seiner langjährigen Fernsehsendung »der Fernsehkoch empfiehlt«.



Abb. 3: Koffer mit Fotografien aus dem Nachlass Kurt Drummer, Mscr.Dresd.App.Drummer

Ebenfalls Teil des Archivs sind zahlreiche Audio- und Videodokumente. Dazu gehören Interviews, die der Ernährungshistoriker Josef Matzerath mit vielen Protagonisten des Deutschen Küchenwunders, der deutschen Variante der Nouvelle Cuisine ab den 1970er Jahren, geführt hat.²² Seit 2023 verwahrt das Deutsche Archiv der Kulinarik zudem die Reihe »Das kulinarische Werk – Dokumentation zu

21 SLUB, Mscr.Dresd.App.3502.

22 SLUB, Vid-DIG 2058–2077.

Genese, Struktur und Reproduktion kulinarischer Exzellenz«, die der Gastronomiekritiker Jürgen Dollase im Auftrag von SLUB und TU Dresden für das Archiv erstellt und die im Open Access zur Verfügung steht.²³

Ausstellungen

In der noch recht kurzen Zeit seines Bestehens hat das Deutsche Archiv der Kulinarik bereits drei Ausstellungen realisieren können, die letzte zur Kulturgeschichte der Konditorei und der Desserts von Juni 2025 bis Januar 2026. Im Oktober 2021 wurde die von Josef Matzerath kuratierte Online-Ausstellung »Wolfram Siebeck und das Deutsche Küchenwunder« freigeschaltet.²⁴ Im Oktober 2022, anlässlich der Gründung des Archivs, wurde die Ausstellung »Eckart Witzigmanns Kalbsbries Rumohr« im FoodStudio der SLUB gezeigt.

Fotografien zur Esskultur in der Deutschen Fotothek

Einen eigenen Bestand bilden die Bilder zur Esskultur und Kochkunst, die in der Deutschen Fotothek als dem Universalarchiv für Fotografie verfügbar sind.²⁵ Wie bei den Druckwerken und Menükarten handelt es sich um Konvolute und Nachlässe von Berufs- und Amateurfotografen. Besonders erwähnenswert sind hier die Food-Fotografien von Reinhart Wolf, der eine Reihe von Kochbüchern illustrierte und eindrucksvolle Bildbände zur asiatischen Esskultur veröffentlicht hat, sowie von Christian von Alvensleben, der für Zeitschriften wie »Vogue« und »Der Feinschmecker« Fotografien lieferte.

3. Aufgaben des Deutschen Archivs der Kulinarik

Die im Archiv zusammengeführten Bestände, Sammlungen und Nachlässe bilden vor dem Hintergrund der deutschlandweit insgesamt überschaubaren Sammlungsbestände zur Erforschung der menschlichen Ernährung in all ihren Facetten einen bedeutenden Fundus. Damit entstehen für die Institution Aufgaben, Herausforderungen und Verpflichtungen, die die Arbeit in Zukunft prägen werden. Im analogen Bereich sind dies die eingangs skizzierte Pflicht zur Erfassung, Katalogisierung und zur Verfügbarmachung des gesamten Medienkorpus, was – vor allem in Anbetracht

23 DOI: <https://doi.org/10.25366/2023.213>.

24 URL: <https://slubdd.de/kuechenwunder>.

25 URL: <https://www.deutschefotothek.de/gallery/freitext/esskultur> und <https://www.deutschefotothek.de/gallery/freitext/food-fotografie>.

der in kurzer Zeit hinzugekommenen und noch in Zukunft hinzukommenden Bestände – eine nicht zu unterschätzende Aufgabe ist. Darüber hinaus sollen aber das Deutsche Archiv der Kulinarik und das FoodStudio als zentraler Treffpunkt der kulinarischen Forschung im deutschsprachigen Raum etabliert werden: vor Ort, etwa indem Räume für Treffen, Seminare oder Konferenzen zur Verfügung gestellt werden, aber auch im Digitalen durch ein »Kulinarik Portal«, also einer Website als zentralem Anlaufpunkt für den Einstieg in die Food Studies und die Vernetzung der Forschenden.



Abb. 4: Sternekoch Stefan Neugebauer, Gastronomiekritiker Jürgen Dollase und Thomas Stern vom Deutschen Archiv der Kulinarik im FoodStudio der SLUB Dresden, 28.10.2024

Vor allem aber hat es sich das Archiv zur Aufgabe gemacht, die Bestände nicht nur bibliothekarisch formal zu erschließen, sondern sie auch inhaltlich möglichst tiefgehend zu indexieren und zu vernetzen. Über die Digitalisierung hinaus sollen daher Inhalte wie Speisen, Produkte, Personen usw. erkannt, verschlagwortet und digital verknüpft in einer öffentlich zugänglichen Datenbank hinterlegt werden. Erst so beginnen die Objekte zu sprechen und liefern den Nutzerinnen und Nutzern ihren kulturwissenschaftlichen, zeitgeschichtlichen oder auch naturwissenschaftlichen Kontext. Mithilfe der geplanten Datenbank können die Objekte quantitativ und qualitativ analysiert werden, was einen Quantensprung für die Food Studies im deutschsprachigen Raum bedeutet.

Carl Friedrich von Rumohr ist schon heute im Archiv bzw. im FoodStudio omnipräsent, zum Beispiel mit Zitaten aus seinem kulinarischen Werk, die einen Teil der Wände schmücken und Besucherinnen und Besucher zum Nachdenken über gutes Essen anregen sollen. In Zukunft ließe sich sein »Geist der Kochkunst« im genannten Portal in erweiterter Perspektive beleuchten: Neben sprachlich-linguistischen Analysen etwa wäre es dann auch möglich, von Rumohrs Rezeptvorschläge zu kontextualisieren, sie mit zeitgenössischen oder älteren Rezepten digital zu verknüpfen um quasi auf Knopfdruck Gemeinsamkeiten und Unterschiede festzustellen. Seine Thesen über die ›Schlemmerei‹ oder die ›Schleckerei‹ seiner Zeitgenossen oder die Verdrängung der Regionalküche ließen sich dann auf ganz anderer empirischer Grundlage diskutieren.

Bildnachweise

Abb. 1–3: SLUB Dresden, Foto: Ramona Ahlers-Bergner

Abb. 4: SLUB Dresden, Foto: André Wirsig