

Kochkunst im frühen 19. Jahrhundert

Josef Matzerath

Vor 200 Jahren wetterte Carl Friedrich von Rumohr gegen die Feinschmecker, die Begierde der *Schleckerey* verdränge die Nationalspeisen. Das sei *in mehr als einer Gegend Deutschlands* der Fall. Vor allem in Sachsen sei die *Schleckerey mit ihren eigentümlichen Gast- und Lusthäusern [...] recht eigentlich zu Hause*. Der reiche Rittergutsbesitzer von Rumohr befürchtete, dass sich der – wie er sagt – *mittelmäßig begüterte oder gewerbsame Bürger* der Lust am Essen hingebe.¹ Das zerrütete seine Familie und seine ökonomische Position. Deshalb sei ein zugleich sättigendes und wohlschmeckendes Essen das gesellschaftlich Beste.² Nicht von ungefähr plädiert von Rumohr in seinem »Geist der Kochkunst« für eine kulinarische Ästhetik, die zwischen Sättigung und purem Genuss liegt. Es soll zwischen den beiden Polen eine Mitte erreicht werden.³

Von Rumohr will mehr als die Menschen nur irgendwie ernähren. Speisen sollen gut schmecken. Aber der kulinarische Genuss um seiner selbst willen, das ist von Rumohr auch zu viel. Wenn die Sättigung nicht das Ziel des Essens ist, befinden wir uns in einem Rahmen, in dem es nicht mehr nur darum geht, dass der Körper funktionsfähig bleibt. Essen und Trinken fällt dann zumindest teilweise in den Bereich der Ästhetik. Die folgende Abhandlung thematisiert diese Dimension: die hohe Kunst der exquisiten Küche.⁴ Aus historiografischer Perspektive ist es durch-

1 CARL FRIEDRICH VON RUMOHR, *Der Geist der Kochkunst*, Stuttgart/Tübingen 1822, S. 15f. – Alle Online-Angebote in diesem Artikel wurden zuletzt am 01.04.2025 aufgerufen.

2 Vgl. ebd.

3 Vgl. ebd., S. 19–21. Zu von Rumohrs gastrosophischer Position vgl. HARALD LEMKE, *Ethik des Essens. Eine Einführung in die Gastrosophie*, Berlin 2007, S. 366–376; 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, Petersberg 2010, S. 99–107. Aus einer klassisch gesellschaftsgeschichtlichen Perspektive, die den Adligen von Rumohr für Bürgerlichkeit in Anspruch nimmt, argumentiert THOMAS M. HAUER, *Carl Friedrich von Rumohr und Der Geist der bürgerlichen Küche*, Diss. Karlsruhe 2000.

4 Zum Terminus »exquisite Küche«, ihrem Gegenpol der »Sättigungsküche« und dem mittleren Niveau der »gehobenen Küche« vgl. BENEDIKT KRÜGER, *Gehobene und exquisite Küche in der Konsumgesellschaft*. Dresden um 1900, Ostfildern 2015, S. 266f.; JOSEF MATZERATH, »Denn

aus spannend, nach der Ästhetik der kulinarischen Komposition zu fragen. Das ist einerseits ein Feld, das viele Abhandlungen ausblenden. Denn häufig wird die deutsche Ernährungsgeschichte des frühen 19. Jahrhunderts durch einen Rapport über die Sättigungsküche der Armen abgedeckt,⁵ oder es wird über die regionalen Unterschiede in Kochbüchern des mittleren Niveaus referiert.⁶ Statt die exquisite Kochkunst in Deutschland zu würdigen, werden allenfalls die drei Gastrosophen, nämlich von Rumohr, Gustav Blumröder (alias Antonius Anthus) und Eugen von Vaerst erwähnt.⁷

Eine Auseinandersetzung mit dem dreibändigen Kochbuch, das G. E. Singstock 1813 in Berlin veröffentlichte,⁸ konnte ich weder in der wissenschaftlichen noch in der populärwissenschaftlichen Literatur finden, obwohl das Werk viele Kriterien einer modernen Kochkunst erfüllt. Es setzt die Arbeit mit einem Ofen voraus, dessen Heizfläche über unterschiedliche und steuerbare Wärmezonen verfügt. Singstock fordert, Suppen und Saucen ohne exotische Gewürze zuzubereiten. Stattdessen steht bei diesem Koch eine breite Varianz von Produkten im Mittelpunkt der kulinarischen Kreation, deren Aroma zentral durch Extraktionsprozesse, etwa das Auskochen von Knochen, Fleisch und Gemüse, erzeugt wird.⁹ Singstock verwendet für seine Gerichte Namen aus vielen europäischen Ländern,¹⁰ wie das auch in den Publikationen von Spitzenköchen in Frankreich, Großbritannien und anderen eu-

der Safft von Limonien macht einen lustig zu essen.« Zitrusfrüchte auf der exquisiten Tafel, in: Orangerie. Die Wiederentdeckung eines europäischen Ideals. Festschrift zum 40. Jahrestag der Gründung des Arbeitskreises Orangerien in Deutschland e. V., Berlin 2019, S. 478–492, hier S. 479.

- 5 Vgl. etwa GUNTHER HIRSCHFELDER, Europäische Esskultur. Eine Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute, Frankfurt a.M. 2001, S. 169–173; URSULA HEINZELMANN, Was is(s)t Deutschland. Eine Kulturgeschichte über deutsches Essen, Wiesbaden 2016, S. 178–201.
- 6 EVA BARLÖSIUS, Soziale und historische Aspekte der deutschen Küche, in: Stephen Men-
nell, Die Kultivierung des Appetits. Geschichte des Essens vom Mittelalter bis heute, Frank-
furt a.M. 1988, S. 433f.; PETER PETER, Kulturgeschichte der deutschen Küche, München 2008,
S. 124–130; HIRSCHFELDER, Europäische Esskultur (wie Anm. 5), S. 174–178; HEINZELMANN,
Was is(s)t Deutschland (wie Anm. 5), S. 198–202.
- 7 BARLÖSIUS, Aspekte der deutschen Küche (wie Anm. 6), S. 434–437; PETER, Kulturgeschich-
te der deutschen Küche (wie Anm. 6), S. 111–115; HEINZELMANN, Was is(s)t Deutschland (wie
Anm. 5), S. 196f.
- 8 Vgl. G. E. SINGSTOCK, Gründlicher Unterricht in der Kochkunst für alle Stände, 3 Bde., Berlin
1813.
- 9 Vgl. ebd., Bd. 1, S. 29: *Rinderschwanzstück à la Braise*.
- 10 Vgl. bspw. ebd., Bd. 1, S. 30: *Rindfleisch à l'Anglaise* und *Bœuf à la mode*; S. 33: *Rindfleisch à la Hon-
groise oder Ungarischen Mostbraten* und *Hamburger Rindfleisch*; S. 34: *Wiener Rostbraten*; S. 35f.:
Beef-Steak und *Rinderbraten oder Roasted Beef*; S. 38: *Rinderfilet à l'Anglaise* und *Rinderfilet à l'Ita-
lienne*; S. 42: *Ochsen=Gaumen à la vénétienne*.

ropäischen Ländern üblich ist.¹¹ Sein Kochbuch muss sehr erfolgreich gewesen sein. Es erschien 1813 unter dem Titel: »Gründlicher Unterricht in der Kochkunst für alle Stände« und wurde 1819 erneut aufgelegt als »Neuestes vollständiges Handbuch der feinen Kochkunst«. Singstock war bis 1802 dreißig Jahre lang Küchenmeister beim Prinzen Heinrich von Preußen (1726–1802) gewesen.¹² Ebenso von der Forschung weithin unbeachtet ist das Werk von Franz Georg Zenker.¹³ Er war der Küchenchef des Fürsten Joseph von Schwarzenberg. Zenkers »Vollständige theoretisch-praktische Anleitung zur feineren Kochkunst« erschien in Wien und Prag 1817. Auch dieses Buch wurde mehrfach neu aufgelegt.

Als Orientierungspunkt, mit dem die Küche der Moderne begann, wird immer wieder Marie Antoine Carême herangezogen. Er publizierte seine Bücher zwischen 1815 und 1835. Seine ersten beiden Werke, »Le Pâtissier royal parisien« und »Le Pâtissier pittoresque«, die beide 1815 erschienen, befassten sich mit der Konditorei. Der »Mâitre d'hôtel« von 1822 ist ein Buch über Menüs. Umfangreiche Kochbücher schrieb Carême erst am Ende seines Lebens. Sein »Le Cuisinier parisien« wurde 1828 in Paris veröffentlicht und sein fünfbändiges Opus magnum »L'Art de la cuisine française au XIX siècle« erschien von 1833 bis 1847, davon die letzten beiden Bände posthum. Zwar hat Carême nach Einschätzung mancher Überblicksdarstellungen für Frankreichs Köche ein Referenzwerk geschaffen, das erst am Ende des 19. Jahrhunderts seinen Glanz verlor.¹⁴ Carême war aber nicht der legendäre »Urvater einer Tradition«. Karin Becker spricht diesbezüglich von einem Mythos. Carême habe vielmehr die Küche verwissenschaftlicht und systematisiert.¹⁵ Es machten auch nicht nur seine Bücher die moderne Kochkunst bekannt. In Frankreich beispielsweise war André Viard mit seinem Buch »Le Cuisinier impérial« schon vor Carême

11 Für die europäische Verbreitung von Gerichten der exquisiten Küche wurde bspw. der »Sächsische Pudding«, »Pudding saxon«, »Pudding soufflé saxon«, »Soffiato alla sassone« oder auch »Budin sajón« untersucht. Vgl. JOSEF MATZERATH, Sächsischer Pudding. Europäische Kochkunst und ihre Transmissionsriemen, in: Simona Brunetti u.a. (Hg.), Versprachlichung von Welt – Il mondo in parole, Tübingen 2016, S. 475–496.

12 Vgl. SIGISMUND FRIEDRICH HERMBSTÄDT, Vorbericht, in: Singstock, Kochkunst (wie Anm. 8), unpaginiert.

13 Eine der seltenen Erwähnungen von Zenker in der jüngeren Literatur findet sich bei ISABELLA WASNER-PETER, Mit Rosen, Veilchen und Lavendel. Kochen im Biedermeier, in: Julia Danielczyk/Isabella Wasner-Peter (Hg.), »Heut« muß der Tisch sich völlig biegen«. Wiener Küche und ihre Kochbücher, Wien 2007, S. 61f.

14 Vgl. etwa STEPHEN MENNELL, Die Kultivierung des Appetits. Geschichte des Essens vom Mittelalter bis heute, Frankfurt a.M. 1988, S. 199f.

15 Vgl. KARIN BECKER, Der Gourmand, der Bourgeois und der Romancier. Die französische Esskultur in Literatur und Gesellschaft des bürgerlichen Zeitalters, Frankfurt a.M. 2000, S. 222f.

auf dem Markt. Das Werk erschien 1806 in Paris und wurde schon zwei Jahre später in der Schweiz ins Deutsche übersetzt.¹⁶

Im Folgenden wird exemplarisch der Übergang von der frühneuzeitlichen zur modernen Küche an zwei Kochbüchern aufgezeigt, die in Dresden geschrieben wurden. Als Kontrast zur kulinarischen Ästhetik der modernen Hochküche dient ein Werk, das für jeden Tag des Jahres ein anderes Menü aus vier Speisen vorschlug: Das »Allgemeine sächsische Koch- und Speisebuch«. Das zweibändige Buch erschien im Jahre 1794 in Leipzig. Es war von einer Dresdnerin verfasst, die aber ihren Namen der Öffentlichkeit nicht preisgab.¹⁷ Da dieses Werk täglich ein viergängiges Menü mit vielen Fleischspeisen vorsieht, richtete es sich offensichtlich an Vermögende, denen es eine hohe kulinarische Varianz offerierte. Es lag damit nicht auf dem Niveau der zentralen Küche des Dresdner Hofes, die zumindest im letzten Drittel des 18. Jahrhunderts weitaus komplexere Diners konzipierte. An normalen Tagen wurden für den Monarchen 57 Speisen aufgetragen, an einem Festtag konnte es das Dreifache sein.¹⁸ Relevant für den weiteren Argumentationsgang ist allerdings nicht die Menügestaltung, sondern vor allem die kulinarische Komposition der einzelnen Gerichte, die anhand des »Allgemeine sächsische Koch- und Speisebuchs« für einen Tag beispielhaft nachvollzogen wird. Für den 10. Oktober¹⁹ schlug dieses Kochbuch folgende vier Gerichte vor:²⁰ Das erste Gericht ist eine Suppe mit Kalbsbries:

Wir wollen zu dieser Mahlzeit eine Suppe von Kälbermilch [Kalbsbries] kochen, und zwar auf folgende Art:

-
- 16 ANDRÉ VIARD (oder unrichtig Alexandre), *Le Cuisinier impérial*, Paris 1806; DERS., *Der kaiserliche Koch oder neuestes französisches Kochbuch für alle Stände*. Nach der zweiten Originalausgabe aus dem Französischen übersetzt, Aarau 1808.
- 17 Die »Vorrede« im ersten Band ist unterschrieben: *Dresden, den 12. April, 1794. Die Verfasserinn*; Allgemeines Obersächsisches Koch- und Speisebuch, in welchem gelehrt wird, wie man täglich vom ersten Januar bis zum letzten December mehrere Gerichte, als: Suppen, Fleisch, Gemüse, Braten, Fische, Saucen, Gebackenes, Eingemachtes und dergleichen auf vielerlei Art bereiten kann; mit nöthigem Register, 2 Bde., Leipzig 1794, hier Bd. 1, S. VI.
- 18 Vgl. dazu Sächsisches Staatsarchiv – Hauptstaatsarchiv Dresden, 10006, Oberhofmarschallamt, Gruppe T, Cap. 1, Akte 1/C: Menükarten des sächsischen Kurfürsten Friedrich August III., 20.04.1764–31.12.1764. Vgl. auch JANA MUNDUS, Weihnachtsessen bei Fürstens. Ein Dresdner Historiker weiß, was am sächsischen Hof zum Fest gegessen wurde. Das war üppig, in: *Sächsische Zeitung*, 18.12.2017.
- 19 Das Datum wurde gewählt, weil der Text als Vortrag auf einer Konferenz gehalten wurde, die einen Tag nach der Eröffnung des Deutschen Archivs der Kulinarik am 10.10.2022 in der Sächsischen Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden stattfand.
- 20 Allgemeines Obersächsisches Koch- und Speisebuch (wie Anm. 17), Bd. 2, S. 837–840.

Man nimmt hierzu Kälbermilch, siedet dieselbe ein wenig ab, zieht die Haut davon, schneidet den halben Theil davon zu Schnitten, die andere Hälfte aber in Würfel.

Es wird alsdenn ein Teig von Milch, Mehl und Eiern bereitet, man kehrt die zu Schnitten geschnittene Kälbermilch darin um, und läßt sie in geschmolzener Butter backen.

Man legt alsdenn diese Schnitten in eine zinnerne Schüssel und die würflicht geschnittene Kälbermilch mit etwas Butter darauf, thut Pfeffer, Ingber und Mußkatennuß daran, und gießt gute Fleischbrühe darüber, und läßt es so auf Kohlen gahr werden, und giebt die Suppe auf den Tisch.²¹

Als Flüssigkeit nutzt das Rezept eine Fleischbrühe. Ein Teil des Bries wird in Scheiben geschnitten, mit einem Teig überzogen und in Butter ausgebraten. Der Rest wird gewürfelt und mit Pfeffer, Ingwer und Muskatnuss in einer Bouillon gegart. In dieser Gewürzmischung addieren sich die Schärfe aller drei Gewürze und die Zitrus- und Eukalyptusnoten von Ingwer und warmem Muskat. Zusammen stehen sie neben dem puren Aroma der Fleischbrühe und des eher zarten Kalbsbries'. Der Eigengeschmack der zentralen Zutat, des Kalbsbries, wird von den Gewürzen nicht sonderlich unterstützt. Vielmehr erweitern die Gewürze das Hauptprodukt um Geschmacks- und Aromakomponenten, die Kalbsbries und Bouillon selbst nicht haben.

Als zweites Gericht sollen gekochte Hammelzungen serviert werden:

Fleisch:

Dieses besteht in Hammelzungen mit hachirter Sauce, welche auf folgende Art gahr gemacht werden:

Die Zungen werden aus dem Salz gahr gekocht, die Haut abgezogen und hingelegt, daß sie kalt werden. Dann nimmt man Morcheln, Trüffeln, Champignons, und, wenn man will, Pistazien; dies wird alles rein gemacht und klein gehackt; hernach macht man ein wenig Mehl braun, thut fein gehackte Zwiebeln, Pfeffer und Citronenschalen darein, rührt dieses alles mit Fleischbrühe gut durch, läßt es zu einer sähmigen Brühe kochen, und drückt zuletzt den Saft von einer Citrone hinein.

Wenn nun die Sauce fertig ist, werden die Zungen in Scheiben geschnitten, und mit der Sauce ein wenig durchgekocht, hernach angerichtet, und dick mit geriebenem Brodt bestreut, und ein Deckel mit glühenden Kohlen, oder eine glühende Schaufel darüber gehalten, daß es gelbbraun werde. Alsdenn wird es angerichtet und auf den Tisch gegeben.²²

Die zum Fleisch gereichte Sauce entspricht der frühneuzeitlichen Kochweise. Es werden Morcheln, Trüffeln, Champignons und Pistazien gehackt. Mehl wird angeschwitzt, bis es braun wird. Dann würzt man mit gehackten Zwiebeln, Pfeffer und

21 Ebd., S. 837.

22 Ebd., S. 837f.

Zitronenschalen, gibt Fleischbrühe hinzu und kocht alles sämig ein. Zum Schluss kommt noch der Saft einer Zitrone hinzu. Diese Sauce ist eine Kombination aus vielen Aromen: Trüffeln, Zwiebeln, Zitrone usw., die den Geschmack der Lammzungen nur unterstreicht. Sie positioniert sich gleichsam neben der Hauptzutat des Gerichts.

Das »Allgemeine obersächsische Koch- und Speisebuch« empfiehlt als drittes Gericht:

Braten:

Dieser besteht in gebratenen jungen Hünern, welche auf englische Art also zubereitet werden: Die Hühner werden wie gewöhnlich rein gemacht, eingebogen, in Weinblätter gewickelt, mit Speckscheiben, ein wenig Basilikum, Dragun und Citronscheibe überbunden, ein Bogen Papier darum gewickelt, und so zubereitet am Spieß gebraten, und folgende englische Sauce darüber gegeben:

Es wird hierzu ein halb Pfund Schinken, Zwiebeln, Wurzeln, Kräuter und einige Gewürznelken in Butter geschwitz, einige Löffel voll Mehl dazu gerührt, mit einem Quart Bouillon angefüllt, die Dotter von vier hartgekochten Eiern dazu gestossen, und nebst acht gehackten Sardellen mit der Sauce aufgekocht, hierauf durch ein Haartuch gestrichen, und etwas Citronsaft darunter gerührt, alsdenn angerichtet und auf den Tisch gesetzt.²³

Die Hühner werden bei dieser Zubereitungsweise zum Braten in Weinblätter, Speck, Basilikum, Estragon und Zitronenscheiben eingepackt, mit Papier umwickelt und am Spieß gegart. Statt einer krossen Kruste werden dem Fleisch zusätzlich verschiedene fremde Aromen zugegeben. Ein dominanter Geschmack von Huhn ist bei dieser Zubereitungsweise schon nicht mehr vorhanden. Dann wird das Fleisch zudem noch mit einer Sauce »englischer Art« übergossen. Die Sauce setzt sich aus einer Vielzahl von Zutaten zusammen. Neben Schweinefleisch und Bouillon besteht sie aus gehackten Sardellen. Hier werden also Fleisch und Fisch gemischt. Darüber hinaus sind Zwiebeln, Wurzelgemüse, Kräuter, Gewürznelken, hartgekochte Eidotter, Estragon und Zitronensaft Bestandteile der Sauce. Vom puren Geschmack des Huhns kann bei diesem Braten nicht die Rede sein, sodass auch dieses Gericht nicht den Eigengeschmack der Hauptzutat hervorhebt.

Es bleibt noch das letzte Gericht:

Nachtisch:

Dieser besteht aus einer Timbale von Lachs mit spanischem Teige, welche auf folgende Art zubereitet wird.

23 Ebd., S. 838f.

Man treibt hierzu einen mürben beliebig gearbeiteten Teig noch dünner als ein Messerrücken dick auf, eine Spanne breit und vier Spannen lang; bestreicht diesen Teig mit zerlassener Butter, und wickelt ihn zu einer Walze auf, läßt ihn so eine Nacht liegen, damit er recht hart wird; alsdenn stellt man den zusammen gerollten Teig in die Höhe auf die Kante, rollt ihn einen Pfeifenstiel dick aus, und legt ihn in die mit Butter ausgestrichene Form.

Nachgehend schneidet man ein Stück Lachs von etwa sechs Pfund in zwei Finger breite Scheiben; schneidet diese wieder in vier Stücken, und macht die Haut davon ab. Diese Scheiben werden in Essig und Salz gelegt, alsdenn abgetrocknet, einmal eingeschnitten und mit guter Farce gefüllt.

Alsden thut man in zerlassene Krebsbutter eine gute Handvoll fein gehackte Chalotten und Champignon, kehrt die Stücken Lachs darinne um und rangirt sie in die Timbale, und es werden Citronenscheiben und Farcetklöße dazwischen gelegt, und diese Timbale wird anderthalb Stunden in einem guten warmen Ofen gebacken.

Wenn die Timbale angerichtet ist, wird folgende Sauce darein gegeben: es wird ein Stück Krebsbutter in eine Casserole gethan, und etwas Mehl darinne abgeschwitzt, guter Bouillong darauf gefüllt, und nebst einem Stück Schinken und etwas Gewürze darinne verkocht, alsdenn durch ein Haarsieb gestrichen und etwas Muskatennuß dazu gerieben und auf den Tisch gegeben.²⁴

Das Dessert, das die Autorin des »Allgemeinen obersächsischen Koch- und Speisebuchs« für den 10. Oktober empfahl, war nicht süß. Stattdessen wurde ein Lachs, dessen Stücke über Nacht in Essig und Salz eingelegt worden waren, im Strudelteig serviert. Vor dem Garen werden die Lachsstreifen mit einer Farce gefüllt, dann in Krebsbutter mit Schalotten und Champignons sautiert, anschließend in eine Timbale gegeben, die mit dem Teig ausgelegt ist, und 1 ½ Stunden bei mittlerer Temperatur gebacken. Zum Schluss wird noch eine Sauce über das Schüsselgericht gegeben. Dazu wird eine Mehlschwitze aus Krebsbutter mit Bouillon aufgegossen. Es werden Schinken und Gewürze zugesetzt, alles durch ein Haarsieb gestrichen und Muskatnuss darauf gerieben. Wie bei der Suppe, dem Fleisch und dem Braten steht auch beim Nachtisch der Eigengeschmack der zentralen Zutat nicht mit seinem Aroma im Vordergrund der kulinarischen Komposition. Krebs, Schweinefleisch und Muskatnuss entfalten ihren Geschmack eher neben dem Lachsgeschmack, als diesen hervorzuheben. Das »Allgemeine obersächsische Koch- und Speisebuch« von 1794 befolgt daher eine kulinarische Ästhetik der Frühen Neuzeit.

Schon zweieinhalb Jahrzehnte später publizierte in Dresden ein Koch Rezepte in einem gänzlich anderen Stil. Franz Walcha, der Küchenchef des sächsischen Prinzen und späteren Königs Anton, kochte auf moderne Weise.²⁵ Bevor die kulinarische

24 Ebd., S. 839f.

25 FRANZ WALCHA, Der praktische Koch oder vollständige und faßliche Anleitung, alle Arten von Speisen nach französischem, deutschem und englischem Geschmacke zu bereiten, mit einer Auswahl von vorzüglichen Fastenspeisen; nebst einer Sammlung von Küchenezetteln

Ästhetik von Walchas Küche erläutert wird, soll kurz sein Lebensweg skizziert werden, denn dieser setzt seine Kochkunst erst in den erforderlichen Bezugsrahmen.

Geboren wurde Walcha am 21. November 1771 in Kladno bei Prag.²⁶ Gestorben ist er als königlich sächsischer Hofküchenmeister am 15. Oktober 1838.²⁷ Sei Grab befindet sich auf dem Friedhof in Siebenlehn. Die Karriere des Franz Walcha wird in den Quellen zum ersten Mal nachvollziehbar, als er von 1806 bis 1809 in Paris für den sächsischen Botschafter Ludwig Senfft von Pilsach kochte.²⁸ In dieser Zeit verkehrte Walcha nach eigenen Angaben mit Servé, dem Chef de cuisine des k.u.k. Botschafters Klemens Wenzel Lothar Graf von Metternich, der später als gefürsteter Minister Kaiser Franz I. den Wiener Kongress gestaltete und der bis 1848 im Deutschen Bund den Ton angab. Graf von Metternich war von 1804 bis 1809 habsburgischer Botschafter in Paris.²⁹ Walcha stand in Paris auch noch zu anderen Köchen in Beziehung. Er verkehrte mit Marie-Antoine Carême, dem Koch des französischen Außenministers Charles-Maurice de Talleyrand. Carême war auf dem Weg, der zeitgenössische Starkoch der europäischen Führungsformationen zu werden.³⁰ Walcha tauschte sich

und einer Anweisung zur Anordnung der Tafel mit 5 Kupfertafeln, Dresden 1819; Neuausgabe Dresden/Leipzig 1827.

- 26 Der Geburtsnachweis Walchas findet sich in: Staatliches Gebietsarchiv Prag (Státní oblastní archiv v Praze), KNV Praha, ONV Kladno, M 7–1, Far. úř. Kladno ňk, Stará sign. C, 1728–1784, fol. 77^v: *Dies Nativitatis: 21. Novem[bris] 1771 | Dies Babtisani (sic!) eodem | Babtisans (sic!): Nicolaus Graulich | infans: Franciscus Martinus | parentes: Walcha Adalbertus notarius uxor Regina | [...] | Religio: cathol[ica] | Locus: Kladno*, URL: <https://ebadatelna.soapraha.cz/d/6369/79#>.
- 27 Vgl. Evangelisch-Lutherische Landeskirche Sachsens, Regionalkirchenamt Dresden, Totden-Register der Kirche zu Siebenlehn 1836–1871. Verstorbene und Begrabene auf das Jahr 1838, S. 8f.
- 28 Zur Tätigkeit von Friedrich Christian Ludwig Senfft von Pilsach in Paris vom Februar 1806 bis zum September 1809 vgl. Allgemeine Deutsche Biographie, Bd. 34, Leipzig 1892, S. 26f.; Königlich=Sächsischer Hof= und Staats=Kalender auf das Jahr 1809, Leipzig o.J., S. 113.
- 29 Vgl. WALCHA, Der praktische Koch (wie Anm. 25), 1819, S. III; 1827, S. III. MARIE ANTOINE CARÊME, L'Art de la cuisine française au XIX. siècle, 5 Bde., Paris 1833–1847, hier Bd. 1, nennt in der rechten Spalte des Titels einen Koch *Servet*.
- 30 Zur Biographie von Carême vgl. MARIE-PIERRE REY, Le premier des chefs, Paris 2021; ALAIN DROUARD, Meisterköche, Gourmets und Gourmands. Französische Küche im 19. und 20. Jahrhundert, in: Paul Freedman (Hg.), Essen. Eine Kulturgeschichte des Geschmacks, Darmstadt 2007, S. 262–299; PRISCILLA PARKHURST FERGUSON, Accounting for Taste. The Triumph of French Cuisine, Chicago 2004, S. 49–82; IAN KELLY, Cooking for Kings. The Life of Antonin Carême, the First Celebrity Chef, London 2003; PAUL METZNER, Crescendo of the Virtuoso, Berkeley/Los Angeles/London 1998, S. 61–70; DARRA GOLDSTEIN, Russia, Carême, and the Culinary Arts, in: The Slavonic and East European Review 73 (1995), S. 691–715. Zum Zeitalter Carêmes vgl. insg. MENNELL, Die Kultivierung des Appetits (wie Anm. 14), S. 194–209.

zudem mit Riquette aus, der als Chef de cuisine für Napoleon im Élysée-Palast arbeitete und nach dem Frieden von Tilsit Küchenchef des Zaren Alexander I. wurde.³¹

Paris war aber nur eine Station des Botschafterkochs Walcha. In den Jahren von 1813 bis 1816 befand er sich in Wien, St. Petersburg, London und anderen Residenzstädten.³² In Wien stand er in Verbindung mit der Hofküche des Hauses Habsburg. In London lernte er Louis Eustache Ude, den ehemaligen Mundkoch Ludwigs XVI., kennen. In St. Petersburg tauschte sich Walcha mit einem deutschen Küchenchef mit dem Namen Müller aus.³³ Nicht nur Walcha wanderte durch die Metropolen Europas. Dieselben Stationen lassen sich auch für Carême belegen.³⁴ In Paris, Wien, London und St. Petersburg trafen die besten Köche Europas immer wieder zusammen. Das hatte strukturelle Gründe. Denn exquisite Küche wurde in der Frühen Neuzeit und bis weit ins 19. Jahrhundert hinein nicht in öffentlich zugänglichen Restaurants, sondern in den Küchen der Mitglieder der höfischen Gesellschaft und insbesondere bei Hofe selbst gekocht, der nur für bestimmte soziale Gruppen reglementiert zugänglich war. Europas Fürstenhöfe unterhielten große Küchen mit zahlreichem Personal. Nicht nur der regierende Souverän, sondern alle erwachsenen Männer einer Dynastie hatten einen Koch. Darüber hinaus musste jeder akkreditierte Botschafter einen Koch beschäftigen, der auf höchstem Niveau mithalten konnte. Die Tafelkunst gehörte zur Repräsentation der Herrschenden und zum Repertoire der Diplomatie. Für die exquisite Küche gab es in Europa daher so etwas wie einen Transmissionsriemen durch die Fürstenhäuser und Diplomaten bzw. deren Köche. Franz Walcha oder Marie-Antoine Carême kochten wie andere ihrer Kollegen eine miteinander korrespondierende Küche.³⁵

31 Zu Riquette vgl. MARIA SMYSHLIAEVA, Kulturtransfer im Kochtopf. Ausländische Köche in Russland, in: Norbert Franz/Nina Frieß (Hg.), *Küche und Kultur in der Slavia*. Eigenes und Fremdes im ausgehenden 20. Jahrhundert, Potsdam 2014, S. 21–34, hier S. 22; PAUL WIEGLER, *Figuren*, Leipzig 1916, S. 68f.; M[ARIE-]A[NTOINE] CARÊME, *Le Pâtissier royal parisien, ou traité élémentaire et pratique de la pâtisserie ancienne et moderne; suivi d'observations utiles aux progrès de cet art, et d'une revue critique des grands bals de 1810 et 1811*, Paris 1815, Bd. 2, S. 5, Anm. 1.

32 Da Ludwig Senfft von Pilsach 1813 in habsburgische Dienste wechselte, arbeitete Franz Walcha bei seinen Aufenthalten in London und St. Petersburg vermutlich in Diensten eines anderen sächsischen Botschafters. Zur Karriere Senfft von Pilsachs vgl. *Biographisches Lexikon des Kaiserthums Oesterreich*, Bd. 34, Wien 1877, S. 108–111.

33 Zu Walchas beruflichen Kontakten in Wien, London und St. Petersburg vgl. WALCHA, *Der praktische Koch* (wie Anm. 25), 1819, S. III; 1827, S. III.

34 Zu Carêmes Stationen in den europäischen Metropolen vgl. KELLY, *Cooking for Kings* (wie Anm. 30), S. 121–198; METZNER, *Crescendo of the Virtuoso* (wie Anm. 30), S. 68f.

35 Von einer »internationalen« statt von einer »französischen Küche« spricht etwa JEAN-FRANÇOIS REVEL, *Erlesene Mahlzeiten. Mitteilungen aus der Geschichte der Kochkunst*, Frankfurt a.M./Berlin/Wien 1979, S. 158f. Von einem »französischen Gastromyθος« spricht BECKER, *Der Gourmand* (wie Anm. 15), S. 232–234, und resümiert ebd., S. 234, ihre Ansicht, »die eigentli-

Heute ist es üblich, die kulinarische Landschaft in Europa nach Nationen einzuteilen. Ohne regionale Differenzen wie etwa Gebirgs- bzw. Küstenregion oder gesellschaftliche Binnendifferenzen zu berücksichtigen, ist die Rede von einer französischen, deutschen oder englischen Küche.³⁶ Für das frühe 19. Jahrhundert lässt sich anhand der Biografien von Walcha, Carême und anderen zeigen, dass auf dem höchsten kulinarischen Niveau ein reger Austausch bestand. Es ist daher nicht plausibel für die exquisite Küche Europas im frühen 19. Jahrhundert von Nationalküchen auszugehen. Ein Gericht wie Roastbeef oder Beefsteak findet sich nicht nur in englischen Kochbüchern, sondern auch bei Walcha oder Carême.³⁷ Walchas Kochbuch kennt neben dem Roastbeef sogar noch ein Roastbeef auf russische Art.³⁸ Darunter versteht er ein Hacksteak, ein Beefsteak haché. Ebenso ist es mit der Sauce Espagnole oder der Sauce Allemande, die bei Carême beide zu den Grundsauces gehören.³⁹ Weder gehört die Sauce Allemande zur deutschen Küche, noch die Espagnole zur spanischen Küche, sondern all solche Gerichte gehören einer exquisiten Kochkunst an, die in Paris, Wien, London, St. Petersburg und andernorts zum kulinarischen Repertoire der Gourmandise gehörte. Auf höchstem Niveau war die Küche europäisch.

che Leistung der ›cuisine française‹ [sei] darin zu sehen, daß es ihren Vertretern gelungen ist, sie im Laufe der Geschichte als ein Produkt nationalstaatlichen Prestiges zur international konkurrenzlosen Norm erhoben zu haben«. RUDOLF TREFZER, *Klassiker der Kochkunst*. Die fünfzehn wichtigsten Rezeptbücher aus acht Jahrhunderten, Zürich 2009, S. 181, meint, Carême habe zwar »seine Küche als ›französisch‹ bezeichnet«, sie sei aber weniger national fundiert als »vielmehr auf ein klar definiertes System von Verfahrensweisen, Zubereitungstechniken und Geschmacksvorstellungen« ausgerichtet, das universell Geltung beanspruche. Vgl. auch MATZERATH, *Sächsischer Pudding* (wie Anm. 11).

- 36 Zur Erfindung von Nationalküchen vgl. EVA BARLÖSIUS, *Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung*, Weinheim/München 1999, S. 146–164. Zur Konstruktion einer deutschen Nationalküche um 1900 vgl. UWE SPIEKERMANN, *Europas Küchen. Eine Bestandsaufnahme*, in: Wulf Köpke/Bernd Schmelz (Hg.), *Das Gemeinsame Haus Europa. Handbuch zur europäischen Kulturgeschichte*, München 1999, S. 801–817, hier S. 801. Zur räumlichen Abgrenzung von Küchen allgemein vgl. MORITZ CSÁKY, *Speisen und Essen aus kulturwissenschaftlicher Perspektive*, in: ders./Georg-Christian Lack (Hg.), *Kulinarik und Kultur. Speisen als kulturelle Codes in Zentraleuropa*, Wien/Köln/Weimar 2014, S. 9–36; BERNHARD TSCHOFEN, *Kulinaristik und Regionalkultur*, in: Alois Wierlacher/Regina Bendix (Hg.), *Kulinaristik. Forschung – Lehre – Praxis*, Berlin 2008, S. 63–78.
- 37 Vgl. WALCHA, *Der praktische Koch* (wie Anm. 25), 1819, S. 60, Nr. 107: *Roastbeef, oder englischer Braten*; CARÊME, *L'Art de la cuisine française* (wie Anm. 29), Bd. 3, S. 293: *Filet de bœuf en ros bif glacé à la brochet*; *Rezepte für ros bif l'loyau* finden sich ebd., S. 263–274.
- 38 Vgl. WALCHA, *Der praktische Koch* (wie Anm. 25), 1819, S. 65, Nr. 114: *Beefsteaks à la Russe, oder russische Beefsteaks*.
- 39 Vgl. CARÊME, *L'Art de la cuisine française* (wie Anm. 29), Bd. 3, S. 1–32: *Traité des grandes sauces de la cuisine*.

Dass diese Kochweise häufig unter der Fahne der französischen Haute Cuisine segelt, lässt sich aus der politischen Situation der Zeit erklären. Unter der Herrschaft Napoleons war das französische Kaiserreich von 1804 bis 1813 die bedeutendste Macht in Europa. In dieser Situation entstand die neue Kochweise. Sie konnte wie die Mode des Empire dazu beitragen, das Kaiserreich Frankreich unter den europäischen Nationen salonfähig zu machen.⁴⁰ Nach Napoleons Scheitern kompensierte Frankreich lange Zeit seinen politischen Bedeutungsverlust. Seit der Revolution von 1789 trat Frankreich auf europäischer Ebene primär für seine nationalen Interessen ein. Aus französisch-nationalistischer Perspektive erschien es als ein Verlust, dass es Napoleon nicht dauerhaft gelungen war, den Kontinent zu dominieren. Deshalb wurde als Kompensation geltend gemacht, die französische Küche habe doch wenigstens die Gestaltungshoheit über die feinen Tafeln Europas erobert.⁴¹ Carême hat seine Kochkunst immer als französisch propagiert.⁴² Er druckte in seinen Publikationen Ehrentafeln von bedeutenden Köchen, die alle ausschließlich Franzosen waren.⁴³

Nach dem Wiener Kongress wäre im Deutschen Bund eine deutsche Nationalküche ein Affront gegen die herrschenden Fürsten gewesen. Zu Habsburg und Preußen gehörten Territorien, die nicht Bestandteil des Deutschen Bundes waren. Ein deutscher Nationalstaat stellte daher für die beiden deutschen Großmächte per se ein Problem dar. Nicht von ungefähr geriet daher die noch kleine deutsche Nationalbewegung rasch unter Druck. Seit dem Sommer 1819 unterlag sie durch die Karls-

40 Auf die nationale Ausrichtung des entstehenden gastronomisch kulturellen Feldes verweisen JOSEPH JURT, Über das Essen schreiben. Die Ausbildung eines kulturellen gastronomischen Feldes in Frankreich, in: Ottmar Ette/Yvette Sánchez/Veronika Sellier (Hg.), *LebensMittel. Essen und Trinken in den Künsten und Kulturen*, Zürich 2013, S. 47–60, hier S. 50; PRISCILLA PARKHURST FERGUSON, A Cultural Field in the Making. Gastronomie in 19th-century France, in: *American Journal of Sociology* 104 (1998), S. 597–641, hier S. 601; DIES., *Accounting for Taste* (wie Anm. 30), S. 71–75, 81f.; JENNIFER J. DAVIS, *Defining Culinary Authority. The Transformation of Cooking in France. 1650–1830*, Baton Rouge 2013, S. 184.

41 Vgl. BECKER, *Der Gourmand* (wie Anm. 15), S. 225–234; PARKHURST FERGUSON, *Accounting for Taste* (wie Anm. 30); PETER PETER, *Vive la Cuisine. Kulturgeschichte der französischen Küche*, München 2019, S. 81, 87–89, 173f.

42 Vgl. REY, *Le premier des chefs* (wie Anm. 30), S. 173–178.

43 Vgl. MARIE ANTOINE CARÊME, *Le Maître d'hôtel français*, Bd. 1, Paris 1822, linke Spalte des Titels: »Watel, Sauvaut, Mecelie, Richaut, Lefevre«, rechte Spalte: »Lacour, Dalegre, Sabatier, Mecier, Laguipierre«; DERS., *Le Cuisinier parisienne aux XIX. siècle*, Paris 1828: linke Spalte des Titels: »Robert, Daniel, Legagneur | Normandie, Périgord, Provence«, rechte Spalte: »Boucher, Lasne, Riquette | Champagne, Bourgogne, Bordeaux«; DERS., *L'Art de la cuisine française*, (wie Anm. 29), Bd. 1: linke Spalte des Titels: »Vénard, Dunan, Allain, Brelet, Droit«, rechte Spalte: »Servet, Loyer, Penel, Compère, Imbert«; ebd., Bd. 2: linke Spalte des Titels: »Menou, Taillevent, Elio, Kervau, Richaud, Bardet«, rechte Spalte: »Liger, Bechamel, Lacour, Connet, Gaillau, Morillou«.

bader Beschlüsse der sogenannten Demagogenverfolgung.⁴⁴ In einem solchen politischen Klima ließ sich keine deutsche Nationalküche propagieren. Zeitgenössische deutsche Kochbuchautoren deklarierten ihre Werke daher gerne als deutsche, französische und englische Küche.⁴⁵ Die Benennung deutet implizit auf das Konzept einer europäischen Kochkunst. Als Walcha 1819 sein Kochbuch publizierte, hieß sein Untertitel: »vollständige und faßliche Anleitung, alle Arten von Speisen nach französischem, deutschem und englischem Geschmacke zu bereiten«.⁴⁶

Walcha war seit 1818 in Dresden und avancierte mit 46 Jahren zum Mundkoch des Prinzen Anton von Sachsen.⁴⁷ Er stand der Küche dieses Prinzen vor, der zudem noch ein *Küchenmann* und eine *Küchenmagd* angehörten.⁴⁸ Zum Küchenchef in der zentralen Küche des Dresdner Hofes mit 34 bis 37 Personen wurde Walcha erst, nachdem Anton von Sachsen im Jahre 1827 den Königsthron bestiegen hatte.⁴⁹

Die Küchentechnik, die Walchas Rezepte voraussetzen, bewegte sich fraglos auf der Höhe der Zeit. Denn wie Carême, der 1815 in seinem »Pâtissier royal parisien«

44 Zur allgemeinen Entwicklung des Nationalismus im Vormärz vgl. HANS-ULRICH WEHLER, Deutsche Gesellschaftsgeschichte, Bd. 2: Von der Reformära bis zur industriellen und politischen »Deutschen Doppelrevolution« 1815–1845/49, München 1989, S. 394–412.

45 Vgl. etwa G. E. SINGSTOCK, Neuestes vollständigstes Handbuch der feinen Kochkunst oder faßliche Anleitung zur schmackhaftesten Zubereitung aller Arten von Speisen nach deutschem, französischem und englischem Geschmacke, so wie der Fastenspeisen und Backwerke [...], 2. Theil, Berlin 1819; JOHANN FRIEDRICH BAUMANN, Der Dresdner Koch oder die vereinigte teutsche, französische und englische Koch-, Brat- und Backkunst, Dresden 1830; FRIEDRICH ZÜLCH, Die vereinigte deutsche und französische Kochkunst. In einer Sammlung von 1032 Rezepten Theils selbst gefunden, theils gesammelt und praktisch erprobt von Friedrich Zülch, früher Koch in den ersten Küchen zu Berlin, Paris, Wien, München und Dresden, und längere Zeit in der Küche des Kaiser's Napoleon, jetzt privatisirender Koch zu Köln am Rheine, Köln 1834.

46 WALCHA, Der praktische Koch (wie Anm. 25).

47 Vgl. die Datierung der Widmung des »Praktischen Kochs« an den Ersten Hofmarschall Wolf Friedrich Gotthelf von Tümping: *Dresden, den 26. Oktober 1818*, in: WALCHA, Der praktische Koch (wie Anm. 25), 1819, S. II.

48 Zusätzlich zum Küchenpersonal verfügte der Prinz noch über einen Mundbäcker, einen Konditor und vier Personen in der Silberkammer; vgl. Königlich Sächsischer Hof=, Civil= und MilitärStaat im Jahre 1819, Leipzig o.J., S. 37; Königlich Sächsischer Hof=, Civil= und MilitärStaat im Jahre 1821, Leipzig o.J., S. 39; Königlich Sächsischer Hof=, Civil= und MilitärStaat im Jahre 1823, Leipzig o.J., S. 38; Königlich Sächsischer Hof=Civil= und MilitärStaat im Jahre 1826, Leipzig o.J., S. 40.

49 Vgl. Königlich Sächsischer Hof=, Civil= und Militär Staat im Jahre 1828, Leipzig o.J., S. 20. Zur Personalstruktur der zentralen Küche des Dresdner Hofes vgl. MARCO IWANZECK/JOSEF MATZERATH, Einleitung. Franz Walcha und der Beginn der kulinarischen Moderne, in: Franz Walcha, Der praktische Koch, Dresden 1819. Anleitung, alle Arten von Speisen nach französischem, deutschem und englischem Geschmacke zu bereiten, hg. von Josef Matzerath unter Mitarbeit von Marco Iwanzeck und Angelika Rakowski, Ostfildern 2014, S. 9–31, hier S. 24.

als erster Koch Rezepte für Soufflés publizierte,⁵⁰ veröffentlichte Walcha bereits im Jahre 1819 vierzehn Soufflérezepte.⁵¹ Um diese lockeren Aufläufe zubereiten zu können, waren Backöfen erforderlich, deren Wärmezufuhr sich besser steuern ließ, als dies vor den Erfindungen Benjamin Thompsons, Graf von Rumford, möglich gewesen war.⁵²

Walchas Zubereitungsweisen sind durchaus mit denen anderer moderner Köche am Beginn des 19. Jahrhunderts vergleichbar.⁵³ Wie beispielsweise bei Carême handelt es sich auch bei Walcha um komplexe, mehrstufige Kochverfahren.⁵⁴ Das grundlegende kulinarische Prinzip bestand in einer Aromatisierung der Gerichte durch deren Basiszutaten, um schlicht zu kochen. Der Geschmack der zentralen Zutat sollte hervortreten. Deshalb durfte ein Gericht nicht mit den fremden Aromen von Gewürzen intensiviert werden. Damit andererseits die Speisen nicht fade schmeckten, musste der Eigengeschmack der Zutaten verstärkt werden. Das ließ sich erreichen, indem die Aromen der Hauptzutaten extrahiert oder konzentriert wurden. Carême, Walcha und andere Pioniere der modernen Kochkunst reduzierten und siebten, oder sie seichten das Flüssige von Zutaten durch ein Tuch ab.⁵⁵ Auf diese Weise machten sie in einem ersten Schritt Aromen in einer Flüssigkeit verfügbar. Solche Extrakte ließen sich dann weiterverarbeiten. Sie wurden beispielsweise

50 Vgl. hierzu MENNELL, Die Kultivierung des Appetits (wie Anm. 14), S. 198.

51 Vgl. WALCHA, Der praktische Koch (wie Anm. 25), 1819, S. 119, Nr. 222: *Soufflée de volaille*, Auflauf von Geflügel; S. 285f., Nr. 516.a: *Soufflée au ris*, Auflauf von Reis; Nr. 516.b: *Soufflée à la fleur d'orange*, Auflauf von Orangenblüthen; Nr. 517: *Soufflée au café*, Auflauf von Kaffee; Nr. 518: *Soufflée au chocolat*; Nr. 519: *Soufflée à la vanille*; S. 287, Nr. 520: *Soufflée économique à l'ananas*, Auflauf von Ananas; S. 288f., Nr. 522: *Soufflée à la farine de pommes de terre*, Auflauf von Kartoffelmehl; S. 289, Nr. 523: *Soufflée d'abricots*, Auflauf von Aprikosen; S. 289, Nr. 524: *Soufflée de pêches*, Auflauf von Pfirschen; S. 303, Nr. 548: *Soufflée de coins*, Auflauf von Quitten; S. 308, Nr. 556: *Soufflée aux rameln*, Auflauf von Rameln; S. 308, Nr. 557: *Soufflée aux biscuits*, Bisquits=Auflauf; S. 308, Nr. 558: *Soufflée aux fruits d'une autre manière*, Auflauf von Früchten auf andere Art; S. 309, Nr. 559: *Soufflée au pâte rapée*, Auflauf von geriebenem Teig; S. 318, Nr. 577: *Soufflée de ramel*, Auflauf von Rameln.

52 Vgl. MENNELL, Die Kultivierung des Appetits (wie Anm. 14), S. 198; ELISABETH LEICHT-ECKARDT, Ausstattungsvarianten und Nutzungsformen von Küchen vom achtzehnten Jahrhundert bis heute, in: Elfie Micklautz/Reinhard Eisendle (Hg.), Die Küche. Zur Geschichte eines architektonischen, sozialen und imaginativen Raums, Wien/Köln/Weimar 1999, S. 161–206, hier S. 164–167.

53 Zur kulinarischen Ästhetik der Kochkunst um 1800, stets mit zentralem Bezug auf die Kochkunst Carêmes vgl. u.a. MENNELL, Die Kultivierung des Appetits (wie Anm. 14), S. 196–199; LEMKE, Ethik des Essens (wie Anm. 3), S. 370f.; REVEL, Erlesene Mahlzeiten (wie Anm. 35), S. 192f.

54 Das vollständig ausgebildete Saucensystem Carêmes findet sich in: DERS., *L'Art de la cuisine française* (wie Anm. 29), Bd. 3, S. 1–139.

55 Ein frühes deutschsprachiges Rezept für Bouillon findet sich in: JEAN NEUBAUER, *Allerneuestes Kochbuch*, München 1779, S. 3f.: *Bouillon*; S. 5: *Die Bouillon auf eine andere Manier, wie es viele französische Köche zu machen pflegen*.

eingekocht und so konzentriert. Dieses Verfahren barg immer das Risiko, dass die Schwäche einer Hauptzutat deutlich hervortrat. Denn auch ein nicht gewünschter Nebengeschmack wurde intensiviert. Alle Produkte mussten daher in vorzüglicher Qualität zur Verfügung stehen, um aus ihnen das beste Aroma zu ziehen. Den optimalen Reifezustand hat jedes Nahrungsmittel nur, wenn es in der Saison geerntet und verzehrt wird. Die neue Küche war somit saisonabhängig. Es mag zwar prestigeträchtig sein, Erdbeeren oder Kirschen im Winter zu essen, aber das geht nicht, ohne Aromenverluste hinzunehmen. Aufgrund der modernen Maxime des Eigengeschmacks war ausgeschlossen, Gerichte gegen die jahreszeitliche Verfügbarkeit ihrer wesentlichen Zutaten auf die Tafel zu bringen, auch wenn das eventuell prestigeträchtig gewesen wäre.

Hingegen sprach nichts dagegen, einen Aromenextrakt aus mehreren Fleischsorten zu komponieren. Walcha schlägt gleich in einem ersten Rezept vor, eine Bouillon aus Rind, Kalb und Huhn herzustellen. Die Zutaten waren keineswegs beliebig, sondern mit Bedacht gewählt. Der Verfasser erklärt nämlich explizit, dass eine Bouillon *etwas so Nützliches für die Kochkunst* [sei], *daß man große Sorgfalt darauf verwenden müsse*.⁵⁶ Die Kombination des Fleisches verschiedener Tiere soll daher ein breiteres Spektrum von Aromen entstehen lassen, als dies mit nur einer Sorte zu erzielen wäre. Das entsprach der zentralen Logik dieser Küche, den Geschmack einer Speise nicht mit Gewürzen zu gestalten, sondern aus den Produkten selbst zu ziehen. Die Basisgerichte wie Bouillon oder Jus wurden benutzt, um Suppen und Saucen, Fleischgerichte und Gemüse zu aromatisieren.⁵⁷

Besonders gut lässt sich die Reduktion und Addition von Aromen an Walchas Saucenküche zeigen. Zur Bouillon kocht er mehrere Kilogramm von verschiedenen Fleischsorten gemeinsam mit Gemüse etwa sechs Stunden lang ein.⁵⁸ Das allein ist schon ein enormer Prozess von Aromenextraktion aus den Zutaten. Das Fleisch- und Gemüsearoma geht in das Wasser über, in dem es ausgekocht wird. Bouillon herzustellen, ist zugleich auch eine Aromenkonzentration. Denn die Flüssigkeit, die Aromen aufnimmt, wird beim Kochen immer weniger. Das Wasser verdampft und der Geschmack bleibt in der Bouillon. Eine solche Bouillon gibt Walcha dann beispielsweise hinzu, wenn er eine Coulis zubereitet.⁵⁹

56 WALCHA, Der praktische Koch (wie Anm. 25), 1819, S. 2, Nr. 1: *Bouillon*.

57 Frühe Belege für die Aromatisierung durch extrahierte Aromen finden sich bspw. bei ANTOINE BEAUVILLIERS, *L'art du cuisinier*, Paris 1814, S. 34f.: *Espagnole*; S. 36f.: *Velouté*; S. 40: *Sauce Allemande*; S. 40f.: *Béchamel*. Vgl. auch CARÈME, *Le Pâtissier royal parisien* (wie Anm. 31), Bd. 1, S. 126f.: *Espagnole*; S. 127–129: *Petit Espagnole*; S. 129: *Sauce-demi espagnole a glace*; S. 131f.: *La Velouté*; S. 132: *Sauce Allemande*; S. 133: *Bechamel*; S. 133f.: *Bechamel maigre*; und LOUIS EUSTACHE UDE, *The French Cook or, The Art of Cookery*, London 1815, S. 10: *Grande Espagnole*; S. 11: *Velouté*; S. 17: *Béchamel* und S. 11: *Sauce Allemande*.

58 Vgl. WALCHA, Der praktische Koch (wie Anm. 25), 1819, S. 2, Nr. 1: *Bouillon*.

59 Vgl. ebd., S. 5f., Nr. 6: *Coulis*.

Saucenküche

Bouillon

↓

Coulis

Geflügelkraftbrühe

↓

↓

Sauce suprême (Kraftsauce)

↓

↓

Sauce à l'Allemande

Velouté

↓

↓

– Champignonsauce

– Sauce Soubise

– Deutsches Ragout

– Trüffelsauce

– Gurkensauce

– Sauce à la macedoine

– Englische Velouté

Coulis kocht Walcha aus Kalbfleisch, Schinken sowie Möhren, Petersilie, Champignons und Zwiebel. Er setzt einen Löffel Bouillon zu und bindet diese Sauce zum Schluss mit Mehlbutter ab. Diese Coulis wird dann selbst wieder eine Basiszutat. Sie ist nicht nur Bestandteil vieler weißer Saucen.⁶⁰ Sie wird auch mit Geflügelkraftbrühe (*Consommé de Volaille*)⁶¹ zu einer Sauce suprême (Kraftsauce) reduziert.⁶² Die Sauce suprême wiederum ist die Basis sowohl für die Sauce à l'Allemande⁶³ als auch für die Velouté⁶⁴. Diese beiden Saucen waren Bestandteile von vier bzw. fünf weiteren Saucen.⁶⁵ Wenn Walcha Suppen⁶⁶ oder Saucen zubereitet bzw. wenn er sie variiert, benutzt er zwei Methoden. Er verdichtete Aromen durch Reduktion wie beim Einkochen einer Bouillon oder Coulis. Oder er verdichtete sie durch Kombination.

60 Vgl. dazu den Hinweis ebd., S. 6, Nr. 6: *Coulis*.

61 Vgl. ebd., S. 3, Nr. 3.a: *Consommé de Volaille*, oder Kraft=Brühe von Geflügel.

62 Vgl. ebd., S. 6f., Nr. 7: *La Sauce suprême*, oder die Kraft=Sauce.

63 Vgl. ebd., S. 7, Nr. 8: *Sauce à l'Allemande*, oder deutsche Sauce.

64 Vgl. ebd., S. 7f., Nr. 9: *Le Velouté*, oder Sauce mit süßem Rahm.

65 Aus der Sauce à l'Allemande fertigte Walcha *Sauce aux champignons*, oder *Champignons=Sauce* (ebd., S. 14, Nr. 20), *Ragout à l'Allemande*, oder *deutsches Ragout* (ebd., S. 19, Nr. 29), *Les Concombres*, oder *Gurken=Sauce* (ebd., S. 20, Nr. 31) und *Sauce à la Pluche* (ebd., S. 23, Nr. 37). Aus der Velouté machte er *Purée d'oignons blanche*, ou *la Soubise*, oder *weiße Zwiebel=Purée* (ebd., S. 11, Nr. 17), *Sauce aux Truffes*, oder *Trüffel=Sauce* (ebd., S. 12–14, Nr. 19), *Sauce aux points d'asperge*, oder *Sauce von Schnitt=Spargel* (ebd., S. 14f., Nr. 21), *Sauce à la Macedoine* (ebd., S. 22f., Nr. 36) und *Velouté à l'angloise*, oder *Englischer Velouté* (ebd., S. 27, Nr. 49).

66 Zu Walchas Suppen vgl. IWANZECK/MATZERATH, Einleitung (wie Anm. 49), S. 18f.

Dann fügt er bereits extrahierte Aromen einer neuen Zubereitung hinzu. Er gibt beispielsweise eine Sauce suprême zu den Zutaten hinzu, aus denen er eine Sauce Velouté herstellt.⁶⁷ Wer so kocht, muss immer zuerst die Basisgerichte zubereiten. Er kann nicht in den Gewürzschrank greifen, um seinem Gericht rasch ein Aroma beizugeben. Der Aufwand für diese Kochweise ist daher höher, weil die Würzmittel erst selbst hergestellt werden müssen. Der Vorzug dieser Mühe liegt darin, dass die Gerichte ein intensives Aroma aus den Hauptzutaten bekommen. Eine Aromatisierung mit einer breiten Gewürzmischung stellt zwar auch einen pikanten Geschmack her, der aber produktfern bleibt. Die moderne europäische Küche ist deshalb eine Küche des Eigengeschmacks, in der Gewürze nur sehr reduziert eingesetzt werden. Im Vergleich zum »Allgemeinen obersächsischen Koch- und Speisebuch« hat Walcha Gewürze drastisch reduziert. Piment, Ingwer und Kardamom verwendete er zum Beispiel in seinen Rezepten kein einziges Mal.⁶⁸

Auch wenn im vorliegenden Text lediglich zwei Beispiele mit Bezug zu Dresden als sächsischer Residenzstadt diskutiert wurden, lässt sich aufgrund einer europaweit korrespondierenden exquisiten Kochkunst der Beginn der kulinarischen Moderne folgendermaßen umreißen: Die Spitzenköche des frühen 19. Jahrhunderts proklamierten eine Küche des Eigengeschmacks. Ihre Gerichte schmeckten vor allem nach den Hauptzutaten. Diese Kochweise entstand während des ersten französischen Kaiserreiches und war in Frankreich national aufgeladen. Aus der Perspektive der damaligen deutschen Köche standen nicht allein Paris, sondern auch Wien und London für die aktuelle Entwicklung der kulinarischen Kunst. Die Transmissionsriemen der Spitzenküche in Europa waren vor allem die große Politik und die Diplomatie bzw. die Botschaftsköche. Dieser Befund gilt sowohl für die napoleonische Zeit als auch für die Ära der anschließenden Restauration. Für Dresden und den Hof der sächsischen Wettiner wird die neue Küche des Eigengeschmacks zum ersten Mal greifbar durch den »Praktischen Koch« von Franz Walcha.

67 Zu Walchas Saucensystem vgl. auch ebd., S. 20f.

68 Zur zeitgenössisch gängigen Reduktion von Schärfe in den Speisen der exquisiten Küche vgl. DROUARD, Meisterköche (wie Anm. 30), 263f.