

Marco Iwanzeck

Dresden à la carte
Entstehung und kulinarische Einordnung der Restaurantkultur
1800 bis 1850

LAND KULINARISCHER TRADITION.
ERNÄHRUNGSGESCHICHTE IN SACHSEN.
REIHE C -
HISTORISCHE FORSCHUNGEN ZUR EXQUISITEN KÜCHE

Herausgegeben von Josef Matzerath
Band 3



Ernährungsgeschichte in Sachsen e.V.



Gefördert durch:

STAATSMINISTERIUM
FÜR UMWELT UND
LANDWIRTSCHAFT



Marco Iwanzeck

Dresden à la carte
Entstehung und kulinarische
Einordnung der Restaurantkultur
1800 bis 1850



JAN THORBECKE VERLAG

Für die Schwabenverlag AG ist Nachhaltigkeit ein wichtiger Maßstab ihres Handelns. Wir achten daher auf den Einsatz umweltschonender Ressourcen und Materialien.

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.dnb.de> abrufbar.

Alle Rechte vorbehalten

© 2016 Jan Thorbecke Verlag der Schwabenverlag AG, Ostfildern

www.thorbecke.de

Umschlaggestaltung: Finken & Bumiller, Stuttgart

Umschlagabbildung: Das Caféhaus im Großen Garten, kolorierter Stich Johann Carl August Richter ca. 1830. (Kupferstich-Kabinett, Staatliche Kunstsammlungen Dresden, Foto: Herbert Boswank)

Satz und Repro: Schwabenverlag AG, Ostfildern

Druck: Memminger MedienCentrum, Memmingen

Hergestellt in Deutschland

ISBN 978-3-7995-0992-3

Inhalt

Vorwort	9
1. Einleitung	11
1.1 Dresden kulinarisch – theoretische Grundlagen und Fragestellung	11
1.2 Zum Stand der Forschung	13
1.3 Untersuchungszeitraum und Quellen	22
I. DIE ENTSTEHUNG DER RESTAURANTKULTUR	27
2. Ernährungshistorischer Kontext	29
2.1 Die Entstehung von Restaurants in Paris, London und Wien	29
Paris	30
London	36
Wien	38
2.2 Moderne Elemente der Kochkunst um 1800 in Europa	40
2.3 Die kulinarische Öffentlichkeit	45
3. Die Entstehung von Restaurants in Dresden	49
3.1 Die quantitative Entwicklung der Gastronomie in Dresden in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts	49
3.2 Die Gastronomie der Dresdner Geselligkeitsvereine als Vorläufer der Restaurants	55
3.2.1 Die Ressource	57
3.2.2 Die Harmonie	60
3.3 Die Entwicklung der Gasthäuser und Hotels in Dresden um 1800 ...	64
3.3.1 Gastlichkeit im Zeitraum von 1760 bis 1850	64
3.3.2 Die Entwicklung des Restaurantbetriebs in den Dresdner Hotels	70
3.3.3 Restaurantbetrieb im <i>Hôtel de Pologne</i> und <i>Hôtel de France</i>	76
3.4 Restaurant und Freizeitkultur in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts	81
3.4.1 Das Restaurant als Ausflugsziel	81
3.4.2 Der Große Garten	84
3.4.3 Vergnügungsorte und gastronomische Betriebe im Dresdner Umland	93

3.5. Die Gastronomie auf der Brühl'schen Terrasse	99
3.5.1 Die Brühl'sche Terrasse als Besuchermagnet	99
3.5.2 Der Wandel des Belvederes zum Restaurant	101
Das dritte Belvedere: Neuanfang an exponierter Stelle	101
Das vierte Belvedere: Ein Restaurant von ‚Weltruf‘	105
3.5.3 Ein Café als Restaurant?	108
Der Baldinische Kaffeepavillon	109
Das Café Reale	112
4. Resümee	115
 II. DIE KULINARISCHE EINORDNUNG DER DRESDNER	
RESTAURANTKÜCHE	119
 5. Kochniveaus in Dresden	
5.1 Die Autoren der Dresdner Kochbücher	125
5.2 Koch- und Küchentechnik in der zeitgenössischen Restaurantküche	135
5.2.1 Kochstätten und Heizquellen	135
5.2.2 Küchengeräte	140
5.3 Methodik zur Kochbuchanalyse	143
6. Kochbuchanalyse	147
6.1 Aufbau und Struktur der Kochbücher	147
Allgemeines Obersächsisches Koch- und Speisebuch	147
Nützliches Buch für die Küche bey Zubereitung der Speisen	148
Der praktische Koch	149
Lehrbuch der Koch- und Backkunst	151
Der Dresdner Koch	152
6.2 Die Grundlage einer feinen Küche – Bouillon	154
6.3 Flüssige Speisen – Saucen und Suppen	165
6.3.1 Saucen	165
Grundsaucen	166
Eigenständige Saucen	175
6.3.2 Suppen	178
6.4 Fleischgerichte	186
6.4.1 Die quantitative Einteilung der Fleischrezepte in den Kochbüchern	191
6.4.2 Neue Formen der Fleischzubereitung	193
Das Schnitzel	193
Das Kotelett	195
Das Roastbeef	198
Die Hierarchisierung der Fleischsorten	199
6.4.3 Wildgerichte	202
6.4.4 Zahm- und Wildgeflügel	205

6.5 Fische	209
6.5.1 Der Fisch als Fastenspeise	211
6.5.2 Quantitative Auswertung der Fischrezepte	214
6.5.3 Süß- und Salzwasserfisch	215
6.5.4 Fischrezepte in den Dresdner Kochbüchern	219
6.6 Zuckerkonsum und Süßspeisen	223
6.6.1 Die Zuckerwürze in der feinen Küche	225
6.6.2 Der Wandel von süß-sauren zu pikanten und Süßspeisen	229
6.7 Von der Gewürzküche zur Küche des Eigengeschmacks	235
6.7.1 Quantitative Auswertung der exotischen Gewürze	239
6.7.2 Gewürze und Kräuter bei Fleisch- und Fischspeisen	242
6.7.3 Gründe für den Wandel zur modernen Küche	246
7. Resümee	251
8. Anhang	255
8.1 Quellen und Literatur	259
8.1.1 Ungedruckte Quellen	259
a) Sächsisches Hauptstaatsarchiv Dresden (Sächs. HStA Dresden)	259
b) Stadtarchiv Dresden (StA Dresden)	260
8.1.2 Gedruckte Quellen	261
8.1.3 Literaturverzeichnis	266
8.2 Abkürzungsverzeichnis	278
8.3 Abbildungsnachweis	279

Vorwort

An dieser Stelle möchte ich mich bei vielen Menschen bedanken, die mich mit ihrer jeweils besonderen Form der Unterstützung während der Arbeit begleitet haben. Euch allen gilt mein herzlicher Dank, denn ich hätte es nicht allein geschafft. Das nun vorliegende Buch wurde im Sommersemester 2015 von der Philosophischen Fakultät der Technischen Universität Dresden als Dissertation angenommen.

Ohne die Unterstützung Vieler wäre diese Publikation nicht zustande gekommen. Besonderer Dank gilt vor allem Professor Dr. Josef Matzerath für die außergewöhnliche Unterstützung in allen Phasen der Arbeit, für die ermutigenden und hilfreichen Besprechungen, für seine Hilfe und motivierenden Beistand, diese Arbeit zu verwirklichen.

Herrn Professor Dr. Gerd Schwerhoff möchte ich herzlich für die Übernahme des Zweitgutachtens danken. Weiterhin gilt mein Dank Herrn Professor Dr. Walter Schmitz, der mir während meiner Tätigkeit als wissenschaftlicher Mitarbeiter am MitteleuropaZentrum der Technischen Universität Dresden unterstützend zur Seite gestanden hat. Ferner sind die Dankesworte an alle Kolleginnen und Kollegen des MeZs gerichtet. Besonders sind an dieser Stelle Juliane Horn, Antje Graf und Jutta Müller erwähnt, die den Text kritisch kommentiert und korrigiert haben.

Die zahllosen Besprechungen, Diskussionen und Verkostungen im Ernährungsgeschichtskolloquium bleiben in unvergesslicher Erinnerung und waren nicht nur für mein Thema eine wertvolle Erfahrung. Annemarie Niering, Mario Kliewer, Benedikt Krüger und Robert Friese gilt mein Dank für die gute Zusammenarbeit und den regen Informationsaustausch.

Allen Freunden danke ich, besonders Jörg Wendler, Marko Kocksch, Jens Gärtner, Martin Gaitzsch und Sven Petersen, dass sie mir trotz vieler anstrengender Höhen und Tiefen zur Seite standen.

Mein persönlicher Dank gilt zum einen meinen Eltern, die meinen Lebensweg immer mit Interesse und Unterstützung begleitet haben, und zum anderen und vor allem meiner Frau Claudia und unseren Kindern Konrad und Jurek.

Dresden, im Juni 2015

Marco Iwanzeck

1. Einleitung

1.1 Dresden kulinarisch – theoretische Grundlagen und Fragestellung

Der Schriftsteller Hermann Günther Meynert übte im Jahr 1833 in seinem *Charaktergemälde von Dresden* eine Fundamentalkritik an der Küche seiner Heimatstadt, indem er meinte: „Unsere Gasthäuser glauben sich durch das stolze Selbstbewußtseyn – daß man durch ganz Deutschland nicht so schlechtes Essen finde, als in ihnen – auch noch zu der Freiheit berechtigt, größere Rechnungen zu schreiben, als anderswo.“¹ Seiner Meinung nach zeichne sich die Gastronomie der sächsischen Residenz durch schlechte Kochleistungen und überteuerte Preise aus. Meynert spitzt seine Position zu: „je magerer die Suppen, desto fetter die Rechnungen.“² Da es sich bei dieser Stadtbeschreibung um eine satirische Schrift handelte, die in Sachsen sogar kurzzeitig verboten war,³ kann die Ernsthaftigkeit dieser Stichelei durchaus in Zweifel gezogen werden.

Meynerts Schilderungen geben nämlich die Vielfalt der zeitgenössischen Dresdner Gastronomie und die unterschiedlichen Küchenniveaus nur unzureichend wieder. Er differenzierte beispielsweise nicht zwischen den einzelnen gastronomischen Institutionen, sondern subsummierte die gesamte Gastronomie der Stadt unter den Begriff Gasthaus. Das Gaststättengewerbe in der sächsischen Landeshauptstadt umfasste aber beispielsweise Wirts-, Gast- und Kafeehäuser, Hotels sowie Restaurants, die auf jeweils unterschiedliche Weise bewirteten und sich auch im Speisen- und Getränkeangebot unterschieden.

Als Meynerts Publikation erschien, hatte sich in Dresden mit dem Restaurant bereits eine völlig neue Art des außerhäuslichen Essengehens entwickelt, die sich von vorherigen Formen grundlegend unterscheid. In einem solchen Lokal konnte man die Speisen aus einer Karte wählen, und diese wurden dann auf Tellern an den Platz gebracht. Mit der neuen Serviermethode etablierten sich auch die kleinen Einzeltische anstelle der großen Tafeln.⁴ Durch die Entstehung der Restaurantkultur wandelte sich aber nicht nur der Service, sondern auch die Speisezubereitung, da mit den kleineren Portionierungen andere kulinarische Maßstäbe verbunden waren als mit der Zusammenstellung einer Menüfolge, bei der die Gänge in Schüsseln auf die Tafel gestellt wurden. Die kulturelle Praxis des

1 Janus [i. e. Hermann Günther Meynert]: *Charaktergemälde von Dresden*, grau in grau; für Alle, welche die Elbresidenz bewohnen oder kennen zu lernen wünschen, Pößneck 1833, S. 15.

2 Ebd.

3 Vgl. von Wurzbach, Constantin: Meynert, Hermann Günther, in: *Biographisches Lexikon des Kaisertums Oesterreich*, Band 18, Wien 1868, S. 187–193, hier S. 188.

4 Vgl. Finkelstein, Joanne: *Fashioning Appetite. Restaurants and the Making of Modern Identity*, London 2014, S. 10.

außerhäuslichen Essengehens wurde durch das Restaurant wirkungsvoll auf eine neue Stufe gehoben, indem man sich auf die Befriedigung individueller Geschmäcker konzentrierte.⁵ Daher lautet das Ziel der vorliegenden Studie, sich dieser besonderen Art des Essengehens zu widmen und am Beispiel der Stadt Dresden die Entstehung von Restaurants und deren Speisenkultur darzustellen. Das verlangt auch eine kulinarische Einordnung der neuen Institution. Die Leitfrage lautet daher: Auf welchem Küchenniveau konnte in der sächsischen Landeshauptstadt in den Restaurants gegessen werden?

Die Dissertation geht von einem relativ einheitlichen Kochstandard auf höchster Ebene aus, der sich in den Zentren Europas und dort vor allem an den Höfen herauskristallisierte. Zur Verbreitung neuer kulinarischer Ideen dienten die Hofküchen, das europäische Gesandtschaftswesen und die Köche selbst gleichsam als Transmissionsriemen.⁶ Für die vorliegende Untersuchung ist es deshalb von Relevanz, die Küchenstandards begrifflich festzulegen. Im Folgenden wird zwischen einem gehobenen und einem exquisiten Kochstandard unterschieden, wobei der letztere als der höchste angesehen werden kann. Die feine Küche hingegen umfasst beide Niveaus, wenn sie annähernd gleiche Kochergebnisse aufweisen.⁷ Aus dieser Perspektive werden auch die Gestaltungsprinzipien der Restaurantküche aus Dresden dargelegt und mit der in der Residenzstadt beheimateten Herrschaftsküche verglichen.

Die genaue Ermittlung eines feststehenden Datums oder eines bestimmten Lokales ist im Zusammenhang mit der Fragestellung eher nebensächlich, vielmehr werden Entstehungsmodelle diskutiert, die zeigen, in welchem Zeitraum sich Restaurants ausbreiteten und was zu ihrer Entstehung führte. Insoweit erscheint es ratsam, vorab die gastronomischen Vorgänger wie Gasthöfe, Kaffeehäuser oder Speisewirtschaften in den Blick zu nehmen. Für die genannten Institutionen gilt dies vor allem hinsichtlich einer eventuellen Einführung von Speisekarten.

Zwar existierte bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts auch noch die traditionelle Speiseform, die sich *table d'hôte* (Tisch des Gastgebers) oder gemeinsamer Tisch nannte. Diese gemeinschaftliche Tafel bot im Gegensatz zum *Speisen à la carte*

5 Vgl. ebd., S. 9.

6 Zur kulinarischen Verbreitung neuer Kreationen auf höchstem Niveau, die europaweit durch Fürsten, Botschafter und Köche getragen wurde, vgl. Matzerath, Josef; Iwanzeck, Marco: Einleitung. Franz Walcha und der Beginn der kulinarischen Moderne, in: Matzerath, Josef unter Mitarbeit von Marco Iwanzeck und Angelika Rakowski (Hg.): Franz Walcha: Der praktische Koch, Dresden 1819. Anleitung, alle Arten von Speisen nach französischem, deutschem und englischem Geschmacke zu bereiten, Ostfildern 2014.

7 Vgl. zu dieser Kategorisierung Matzerath, Josef: An der Tafel Graf Günther von Bünaus auf Dahlen (1768–1841). Zur Küche des Adels im frühen 19. Jahrhunderts, in: Schattkowsky, Martina (Hg.): Die Familie von Bünau. Adels Herrschaften in Sachsen und Böhmen vom Mittelalter bis zur Neuzeit, Leipzig 2008, S. 247–257, hier S. 252f. Zur Ausdifferenzierung der Küchenniveaus im 20. Jahrhundert vgl. auch Möhring, Maren: Fremdes Essen. Die Geschichte der ausländischen Gastronomie in der Bundesrepublik Deutschland, München 2012, S. 100f. und 115. Die Autorin teilt die Küchen in Spitzengastronomie, gutbürgerliche Küche und Fastfood- bzw. Imbissküchen ein.

keinerlei Vorauswahl zwischen den verschiedenen Gerichten. Die Gäste mussten sich zu festen Essenszeiten einfinden und saßen gemeinsam an einem größeren Tisch.⁸ Die Speisen wurden auf die Tafel gestellt und jeder, der schon vorweg den Pauschalpreis bezahlt hatte, konnte am Essen teilnehmen. Beim Angebot nach Karte hingegen konnten die Besucher eines Restaurants selbst entscheiden, wann sie ihre Mahlzeiten einnahmen und welche Speisen sie sich servieren ließen.

1.2 Zum Stand der Forschung

Für die Entstehung von Restaurants hat Stephen Mennell zwei Konzepte erarbeitet, die er am Beispiel von Frankreich und England erörtert.⁹ Einerseits entwickelten sich in Paris schon vor der Französischen Revolution Restaurants, die Zugang zu einer gehobenen, kommerziellen Küche für eine breite Öffentlichkeit ermöglichten.¹⁰ Andererseits beschreibt Mennell die englische Variante des semi-öffentlichen Restaurants der exklusiven und noblen Herrenclubs oder Hotels mit ihren separierten Speisezimmern.¹¹ Mennell zeichnet in seiner Publikation die Geschichte des Essens vom Mittelalter bis zur Konsumgesellschaft am Ende des 19. Jahrhunderts nach. Sein Hauptaugenmerk gilt dabei dem Vergleich der französischen und englischen Esskultur. Das Restaurant ist in diesem Zusammenhang als Teilaspekt seiner Argumentation zu betrachten. Der Historiker verdeutlicht die Herausbildung einer Restaurantkultur in England als Kontrastfolie zu Frankreich, zeigt aber gleichzeitig, wie sich beide Länder im institutionalisierten Gastronomiebereich gegenseitig bedingten. Mennells Interesse gilt auch den ästhetischen Merkmalen von Ernährung, Küche und Geschmack, die seit dem Mittelalter im höfischen Kontext stilbildend wirkten.¹² Die Ästhetik der Kochkunst basiert seiner Meinung nach auf dem Konkurrenzkampf von sozialen Gruppen. Doch mit dem Aufkommen des Restaurantwesens verschiebt sich für Mennell die Konkurrenzsituation im Mahlzeitengefüge vom repräsentativen Konsum der Adeligen hin zum Wettbewerb über den offenen Markt.¹³

Mennell recurriert in seiner Argumentation auf die Forschungsarbeiten von Norbert Elias. In Bezug auf das Thema Essen und Trinken argumentiert Elias nicht primär kulinarisch, sondern er setzt sich maßgeblich mit den sozialdisziplinierenden Aspekten der Esskultur auseinander. Die zentrale Rolle nehmen bei

8 Vgl. Shore, Elliott: Auswärts essen. Die Entstehung des Restaurants, in: Freedman, Paul (Hg.): Essen. Eine Kulturgeschichte des Geschmacks, Darmstadt 2007, S. 301–331, hier S. 302. Vgl. Becker, Karin: Der Gourmand, Der Bourgeois und der Romancier. Die französische Esskultur in Literatur und Gesellschaft des bürgerlichen Zeitalters, Frankfurt a.M. 2000, S. 169 und S. 189. Vgl. Mennell, Stephen: Die Kultivierung des Appetits. Die Geschichte des Essens vom Mittelalter bis heute, Frankfurt a.M. 1988, S. 184.

9 Vgl. Mennell: Die Kultivierung (wie Anm. 8), hier die S. 183–194.

10 Vgl. ebd., S. 185.

11 Vgl. ebd., S. 206.

12 Vgl. ebd., S. 35.

13 Vgl. ebd., S. 192.

Elias die Tischsitten ein. Anhand von diesen erklärt er, dass die Affektstrukturen immer größerer Teile der Gesellschaft vom ausgehenden Mittelalter bis zum Ende der Frühen Neuzeit zunehmend einer sozialen Normierung unterlagen. Das Ergebnis dieser Entwicklung war unter anderem eine immer stärker werdende Disziplinierung des Sozialverhaltens auf gesellschaftlicher Ebene und damit einhergehend der Zwang zur Selbstkontrolle bei den einzelnen Gesellschaftsmitgliedern.¹⁴

Beide von Mennell beschriebenen Modelle für die Entwicklung von Restaurants bilden in Dresden einen wichtigen Anknüpfungspunkt und können daher als Vergleichsbasis dienen. Die Analysekategorien, die ein Restaurant definieren, ergeben sich dabei aus der Möglichkeit, sich das Essen à la carte zu wählen und dieses an kleinen Einzeltischen einzunehmen. Ebenso gelten ein geschmackvolles Interieur sowie die Bedienung durch Kellner als Charakteristikum eines Restaurants.¹⁵

Die Entwicklung des Restaurantwesens in Deutschland ist von der Geschichtswissenschaft bisher nicht berücksichtigt worden und somit gibt es bislang keine Forschungsarbeiten zu diesem Thema. Umfassend angelegte Untersuchungen mit methodischem Zuschnitt lassen sich nur für Frankreich finden. Die bisher umfangreichste Studie zur Entstehung von Restaurants bietet die Monographie *The Invention of the Restaurant* von Rebecca L. Spang, die sich der ‚Erfindung‘ etymologisch nähert.¹⁶ Ihr Anhaltspunkt ist das zeitgenössische Verständnis um die Mitte des 18. Jahrhunderts, dass eine Suppenspeise auf Bouillonbasis „Restaurant“ genannt wurde, die von den sogenannten „Restaurateuren“ als gesund und nahrhaft beworben und verkauft wurde.¹⁷

Eng verbunden mit den diätetischen Aspekten der frühen Restaurantküche zielt das Konzept von Spang auf die Darstellung der aufklärerischen Ideen einer gesunden, sättigenden und vernünftigen Küche ab. Dabei knüpft sie an die Ausführungen von Jean-Jacques Rousseau über gesundes Essen an, die er beispielsweise in seinem Roman *Emile* machte.¹⁸ Aus dem Kontext der Aufklärung heraus beurteilt die Autorin die zeitgenössischen Zubereitungs- und Serviermethoden nach Vernunftkriterien. Die Speisen der Restaurantbesitzer werden als rational konnotiert, weil diese primär das Bedürfnis des Sattwerdens befriedigen.¹⁹ Im Gegensatz dazu steht eine ‚unvernünftige‘ höfische Küche, die auf Repräsentation und nicht auf Sättigung angelegt ist. Bei diesem Ansatz schwingt

14 Vgl. Elias, Norbert: *Über den Prozeß der Zivilisation. Soziogenetische und psychogenetische Untersuchungen. Erster Band. Wandlungen des Verhaltens in den weltlichen Oberschichten des Abendlandes*, Amsterdam 1997.

15 Vgl. Shore: *Auswärts essen* (wie Anm. 8), S. 301 f.

16 Vgl. Spang, L. Rebecca: *The Invention of the Restaurant. Paris and Modern Gastronomic Culture*, Cambridge/London 2000.

17 Vgl. ebd., S. 41.

18 Vgl. Rousseau, Jean-Jacques: *Emile oder Über die Erziehung, unveränderter ND der 13. Aufl.*, Paderborn/München/Wien 1998, S. 143 ff.

19 Zum Purismus der Restaurantküche um 1760, vgl. Spang: *The Invention* (wie Anm. 16), S. 54 f.

hintergründig die Kritik an der höfischen Prachtentfaltung mit, die häufig als Verschwendung von Ressourcen angesehen wird.²⁰

Aufgrund dieser Ausgangslage beschreibt Spang die Frühphase des Restaurants sehr detailliert, ohne dass sie auf den am Ende des 18. Jahrhunderts beginnenden kulinarischen Wandel eingeht oder die Restaurantküche mit einem anderen Küchenniveau vergleicht. Damit wird beispielsweise die in Frankreich weiterhin existierende herrschaftliche Küche negiert – als Forschungsgegenstand wurde sie für Spang unattraktiv, da sie als Folge der Französische Revolution aus dem Blickfeld geriet –, weil diese der Autorin nach den Rationalisierungsaspekten als unmodern und überfeinert gilt.²¹ Somit schließt Spang auch an die Überlegungen von Norbert Elias an, der in seinem Werk *Über den Prozeß der Zivilisation* die Transformation der Tischsitten und die Affektkontrolle bei einem so grundlegenden Bedürfnis wie dem des Essens als Verfeinerungsprozess zwischen Konkurrenten beschreibt. Die Entwicklung bei den Essgebräuchen war nach Elias am Ende des 18. Jahrhunderts weitgehend abgeschlossen, sodass Veränderungen nur noch in Nuancen möglich waren.²² Dies bezieht Spang auch auf das Restaurant, das sich ihrer Meinung nach um 1800 fest institutionalisiert hatte, und dessen Merkmale ab diesem Zeitpunkt unveränderlich waren.²³

Auch Elliott Shore geht in seinem Aufsatz *Auswärts essen* vom gleichen Entstehungszeitraum aus wie Spang. Allerdings kam für ihn das Restaurant als exklusiver Ort für Wohlhabende erst während der Französischen Revolution endgültig zum Tragen.²⁴ Für das 19. Jahrhundert konstatiert Shore dann eine weltweite Kontinuität, sodass „in London, Paris, New York oder Berlin [...] eine internationale Küche, mehr oder weniger französische Küche serviert“ wurde, die nur wenige Variationen bereithielt.²⁵ Diese Verbreitungsthese lässt für eine eigenständige Ausprägung der Restaurantküche keinen Platz. Zwar wurden Zubereitungsweisen aus Frankreich auch in der sächsische Residenzstadt übernommen, aber eine Küche aus Frankreich wurde wohl kaum angeboten. Vielmehr rezipierten die Dresdner Köche Speisezubereitungen aus anderen Ländern, die sie in gewisser Weise regional abwandelten. Auf dem Spitzenniveau zeigte sich die von Shore angesprochene Internationalität der Gerichte stärker, als es in einfacheren Lokalen der Fall war.

Die Marktlogik, wie sie schon bei Mennell anklang, spielt in der Dissertation *Eßgenuß als eigenlogisches soziales Gestaltungsprinzip* von Eva Barlösius eine entscheidende Rolle bei der Innovationskraft der französischen Küche.²⁶ Die So-

20 So zu finden an der Kritik Rousseaus an der Feinschmeckerei, vgl. Rousseau: Emile (wie Anm. 18), S. 142 f.

21 Vgl. Elias: *Über den Prozeß* (wie Anm. 14), S. 231.

22 Vgl. ebd., S. 231.

23 Vgl. Spang: *The Invention* (wie Anm. 16), S. 77 ff.

24 Vgl. Shore: *Auswärts essen* (wie Anm. 8), S. 305.

25 Ebd., S. 301.

26 Vgl. Barlösius, Eva: *Eßgenuß als eigenlogisches soziales Gestaltungsprinzip*. Zur Soziologie des Essens und Trinkens, dargestellt am Beispiel der grande cuisine Frankreichs, Diss., Hannover 1988, S. 4 f.

ziologin geht von einem kulinarischen Modernisierungsschub um 1800 aus, der vor allem durch die Konkurrenz der Restaurantküchen getragen wurde, wobei sich aus der ‚ancienne haute cuisine‘ die ‚grande cuisine‘ entwickelte.²⁷ Die Küche des Adels verlor nach Barlösius durch die Ereignisse der Französischen Revolution zunehmend an Bedeutung, weil diese auf die Repräsentativität des Gastgebers angelegt war und weniger einer geschmacklichen Ästhetik folgte. Diese zeigte sich im Restaurant vor allem daran, dass die Köche die Speissherstellung nach dem Eigengeschmack der Hauptzutat ausrichteten. Barlösius versteht diesen Wandel als Rationalisierung.²⁸ Da die Küche des Bürgertums von aristokratischen Gestaltungsprinzipien befreit sei, sieht die Autorin die bürgerliche Kochkunst als Urheber der modernen Küche, der ‚grande cuisine‘ an, die allein nun für eine genussorientierte Speisgestaltung sorgte. Die sozialen Veränderungen in Frankreich um 1800 verlangten von der Restaurantküche, dass die Präsentation der Speisen und der Service vereinfacht wurden.²⁹

Die vorliegende Studie vertritt nicht die Ansicht, eine spezifische Küche den jeweiligen Sozialformationen zuzuordnen, da sich die Konsummuster der gesellschaftlichen Gruppen überschneiden konnten. Nicht jeder Adelige konnte sich eine exquisite Tafel leisten und vielleicht allenfalls auf gehobenem Niveau essen, während reiche Personen aus dem Bürgertum die Herrschaftsküche in puncto Qualität imitierten. Sicher hat es in Paris um 1800 eine gewisse Anzahl von Restaurants gegeben, die eine innovative und exquisite Küche anboten, aber der kulinarische Diskurs fand ebenso in der Herrschaftsküche statt, wie die Verweise von Barlösius auf Marie Antoine Carême, den Spitzenkoch der Zeit, andeuten.³⁰ In Dresden gingen Wandlungsimpulse gerade von der Herrschaftsküche aus, wie im zweiten Teil der Studie bei der kulinarischen Einordnung der Restaurantküche noch gezeigt werden wird.

Karin Becker hingegen stellt die „historischen Realitäten, Diskurse und Mentalitäten“ der bürgerlichen Gourmandise in einem kulturgeschichtlichen Ansatz dar und wendet diese auf die französische Erzählliteratur der Epoche an.³¹ Sie untersucht, mit welcher Intention die Romanciers die Ess- und Restaurantkultur in ihren Werken abbildeten. Für Becker ist das Kulturthema Essen ein „soziales Totalphänomen“, das sie am Beispiel der französischen Speisekultur im „bürgerlichen Zeitalter“ nachweist. Das 19. Jahrhundert stellt für Becker in der Geschichte Frankreichs das „Goldene Zeitalter der bürgerlichen Esskultur“ dar. Beckers Ausführungen fehlt allerdings eine Vergleichsbasis, um die von ihr definierte bürgerliche Küche nach kulinarischen Gesichtspunkten einzuordnen. Die Autorin verzichtet dabei auf die Anwendung von quantitativen und qualitativen Methoden und schreibt ebenso wie Barlösius den sozialen Gruppen eigene Ernähungsmuster zu.

27 Vgl. ebd., S. 155.

28 Vgl. ebd., S. 156.

29 Vgl. ebd., S. 159.

30 Vgl. ebd., S. 155f. und S. 177f.

31 Becker: Der Gourmand (wie Anm. 8), S. XVI.

Allerdings kritisiert Becker den von der Forschung aufgestellten Alleinstellungsanspruch der Küche Frankreichs. Sie spricht in diesem Zusammenhang auch vom „Gastromythos“ der französischen Küche als „friedliche Eroberung der Welt durch die Kochkunst“.³² Die Autorin resümiert, dass „der Siegeszug der französischen Küche [...] aber nicht auf einer eigendynamischen Entwicklung, die zu einer ‚natürlichen‘ Verfeinerung der Eßkultur in Frankreich geführt hätte“, beruht.³³ Vielmehr sei „die eigentliche Leistung der ‚cuisine française‘ 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“.³⁴ Die Kulturleistung der französischen Köche bestand also darin, die moderne Küche um 1800 so zu prägen, dass diese vorrangig als ihre Leistung verstanden wurde. Dieser kulinarische Mythos wird aber in der ernährungsgeschichtlichen Literatur, vor allem in populärwissenschaftlichen Publikationen, nach wie vor als gegebene Tatsache akzeptiert.³⁵

Frühzeitig entwickelte sich das Restaurant auch in den Nachbarstaaten Frankreichs. Peter Scholliers weist für Belgien nach, dass es im Jahr 1824 in Brüssel 13 Restaurants gab und sich die Anzahl bis zum Jahr 1840 mehr als verdoppelte. Zu Beginn des 20. Jahrhunderts zählte Brüssel bereits 312 Restaurants.³⁶ Für andere europäische Länder fehlen bislang aussagekräftige Forschungen.

Für den englischen Sprachraum gibt es Untersuchungen zum Thema, die sich vor allen mit den modernen Ausprägungen der Restaurantkultur beschäftigen. Vor allem in der amerikanischen Soziologie wurde das außerhäusliche Essen als Form der Unterhaltung und für die Analyse gesellschaftlicher Differenzierungsprozesse diskutiert.³⁷ Im Forschungsinteresse standen zudem historische Überblicksdarstellungen zu den verschiedenen Gaststättentypen.³⁸ Als

32 Vgl. ebd., S. 232.

33 Vgl. ebd., S. 234.

34 Vgl. ebd., S. 234.

35 Das Deutungsmuster, die französische Küche sei in Sachsen übernommen worden, findet sich beispielsweise bei Lämmel, Reinhard: *Kulinarische Audienz am sächsischen Hof*, Berlin 1991, S. 28 f. Süßengut behauptet, dass schon August der Starke die Küche von Ludwig XIV. imitierte, ohne allerdings Quellennachweise zu erbringen; vgl. Süßengut, Mario: *Essen und trinken wie August der Starke*, Berlin 2011, S. 52 u. 54. Pattis, Mario: *Unsere sächsische feine Küche. Wiederentdeckte Menüfolgen des sächsischen Hofes*, Arnstadt 1995, S. 6 f.

36 Vgl. Scholliers, Peter: *Restaurant personnel in Brussels and the diffusion of an eating culture, 1850–1900*, in: Oddy, Derek J.; Petranova, Lydia (Hg.): *The Diffusion of Food Culture in Europe from the late eighteenth century to the present day. Eight Symposium of the International Commission for Research into European Food History (ICREFH)*, Prag 2005, S. 73–84, hier S. 74.

37 Vgl. Finkelstein, Joanne: *Dining out. A Sociology of Modern Manners*, New York 1989. Vgl dazu auch Wood, Roy: *Dining out on Sociological Neglect*, in: *British Food Journal* 96/10 (1994), S. 10–14, hier S. 10.

38 Vgl. Mariani, John: *America Eats Out. An Illustrated History of Restaurants, Taverns, Coffee Shops, Speakeasies, and Other Establishments That Have Fed Us for 350 Years*, New York 1991. Ebenso Pillsbury, Richard: *From Boarding House to Bistro. The American Restaurant Then and Now*, Boston 1990. Vgl. auch Ehrman, Edwina; Hazel, Forsyth: *London Eats Out. 500 Years of Capital Dining*, London 1999.

Ergebniss wurde herausgearbeitet, dass sich in den USA der Begriff Restaurant ab den 1830er Jahren durchzusetzen begann. Er löste die vielen regionalen Bezeichnungen wie „eating house“, „dining room“, „dining hall“ oder „victualing house“ ab.³⁹

Die Entwicklung einer kommerziellen Gastlichkeit war freilich nicht nur auf Europa beschränkt, sondern auch in China und Japan etablierte sich eine gehobene Gastronomie. Öffentliche Speiselokale von hohem Anspruch finden sich in China schon seit dem 16. Jahrhundert, wie Jürgen Osterhammel behauptet.⁴⁰ Die Anfänge des Restaurants in Japan datiert der Historiker auf das 18. Jahrhundert, ohne näher auf die Entstehungsgeschichte einzugehen.⁴¹

Während die Forschungslage für den Beginn des Restaurantwesens in Frankreich als recht günstig zu bezeichnen ist, bleibt der Befund für den deutschsprachigen Raum insgesamt defizitär. Einzig ein Aufsatz von Christian Drummer erörtert die Ausbreitung des Restaurants als Kennzeichen bürgerlichen Repräsentationsstrebens im Zeitraum von 1870 bis 1930.⁴² Auch Monika Setzwein und Hans Werner Prahl gelangen zu der Ansicht, dass sich das Restaurants als Ausdruck der bürgerlicher Esskultur entwickelte, in welcher der Genuss der Speisen und Getränke in den Vordergrund trat.⁴³ Sie verfolgen mit ihrer Studie aber eher die sozialen Momente der Tischgemeinschaft und nicht die neue Form des Essengehens.

Drummer geht bei seiner Analyse weniger den qualitativen Kriterien eines Restaurants nach, vielmehr zeigt er anhand des Vergleichs der beiden Großstädte Frankfurt am Main und Berlin die quantitative Entwicklung der kommerziellen Gastlichkeit. Sein Aufsatz orientiert sich methodisch an den Adressbüchern und den Gewerbeverzeichnissen beider Städte. Die Auswertung der Quellen ergibt zwar ein überproportionales Ansteigen des Gastronomie-sektors am Ende des 19. Jahrhunderts, aber er hält für Deutschland fest, dass zu diesem Zeitpunkt die alltägliche Nahrungsaufnahme in der häuslichen Umgebung stattfand und der Gang ins Restaurant eine Ausnahme war.⁴⁴ Nach Drummer erreichte die neue Art des Essengehens Deutschland mit der Verspätung von ungefähr hundert Jahren, als dies in Frankreich der Fall war, denn es bedurfte einer gesicherten wirtschaftlichen Lage, die sich in Deutschland erst nach 1870 einstellte. Mit steigendem Wohlstand war nun eine Hinwendung zum genussvollen Speisen außer Haus gegeben.⁴⁵

39 Vgl. Pillsbury: *From Boarding House* (wie Anm. 38), S. 23.

40 Vgl. Osterhammel, Jürgen: *Die Verwandlung der Welt. Eine Geschichte des 19. Jahrhunderts*, München 2009, S. 242.

41 Vgl. ebd., S. 244.

42 Vgl. Drummer, Christian: *Das sich ausbreitende Restaurant in deutschen Großstädten als Ausdruck bürgerlichen Repräsentationsstrebens 1870–1930*, in: Teuteberg, Hans Jürgen; Neumann, Gerhard; Wierlacher, Alois (Hg.): *Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven*, Bd. 2, Berlin 1997, S. 303–321.

43 Vgl. Prahl, Hans-Werner; Setzwein, Monika: *Soziologie der Ernährung*, Opladen 1999, S. 55.

44 Die Graphiken finden sich bei Drummer: *Das sich ausbreitende Restaurant* (wie Anm. 42), S. 305–312.

45 Vgl. ebd., S. 310 f.

Allerdings zeigt der Autor nicht, welche Bevölkerungsteile an dieser Esskultur partizipierten, die über das Bedürfnis des Sattwerdens hinausging. Deshalb ist die alleinige quantitative Auswertung kritisch zu betrachten, da die qualitativen Kriterien wie das Speisen nach Karte, das Ambiente und der Service nicht in Betracht gezogen werden. Drummers Untersuchung stützt sich vor allem auf die begriffliche Benennung des Restaurants in den Adressbüchern. Vermutlich wurde es erst ab den 1850er Jahren als eigene Kategorie eingeführt und war vorher den Speise- oder Wirtshäusern zugeordnet.

Bei der Frage, ob es in einem Gasthof oder Wirtshaus einen Restaurantbetrieb gab, muss auf ältere Literatur zurückgegriffen werden. Einen umfassenden Einblick in die historische Entwicklung der unterschiedlichen Gastronomieformen gibt Friedrich Rauer in seiner umfangreichen *Kulturgeschichte der Gaststätte* aus dem Jahr 1941.⁴⁶ Neben dem Herbergswesen beschreibt er die europäische Geschichte der Wein- und Bierschenken, der Kaffeehäuser und Konditoreien sowie Vergnügungslokale und Restaurants. Getrud Benker hingegen spezialisierte sich auf den Beherbergungssektor und stellt die gemeinsamen Beziehungen zwischen Gast und Wirt in den Blickpunkt ihrer Analyse aus dem Jahr 1974.⁴⁷ Zwar sind die Lage, die Architektur und die Ausstattung Gegenstand ihrer Ausführungen, aber auf die kulinarischen Belange im Hotelwesen geht sie nicht ein. Neuere Arbeiten zur Geschichte des Hotelwesens sind bis auf kleinere Aufsätze nicht erschienen.⁴⁸

Zur Wirtshausgeschichte gibt es Arbeiten, die das Gast- oder Wirtshaus als wichtigen Kommunikationsraum für die frühneuzeitliche Gesellschaft darstellen. Im Vordergrund stehen die sozio-kulturellen Funktionen der gastronomischen Institutionen.⁴⁹ In diesem Zusammenhang wird auf theoretischer Basis ein Raumkonzept diskutiert, das den Gastraum als einen Ort von dynamischen Interaktionsprozessen von Akteuren, von Objekten und der Atmosphäre betrachtet.⁵⁰ Das Wirtshaus der Frühen Neuzeit vereinigte in sich noch Merkmale

46 Vgl. Rauers, Friedrich: *Kulturgeschichte der Gaststätte*, Berlin 1941.

47 Vgl. Benker, Gertrud: *Der Gasthof. Von der Karawanserei zum Motel, Vom Gastfreund zum Hotelgast*, München 1974.

48 Vgl. Spode, Hasso: Eine kurze Geschichte des Hotels. Zur Industrialisierung der Gastlichkeit, in: *Voyage. Jahrbuch für Reise- und Tourismusforschung*, Bd. 9 (2011), S. 10–31; vgl. dazu auch Dietrich, Andrea: Vom Gasthof zum Luxushotel. Wandlungen im Dresdner Gastgewerbe vom 18. bis zum beginnenden 20. Jahrhundert, in: *Sächsische Heimatblätter* 4 (1994), Nr. 40, S. 224–230. Siehe dazu auch Hirschfelder, Gunther: „Nur allzuoft sind die Gasthäuser blasse Kerkerlöcher“. Formen kommerzieller Gastlichkeit an der Schwelle zum Industriezeitalter, in: Lauterbach, Burkhard; Köck, Christoph (Hg.): *Volkskundliche Fallstudie. Profile empirischer Kulturforschung heute*, Münster/New York/München 1998, S. 45–59. Vgl. weiterhin Hirschfelder, Gunther: *Wirtshäuser, Cafés und Hotels. Brennpunkte und Schauplätze städtischer Volkskultur im 18. Jahrhundert*, in: Mohrmann, Ruth-Elisabeth (Hg.): *Städtische Volkskultur im 18. Jahrhundert*, Köln/Weimar/Wien 2001, S. 83–98.

49 Vgl. Kümin, Beat: *Wirtshausgeschichte. Das Gastgewerbe in der historischen Frühneuzeitforschung*, in: Parr, Rolf; Friedrich, Peter (Hg.): *Gastlichkeit. Erkundungen einer Schwellensituation*, Heidelberg 2009, S. 117–131, hier S. 117.

50 Vgl. ebd., S. 124.

der Privatheit wie der Öffentlichkeit.⁵¹ Allerdings spielt die Ausdifferenzierung der Gastronomie eine untergeordnete und die Kulinarik im Wirtshaus gar keine Rolle innerhalb dieses Forschungsansatzes.

Für die Transmissionsriemen der europäischen Küche ist die Forschungslage bislang mangelhaft und wurde gerade von der Landesgeschichtsschreibung vernachlässigt. Nach Meinung von Wolfgang Schmale fehlt es in der Literatur an einer übergreifenden Untersuchung zur Entstehung der Konsumgesellschaften sowie der Ernährungsforschung in Sachsen und er folgert daher, dass gerade die Konsum-, aber auch Ernährungsgeschichte zusätzliche Forschungsentwürfe bereitstellen könnte.⁵²

Erst langsam entwickeln sich Konzepte in der Landesgeschichtsschreibung, wie sie einen Beitrag zur Erforschung der von Schmale genannten Fachgebiete in all ihren Facetten leisten kann. Neuere Ansätze charakterisieren bestimmte Teilaspekte und Zeitabschnitte der regionalen Esskultur. Gerade die Kochkunst in Dresden bildet dabei einen wichtigen Untersuchungskern, obwohl die „Tafelkultur“ lange Zeit als „das Aschenbrödel der Dresdner Kunstbiffessenheit“ galt.⁵³ Mit diesen Arbeiten rückt auch der feine Essgenuss wieder stärker in den Fokus, der bislang von der wissenschaftlichen Forschung wenig gewürdigt worden ist und das, obwohl die sächsische Residenz eine 500jährige exquisite Küchentradition aufweist. Diese Forschungen beziehen sich auf die ästhetischen Aspekte des Kochens und Genießens, auf die Zusammenstellung von Menüs, auf die Küchentechnik, auf die Anschaffung von Zutaten sowie auf das passende Ambiente.⁵⁴ Die exquisite Küche in Sachsen wird dabei nicht eindimensional auf die regionalen Aspekte bezogen, sondern immer mit den europäischen Entwicklungen innerhalb der Kochkunst verglichen. Erweitert wird eine solche Rekonstruktion der Tafelkultur durch die Landtags- und Adelsgeschichte.⁵⁵

51 Vgl. Tlustý, B. Ann: ‚Privat‘ oder ‚öffentlich‘? Das Wirtshaus in der deutschen Stadt des 16. und 17. Jahrhunderts, in: Rau, Susanne; Schwerhoff, Gerd (Hg.): Zwischen Gotteshaus und Taverne: Öffentliche Räume in Spätmittelalter und Früher Neuzeit, Köln 2004, S. 53–73, hier S. 53.

52 Vgl. Schmale, Wolfgang: Historische Komparatistik und Kulturtransfer. Europageschichtliche Perspektiven für die Landesgeschichte. Eine Einführung unter besonderer Berücksichtigung der Sächsischen Landesgeschichte, Bochum 1998, S. 119.

53 Matzerath, Josef; Niering, Annemarie: Tafelkultur – Dresden um 1900 in: Matzerath, Josef; Niering, Annemarie (Hg.): Tafelkultur – Dresden um 1900, Ostfildern 2013, S. 12–16, hier S. 12. Dazu auch Matzerath, Josef: Einleitung. Küche und Kochkunst des Dresdner Hofes um 1900, in: Matzerath, Josef unter Mitarbeit von Jänecke, Georg; Herzog, Mechthild; Aehle, Hannah (Hg.): Ernst Max Pötzsch: Vollständige Herrschaftsküche des Kronprinzen von Sachsen, Ostfildern 2013, S. 9–32.

54 Vgl. Matzerath; Niering: Tafelkultur (wie Anm. 53), S. 12 f. Im Jahr 2016 erscheinen zwei Arbeiten zur Kulinaristik um 1900 in Dresden. Vgl. Krüger, Benedikt: Gehobene und exquisite Küche in der Konsumgesellschaft. Dresden um 1900, Ostfildern 2016. Vgl. ebenso Kliewer, Mario: Geschmacksgaranten. Sächsische Hoflieferanten für exquisite Nahrungsmittel um 1900, Ostfildern 2016.

55 Vgl. Matzerath, Josef: Eine Gesundheit auf die Stände. Orte, Worte und Speisen des sächsischen Landtags, in: Matzerath, Josef (Hg.): Aspekte sächsischer Landtagsgeschichte. Formierungen und Brüche des Zweikammerparlamentes (1833–1868), Dresden 2007, S. 118–123. Vgl. Matzerath: An der Tafel (wie Anm. 7), S. 247–257. Prof. Josef Matzerath stellte mir für die vorliegende

Die Literaturlage zur Dresdner Gastronomie stellt sich umfangreicher dar. Es handelt sich aber vorwiegend um populärwissenschaftliche Ausführungen über Lokale und Gastwirte.⁵⁶ Diesen Arbeiten, die enorm faktenreich sind, fehlt es jedoch an analytischen Kategorien und an der Kontextualisierung des städtischen Gaststättenwesens über die regionalen Grenzen hinweg. Auch die Veröffentlichung *Zu Gast im alten Dresden* von Ulla Heise, die noch am ehesten den deskriptiven Charakter überwindet, kann in diesem Bereich eingeordnet werden.⁵⁷

Dresden war wegen seiner Kunstschatze zu Beginn des 19. Jahrhunderts eine touristisch stark besuchte Stadt und zog ein zahlungskräftiges Publikum an. Die Kunstsammlungen, die unter August II. und seinem Sohn August III. zusammengetragen wurden, zogen nach dem Ende des Siebenjährigen Krieges zunehmend ein gebildetes Publikum in die Residenz.⁵⁸ Die Entwicklung der Residenzstadt zu einer Tourismusmetropole untersucht Andrea Dietrich, indem sie den Fremdenverkehr unter Berücksichtigung der politischen Geschichte, der Wirtschafts- und Sozialgeschichte sowie der Kulturgeschichte analysiert.⁵⁹ Der Ausbau von Gasthöfen und Hotels im 19. Jahrhundert als Beherbergungsformen für Auswärtige wird von ihr quantitativ nachgewiesen. Auf das Speisenangebot und deren Darreichungsform nimmt Dietrich insoweit Bezug, als sie davon ausgeht, dass ein Essen à la carte erst mit einer größeren Küchenhaltung möglich war. Die Autorin schlussfolgert, dass sich erst im Zuge der großen Hotelbauten

Studie sein unveröffentlichtes Manuskript Matzerath, Josef: Italienische Küche in Dresden. Das Grab der Familie Torniamenti auf dem Alte Katholische Friedhof in Dresden als ein Erinnerungsort für Wege kulinarischer Migration, zur Verfügung.

- 56 Manfred Wille beschreibt die Dresdner Gastronomie von ihren Anfängen bis zur Gegenwart. Diese bebilderte und faktenreiche Kulturgeschichte des Gastgewerbes in Dresden gibt einen Einstieg, um sich mit Namen der Lokale und den Personen bekannt zu machen. Sein Themenschwerpunkt, dem der größte Teil der Arbeit gewidmet ist, liegt in der Zeit nach 1850. Vgl. Wille, Manfred: *Dresdner Gastlichkeit von den Anfängen bis zur Gegenwart*. Kleine Kulturgeschichte des Gastgewerbes in Dresden, Dresden 2008. Ein weiterer Autor der die Entwicklung der Dresdner Gastronomie aufgreift, ist Andreas Them. Mit seinem Buch stellt er Kaffeehäuser, Ballsäle, Gasthäuser, Restaurants oder Hotels vor. Vielfach werden die genannten Lokale mit Anekdoten ihrer Besitzer verbunden. Vgl. Them, Andreas: *Gasthausgeschichten aus dem alten Dresden*, Dresden 2010. Im Jahr 1988 erschien eine kurze Abhandlung von gastronomischen Einrichtungen in Dresden von Karl Jaskulka. Seine Analyse ist ausschnittartig und dient zum Teil den vorhergehenden Autoren als Grundlage. Vgl. Jaskulka, Karl: *Wo man gerne einkehrte. Betrachtung zur historischen Entwicklung der Dresdner Gastronomie*, Dresden 1988.
- 57 Vgl. Heise, Ulla: *Zu Gast im alten Dresden. Erinnerungen an Restaurants, Cafés, Hotels, Tanzsäle und Ausflugslokale*, München 1994.
- 58 Zum Entstehen der Dresdner Kunstsammlungen im 18. Jahrhundert, vgl. Syndram; Dirk: *Die Schatzkammer Augusts des Starken. Von der Pretiosensammlung zum Grünen Gewölbe*. Leipzig 1999; Über die frühesten Sammlungen im 16. Jahrhundert, vgl. Syndram, Dirk: *Kurfürst August, die Kunstkammer und das Entstehen der Dresdner Sammlungen* „Diese dinge sind warlich wohl würdig das sie in derselben lustkammer kommen.“, in: Sabine Haag (Hg.): *Dresden & Ambras. Kunstkammerschatze der Renaissance*. Ausstellungskatalog des Kunsthistorischen Museums Wien, Wien 2012, S. 17–29.
- 59 Vgl. Dietrich, Andrea: *Die Entwicklung der Stadt Dresden zur Tourismusmetropole von den Anfängen bis zum Vorabend des ersten Weltkrieges*, Leipzig 1992.

eine Restaurantküche ausbreiten konnte. Als Beispiel führt sie das *Victoria-Hotel* an, das im Jahr 1852 eröffnet wurde, und behauptet, dass es als eines der ersten Häuser in Dresden die Speisen nach Karte anbot und somit als eines der ersten Restaurants gelten müsse.⁶⁰ Dietrich schließt daraus, dass die Entstehung der neuen gastronomischen Institution sich erst in den 1850er Jahren realisierte, wobei sie auf kein Kriterium der Restaurantkultur verweist, sondern lediglich auf die Größe der Speisesäle und der Küchen rekurriert.

Am Beispiel des Gastgewerbes in Leipzig stellt Susanne Schötz die geschlechtsspezifische Ausprägung und Wahrnehmung von kleinbürgerlichen Arbeits- und Lebenszusammenhängen dar.⁶¹ Ihr Interesse liegt vor allem bei der spezifischen Prägekraft von Klassen- und Geschlechterzugehörigkeit für den einzelnen Lebenslauf sowie den Gemeinsamkeiten und Unterschieden in den Lebensläufen von Gastwirtinnen und Gastwirten. Zudem liefert Schötz einen Beitrag zur Geschichte der Frauenerwerbsarbeit und zu den Zugangsmöglichkeiten von Frauen im Gastgewerbe. Für die Stadt Dresden gibt es keine vergleichbaren Untersuchungen zu dieser Thematik.

1.3 Untersuchungszeitraum und Quellen

Der Untersuchungszeitraum verdankt seine zeitliche Ausdehnung von 1760 bis 1850 einer pragmatischen Überlegung, die sich an den Forschungen von Mennell und Spang orientiert. Beide nehmen das Aufkommen der ersten Restaurants für den Zeitraum circa 25 Jahre vor der französischen Revolution an, sodass das Jahr 1760 als früheste Datierung angenommen werden kann. Für die Entstehung von Restaurants in Dresden scheint dies zwar als sehr früher Zeitpunkt, denn auch in Frankreich etablierte sich die neue Art des Speisens in größerem Umfang erst in den Jahren vor 1800, aber die Zäsur erklärt sich auch aus dem kulinarischen Wandel in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts. Die exquisite Küche begann um 1800 eine neue kulinarische Ästhetik auszubilden, die sich von der Küche der Frühen Neuzeit unterschied. Es bürgerten sich die sogenannten Basisinnovationen in das europäische Mahlzeitenzeitemsystem ein, die nicht nur die Esskultur als prägende Leitnorm nachhaltig beeinflussten, sondern auch auf den kommerziellen Gastronomiesektor wirkten.⁶²

Nur vor dem Hintergrund eines langen Zeithorizonts lassen sich mittel- und langfristige Phänomene erkennen. Der Endpunkt, der sich aus der Geschichte

60 Vgl. ebd., S. 120.

61 Vgl. Schötz, Susanne: Herr Wirt und Frau Wirtin. Kleinbürgerliche Lebenswege in Leipzig 1830–1870, in: Stadt Leipzig/Stadtarchiv (Hg.): Leipziger Kalender, Leipzig 1995, S. 85–101, hier S. 85. Zur selben Thematik, vgl. Schötz, Susanne: Leipziger Gastwirtinnen 1830–1870, in: Kämmerer, Gerlinde; Pilz, Anett (Hg.): Leipziger Frauengeschichten. Ein historischer Stadtrundgang, Leipzig 1995, S. 107–111.

62 Vgl. Wiegelmann, Günter: Der Wandel von Speisen- und Tischkultur im 18. Jahrhundert, in: Wiegelmann, Günter; Teuteberg, Hans Jürgen (Hg.): Unsere tägliche Kost. Studien zur Geschichte des Alltags, Münster 1986, S. 335–344, hier S. 336.

der Restaurants ergibt, ist für Dresden um das Jahr 1850 festzusetzen, als sich der Begriff als eigenständige Kategorie in den städtischen Adressbüchern durchgesetzt hatte.⁶³ Das bedeutet im Zusammenhang mit der Fragestellung, dass sich zu diesem Zeitpunkt das Speisen nach Karte in der Dresdner Tafelkultur etabliert und der Begriff Restaurant ältere Formen wie *Traiteur-* oder *Speisewirtschaft* verdrängt hatte.

Als wichtige Quelle für die quantitative Entwicklung des gastronomischen Angebots in Dresden dienen die Adressbücher. In den Jahren von 1797 bis 1850 wurden dort unter anderem die gastronomischen Einrichtungen wie Speise- und Kaffeehäuser sowie Gasthöfe abgedruckt. Daraus lassen sich Aussagen über die Quantität des Gastronomiekomplexes in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts treffen. Die Dresdner Adressbücher sind ab dem Jahr 1809 bis 1850 mit wenigen Ausnahmen vorhanden.⁶⁴ Zudem wurden in den Adressbüchern die jeweiligen Personen namentlich genannt, die ein gastronomisches Gewerbe führten. Dies ermöglicht den Abgleich mit anderen gleichzeitigen Quellengattungen.

Hinweise auf eine Restaurantküche finden sich auch in den zeitgenössischen Zeitungen und in dieser Hinsicht ist vor allem das städtische Anzeigenblatt *Dresdner Anzeiger* relevant. Bis zum Jahr 1861 war der *Dresdner Anzeiger* die auflagenstärkste Zeitung in der sächsischen Landeshauptstadt. Die Jahrgänge von 1809 bis 1829 – ab 1829 erschien die Zeitung täglich – sind bis auf wenige Ausnahmen noch erhalten.⁶⁵ Dabei können aufgrund des Umfangs die Auswertungen nur stichprobenartig erfolgen. Für die Dresdner Gastronomen bot der *Dresdner Anzeiger* die Möglichkeit, einen Teil ihrer Speisekarte vorab zu veröffentlichen. So warb am 1. März 1815 ein Wirt namens Giraldo für ein „warmes und kaltes Frühstück, Mittag und Abend und auch zu allen Stunden nach Speisezettel u. a. Suppe, Rindfleisch und Zugemüse, Braten und Salat“.⁶⁶ Zwar gab seine Offerte vermutlich nur einen begrenzten Eindruck in das Speisenangebot, aber es kann zumindest die Aussage getroffen werden, dass Giraldo Wahlmöglichkeiten bereithielt und der Gast sich darüber hinaus sogar ein einfaches Menü zusammenstellen konnte. Eine konkrete Speisekarte lässt sich aus der Anzeige allerdings nicht rekonstruieren.

Zahlreiche Berichte über die Dresdner Gastronomie finden sich um 1800 in den Reiseberichten über die Stadt. Die Reiseliteratur enthielt unter anderem Informationen über die Hotels und Speisehäuser für Besucher der Stadt, sodass sich in dieser Literatur die zeitgenössische Meinung zur Esskultur Dresdens ablesen lässt. Die Autoren klassifizierten in ihren Büchern damit auch den Gastronomie- und Hotelsektor. Allerdings handelte es sich nicht um eine offizielle behördliche Einstufung, denn die gab es zu diesem Zeitpunkt noch nicht. Sie beruhte vielmehr auf den zumeist nicht näher explizierten Kategorien des

63 Vgl. Adreßbuch für die Stadt Dresden auf das Jahr 1851, S. 408.

64 Für die Jahrgänge 1814, 1815, 1818, 1821, 1825, 1828 und 1830 wurden keine Adressbücher aufgelegt.

65 Es fehlen lediglich die Jahrgänge 1816, 1819, 1822, 1823 für diesen Zeitraum.

66 Vgl. *Dresdner Anzeigen* auf das Jahr 1815, 01.03.1815, S. 366.

jeweiligen Autors. Gerade die Ansichten über Dresden, die sehr häufig zwischen tiefer Ablehnung und übertriebenem Lob schwankten, polarisierten.

Eine systematische Auswertung der zeitgenössischen Reiseführer bzw. der Literatur über Dresden gibt es bisher noch nicht. Einen Gesamtüberblick über dieses Schriftgut hat Gabriele Christmann in ihrer Publikation *Dresdens Glanz, des Dresdners Stolz* in einem umfangreichen Anhang angefügt.⁶⁷ Gemäß der Fragestellung sind diese Medien auch Gegenstand der Untersuchung. Christmann hat dafür den Begriff der „Dresden-Literatur“ geprägt. Diese bietet gerade für den gastronomischen Bereich ein großes Analysepotential, denn die „Dresden-Literatur“ richtete sich nicht vornehmlich an Auswärtige, wie Christmann bestätigt, sondern war auch an die einheimische Bevölkerung adressiert.⁶⁸ Somit waren die darin enthaltenen Zustandsberichte der städtischen Gastronomie auch für die Dresdner ein Bezugssystem, an dem sich die kulinarisch Interessierten orientieren konnten. Anhand der Reiseberichte können zudem auch die Wandlungen der europäischen Esskultur abgelesen werden, wie dies Lydia Grossmann für den *Baedeker* vornahm. Darin verweist sie auf die Verbindung von Tourismusforschung und Esskultur, indem Grossmann die deutsche Sichtweise der Küche Englands und Spaniens in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts analysiert.⁶⁹

Trotz der relativ guten Quellenüberlieferung, was die Speiselokale und deren Inhaber anbelangt, besteht ein deutlicher Mangel an Speisekarten aus der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts. Für den Untersuchungszeitraum hat sich nach bisherigen Recherchen keine Speisekarte aus Dresden erhalten. Erst am Ende der 1860er Jahre finden sich ein paar Menükarten, die lediglich Speisefolgen abbilden, aus Dresdner Hotels, die aus der Sammlung der Familie Sahrer von Sahr stammen.⁷⁰ Hinweise auf angebotene Speisen im Untersuchungszeitraum finden sich zu einem geringen Teil nur in der bereits erwähnten zeitgenössischen Tagespresse.

Neben den gedruckten Quellen ist auch auf die Überlieferung der archiva-lischen Quellen zu verweisen, die Informationen zur städtischen Vergabepraxis hinsichtlich der Konzessionierung und zu Gesuchen um das Bürgerrecht, das eine wichtige Voraussetzung war, um ein Restaurant in Dresden zu eröffnen, gibt. Diese Quellenbestände finden sich in den Gewerbeakten des Dresdner Stadtarchivs. Zusammen mit der Analyse der Adressbücher und den darin ge-

67 Vgl. Christmann, B. Gabriele: *Dresdens Glanz, des Dresdners Stolz*. Lokale Kommunikation, Stadtkultur und städtische Identität. Ein wissenssoziologischer Beitrag zur Medien- und Stadtsoziologie, Dresden 2002.

68 Vgl. ebd., S. 90.

69 Vgl. Grossmann, Lydia: *Europäische Esskultur im Wandel*. Der Wandel der europäischen Esskultur seit dem späten 19. Jahrhundert im Spiegel des *Baedeker*, dargestellt an den Beispielen Englands und Spaniens, Saarbrücken 2008.

70 So finden sich in der Sächsischen Landes- und Universitätsbibliothek zwei Menükarten für das *Hotel zum Goldenen Engel* und für das *Victoria Hotel* aus dem Jahr 1868. Zur Menükartensammlung Sahrer von Sahr allgemein vgl. Kliewer, Mario: *Die Menükartensammlung der Familie Sahrer von Sahr um 1900*, in: Matzerath, Josef; Niering, Annemarie (Hg.): *Tafelkultur – Dresden um 1900*, Ostfildern 2013, S. 54–57.

nannten Personen und Lokalitäten kann somit die Kommunikation zwischen Stadtrat und Gewerbetreibenden aus den zeitgenössischen Gewerbeakten herangezogen werden. Das Gewerbeamt der Stadt Dresden wurde am 1. November 1884 in die Ämter A und B eingeteilt, sodass für die vorliegende Arbeit vor allem die Akten des Gewerbeamtes A untersucht wurden, da diesen die Konzessions- und Gewerbesachen entstammen.⁷¹ Der Quellenbestand umfasst somit Dokumente wie Bürgerbescheide, Zeugnisse und Geburtsbriefe. Einen weiteren Einblick in das städtische Gastronomiewesen geben die Akten des Ratsarchivs. Dort wurde der Schriftverkehr bei Streitigkeiten zwischen Wirten sowie die Gesetzesvorgaben wie Speiseregulative seitens der Stadt archiviert. Auf der Basis der genannten Quellengattungen lässt sich ein vielseitigeres Bild der Dresdner Gastronomie rekonstruieren, als es in den Ausführungen von Meynert der Fall ist.

71 Vgl. Landeshauptstadt Dresden (Hg.): Das Stadtarchiv Dresden und seine Bestände, Dresden 1994, S. 66.

I. DIE ENTSTEHUNG DER RESTAURANTKULTUR

2. Ernährungshistorischer Kontext

2.1 Die Entstehung von Restaurants in Paris, London und Wien

„Der echte Gastronom hat nur zwei wahre Freunde auf der Welt: sich selbst und seinen Koch (N.B. wenn Letzterer wirklich gut ist, sonst muß man ihn so bald als möglich davonjagen).“⁷² Ohne Zweifel konnte nur ein guter Koch einen echten Feinschmecker, wie es Alexandre Balthazar Laurent Grimod de la Reynière war, von seiner Kunst überzeugen. Der Gastrokritiker erhob es zur Maxime für ein Restaurant, dass ein Gastronom, sofern er nicht selbst kocht, einen guten Koch in seinem Lokal beschäftigen muss, weil die Küche naturgemäß das Aushängeschild eines ausgezeichneten Speiselokals ist. Zudem explizieren seine Worte den enormen Bedeutungszuwachs der kommerziellen Gastlichkeit um die Wende vom 18. zum 19. Jahrhundert. Mit dem Restaurant drängte eine neue Institution auf den gastronomischen Markt, die Maßstäbe bezüglich der Esskultur im öffentlichen Raum setzte.

Obwohl Ende des 18. Jahrhunderts der Gipfel der Kochkunst vorerst erreicht schien, versuchten sich die Küchen der Prinzen und Herzöge unter Ludwig XVI. an Glanz zu übertreffen und konkurrierten untereinander um den Rang ihrer Küche.⁷³ Es herrschte unter den Herrschaftsköchen die Meinung, die Speisenzubereitung könne kaum noch größeren Innovationen unterliegen. Doch die Küchen der Adelshäuser verloren durch die Französische Revolution an Einfluss. In Paris drängten nun die ersten Restaurants in die Lücken, die die herrschaftlichen Tafeln hinterlassen hatten. Die Restaurantköche übernahmen durchaus die Speisen dieser Tische, machten aber diese nicht zum Grundmuster ihrer kulinarische Ausrichtung. Im folgenden Kapitel wird die Entwicklung der Restaurantkultur in Paris als Entstehungsort der neuen außerhäuslichen Essensaufnahme beschrieben. Die europäische Dimension kommentieren die Anfänge dieser Gastronomieform in London und Wien, die damit auch als Bezugsrahmen für die vorliegende Studie stehen. Damit werden zudem die möglichen Phasen der Ausbildung der Restaurantkultur abgedeckt, denn mit Frankreich, England und Österreich sind wohl die Länder vertreten, die auch für eine Europäisierung der feinen Küche standen.

72 Grimod de la Reynière, Alexandre Balthazar Laurent: Alkoran der Feinschmecker, Berlin 1920, Satz XXVI.

73 Vgl. Aron, Jean-Paul: Der Club der Bäuche. Ein gastronomischer Führer durch das Paris des 19. Jahrhunderts, Stuttgart 1993, S. 7.

Paris

Zum Gründungsmythos des Restaurants gibt es in der einschlägigen Literatur unterschiedliche Auffassungen. Zumindest in einem Punkt stimmen die Autoren überein: Entstehungsort war die französische Hauptstadt Paris. Rebecca L. Spang datiert den frühen Beginn der Restaurantkultur auf die Mitte des 18. Jahrhunderts und bezieht sich dabei auf die wörtliche Berufsbezeichnung des ‚Restaurateurs‘. Für die Historikerin gilt Mathurin Roze de Chantoiseau als der Erfinder des Restaurants, da er im Jahr 1766 ein Lokal in Paris eröffnete, wo er jene Bouillon oder Brühe servierte, die namensgebend für die Institution werden sollte.⁷⁴ Das ‚Restaurant‘ war eine Bouillonsuppe, die den Körper stärken und die Kräfte beleben sollte. Im Laufe der Zeit wurde der Restaurantbegriff auf die Einrichtung übertragen.⁷⁵ Spang tritt mit dieser Ansicht für einen sehr frühen Entstehungszeitpunkt des Restaurantwesens ein. Im Verlauf der 1770er Jahre eröffneten weitere Restaurants, die als Anlaufpunkt für die intellektuelle und künstlerische Szene von Paris dienten.⁷⁶ Bis zum Vorabend der Französischen Revolution im Jahr 1789 verkehrten auch Adelige, Geistliche, Schauspielerinnen und Philosophen in den Restaurants. Dieser Kreis erweiterte sich in den Folgejahren um Beamte, Juristen und Großhändler.⁷⁷

Über die Ausrichtung der Küche in diesen Häusern berichtet Spang wie folgt: „the restaurants of the 1760 s and 1770 s drew their menus neither from the daily diets of peasants nor from the most dour medical texts, but from the cuisine of Swiss villages as idealized in Rousseau’s best-selling epistolary love story, *Julie, ou la novella Héloïse* (1760) and his equally popular, barely novelized educational tract, *Emile* (1762).“⁷⁸ Überraschenderweise verknüpft Spang die Restaurantküche mit den freien, frugalen Tischen der einfachen Bevölkerung, die Jean-Jacques Rousseau in seinen Schriften präferierte und im Gegensatz zur Dekadenz der herrschaftlichen Tafeln stand. Damit wird das Speisen in den neu gegründeten Lokalen als der Inbegriff von Glück und sozialer Unabhängigkeit beschrieben. Im Umkehrschluss heißt das, dass Spang zwischen den vollen Tafeln der Adelligen als einem der Gesundheit wenig zuträglichen, und der nahrhaften Kost der Landbevölkerung als einem guten Essen unterscheidet. So gab es beispielsweise im Restaurant von Jean François Vacossin im Jahr 1780 nur einfache Speisen wie Fischsuppe, gebeizte Rebhühner, Artischocken und Spinat sowie Reissuppe.⁷⁹ Die Neuerung dieser Lokale bestand im Gegensatz zu den *Traiteur*wirtschaften darin, dass man ‚à toute heure‘, also zu jeder Tageszeit, speisen konnte, was der Ablösung der *table d’hôte* gleichkam.⁸⁰

74 Vgl. Spang: *The Invention* (wie Anm. 16), S. 14. Siehe auch Shore: *Auswärts essen* (wie Anm. 8), S. 304, der der These von Spang mit dem Beginn der Restaurants in den 1760er Jahren folgt.

75 Vgl. Spang: *The Invention* (wie Anm. 16), S. 2.

76 Vgl. ebd., S. 24f.

77 Vgl. ebd., S. 25.

78 Ebd., S. 57.

79 Vgl. ebd., S. 65.

80 Vgl. ebd., S. 70.

Die ältere Forschungsliteratur verortete die Entstehung der Restaurants dagegen unmittelbar vor und während der Französischen Revolution. Für Jean-Paul Aron ist beispielsweise Antoine Beauvilliers der Stammvater des neuen Gewerbes. Bevor dieser im Jahr 1782 ein Lokal eröffnete, stand er als Küchenmeister im Dienst des Comte de Provence, dem späteren König Ludwig XVIII. Mitten in den Wirren der Französischen Revolution gelang es ihm im Jahr 1791 ins Exil zu gehen. Ein ähnliches Schicksal ereilte im Sommer des Jahres 1789 den Prinzen von Condé Louis V. Joseph de Bourbon, der vor der Revolution ins Exil flüchtete und in Paris seine erstklassige Küchenmannschaft zurückließ. Der Küchenchef, der nur unter dem Namen Robert bekannt war, eröffnete noch im selben Jahr ein Restaurant.⁸¹ Aron nennt als erstes vollwertiges Restaurant das *Lamy*, welches seiner Ansicht nach im Jahr 1793 noch sehr gewöhnliche Speisen servierte.⁸²

Auch Stephen Mennell teilt die Ansicht Arons und erklärt Beauvilliers zum Wegbereiter des modernen Restaurants. Er berichtet, dass die ersten Restaurants wohl in den letzten Jahren des Ancien Régime eröffneten, befindet aber die ihnen zugesprochene Bedeutung als übertrieben.⁸³ Die Deutungsmuster von Aron und Mennell betonen den kulinarischen Kontext, da sie den Restaurants eine gehobene oder sogar exquisite Küche zuschreiben. Die neue Form des Speisens außer Haus konnte sich erst durchsetzen, als die Spitzenköche die Öffentlichkeit suchten.

Im Mittelpunkt steht somit weniger die Frage, wann eine Speisekarte eingeführt wurde – bei diesem Kriterium herrscht Einigkeit, dass dies die wichtigste Neuerung war –, sondern vielmehr waren kulinarische Gesichtspunkte entscheidend. Für Spang hatten die ersten Restaurants nur einfache, aber gesunde Speisen im Angebot, die allenfalls gehobenes Niveau erreichten. Dies lag auch darin begründet, dass für die Konsumenten das Interesse einer stärkenden Speise in aufklärerischen Ideen verwurzelt war. Deshalb fand die Institution bei den Intellektuellen großen Anklang.⁸⁴ Dagegen sehen Aron und Mennell den Beginn der Restaurantkultur erst, als diese sich von dem gesundheitlichen Aspekt trennte und eine exquisite Küche etablierte, wie sie vor der Französischen Revolution auf den herrschaftlichen Tafeln serviert wurde.

Die Frage, ob Mathurin Roze de Chantoiseau oder Antoine Beauvilliers als Restaurantgründer zu nennen ist, steht für die vorliegende Studie jedoch nicht im Mittelpunkt, da jeder für sich ein Wegbereiter war. Vielmehr rückt die Fragestellung in den Vordergrund, was die Restaurants von den anderen Einrichtungen unterschied, dass sich das Speisen à la carte als Standardmodell in der modernen Gastronomie etablieren konnte. Schon Beauvilliers ging im Jahr 1795 einen Schritt weiter, indem er nicht nur Bouillon verkaufte, sondern eine erweiterte Speisekarte auf gehobenem Niveau anbot. Sein Restaurant *La Grande Taverne de Londres* in der Rue de Richelieu vereinte als erstes Haus wesentliche

81 Vgl. Aron: Der Club (wie Anm. 73), S. 17f.

82 Vgl. ebd., S. 19.

83 Vgl. Mennell: Die Kultivierung (wie Anm. 8), S. 185–187.

84 Vgl. Becker: Der Gourmand (wie Anm. 8), S. 171, der Hinweis findet sich in Fußnote 204.

Charakteristika der Restaurantkultur. Vier wichtige Punkte wurden durch den Gastrosophen und Feinschmecker Jean Anth elme Brillat-Savarin geprägt, der meinte, dass Beauvilliers als erster „einen eleganten Salon, schicke Kellner, [einen] s uberben Keller und [eine] vorzügliche Küche“⁸⁵ in seinem Haus hatte. Er erkannte damit zugleich frühzeitig die Bedeutung einer luxuriösen Ausstattung. Dies gilt vor allem für die Dekoration des Speiseraumes sowie für die Präsentation der Speisen.⁸⁶

Den Charakterisierungen Brillat-Savarins folgten relativ schnell weitere Neuerungen, die für das Restaurant maßgeblich wurden. Gepflogenheiten, wie die Bestellung nach Karte, das ausschließliche Bezahlen des Bestellten sowie das Speisen mit Freunden und Bekannten in intimer Runde an kleinen Tischen, machten das Restaurant zu einem beliebten Ort der Nahrungsaufnahme.⁸⁷ Die Geschäftsidee allein reichte jedoch nicht aus, um dem Restaurant zum Durchbruch zu verhelfen. Dafür bedurfte es eines Ereignisses, das auch tiefgreifende Veränderungen in der Kochkunst nach sich zog. So gilt die Französische Revolution nicht nur als politischer Wendepunkt, sondern auch als ein einschneidendes Phänomen in der Esskultur.⁸⁸ Die deutlich spürbaren Umgestaltungen in den Mahlzeitemsystemen schildert August von Kotzebue im Jahr 1804 in seinen *Erinnerungen aus Paris* wie folgt: „Ach! der Revolutions-Strom hat alles verschlungen. Jene Soupers wurden ersetzt durch sogenannte bürgerliche Mahlzeiten mitten auf der Straße.“⁸⁹ Zugleich blickt er wehmütig auf die Zeit vor der Revolution zurück, „wo Höflinge, Städter und Gelehrte sich vereinigten, wo Gleichheit herrschte und ein hoher Rang sich nur durch seinen Geschmack, durch ungezwungenere Grazie auszeichnen durfte“.⁹⁰ Damit stellt Kotzebue die politische Forderung nach Gleichheit durch seine Analyse der neuen Essgewohnheiten auf den Kopf. Er behauptet sogar, dass die Ebenbürtigkeit am Tisch vor der Revolution stärker gegeben war, als sie sich nachher darstellte. Diese Ansicht erscheint allerdings von subjektiven Eindrücken von Kotzebues bestärkt, vereinte das Restaurant doch ganz unterschiedliche Gesellschaftsschichten, denen der Zugang nur durch das Medium Geld begrenzt wurde.

Dennoch zeigt seine kritische Darstellung des institutionalisierten Wandels, dass der Adel in Frankreich seine exklusive Stellung innerhalb des Mahlzeitengef uges vorerst verloren hatte. Obschon die Aristokratie noch über exquisite K chen verfügte, wurde das exklusive Segment nun der Öffentlichkeit zugänglich gemacht. Das heißt, dass die bisherige Exklusivität des adeligen Mahlzeitemsystems vom privaten Bereich in den öffentlichen Raum überging. Die von Kotzebue angeführten Aussagen lassen erkennen, dass er diesen Erfahrungswandel durchaus bewusst wahrnahm und auch mit Blick auf den ku-

85 Brillat-Savarin, Jean Anth elme: Physiologie des Geschmacks oder Betrachtungen über das höhere Tafelvergn gen, ND der zweiten Auflage von 1923, Frankfurt a. M./Leipzig 1998, S. 171.

86 Vgl. Becker: *Der Gourmand* (wie Anm. 8), S. 172.

87 Vgl. Shore: *Auswärts essen* (wie Anm. 8), S. 305.

88 Vgl. Mennell: *Die Kultivierung* (wie Anm. 8), S. 181.

89 Kotzebue, August von: *Erinnerungen aus Paris im Jahre 1804*, Berlin 1804, S. 245.

90 Ebd., S. 245.

linarischen Bereich reflektierte. Für den Zeitraum von 1750 bis 1850 wurde der Begriff der Sattelzeit geprägt. Darunter versteht man einen tiefgreifenden Bedeutungswechsel der klassischen Topoi, der gerade an Epochenschwellen registriert werden kann.⁹¹ Neue Genussmittel veränderten das Konsumverhalten und wurden zu Objekten der Alltagskultur.⁹² Geschmacksästhetiken nivellierten sich zwischen den einzelnen Bevölkerungsgruppen. In diese Übergangszeit fiel auch die Entstehung der Restaurants. Der Wandel von den traditionellen Institutionen hin zum Speisen à la carte ging genau in jener Übergangszeit vorstatten, denn beispielsweise wurde die table d'hôte allmählich durch die neue Form des Speisens zurück gedrängt.

Eine große Rolle spielte in Paris das Gebiet rund um das Palais Royal, das sich zur führenden Adresse der feinen Restaurants entwickelte. Die Restaurants, die Cafés, die Läden, die Theater und die Ateliers zogen sowohl Fremde als auch Einheimische an. So verweist August Diezmann in seinen *Malerischen Wanderungen durch Paris* darauf, dass „alle, welche nach Paris kamen, [...] zuerst in das Palais Royal“ eilten, das von den Besuchern als „ein Weltwunder, als Tempel des Geschmacks und der Mode angesehen wurde.“⁹³ Es war ein Ort der Vergnügungen und des guten Essens, denn die „Restaurateurs des Palais Royal galten, und nicht mit Unrecht, für die ersten Köche in Europa.“⁹⁴ Der Gast fand dort nicht nur die besten Weine, sondern der Geschmack der Speisen, die Eleganz der Einrichtung und die tadellose Bedienung erhöhten diese Vorzüge noch.⁹⁵ Neben dem *La Grande Taverne de Londres* galten dort drei weitere Pariser Restaurants als Vertreter jenes Stils, der zum weltweiten Maßstab für das Speisen außer Haus wurde. *Les Trois Frères Provençaux*, *Véryys* und *Le Grand Véfour* waren die Lokale, die das klassische französische Restaurant verkörperten und dabei ein Bild familiärer Intimität und vornehmen Charakters gleichermaßen vermittelten.⁹⁶

Die Französische Revolution wirkte auf die beschriebene gastronomische Entwicklung wie ein Katalysator, da überall in Paris neue Restaurants entstanden. Gab es im Jahr 1789 bereits um die 100 Lokale, stieg ihre Anzahl bis zum Jahr 1804 auf über 500 an.⁹⁷ Grund für dieses sprunghafte Wachstum waren mehrere aufeinander wirkende Ursachen wie etwa die Anglomanie der Franzosen, die sich in der übertriebenen Vorliebe für alles Englische ausdrückte.⁹⁸ Frankreich galt zwar im 18. Jahrhundert in manchen Bereichen als europäisches Vorbild,

91 Vgl. Koselleck, Reinhardt: Einleitung, in: Koselleck, Reinhardt; Brunner, Otto; Conze, Werner (Hg.): *Geschichtliche Grundbegriffe. Historisches Lexikon zur politisch-sozialen Sprache in Deutschland*, Bd. 1, Stuttgart 2004, S. 15.

92 Vgl. North, Michael: *Genuss und Glück des Lebens. Kulturkonsum im Zeitalter der Aufklärung*, Köln/Weimar/Wien 2003, S. 217.

93 Diezmann, August: *Malerische Wanderungen durch Paris, oder Schilderung der denkwürdigsten Schicksale, Sitten, Gebräuche, Personen und Gebäude dieser Stadt, von den ältesten Zeiten bis auf unsere Tage*, Leipzig 1816, S. 132.

94 Ebd.

95 Ebd.

96 Vgl. Shore: *Auswärts essen* (wie Anm. 8), S. 306f.

97 Vgl. Barlösius: *Eßgenuß* (wie Anm. 26), S. 124.

98 Vgl. Brockhaus *Conversations-Lexikon*, Bd. 1, Amsterdam 1809, S. 57.

aber gerade die Franzosen rezipierten schon frühzeitig neue Ideen von der britischen Insel. Dadurch wurden neue Lebensstile und Moden von England adaptiert und damit auch für den Rest Europas zugänglich.⁹⁹ Die grundlegende Bedeutung der anglophilen Strömung in Frankreich wird hauptsächlich von zwei zeitgenössischen Autoren beschrieben: einerseits vom Schweizer Beat Louis de Muralt und andererseits von Voltaire. Beide reduzierten zwar die Vorliebe für das Englische auf den politischen Sektor, schufen damit aber ganz bewusst ein überzeichnetes positives Gegenbild zu Kontinentaleuropa, vor allem zu Frankreich.¹⁰⁰

Insbesondere Muralt bezog sich in seinen Ausführungen auch auf die englische Lebensart, indem er die Bejahung der sinnlichen Genüsse betonte, die sich bei den Tafeln der Engländer zeigte. Diese machten nach Muralt das Leben lebenswerter. Seine Kritik richtete sich auch an Teile der unteren Sozialformationen. Der allgemeine Wohlstand erlaube es, dass „der Handwerker wie der König Roastbeef für seine Hauptmahlzeit hatte“, bemerkte der Schweizer überspitzt.¹⁰¹ Allerdings war dieser Konsum nur für einen geringen Teil der Gesellschaft möglich. Gerade im letzten Drittel des 18. Jahrhunderts verarmten große Teile der englischen Bevölkerung. Fleisch kam nur zu Festtagen auf den Tisch. Durch die frühe Industrialisierung in England wurde die Subsistenzwirtschaft zurückgedrängt, sodass immer mehr Menschen gezwungen waren, ihre Lebensmittel einzukaufen statt selbst anzubauen. Damit war man Preisschwankungen bei Ernteaufschlägen stärker ausgesetzt. Um 1800 dominierte die Landwirtschaft die Wirtschaft Großbritanniens also nicht mehr in dem Maße, wie es in anderen europäischen Ländern der Fall war. So stellte Hobsbawn etwa für das Jahr 1800 fest, dass nur noch ein Drittel der britischen Bevölkerung im Agrarbereich beschäftigt war und nur noch rund dreißig Prozent des Volkseinkommens erzeugte.¹⁰²

Trotz dieses sinkenden wirtschaftlichen Beitrags hatte der Agrarsektor einen großen öffentlichen Einfluss, denn die Landwirtschaft bildete immer noch die Grundlage für die Industrie, da die britischen Bauern eine kontinuierlich wachsende Bevölkerung ernähren mussten. Noch bis circa 1830 wurden die in Großbritannien verbrauchten Nahrungsmittel zu über neunzig Prozent auf den britischen Inseln selbst erzeugt.¹⁰³ Hobsbawn kommt zu der Erkenntnis, dass es den britischen Bauern, trotz wachsender Einwohnerzahl und gesunkener Anzahl der in der Landwirtschaft Beschäftigten, gelang, die Bevölkerung, wenn auch schlecht, zu ernähren. Massimo Montanari argumentiert in diesem Zusammenhang, dass die Menschen „vielmehr einem verbreiteten Unwohlsein,

99 Vgl. Maurer, Michael: *Aufklärung und Anglophilie in Deutschland*, Göttingen/Zürich 1987, S. 28.

100 Vgl. Kraus, Hans-Christof: *Voltaire und Rapin de Thoyras. Zur Frühgeschichte politischer Anglophilie in Frankreich*, in: *Zeitschrift der Deutschen Gesellschaft für die Erforschung des achtzehnten Jahrhunderts. Akademien im 18. Jahrhundert* 25 (2001), S. 97–112, hier S. 97.

101 Vgl. Maurer: *Aufklärung* (wie Anm. 99), S. 30.

102 Vgl. Hobsbawn, Eric J.: *Industrie und Empire I. Britische Wirtschaftsgeschichte seit 1750*, Frankfurt a.M. 1969, S. 98.

103 Ebd.

einem Zustand permanenter Unterernährung¹⁰⁴ gegenüber standen. Dieser Zustand wurde jedoch physiologisch und kulturell als ein normaler Lebensumstand angesehen. Dies galt jedoch nicht für die reichen Menschen, die sich eine exquisite Tafel leisten konnten.

Zum Ende des 18. Jahrhunderts hatte sich die Anglomanie in Frankreich in den gehobenen Schichten derart ausgebreitet, dass sie alle Zeichen einer elitären Mode aufwies. Karin Becker weist diese Modeerscheinungen am Beispiel des Teetrinkens nach.¹⁰⁵ Der Tee stand im Kontext mit anderen Genussmitteln, wie Kaffee, Schokolade und Zucker, die sich gegen Mitte des 17. Jahrhunderts an den Herrscherhöfen verbreiteten. Im 18. Jahrhundert durchdrangen die neuen Heißgetränke die Gesellschaftsschranken auch nach unten, bevor sie sich im 19. Jahrhundert zu Massengütern entwickelten und so auch die allgemeinen Ernährungsgewohnheiten nachhaltig beeinflussten.¹⁰⁶

Fester Bestandteil der englischen Mahlzeitenkultur war, dass die begüterten Engländer ihr Essen zum großen Teil in der Taverne einnahmen. In ihren Reiserinnerungen über England bemerkte Johanna Schopenhauer, dass der Londoner gesellschaftliche Essen nur zu bestimmten Anlässen, wie dem Besuch von Fremden, veranstaltet. Sonst „führt der Londoner seinen Freund lieber in die Taverne, als dass er ihn bei sich aufnimmt“.¹⁰⁷ In den Tavernen verkehrten vornehmlich Einheimische, um dort zu essen und zu trinken.¹⁰⁸ Diese Ausgehkultur wurde von den Franzosen als Teil ihrer Anglomanie übernommen. Somit war auch das *La Grande Taverne de Londres* ein Ausdruck der französischen Faszination für englische Lokale und das Auswärts-Essen kam auch in Frankreich in Mode.

Ein weiterer Grund für die Ausweitung des Restaurantwesens in Frankreich lässt sich durch die Veränderungen des politischen Systems erklären. Paris war als Hauptstadt zugleich Tagungsort des französischen Parlaments, das durch die neue Verfassung zusammentrat. Die Deputierten wollten aufgrund ihrer herausgehobenen Stellung ihrem Status gemäß verköstigt werden.¹⁰⁹ In Paris entstand der Bedarf nach einer kommerziellen und öffentlichen Mahlzeitenkultur, weil die Vertreter der neuen Herrschaftsschicht zum Teil aus der Provinz kamen

104 Vgl. Montanari, Massimo: Der Hunger und der Überfluss. Eine Kulturgeschichte der Ernährung in Europa, München 1993, S. 156.

105 Vgl. Becker: Der Gourmand (wie Anm. 8), S. 134–136.

106 Zur Entwicklung des Kaffeekonsums in Deutschland, vgl. Teuteberg, Hans Jürgen: Die Eingliederung des Kaffees in den täglichen Getränkekonsum, in: Teuteberg, Hans Jürgen; Wiegmann, Günter (Hg.): Unsere tägliche Kost. Studien zur Geschichte des Alltags, Münster 1986, S. 185–201, hier S. 196. Allgemein zur kulturgeschichtlichen Entwicklung des Kaffeekonsums, vgl. Tanner, Jakob: Facetten einer Kultur- und Sozialgeschichte des Kaffees, in: Rossfeld, Roman (Hg.): Genuss und Nüchternheit. Geschichte des Kaffees in der Schweiz vom 18. Jahrhundert bis zur Gegenwart, Baden 2002, S. 10–19. Zur Eingliederung der Genussmittel in die alltägliche Ernährung, vgl. Menninger, Annerose: Genuss im kulturellen Wandel: Tabak, Kaffee, Tee und Schokolade in Europa (16.–19. Jahrhundert), Stuttgart 2004, S. 277.

107 Vgl. Schopenhauer, Johanna: Reise nach England, 2. Aufl., Berlin 1973, S. 117.

108 Vgl. Rauers: Kulturgeschichte der Gaststätte (wie Anm. 46), S. 1127.

109 Vgl. Spang: The Invention (wie Anm. 16), S. 119.

und in Paris keinen eigenen Haushalt führten. Demzufolge passten sie ihre Essgewohnheiten der Struktur ihres Arbeitstages an, indem nun eine Mittagsmahlzeit, das ‚dèjeuner‘, eingeführt wurde und sich das mehrgängige ‚dîner‘ auf die Abendstunden zwischen 18 und 20 Uhr verschob.¹¹⁰

Die Vertreter der neuen Führungsformation, wie Minister, Spitzenbeamte, Großbürger und Künstler, trafen sich in den Lokalen aber nicht nur zum Vergnügen. Um 1800 begann zugleich die Tradition der Geschäftsessen.¹¹¹ Diese Gesellschaftsgruppen waren finanziell in der Lage, sich tägliche Restaurantbesuche leisten zu können. Außerdem war der Besuch eines Restaurants, im Vergleich zur table d'hôte, nicht zwingend teurer, denn man bezahlte nur das, was bestellt wurde.¹¹² Das revolutionäre Frankreich hatte zudem für das Ende der meisten adeligen Küchen gesorgt und somit einen großen Teil der ehemaligen Herrschaftsköche und des Küchenpersonals arbeitslos gemacht. Die ehemaligen Küchenmeister sahen sich somit gezwungen, ihre Kunst der Öffentlichkeit zugänglich zu machen, indem sie eigene Restaurants eröffneten.¹¹³ Auch Antoine Beauvilliers, der Besitzer des *La Grande Taverne de Londres*, hatte zuvor als Küchenmeister in der herrschaftlichen Küche des Comte de Provence gearbeitet und sein kulinarisches Wissen in dieser prunkvollen Umgebung erworben.¹¹⁴ Sehr viele der Restaurantköche hatten die Speisenzubereitung in den Küchen der Fürsten erlernt und die neue Selbstständigkeit nutzten die Köche nun, um ihre Kochkunst nach Marktkriterien weiterzuentwickeln.

London

Die Entstehung der Restaurantkultur in England orientierte sich an der französischen Entwicklung. So servierte man der englischen Aristokratie und der reichen Gentry eine gehobene oder eine exquisite Küche, die auch in London die Speisen in den Clubs, Hotels und Restaurants bestimmte. Während in den traditionellen Tavernen eher englische Gerichte auf den Tisch kamen, wurde in der Restaurantküche nach französischem Vorbild gekocht.¹¹⁵ Elliott Shore erklärt, dass das englische Restaurant sich erst etablieren konnte, als es richtig französisch wurde, denn in den Lokalen arbeiteten zum Teil in Paris ausgebildete Köche.¹¹⁶ Durch diesen Einfluss konnte sich das Restaurant auch in England dauerhaft festigen.

Dennoch unterscheidet sich die Entstehungsgeschichte des englischen Restaurantwesens von der französischen Entwicklung. In England stellten die Garküchen die ersten Vorläufer von Speiselokalen dar. Über Jahrhunderte hinweg wandelten sie sich zu Kaffeehäusern, die für ihre gute Küche und als

110 Vgl. Becker: *Der Gourmand* (wie Anm. 8), S. 148.

111 Vgl. Altwegg, Jürg: *Die Kochkunst geht auf die Straße. Der Siegeszug des Restaurants in der Französischen Revolution*, in: Schlutz, Uwe (Hg.): *Speisen Fasten Schlemmen. Eine Kulturgeschichte des Essens*, Frankfurt a.M./Leipzig 1993, S. 269–283, hier S. 275.

112 Vgl. Kotzebue: *Erinnerungen aus Paris* (wie Anm. 89), S. 258f.

113 Vgl. Mennell: *Die Kultivierung* (wie Anm. 8), S. 188.

114 Vgl. Aron: *Der Club* (wie Anm. 73), S. 19.

115 Vgl. Mennell: *Die Kultivierung* (wie Anm. 8), S. 182.

116 Vgl. Shore: *Auswärts essen* (wie Anm. 8), S. 309.

Treffpunkt der Gesellschaft bekannt waren. Im 18. Jahrhundert boten die Londoner Kaffeehäuser dann fast ausschließlich Tagesgerichte und kaum noch Kaffee an.¹¹⁷

Auch in den Gasthöfen, die als Herbergen für ein gehobenes Publikum dienten, veränderte sich das Speisenangebot von *table d'hôte* zum Wahlessen relativ früh. So berichtete Johanna Schopenhauer im Jahr 1818, dass der Reisende „in jenem Vorratsmagazine seine Mahlzeit und die Art der Zubereitung derselben selbst wählen“ konnte „und geduldig warten“¹¹⁸ musste, bis das Gericht serviert wurde. Zugleich lässt ihr Bericht aber auch erkennen, dass sich die individuelle Auswahl der Speisen mit dem traditionellen *table d'hôte*-Angebot ergänzte. Die Speisenauswahl umfasste etwa nicht eine einzelne Portion, sondern man „wählt[e] [...] einen Hammel- oder Rinderbraten oder sonst eine große Piece“ und die bekam „man ganz auf den Tisch und muss[te] sie ganz bezahlen“,¹¹⁹ auch wenn man nur einen kleinen Teil davon gegessen hatte. Dennoch gehörte die Verpflegung der Reisenden nicht zu den Hauptaufgaben des Gasthauses, sondern die Beherbergung der Gäste stand im Mittelpunkt. Da die Verköstigung nicht vordergründig zum Aufgabenbereich gehörte, gab es dort häufig keine gehobene Küche.

Die exquisite europäische Küchenkultur hielt vornehmlich bei der sozialen Elite Englands Einzug. So waren in den Londoner Herrenclubs Spitzenköche wie Alexis Soyer angestellt, der seine Lehrzeit in einem der besten Restaurants, dem *La Maison Douix*, in Paris absolviert hatte. Schon mit zwanzig Jahren stieg Soyer zum Küchenmeister auf, was auch dem liberalen Reform-Club in London nicht verborgen blieb, dessen Vorstand den französischen Koch im Jahr 1840 in jene Position berief.¹²⁰ Die Mitglieder des Clubs gehörten politisch in die Reihen der liberalen Partei. Der Zutritt zu diesen Gesellschaften war nicht öffentlich, weswegen Nichtmitglieder konsequent vom Tafelgenuss ausgeschlossen wurden. Generell waren die besten Restaurants in London noch privat und genossen einen guten Ruf, wie Mennell bestätigt.¹²¹ Während die Restaurants in Frankreich gerade ihren öffentlichen Charakter betonten, behielten die Küchen der Clubs in London ihre private Eigenart.

Nach Mennell speiste man in London im Idealfall nicht in den Tavernen, Gasthäusern und Clubs, sondern in den exklusiven Privathotels in der Umgebung des Piccadilly und der St. James Street.¹²² Der Unterschied zu den Gasthäusern bestand hier darin, dass die noblen Hotels keinen großen gemeinsamen Speisesaal besaßen, sondern der Gast sein Essen in einem privaten Salon serviert bekam. Diese englische Eigenart – sich von der Öffentlichkeit zurückzuziehen –

117 Vgl. Becker: *Der Gourmand* (wie Anm. 8), S. 169 oder vgl. Mennell: *Die Kultivierung* (wie Anm. 8), S. 184–186. Zur Tradition der Gast- und Speisewirtschaft in England, vgl. Rauer: *Kulturgeschichte der Gaststätte* (wie Anm. 46), S. 1127 ff.

118 Schopenhauer: *Reise nach England* (wie Anm. 107), S. 318.

119 Ebd., S. 318.

120 Vgl. Schraemli, Harry: *Von Lukullus zu Escoffier. Geschichte der Feinschmeckerei*, Bielefeld 1991, S. 23.

121 Vgl. Mennell: *Die Kultivierung* (wie Anm. 8), S. 206.

122 Ebd., S. 206 f.

stand der Pariser Sitte – sich zur Straße zu öffnen – entgegen.¹²³ Ein Reiseführer aus dem Jahr 1851 berichtet, dass es selbst in einem Kaffeezimmer „sehr anständig ist, und man selbst in diesem abgesondert sein kann“,¹²⁴ wenn der Gast nur ein Schlafzimmer ohne Salon gemietet hatte. Es war jedoch aufgrund des privaten Charakters der Einrichtung nicht möglich, das Restaurant des Hotels zu nutzen, ohne Gast im selbigen zu sein. Die exquisite Küche blieb auch hier wiederum nur der sozialen Elite vorbehalten, die sich die Einquartierung in diesen Hotels leisten konnte.¹²⁵ Nur in wenigen noblen Häusern wie dem *De Keyzers* wurde noch traditionell nach *table d'hôte* gegessen. Dafür wurde in den englischen Hotels eine Mischform angeboten. Bestellte man beispielsweise Fleisch, wurde der ganze Braten zum beliebigen Abschneiden serviert; Gemüse und Kartoffeln kosteten extra.¹²⁶

In England begann die Entfaltung der neuen Restaurantkultur etwa ab den 1820er Jahren und konnte sich dabei vor allem auf die Ausgehkultur der Engländer und mithin auf die gastronomischen Vorläufer der Tavernen berufen.¹²⁷ Im Unterschied zu Frankreich war dieser semi-öffentliche Bereich jedoch nur für eine exklusive Minderheit reserviert. Für einen Restaurantbesuch in einem Londoner Herrenclub waren nicht nur finanzielle Mittel ausschlaggebend, sondern auch die Zugehörigkeit zu einer bestimmten Gruppe. Der Restaurantbesuch galt damit weniger als Distinktionsmittel, da jedes Mitglied wohl über ausreichend Geld verfügte. Der Zugang hing maßgeblich von der Akzeptanz und Zugehörigkeit zu einer bestimmten gesellschaftlichen Gruppe ab.

Wien

Über die Entwicklung des Restaurantwesens in Österreich ist bislang nur wenig bekannt. Dies erstaunt, verweisen Historiker wie Roman Sandgruber doch darauf, dass Wien zum Ende des 18. Jahrhunderts als „genußsüchtigste Stadt Deutschlands, wenn nicht des Festlandes“ galt.¹²⁸ Die österreichische Hauptstadt war eine wohlhabende Stadt. Als Zentrum des Reiches und Sitz des Kaisers versammelte sich hier eine Oberschicht, die über ungeheure Einkommen verfügte.¹²⁹ Davon profitierten auch einige Bedienstete und Händler. Durch die hauptstädtische Funktion gab es auch eine beträchtliche Anzahl von Beamten, deren Einkommen überdurchschnittlich hoch war. Damit galt Wien als klassi-

123 Vgl. Rauers: Kulturgeschichte der Gaststätte (wie Anm. 46), S. 1130.

124 Der Reiseführer empfiehlt vor allem *Mivarts Hotel* und das *Clarendon Hotel*, Sie seien die besten, aber auch die teuersten Hotels in London. O. V.: London im Jahre 1851. Ein praktisches Handbuch für Reisende nach England, Leipzig 1851, S. 10. Beide Hotels existieren heute noch und bedienen den gehobenen Standard, den sie aus ihrer Traditionen heraus repräsentierten. Das *Mivarts Hotel* firmiert heute unter den Namen *Claridges*. Vgl. www.claridges.co.uk/. Zugriff am 27.09.2013.

125 Vgl. Mennell: Die Kultivierung (wie Anm. 8), S. 207.

126 Vgl. o. V.: London im Jahre 1851 (wie Anm. 124), S. 11.

127 Vgl. Shore: Auswärts essen (wie Anm. 8), S. 310.

128 Sandgruber, Roman: Anfänge der Konsumgesellschaft. Konsumgüterverbrauch, Lebensstandard und Alltagskultur in Österreich 18. und 19. Jahrhundert, Wien 1982, S. 224.

129 Vgl. ebd., S. 225.

sche „Konsum- oder Luxusstadt“.¹³⁰ An diesem Luxus partizipierte allerdings nur ein kleiner Teil der Bevölkerung, denn die Verteilung des Einkommens divergierte um 1800 sehr stark.

Zu Beginn des 19. Jahrhunderts konstatiert Sandgruber für Wien eine neue Simplizität der Tafelkultur. Dies wurde auch in den Restaurants spürbar, wie Mathias Koch im Jahr 1842 in seinem Buch *Wien und die Wiener* darstellt. Die Gäste, die „nach der Karte speisen, begnügen sich mit vier Gerichten und trinken Wasser statt Wein oder Bier. So findet man es in allen bessern, vom Mittelstand besuchten Gasthöfen“.¹³¹ Die *Zeitung für die elegante Welt* berichtete im Jahr 1842, dass sich das Speisen nach Karte in Wien schon in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts durchgesetzt hatte: „In allen Gasthöfen Wiens, von den vornehmsten bis zu den einfachen herab, wird nur à la carte gespeist und von Mittags Zwölf bis nach Mitternacht servirt.“¹³² Der Autor des Artikels meinte zwar, dass die Eleganz der Speisesäle zu wünschen übrig ließ, aber dafür der Service und das Publikum brillant waren. Denn dort „finden sich [...] die vornehmsten Fremden und, diesen wie der ausgezeichneten Küche zuliebe, viele Wiener ein, distinguirt durch Rang, Reichthum oder Genie“.¹³³

Die Entstehung der Restaurantkultur in Wien war außerdem den Eigenheiten der Einheimischen geschuldet, wie der Artikel weiter belegt. Denn der Wiener sei beim Essen, trotz seiner geselligen Natur, sehr schweigsam, sogar beim Betreten eines Lokals schaue er sich nach einem leeren oder wenig besetzten Tisch um.¹³⁴ Deshalb befanden sich in den Lokalen keine langen, schmalen Tafeln und nur wenige große Tische, sondern „meist nur Tische zu vier und bis sechs Couverts, die für größere Gesellschaften sodann zusammengedrückt oder durch Schiebstücke vergrößert“ wurden.¹³⁵ Über die Speisen, die in den Wiener Restaurants angeboten wurden, und über das Niveau der Küche gibt der Artikel keine Auskunft.

Festzustellen bleibt, dass das Restaurant in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts von Frankreich aus relativ schnell in einigen Haupt-, Handels- und Residenzstädten Europas ankam. Nach dem *Journal des Luxus und der Moden* öffneten im Jahr 1794 die ersten Restaurants in Hamburg. Die Stadt nahm bis zu diesem Zeitpunkt viele Emigranten, die vor dem Revolutionsterror geflüchtet waren, aus Frankreich auf, sodass Hamburg „im Luxus jeder Art das zweyete Paris geworden“ war.¹³⁶ Dort galten das *Girard*, betrieben vom ehemaligen Mundkoch der französischen Königin Marie Antoinette, das Hotel *Devaux* und das Kaffeehaus *Bultos* als erste Häuser mit Speisekarte.¹³⁷ Dennoch durchlief jedes Land eine eigene Entwicklung. Das heißt, die Gastronomen übernahmen

130 Ebd.

131 Koch, Matthias: *Wien und die Wiener*, Karlsruhe 1842, S. 341.

132 *Zeitung für die elegante Welt* (192), 1. 10. 1842, S. 766.

133 Ebd.

134 Vgl. ebd.

135 Ebd., S. 767.

136 *Journal des Luxus und der Moden* 12, Dezember 1797, S. 583.

137 Vgl. ebd., S. 584.

die Grundkategorien eines Restaurants, wie das Speisen nach Karte, aber gingen in puncto Ausstattung oder kulinarischer Ausrichtung eigene Wege.

2.2 Moderne Elemente der Kochkunst um 1800 in Europa

Für die Mitte des 18. Jahrhunderts beschreibt Jean-François Revel in seinem Buch *Erlsene Mahlzeiten* für Frankreich eine „Synthese von Amateur- und Berufsköchen, von traditioneller und neuer, von bodenständiger und erdachter, von bäuerlicher und bürgerlicher, von regionaler und internationaler Küche“.¹³⁸ Zu dieser Zeit fand demnach ein Wechsel in der geschmacklichen Ausrichtung statt. Nicht mehr fremde Ingredienzien, wie exotische Gewürze, wurden in den Vordergrund gestellt, sondern vermehrt Zutaten aus heimischen Naturprodukten. Die Köche vertrauten auf einfache Innovationen. Erwähnenswert sind beispielsweise die Entremets¹³⁹ aus dem kleinen Ofen, die sogenannten Petit Fours. Es handelte sich dabei nicht um süße Kuchen, sondern um Erzeugnisse der Pastetenbäckerei, die all jene gekochten Gemüsesorten und Salate ablösten, aus denen die Zwischengänge bis dahin bestanden.¹⁴⁰ Zur Mitte des 18. Jahrhunderts war das Gefühl etwas Neues zu erleben auf vielen Gebieten so allgegenwärtig, dass die „Zeitgenossen selbst immer wieder über die ständige Erneuerung ihrer Küche staunten“ wie Revel ausführt.¹⁴¹ Dieser Wandel der Geschmacksvorlieben gipfelte um 1800 in der markanten Trennung von pikant und süß und der Aromatisierung von Speisen durch neue Kochtechniken wie beispielsweise die Reduktion der Kochflüssigkeiten. Diese Tendenzen wurden freilich von den ersten Restaurants in Frankreich mitgetragen.

Die Etablierung des Restaurantwesens zum Beginn des 19. Jahrhunderts stellte die wichtigste Grundlage für die Entwicklung einer kultivierten, verfeinerten und in Spitzenhäusern sogar luxuriösen Restaurantküche dar.¹⁴² Vielmehr existierten nun die herrschaftliche Küche und die Restaurantküche nebeneinander. Einige ehemalige Köche der französischen Adelligen, die durch die revolutionären Ereignisse ihr Dienstverhältnis verloren, trugen durch die Eröffnung eigener Restaurants zum Wandel der Esskultur bei und machten diese einem größeren Publikum bekannt. Den Köchen bot sich die Möglichkeit, ihre Kenntnisse unter Beweis zu stellen, die der exquisiten Küche entlehnt waren, um

138 Revel, Jean-François: *Erlsene Mahlzeiten*. Mitteilungen aus der Geschichte der Kochkunst, Frankfurt a.M./Berlin/Wien 1979, S. 129.

139 Entremets oder Zwischengerichte waren bis dahin in jeglicher Art und Zusammensetzung zu haben. Sie konnten süß oder salzig sein, aus Fleisch, Fisch oder Gemüse hergestellt sein, aber auch als kleine Pasteten, Blätterteiggebäck oder Terrinen serviert werden. Die Entremets wurden ohne feste Regel im Verlauf der Mahlzeiten serviert, wahrscheinlich um die Wartezeiten zwischen den Gerichten zu überbrücken. Vgl. ebd., S. 133f.

140 Ebd., S. 129ff.

141 Ebd., S. 132.

142 Vgl. Becker: *Der Gourmand* (wie Anm. 8), S. 168.; vgl. zur Professionalisierung der Kochkunst um 1800 Mennel: *Die Kultivierung* (wie Anm. 8), S. 181.

genussvolle Speisen nach eigener Vorstellung zu kreieren. Die Ambitionen, eine innovative Küche zu gestalten, wurden in Frankreich auch von professionellen Restaurantköchen getragen.¹⁴³

Ein solch komplexer Wandel in der Esskultur steht auch immer in Verbindung mit den Personen, die eine Weiterentwicklung begünstigen oder befördern. Einerseits das Publikum, das sein Essen nach geschmacklichen Kriterien wählt und andererseits die Köche, die kulinarische Höchstleistungen vollbringen. Mit den Restaurants wurde nicht nur eine neue Esskultur geschaffen, sondern zugleich eine Steigerung des Genusses durch die neue Institution möglich gemacht. Antoine Beauvilliers, der wie oben dargestellt als erster die Bedeutung einer luxuriösen Ausstattung erkannte, hatte auch den Anspruch, mit seiner Küche den Essgenuss der Kundschaft zu steigern, indem er eine Speisekarte offerierte, die den meisten Menschen vor der Revolution verschlossen war.¹⁴⁴ Er ließ die Gäste seines Hauses an den Genüssen der ehemaligen herrschaftlichen Tafeln teilhaben, nur dass seine Speisen bereits dem Wandel unterworfen waren, der um 1800 einsetzte, wie noch im zweiten Teil der Studie dargestellt werden wird.

Neben dem *La Grande Taverne de Londres*, das als Vorbild für viele Neugründungen galt, gab es weitere Häuser und Wirte in Paris, die den Restaurantstil zum Weltmaßstab ausbauten.¹⁴⁵ Zu ihnen gehörte das *Véry's* im Palais Royal. Die Brüder Véry erlangten ihren Ruhm durch die Verwendung des Trüffels. Die *entrées-truffées* genossen lange Zeit den Ruf der Einzigartigkeit.¹⁴⁶ Zudem war das Lokal mit teuren und aufwendigen Ausstattungsgegenständen geschmückt worden. So gab es ein Zusammenspiel von Mahagoni, Marmor, Bronze und Spiegeln, um der Kundschaft die Exklusivität des Ortes zu signalisieren.¹⁴⁷

Der Schriftsteller von Kotzebue war, trotz seiner kritischen Töne über die sich wandelnde Esskultur, ein häufiger Gast in den Pariser Restaurants. Er schrieb: „Ueberhaupt machen diese Restaurateure eine der angenehmsten Einrichtungen die ich kenne. Von 4 Uhr bis um 7 Uhr, und wohl auch später noch, findet man bei ihnen immer die größte und leckerste Verschiedenheit fertiger Speisen.“¹⁴⁸ Zum Zeitpunkt seines Aufenthaltes konnte man dort also sehr gut essen. Kotzebue notierte sogar den summarischen Inhalt einer Speiseliste der Brüder Véry, um das vielfältige Angebot zu dokumentieren: Im Restaurant konnte man aus neun Suppen, sieben Arten von Pasteten und 25 *Hors d' Oeuvres* auswählen. Des Weiteren wählte der Gast aus 31 *Entrees* von wilden und zahmen Geflügel und 28 von Kalbs- und Hammelfleisch. 28 verschiedene Fischarten, wie Karpfen, Aale, Stockfisch und Lachs, waren jeden Tag zu haben. Die 15 Braten auf der

143 Vgl. Barlösius: Eßgenuß (wie Anm. 26), S. 123.

144 Vgl. Becker: Der Gourmand (wie Anm. 8), S. 172.

145 Vgl. Shore: Auswärts essen (wie Anm. 8), S. 306.

146 Vgl. o. V.: England. Geschichte und gegenwärtiger Standpunkt der Kochkunst, in: Magazin für die Literatur des Auslandes, Bd. 7, (1835), S. 467. Der Autor vergleicht in diesem Artikel die französische mit der englischen Küche und geht bei Frankreich vor allem auf die Restaurants ein.

147 Vgl. Aron: Der Club (wie Anm. 73), S. 28.

148 Vgl. Kotzebue: Erinnerungen aus Paris (wie Anm. 89), S. 255.

Speisekarte konnten mit 44 Entremets kombiniert werden. Als Abschluss stand dem Gast eine Auswahl von 31 Desserts zur Verfügung.¹⁴⁹ Eine derartig breite Palette an Speisen gab es allerdings nur in den großen und bekanntesten Häusern. In den einfacheren Restaurants wählten die Gäste aus einer Karte mit 20 bis 25 unterschiedlichen Gerichten, wie von Kotzebue berichtete.¹⁵⁰

Die Geschichte der Kochkunst ist immer auch mit den Namen großer Köche verbunden. Die französische Genussskultur prägte vor allem Marie Antonin Carême, der 1798 im Alter von fünfzehn Jahren seine Lehrzeit in der *Confiserie Bailly* begann, die eine der bekanntesten in der französischen Hauptstadt war. Neben seiner Arbeit besuchte Carême fast täglich die große Bibliothek und das Stahlstichkabinett, wo er hauptsächlich architektonische Motive auf Papier kopierte und auf den Tafeln seiner Dienstherrn als essbare Schaustücke aus Zucker, Marzipan oder Nougat präsentierte.¹⁵¹ Diese Motive setzte er als ‚pièce montée‘¹⁵² um und widmete diesen Stücken im Jahr 1815 ein Buch mit dem Titel *Le pâtissier pittoresque*.¹⁵³ Durch die Anstellung beim französischen Minister Charles Maurice de Talleyrand-Périgord bekam Carême den Zugang zu den Hofküchen Europas.

Später ging er an den Hof des russischen Zaren Alexander I. Im Jahr 1816 kochte er dann für den englischen Thronfolger und späteren König Georg IV.¹⁵⁴ Schließlich endete seine Karriere im Dienst von Baron Rothschild im Jahr 1833, als er im Alter von 49 Jahren starb. Bereits zu Lebzeiten hatte er eine Ausnahmestellung in der zeitgenössischen Kochkunst erreicht, die vor allem auf seine rege Publikationstätigkeit zurückzuführen war. Carême verschriftlichte in seiner fragmentarisch gebliebenen Bandreihe *L'art de la cuisine française aux dix-neuvième siècle* die Kriterien der modernen zeitgenössischen Kochkunst.¹⁵⁵ Die Küche wurde zum einen hygienischer, zum anderen lautete seine Maxime, dass der Eigengeschmack der Speisen deutlicher hervortreten müsse. Er systematisierte die Verfahren, in dem er auf Überflüssiges verzichtete und stattdessen nach idealen Geschmackskombinationen suchte. Seiner Meinung nach hatte die französische Küche zu Beginn des 19. Jahrhunderts den höchsten Grad erreicht und ihre vorläufige Vollendung erfahren.¹⁵⁶ Carême selbst war allerdings kein Restaurantkoch, sondern arbeitete als ‚Chef de cuisine‘ für angesehene Persön-

149 Vgl. ebd., S. 258–262. Zur Preispolitik und der Speisekarte bei Very, vgl. Aron: *Der Club* (wie Anm. 73), S. 42–47.

150 Vgl. ebd., S. 262.

151 Vgl. Schraemli: *Von Lukullus* (wie Anm. 120), S. 18.

152 Pièce montée bezeichnet dekorative Süßigkeiten, die nach architektonischen oder skulpturalen Vorbildern zubereitet wurden. Dafür nutzten die Konditoren vor allem Nougat, Marzipan und gesponnenen Zucker. Obgleich die Bestandteile gewöhnlich essbar waren, dienten sie meist rein dekorativen Zwecken.

153 Vgl. Carême, Marie-Antoine: *Le Pâtissier pittoresque*, Paris 1815.

154 Zu den verschiedenen Anstellungen von Carême in Europa, vgl. Schraemli: *Von Lukullus* (wie Anm. 120), S. 20 f. Vgl. hierzu auch Matzerath; Iwanzeck: *Einleitung* (wie Anm. 6).

155 Vgl. Carême, Marie-Antoine: *L'art de la cuisine française aux dix-neuvième siècle*, Paris 1833–1845.

156 Vgl. Barlösius: *Eßgenuß* (wie Anm. 26), S. 143.

lichkeiten. Die Adressaten seiner schriftstellerischen Tätigkeit waren sowohl Herrschafts- als auch Restaurantküche. Somit wurde der Diskurs über die exklusive Küche weiter angeregt.¹⁵⁷

Laut der Soziologin Barlösius diente der Gang in ein exklusives Restaurant nicht unbedingt der Sättigung, sondern dem Genussserlebnis beim Essen.¹⁵⁸ Diese Küche orientierte sich, ihr zufolge, an der Genusssteigerung und Geschmacksbildung. Der kulinarische Genuss wurde damit zu einem Mittel, um soziale Distinktionen auszudrücken, da das Restaurant zunehmend dem Geltungsbedürfnis und der Stilisierung bestimmter Gesellschaftsgruppen diene.

Diese Entwicklungen wurden von den Köchen auf höchstem Niveau innerhalb der europäischen Küche gefördert. Zwar wurde auch in Dresden die Küche aus Frankreich wahrgenommen und adaptiert, allerdings schauten sich die einheimischen Köche auch Zubereitungsweisen anderer Länder ab, sodass auf höchstem Kochstandard wohl eher eine europäische Küche angeboten wurde. Auf exquisitem Niveau konnte sich diese Kochkunst vor allem am sächsischen Hof entfalten, und die Hofküche der sächsischen Kurfürsten sowie ab 1806 auch die der Könige von Sachsen nahm eine herausragende Stellung ein. Aber auch die privaten Häuser der Gesandten warteten mit einer feinen Tafel auf. Ebenso leisteten sich vermögende Adelige eigene Mundköche. Einer von ihnen war Johann Friedrich Baumann, dessen 1831 erschienenes Kochbuch *Der Dresdner Koch*¹⁵⁹ im Titel auf das von Carême publizierte *Le Cuisinier Parisien* anspielte.¹⁶⁰ Zu diesem Zeitpunkt war Baumann bereits ein etablierter Koch und stand als Mundkoch in den Diensten des Grafen Günther von Büнау auf Dahlen. In seinem Kochbuch verband er französische, deutsche und englische Zubereitungen auf exquisiten Standard. Obwohl er der Küche Frankreichs einen wichtigen Teil im Kochbuch einräumt, beinhaltet dieses eine durchdachte Mischung internationaler Gerichte.¹⁶¹ Inwieweit Baumann mit seinem Kochbuch die Restaurantkultur in Dresden und Sachsen beeinflusste, lässt sich aber nicht mit Bestimmtheit sagen.

Im Gegensatz zu Baumann war beispielsweise Georg Conrad Bickelmann ein Restaurantbesitzer, der mit seinem Kochbuch die Dresdner Gastronomie skizzierte und dadurch einen gewissen überregionalen Bekanntheitsgrad erreichte. So wurde sein Kochbuch in verschiedenen zeitgenössischen Zeitungen

157 Vgl. Drouard, Alain: Meisterköche, Gourmets und Gourmands. Französische Küche im 19. und 20. Jahrhundert, in: Freedman, Paul (Hg.): Essen. Eine Kulturgeschichte des Geschmacks, Darmstadt 2007, S. 262–299, hier 262 f.

158 Vgl. Barlösius: Eßgenuß (wie Anm. 26), S. 189.

159 Vgl. Baumann, Johann Friedrich: Der Dresdner Koch oder: die vereinigte teutsche, französische und englische Koch- und Backkunst nebst Anleitung zu Dessert=Zuckerbäckereien, Gefromen, Einmachfrüchten, Getränken so wie einer Sammlung von Speisezetteln und Anweisungen zu Anordnung der Tafeln, Dresden/Leipzig 1831.

160 Vgl. Matzerath: An der Tafel (wie Anm. 7), S. 253.

161 Vgl. Beck, Eva: Nachwort, in: Baumann, Johann Friedrich: Der Dresdner Koch oder die vereinigte teutsche, französische und englische Koch-, Brat- und Backkunst, 2 Bde., ND, Leipzig 2005, S. 7.

beworben.¹⁶² Aus Zeitungsannoncen im *Dresdner Anzeiger* lässt sich rekonstruieren, was Bickelmann den Dresdner Bürgern servierte. Darin finden sich auch Gerichte, die mit Attributen der internationalen Küche versehen waren. So gab es in seinem Restaurant beispielsweise „Filet à la Kalbsstoß“¹⁶³ à la Italienne mit Sauce Provençale und Aspick à Portion 3gl“.¹⁶⁴ Ob die Internationalisierung der Rezepte eine gängige zeitgenössische Praxis war oder ob damit ein bloß ein höherer Werbeeffekt erreicht werden sollte, lässt sich nicht klären. Zumindest kann angenommen werden, dass Bickelmann den Großteil seiner Zutaten auf regionalen Markt bezog.

So war die Sauce Provençale nicht nur dem Namen der französischen Provinz nachempfunden, sondern wurde aus einem Olivenöl, das auch unter der Bezeichnung ‚Provenzeröl‘ bekannt war, hergestellt. Es handelte sich dabei um eine Mayonnaise. Das Kochbuch von Bickelmann enthält auch das Rezept, wie diese Sauce zubereitet wurde: „Man schlägt 2 frische Eidotter in eine Schüssel, thut eine Prise Salz dazu und rührt sie mit einem Holzlöffel, bis sie anfangen dick zu werden. Dann füllt man einen Esslöffel Provencer-Öl dazu und rührt, bis es wieder dick ist, dann wieder einen Esslöffel, und fährt so fort, bis man ½ Pfund Öl eingerührt hat.“¹⁶⁵

Es lässt sich schlussfolgern, dass in Dresden sowohl die herrschaftlichen Köche als auch die Restaurantbesitzer um eine Verfeinerung der Kochkunst bemüht waren. Anleitungen erhielten sie aus Frankreich, wo Spitzenköche wie Carême mit ihren Schriften zu Verbreitung neuer Zubereitungsweisen beitrugen. Hinzu kommt, dass einige Restaurantköche in Hofküchen gelernt und als Mundköche gearbeitet hatten.¹⁶⁶ Ihre dort erworbenen Kenntnisse setzten sie nun in ihren eigenen Lokalen um. Inwieweit Dresdner Restaurantbesitzer an diesem Prozess mitwirkten, wird im zweiten Teil der Studie anhand von Kochbüchern analysiert.

162 So beispielsweise in der Erlanger Zeitung, 27. 10. 1827, S. 522.

163 Gemeint ist die Hinterkeule eines Kalbs; der Kalbsschlägel, die Kalbskeule, vgl. Adelung, Grammatisch-kritisches Wörterbuch der Hochdeutschen Mundart, Bd. 2, Leipzig 1796, S. 1467–1468.

164 *Dresdner Anzeiger*, 31.01.1829, S. 3.

165 Bickelmann, Georg Conrad: Lehrbuch der Koch- und Backkunst oder neuestes Dresdner Kochbuch enthaltend eine praktische Anleitung zur Bereitung von mehr als 1100 auserlesenen feinen Speisen, alle Arten Zuckerbäckereien, eingemachten und eingesottenen Früchten, Sülzen, Gelés, Säften, Salaten, Compots, Gefrorenem und verschiedenen Getränken, nebst einem, nach den Jahreszeiten eingerichteten Küchenzettel-Buche, Dresden 1827, S. 27.

166 Den Wechsel von der Herrschaftsküche zum Restaurantkoch beschreibt Mennell: Die Kultivierung (wie Anm. 8), S. 190. Für Dresden sind es vor allem Georg Conrad Bickelmann, der am Dresdner Hof das Kochen lernte, vgl. Königlich=Sächsischer Hof= Staats=Kalender auf das Jahr 1809, S. 43 und der Koch im Belvedere August Haßfeld, der vorher beim preußischen Gesandten von Jordan angestellt war, vgl. Sächs. HStA Dresden, 10711 Ministerium des königlichen Hauses, Loc. 12, Nr. 07, Organisation und Dienstbetrieb des Hausmarschallamts, 1839, unfol.

2.3 Die kulinarische Öffentlichkeit

Die Modernisierung der Kochkunst begleitete in Frankreich, aber auch in Deutschland, seit dem 19. Jahrhundert ein spezifischer Diskurs, der das genussvolle Speisen zu einem Modethema der Zeit machte und fortan im Fokus der kulinarischen Diskussion um 1800 stand. Die Impulse wurden europaweit durch das Gesandtschaftswesen weitergegeben und auch in Deutschland aufgenommen. Dagegen hat die napoleonische Besatzung kulinarisch viel weniger in die deutschen Länder nachgewirkt, als bisher angenommen wurde.¹⁶⁷ Parallel zu den Entwicklungen im Koch- und Tafelbereich traten Feinschmecker in Erscheinung, die als Experten und Kritiker der kulinarischen Kunst galten und mit ihren Publikationen die öffentliche Meinung über Genuss und Geschmack bildeten. Der Beginn des 19. Jahrhunderts kann somit als die Geburtsstunde der gastronomischen Fachliteratur angesehen werden.¹⁶⁸

Zwar existierte schon vorher ein umfassendes Schrifttum, das sich mit Fragen der Ernährung befasste – hier sind vor allem die Kochbücher der ‚haute cuisine‘ zu nennen¹⁶⁹ – doch waren diese Werke nur an einen kleinen Kreis der gebildeten Elite adressiert, sodass durch diese Schriften kein öffentlicher Diskurs entstand. Die Situation änderte sich aber mit den revolutionären Ereignissen in Frankreich. Die Französische Revolution löste einen Politisierungsschub einer literarisch und kunstkritisch geprägten Öffentlichkeit aus.¹⁷⁰

Jürgen Habermas, der den Idealtypus bürgerlicher Öffentlichkeit im 18. und frühen 19. Jahrhundert beschreibt, stellt fest, dass sich das gebildete Lesepublikum vor allem aus Stadtbürgern und Bürgerlichen zusammensetzte.¹⁷¹ Gelesen wurden nicht nur die Standardwerke, sondern auch Neuerscheinungen wurden rezipiert. So entwickelte sich erstmals ein dichtes Netz öffentlicher Kommunikation, das einen sprunghaften Anstieg der Publikationen von Büchern, Zeitungen und Zeitschriften bewirkte.¹⁷²

In dieser Phase entstand auch eine neue Art der kulinarischen Literatur. Neben den bis dahin von professionellen Köchen oder Köchinnen veröffentlichten Rezeptsammlungen etablierten sich erstmals auch Bücher und Zeitschriften, die sich an ein kulinarisch interessiertes Publikum richteten. Vornehmlich von Gastronomiekritikern und Gastrosophen geschrieben, stellten sie

167 Peter Peter sieht die kulinarische Verbreitung einer französischen Küche durch die Truppen Napoleons für das restliche Europa als Ausgangspunkt der gastrosophischen Beschäftigung mit dem Thema Esskultur. Vgl. Peter, Peter: Kulturgeschichte der deutschen Küche, München 2008, S. 111.

168 Vgl. Becker: Der Gourmand (wie Anm. 8), S. 257.

169 Vgl. beispielsweise Massialot, François: Le cuisinier royal et bourgeois, Paris 1691; siehe auch La Chapelle, Vincent: The modern Cook, London 1733; Menon: La cuisinière bourgeoise, Paris 1746.

170 Vgl. Habermas, Jürgen: Strukturwandel der Öffentlichkeit. Untersuchungen zu einer Kategorie der bürgerlichen Gesellschaft, Frankfurt a.M. 1990, S. 14.

171 Vgl. ebd., S. 12f.

172 Vgl. ebd., S. 13.

die Esskultur in den Mittelpunkt ihrer Schriften.¹⁷³ In diesem Zusammenhang etablierten die Vertreter der Gastrosophie eine Philosophie des Essens.

Alexandre Balthasar Laurent Grimod de La Reynière wird in der einschlägigen Literatur als der Begründer der gastronomischen Fachliteratur angesehen.¹⁷⁴ Durch seine Publikationen legte er den Grundstein für den Diskurs in der Feinschmeckerwelt.¹⁷⁵ Öffentlich bekannt wurde er durch die Herausgabe des *Almanach des gourmands* in den Jahren 1803 bis 1812.¹⁷⁶ Ebenso gründete Grimod de la Reynière verschiedene Gesellschaften, die die Speise- und Tafelkultur in den Fokus stellten. Eine dieser Gruppen bestand aus siebzehn Feinschmeckern und wurde bereits zu Beginn der 1780er Jahre gegründet. Diese Jury hatte es sich zur Aufgabe gemacht, die Qualität der Restaurants zu prüfen und gegebenenfalls Verbesserungsvorschläge zu unterbreiten.¹⁷⁷ Die Einrichtung und Arbeit einer solchen Kontrollinstanz ermöglichte und förderte eine innovative Küche, wie sie in manchem Pariser Toprestaurant zu finden war. Zwar richteten sich Grimods de la Reynières Schriften vor allem an die neue bürgerliche Elite, die durch die revolutionären Umschwünge an die Macht gekommen war. Aber in erster Linie beurteilte der Autor die Speisen nach dem kulinarischen Niveau.

Ein weiterer kritisch schreibender Feinschmecker dieser Zeit war Jean Anthelme Brillat-Savarin.¹⁷⁸ Seinem im Jahr 1828 veröffentlichten Werk *Physiologie du goût* haftete eine andere Ernsthaftigkeit als den journalistischen Kommentaren von Grimod de La Reynière an. Das Buch war vielmehr eine „Enzyklopädie zur Esskultur“,¹⁷⁹ weil der Autor erstmals Fakten zur Gastronomie auf kulinarischer Basis zusammenführte. Für den Soziologen Mennell ist es sogar die berühmteste gastrosophische Abhandlung, denn Brillat-Savarin versuchte mit dem Wissen seiner Zeit über den Geschmackssinn, den Appetit und den Nährwert der Nahrungsmittel erzieherisch auf dem Leser einzuwirken.¹⁸⁰

Schon drei Jahre vor Brillat-Savarins Werk hatte der in Reinhardtsgrimma bei Dresden geborene Karl Friedrich von Rumohr sein gastrosophisches Werk veröffentlicht.¹⁸¹ Mit dem *Geist der Kochkunst* verfasste er im Jahr 1822 zwar dem Grunde nach ein Kochbuch, dessen Inhalt ging jedoch über bisher Bekanntes

173 Vgl. Barlösius: Eßgenuß (wie Anm. 26), S. 130.

174 Vgl. Revel: Eriesene Mahlzeiten (wie Anm. 138), S. 280–282; vgl. auch Mennell: Die Kultivierung (wie Anm. 8), S. 340f.; vgl. ebenso Barlösius: Eßgenuß (wie Anm. 26), S. 132–134; dazu auch Becker: Der Gourmand (wie Anm. 8), S. 279–288; vgl. Spang: The Invention (wie Anm. 16), S. 173–234.

175 Vgl. Becker: Der Gourmand (wie Anm. 8), S. 279.

176 Grimod de La Reynière, Alexandre Balthasar Laurent (Hg.): *Almanach des Gourmands, servent de guide dans les moyens de faire excellente chère; par un vieil amateur*, 7 Bde., Paris 1803–1810.

177 Vgl. Barlösius: Eßgenuß (wie Anm. 26), S. 132.

178 Jean Anthelme Brillat-Savarin wurde im Jahr 1755 in Paris geboren. Er arbeitete als Richter und Deputierter. Während der Französischen Revolution floh er nach Amerika, wo er zwei Jahre lang in New York lebte. Da er im Jahr 1826 in Paris starb, konnte er den Erfolg seines Buches nicht mehr miterleben. Vgl. Brillat-Savarin: *Physiologie* (wie Anm. 85), S. 10.

179 Becker: *Der Gourmand* (wie Anm. 8), S. 291.

180 Vgl. Mennell: *Die Kultivierung* (wie Anm. 8), S. 341.

181 Vgl. Koepfen, Wolfgang: Vorwort, in: von Rumohr, Karl Friedrich: *Geist der Kochkunst*, ND von 1822, Frankfurt a.M./Leipzig 1998.

hinaus. Von Rumohrs Gastrosophie zeichnete eine Kochkunst aus, deren Ästhetik auf der Qualität der Ausgangsmaterialien beruhte und somit erweiterte Kenntnisse in der Güte der Zutaten erforderte. Eine weitere Grundforderung von Rumohrs war das geschmacksästhetische Wissen. Für eine gute Küche sollte der Koch als auch der Esser in der Lage sein, ein Geschmacksurteil abgeben zu können.¹⁸²

Kritisch betrachtete von Rumohr die Überfeinerung der Speisenzubereitung, die zu starke Überwürzung von Gerichten sowie die Vermengung von zu vielen Zutaten, die er vor allem den französischen Köchen vorwarf.¹⁸³ Damit schlug er die Brücke von der dekadenten antiken Küche eines Apicius bis zur französischen Kochkunst.¹⁸⁴ Seine Kritik machte auch vor den deutschen Köchen nicht halt, denn die „verkochten und vermenschten die Gottesgaben, und die feine, die bürgerliche und die Hotelküche begnügen sich mit einem Allerweltsabklatsch der französischen“¹⁸⁵ Küche. Von Rumohr trat hingegen für typisch regionale Speisen ein, befand diese als „schmackhaft und nahrhaft“.¹⁸⁶

Während von Rumohr moralisch auf seine Leser einwirken wollte, bediente sich Gustav Blumröder alias Antonius Anthus im Jahr 1838 vornehmlich der humorvollen Analyse.¹⁸⁷ Er lehnte die französische Küche nicht ab, sondern forderte vielmehr, die Anregungen der ausländischen Kochkultur ins Deutsche zu übernehmen. Für Blumröder wäre es „töricht, gegen das Nachahmen überhaupt zu eifern“, denn „warum sollte man das als gut Erkannte sich nicht eignen“?¹⁸⁸ Mithin sah er auch die Chance, dass sich die deutsche Küche mit Hilfe der französischen Einflüsse weiterentwickeln könne.

Zum Kanon der deutschen Gastrosophie gehörte auch Eugen von Vaerst mit seiner *Gastrosophie oder Lehre von den Freuden der Tafel* aus dem Jahr 1851.¹⁸⁹ Von Vaerst erhebt den Genuss der Speisen zur Kunst, die vor allem auf wissenschaftlicher Basis erforscht werden müsste. Er schlägt somit sieben Kriterien der Gastrosophie vor: „1) Die Lehre von den Freuden der Tafel. 2) Theorie und Praxis der Kochkunst. 3) Die Ästhetik der Eßkunst. 4) Physiologie und Chemie aller eßbaren Substanzen und Wesen sowie der meisten Getränke. 5) Die Prinzipien des (guten) Benehmens bei Tisch. 6) Das Studium der Diätetik, eine kritische Kasuistik der Magersucht und der Fettleibigkeit. 7) Und *ex cathedra* die streng verschärfte Kontrolle sämtlicher sozialen und ökonomischen Pflichtleistungen, wie Viehzucht, Gartenkultur, Fischfang Ackerbau, Jagd“.¹⁹⁰ Von Vaerst be-

182 Vgl. Lemke, Harald: Ethik des Essens. Eine Einführung in die Gastrosophie, Berlin 2007, S. 372.

183 Vgl. ebd., S. 369 f.

184 Vgl. ebd., S. 370.

185 Vgl. Rumohr: Geist der Kochkunst (wie Anm. 181), S. 15.

186 Ebd., S. 35.

187 Vgl. Peter: Kulturgeschichte (wie Anm. 167), S. 113.

188 Anthus, Antonius [i. e. Gustav Blumröder]: Vorlesungen über die Eßkunst, ND der Ausgabe aus dem Jahr 1838, Frankfurt a.M. 2006, S. 69.

189 Vgl. von Vaerst, Eugen: Gastrosophie oder Lehre von den Freuden der Tafel, Leipzig 1851.

190 Lemke, Harald: Welt-Essen und Globale Tischgesellschaft. Rezepte für eine gastrosophische Ethik und Politik, in: Därmann, Iris; Lemke, Harald (Hg.): Die Tischgesellschaft. Philosophische und kulturwissenschaftliche Annäherungen, Bielefeld 2008, S. 213–236, hier S. 217.

schreibt zudem drei Gruppen von Feinschmeckern. Während der Gourmand seiner Ansicht nach ein maßloser Esser und Trinker, der „begierig auf alles, was gut schmeckt“ ist, sündigt hingegen der Gourmet nur ausnahmsweise.¹⁹¹ Dieser schadet damit seiner Gesundheit, weil er im Gegensatz zum Gourmand „schwächlich, nervös“ und von „vollkommener Blasirtheit des Geschmacks“ ist.¹⁹² Dagegen wird der Gastrosoph, indem er Theorie und Praxis der Feinschmeckerei „mit überlegenem Geiste verbindet“, seine Gesundheit erhalten und dennoch „in der angenehmsten Weise, im täglichen Genuß der wohlgeschmecktesten Speisen und Getränke“ schwelgen.¹⁹³

Die deutschen Gastrosophen schienen indes uneins darüber, welchen Weg eine ‚deutsche Küche‘ einschlagen sollte. Zu sehr waren sie im nationalstaatlichen Denken verhaftet, dass sie eine gemeinsame europäische Spitzenküche negierten. Selbst von Rumohr verhartete in puncto Kulinarik auf einer nationalistischen Position.¹⁹⁴ Dieser Umstand trug auch dazu bei, dass der durchaus auf hohem analytischem Niveau stattfindende kulinarische Diskurs in Deutschland kaum Beachtung fand. In Frankreich hingegen ermöglichte die neue Literaturgattung der Gastronomiekritik den Restaurantköchen einerseits die Chance öffentlicher Beachtung, andererseits erhöhte sich der Druck von Meinungsführern und Fachpresse auf die Gastronomie. Die Restaurants konkurrierten um Kundschaft und entwickelten die Kochkunst, die in einer exquisiten Küche gipfelte, im Rahmen ihrer Möglichkeiten weiter.¹⁹⁵ In dieser Konkurrenzsituation hatten Innovationen oberste Priorität und der kulinarische Fortschritt beschleunigte sich. Somit leistete die gastronomische Literatur vor allem in Frankreich nicht nur einen wichtigen Beitrag zur öffentlichen Thematisierung der Esskultur, sondern auch zur Geschichte der Restaurants allgemein.

Die deutschen Gastrosophen begründeten zwar auch in Deutschland eine kulinarische Reflexion, die den französischen Feinschmeckern, wie Grimod de la Reynière und Brillat-Savarin, gleichberechtigt gegenüber stand, konnten ihre Ideen aber nicht den praktizierenden Köchen vermitteln, wie auch Peter Peter darlegt.¹⁹⁶ Obwohl die Ernährung sich in Deutschland nicht zu einem ähnlich umfassenden gesellschaftlichen Aspekt wie in Frankreich entwickelte, wurde das Kulturthema Essen durch die Autoren erstmals publik. Mit ihren ausführlichen Abhandlungen über Rezepte, Kochtechniken und Geschmacksrichtungen beeinflussten sie die deutschen Köche wenig. Vielmehr war das europäische Gesandtschaftswesen ein Träger des kulinarischen Austausches zwischen den Köchen. Dieser Transmissionsriemen der europäischen Kochkunst erwirkte für die exquisite Küche mehr als die gastrosophische Literatur.

191 Von Vaerst: *Gastrosophie* (wie Anm. 189), S. VII.

192 Ebd.

193 Ebd., S. VIIIf.

194 Vgl. Lemke, Harald: *Die Kunst des Essens. Eine Ästhetik des kulinarischen Geschmacks*, Bielefeld 2007, S. 35.

195 Zum Wandel der Speisenherstellung in den Restaurants, vgl. Mennell: *Die Kultivierung* (wie Anm. 8), S. 192.

196 Vgl. Peter: *Kulturgeschichte* (wie Anm. 167), S. 120.

3. Die Entstehung von Restaurants in Dresden

3.1 Die quantitative Entwicklung der Gastronomie in Dresden in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts

Dresden war bezüglich des Gastronomie- und Beherbergungswesens ein großer Markt, auf dem sich eine ganze Reihe von Institutionen betätigte, die sich vom einfachen bis zum luxuriösen Standard erstreckten. Nach 1800 entfaltete sich gerade der kommerzielle Speisebereich in der Stadt. Deshalb wird die quantitative Entwicklung des gastronomischen Bereichs nachfolgend durch vier Grafiken erläutert. Als Quelle dienen hierfür die Dresdner Adressbücher,¹⁹⁷ die in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts in zwei Gastronomiekategorien, nämlich einerseits die Gast- und Wirtshäuser sowie andererseits die Speise- und Kaffeehäuser, eingeteilt wurden. Die Ausführungen stützen sich dabei auf eigene Erhebungen aus den oben angeführten Quellen. Für die Darstellung ist der Gesamtzeitraum von 1797 bis etwa 1852 relevant. Diese Untersuchungsperiode wird in drei Grafiken unterteilt: Der erste Abschnitt umfasst die Jahre 1797 bis 1829, als sich die Industrialisierung in Sachsen noch im Anfangsstadium befand. Das zweite Zeitfenster, das von 1830 bis 1844 reicht, soll hingegen den Einfluss der Eisenbahn und die damit verbundene Industrialisierung Sachsens beschreiben. Der letzte Abschnitt veranschaulicht die Entwicklung bis zum Jahr 1852, als sich die Institution des Restaurants in Dresden durchgesetzt hatte. Dies steht im Gegensatz zur These von Christian Drummer, der den Durchbruch des Restaurantwesens erst für das letzte Drittel des 19. Jahrhunderts beschreibt und quantitativ analysiert.¹⁹⁸ Sein Bezugspunkt sind ebenfalls die Adressbücher der Städte Berlin und Frankfurt am Main. Dabei taucht in beiden Quellen der Begriff des Restaurants als Kategorie in unterschiedlichen Jahren auf. Im Frankfurter Adressbuch finden sich schon im Jahr 1844 25 ‚Restauranteure‘, während im Berliner Pendant erst ab 1875 diese Gattung eingeführt wurde.¹⁹⁹ In Dresden findet sich der Restaurantbegriff erstmals im Adressbuch des Jahres 1851.²⁰⁰ Den Abschluss des Kapitels bildet ein Schema, das den Gesamtverlauf der Entwicklung nachzeichnet.

In Abbildung 1 lässt sich bereits im Zeitraum von 1797 bis 1809 ein Zuwachs sowohl für den Beherbergungsbereich als auch bei den Speise- und Kaffeehäusern erkennen. Dabei liegen für die Jahre 1798 bis 1807 keine verwertbaren Daten

197 Zur Geschichte der Dresdner Adressbücher und deren Benutzung vgl. Hoppe, Gisela: Die Dresdner Adressbücher. Eine orts- und sozialgeschichtliche Quelle für die Stadtgeschichte, in: Stadtmuseum Dresden (Hg.): Dresdner Geschichtsbuch 5, Altenburg 1999, S. 253–279.

198 Vgl. Drummer: Das sich ausbreitende Restaurant (wie Anm. 42), S. 304.

199 Vgl. ebd., S. 308f.

200 Vgl. Adreßbuch für die Stadt Dresden auf das Jahr 1851, S. 408.

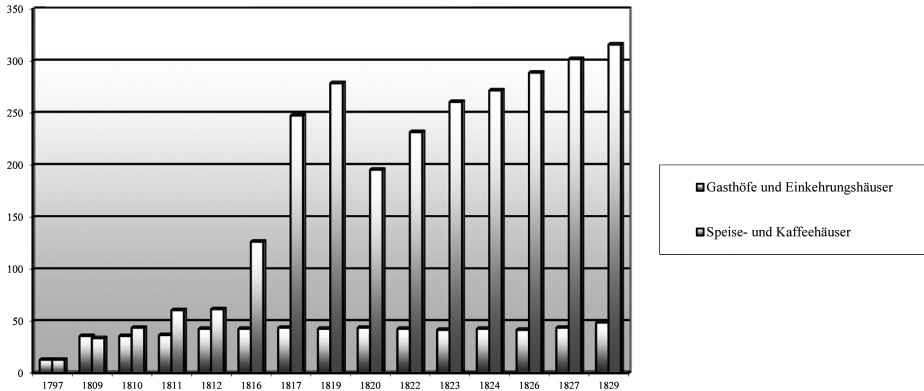


Abb. 1: Die Entwicklung des gastronomischen Gewerbes zwischen 1797 und 1829.

Quelle: Eigene Grafik auf Grundlage der Dresdner Adressbücher. Vgl. Dresdner Adreß-Kalender auf das Jahr 1809, S. 163–166; vgl. Dresdner Adreß-Kalender auf das Jahr 1810, S. 232–234; vgl. Dresdner Adreß-Kalender auf das Jahr 1811, S. 227–229; vgl. Dresdner Adreß-Kalender auf das Jahr 1812, S. 236–239; vgl. Dresdner Adreß-Kalender auf das Jahr 1816, S. 216–220; vgl. Dresdner Adreß-Kalender auf das Jahr 1817, S. 227–235; vgl. Dresdner Adreß-Kalender auf das Jahr 1819, S. 235–243; vgl. Dresdner Adreß-Kalender auf das Jahr 1820, S. 238–243; vgl. Dresdner Adreß-Kalender auf das Jahr 1822, S. 243–250; vgl. Dresdner Adreß-Kalender auf das Jahr 1823, S. 266–273; vgl. Dresdner Adreß-Kalender auf das Jahr 1824, S. 265–273; vgl. Dresdner Adreß-Kalender auf das Jahr 1826, S. 275–284; vgl. Dresdner Adreß-Kalender auf das Jahr 1827, S. 278–286; vgl. Dresdner Adreß-Kalender auf das Jahr 1829, S. 290–300.

vor, denn in dieser Zeit wurden keine Adressbücher publiziert.²⁰¹ Für diese Zeitspanne kann zwar keine genaue Verlaufskurve angegeben werden, tendenziell ist jedoch ein leichter Anstieg in beiden Gastronomieeinheiten zu verzeichnen. Im Adressbuch von 1797, das das erste relevante für den Untersuchungszeitraum ist,²⁰² wurden sowohl in der Kategorie Hotels und Gasthöfe sowie bei den Speisehäuser jeweils 13 Institutionen aufgeführt.²⁰³ Im Jahr 1809 waren es dann schon 36 Gasthöfe oder Hotels sowie 34 Speisehäuser.²⁰⁴ Ein Erklärungsmuster für die Steigerung könnte die sich nach dem Siebenjährigen Krieg langfristig erholende Wirtschaft bilden, da es in dieser Phase durch Innovationen in der Landwirtschaft zu einer gesteigerten Nahrungsmittelproduktion kam.²⁰⁵

Die Einwohnerzahl Dresdens wuchs zwischen 1798 und 1830 nicht nennenswert an. Stattdessen lässt sich nach 1800 zunächst eine negative Tendenz feststellen, da die Zahl bis 1806 deutlich unter die Marke von 50.000 Menschen fiel.²⁰⁶ Somit lässt sich das Wachstum der beiden Auswertungskategorien von

201 Vgl. Hoppe: Die Dresdner Adressbücher (wie Anm. 197), S. 254.

202 Es gibt zwar Vorläufer aus den Jahren 1702, 1738 und 1740, diese erinnern aber eher an die Adress-Staatskalender, die ihren Ursprung in Frankreich haben. Vgl. ebd., S. 253 f.

203 Vgl. Dresden zur zweckmäßigen Kenntniß seiner Häuser und deren Bewohner, Dresden 1797, S. 562 f.

204 Vgl. Dresdner Adreß-Kalender auf das Jahr 1809, S. 163–166.

205 Vgl. Keller, Katrin: Landesgeschichte Sachsen, Stuttgart 2002, S. 187.

206 Vgl. Rosseau, Ulrich: Freiräume. Unterhaltung, Vergnügen und Erholung in Dresden 1694–1830, Köln/Weimar/Wien 2007, S. 29 f.

1797 bis 1809 nicht mit einem Anstieg der Einwohnerzahlen erklären. Erst ab 1815 setzte dann ein kontinuierliches, wenn auch langsames Bevölkerungswachstum ein, das im Jahr 1830 einen Stand von etwa 62.000 Einwohnern erreichte, was ungefähr der Größenordnung aus dem Jahr 1755 entsprach.²⁰⁷ Damit kann der Anstieg der Bevölkerung erst seit 1815 auch als Erklärung für die Steigerungsrate der Speise- und Kaffeehäuser herangezogen werden.

Die Zunahme der Speisewirtschaften kann aufgrund der fehlenden drei Adressbücher-Jahre 1813–1815 nicht beurteilt werden.²⁰⁸ Trotz des Bevölkerungswachstums lässt sich die sprunghafte Erhöhung der Anzahl an Speisehäusern in den Jahren 1816 und 1817 nicht allein damit begründen. Dennoch verdoppelte sich die Anzahl der Lokale in dieser Zeitspanne. Im Jahr 1816 gab es 127 Speise- und Kaffeehäuser, und die Anzahl stieg im Jahr 1817 auf 248. Das hängt wahrscheinlich damit zusammen, dass die Schankwirte, die bisher eine eigene Kategorie in den Adressbüchern bildeten und nur über das Bewohnerverzeichnis zu finden waren, nun auch unter den Speisewirten aufgeführt wurden. Es könnte außerdem mit den jeweiligen Herausgebern der Adressbücher zusammenhängen, die in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts hin und wieder wechselten, sodass die Bücher womöglich einer veränderten Aufnahmepraxis unterlagen.²⁰⁹ Dies könnte auch der Grund für den Rückgang im Jahr 1820 sein. Nach welchen Kriterien die Aufnahmepraxis der Herausgeber generell geregelt war, kann nicht nachvollzogen werden.

Aus Abbildung 1 wird zudem deutlich, dass der Gasthaussektor inklusive der noblen Hotels in der Residenzstadt kaum Steigerungsraten zu verzeichnen hatte. Vielmehr pegelte sich die Anzahl innerhalb der knapp 30 Jahre zwischen 40 und 50 Beherbergungshäusern ein.

Nach Manfred Wille erlebte Dresden am Ende der 1830er Jahre einen wirtschaftlichen Aufschwung, der sich auch in der gastronomischen Landschaft zeigte. Exemplarisch führt er die Realisierung des sächsischen Eisenbahnprojekts von Leipzig nach Dresden an, dessen Einweihung im Jahr 1838 stattfand. Seiner Ansicht nach verfügte die Residenz der sächsischen Könige 1835 über 451 Lokale, wobei die Kleingastronomie noch nicht inbegriffen war.²¹⁰ Darunter befanden sich Hotels, Gast- und Schankwirtschaften, Restaurationen, Kaffeehäuser sowie Wein- und Bierschenken. Anhand der Adressbücher lässt sich diese Entwicklung jedoch nicht nachzeichnen. Wie Abbildung 2 veranschaulicht, gab es im Jahr 1831 350 Speisehäuser. Diese blieben in den nachfolgenden Jahren bis 1844 immer unter diesem Wert. Erst im Jahr 1848 wird wieder eine Anzahl von knapp 350 Lokalen erreicht. Somit war die Gastronomielandschaft der Residenzstadt in den 1830er Jahren eher von Konstanz geprägt, als dass sich von einem Aufschwung sprechen ließe.

207 Ebd., S. 22–31.

208 In den Jahren 1813, 1814 und 1815 erschien kein Adressbuch vgl. Hoppe: Die Dresdner Adressbücher (wie Anm. 197), S. 276.

209 Ebd., S. 256–258.

210 Vgl. Wille: Dresdner Gastlichkeit (wie Anm. 56), S. 66.

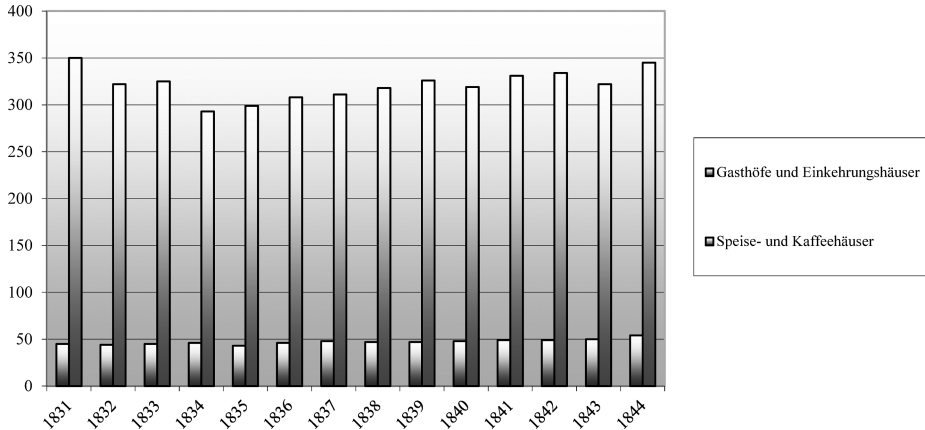


Abb. 2: Die Entwicklung des gastronomischen Gewerbes zwischen 1831 und 1844.

Quelle: Eigene Grafik auf Grundlage der Dresdner Adressbücher. Vgl. Dresdner Adress-Kalender auf das Jahr 1831, S. 371 f. und S. 399–401; Vgl. Dresdner Adress-Kalender auf das Jahr 1832, S. 103 und S. 129–131; Vgl. Dresdner Adress-Kalender auf das Jahr 1833, S. 108 und S. 135–137; Vgl. Dresdner Adress-Kalender auf das Jahr 1834, S. 101 f. und S. 129–131; Vgl. Dresdner Adress-Kalender auf das Jahr 1835, S. 102 und S. 130 f.; Vgl. Dresdner Adress-Kalender auf das Jahr 1836, S. 110 f. und S. 139 f.; Vgl. Dresdner Adress-Kalender auf das Jahr 1837, S. 117 und S. 146 f.; vgl. Königl. Sächs. privilegierter Adress-Kalender auf das Jahr 1838, S. 134 und S. 164 f.; vgl. Königl. Sächs. concessionierter Dresdner Adress-Kalender auf das Jahr 1839, S. 139 f. und S. 161–163; vgl. Dresdner Adress-Handbuch auf das Jahr 1840, S. 148 f. und S. 170–172; vgl. Dresdner Adress-Handbuch auf das Jahr 1841, S. 152 f. und S. 174–176; vgl. Dresdner Adress-Handbuch auf das Jahr 1842, S. 36 f. und S. 59–61; vgl. Dresdner Adress-Handbuch auf das Jahr 1843, S. 38 und S. 61–63; vgl. Dresdner Adress-Handbuch auf das Jahr 1844, S. 38 und S. 62–64.

Der Eisenbahnbau begann in Sachsen, im innerdeutschen Vergleich, zu einem recht frühen Zeitpunkt. Vor allem das Leipziger Handelsbürgertum war am Vorschlag interessiert, den Friedrich List 1833 an die sächsische Staatsregierung richtete: eine Eisenbahnlinie zwischen Leipzig und Dresden zu bauen.²¹¹ Am 15. Juli 1838 fand die Eröffnung der Strecke Dresden-Leipzig statt, was für die Industrialisierung in Sachsen eine enorme Bedeutung hatte, da in den folgenden Jahren das Streckennetz stetig erweitert wurde.²¹² Mit fortschreitender Dauer verdichtete sich das Schienennetz. Dies hatte zur Folge, dass sich die Reisedauer verkürzte und auch die Reisekosten sanken, wodurch nicht zuletzt der Tourismus in Dresden zu dieser Zeit zunahm. Die Auswertung der Adressbücher ergibt, dass sich die Industrialisierung allerdings erst ab Ende der 1840er Jahre auf die Gastronomie auswirkte. Die Daten beweisen eine Belebung

211 Vgl. Karlsch, Rainer; Schäfer, Michael: Wirtschaftsgeschichte Sachsens im Industriezeitalter, Dresden/Leipzig 2006, S. 39.

212 Zu den Entscheidungen um die Realisierung des Eisenbahnprojekts, vgl. Matzerath, Josef: Der Staat als Gewerbsunternehmer gegen die Privaten. Landtagsdebatten über Sachsens frühe Eisenbahnen, in: Matzerath, Josef (Hg.): Aspekte sächsischer Landtagsgeschichte. Formierungen und Brüche des Zweikammerparlamentes (1833–1868), Dresden 2007, S. 31–35, hier 33 f. Zur Erweiterung der Strecke nach Böhmen, vgl. Matzerath, Josef: Die Debatte um den Eisenbahnbau in Sachsen, in: Kaiserová, Kristina; Schmitz, Walter (Hg.): Sächsisch-Böhmische Beziehungen im Wandel der Zeit, Dresden 2013, S. 260–271.

des Übernachtungssektors erst ab diesem Zeitpunkt. Sowohl für den Beherbergungsbereich als auch bei Speise- und Schankanbietern waren dann Steigerungsraten zu verzeichnen. Eine entscheidende empirische Größe im Rahmen der Auswertung der Hotels ist dabei nicht nur die Anzahl der Häuser, sondern vor allem die Anzahl der Betten und die Frage, ob die bestehenden Häuser ihre Bettenkapazitäten erweitern konnten. Da die größeren Hotels fast alle in der Dresdner Altstadt lagen und sich in die bestehende Architektur einfügten, waren kaum größere Umbauten möglich. Folglich blieb die Anzahl der Betten wohl relativ gleich, auch weil die Zeit der großen Hotelneubauten in Dresden erst nach den 1850er Jahren einsetzte.²¹³ Auf das Beherbergungswesen in Dresden wird in Abschnitt 3 dieses Kapitels noch näher eingegangen.

Mit der Eröffnung der neuen Eisenbahnverbindung verband sich auch die kulinarische Versorgung der Reisenden. Die „Leipzig-Dresdner Eisenbahn-Compagnie“ suchte einen Betreiber für ein Eisenbahnrestaurant in Dresden, um den Reisenden schon bei der Ankunft am Bahnhof ein gastronomisches Angebot unterbreiten zu können.²¹⁴ Den Zuschlag erhielt der Dresdner Konditor Heinrich Jeremias Kreutzkamm, der am 3. August 1838 Pächter des Restaurants wurde.²¹⁵ Über das Speisenangebot fehlen allerdings jegliche Quellen. Ein Erfolg war ihm mit seinem Lokal im Bahnhofsgebäude allerdings nicht beschieden, denn das Lokal wurde im Jahr 1839 schon wieder geschlossen.²¹⁶

Nachdem 1831 mit einer Zahl von 350 Speise- und Kaffeehäusern für viele Jahre der Höchstwert der gastronomischen Entwicklung erreicht war, stieg deren Zahl ab 1849 kurzzeitig an. Im Gegensatz zum Vorjahr 1848 wuchs das Gewerbe um 130 Lokale auf einen Wert von 486. Dass die Zahlen im Folgejahr wieder rückläufig waren und auf 409 sanken, lag wahrscheinlich am Maiaufstand von 1849, dessen Auswirkungen sich erst im Adressbuch des Jahres 1850 widerspiegeln. In diesem Zusammenhang berichtete der Dresdner Schriftsteller Gustav Nieritz über die Zustände des innerstädtischen Gewerbes: „Bevor der Aufruhr seine blutige Fahne erhob, stockten schon, aus banger Furcht vor demselben, Handel und Gewerbe“.²¹⁷ Obwohl der Maiaufstand nur wenige Tage

213 So beschreibt Andreas Them, dass beispielsweise die Hygieneausstellung im Jahr 1911 für einen Hotelboom in Dresden sorgte. Vgl. Them, Andreas: Vom kleinen Gasthof zum Grandhotel am Postplatz, in: Sächsische Zeitung, 15.01.2011, S. 23.

214 Vgl. Sächs. HStA Dresden, 10711 Ministerium des königlichen Hauses, Loc. 36, Nr. 01, Organisation und Dienstbetrieb des Hausmarschallamts, 1839–1841, fol. 7; Vortrag von Johann Adolph Graf von Loß an den sächsischen König vom 25.01.1840.

215 Die Konditorei Kreutzkamm, die 1825 eröffnet wurde und bis zum Februar 1945 in Dresden bestand, konnte die Familientradition in München mit einer Konditorei fortsetzen. Nach der Wende im Jahr 1989 wurde auch in Dresden wieder ein Café eröffnet. Vgl. www.kreutzkamm.de, letzter Zugriff am: 23.01.2011. Vgl. Wille: Dresdner Gastlichkeit (wie Anm. 56), S. 66.

216 Kreutzkamm hatte sich daraufhin um die Pacht des Baldinischen Cafés beworben, aber den Zuschlag nicht erhalten. Vgl. Sächs. HStA Dresden, 10711 Ministerium des königlichen Hauses, Loc. 36, Nr. 01, Organisation und Dienstbetrieb des Hausmarschallamts, unfol.

217 Nieritz, Gustav: Der Maiaufstand 1849, in: Haesel, Erich; Kalkschmidt, Eugen (Hg.): Das alte Dresden, Frankfurt a.M. 1977, S. 357–364, hier S. 360.

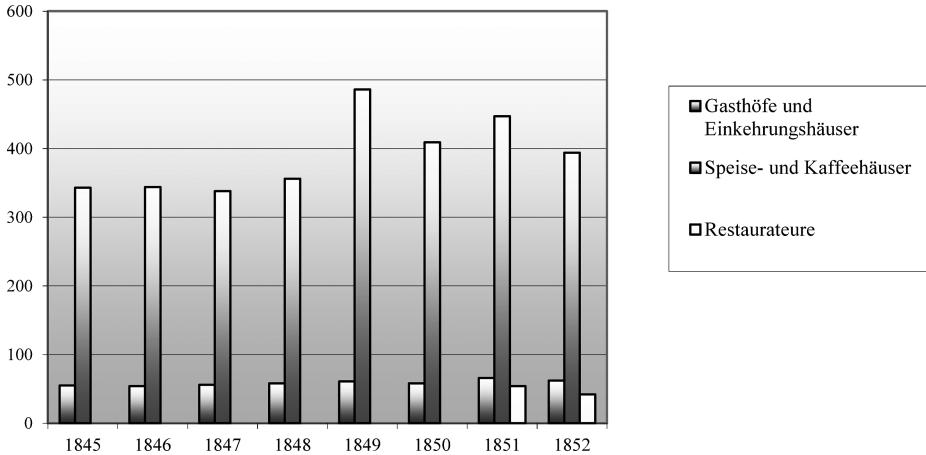


Abb. 3: Die Entwicklung des gastronomischen Gewerbes zwischen 1845 und 1852.

Quelle: Eigene Grafik auf Grundlage der Dresdner Adressbücher. Vgl. Dresdner Adress-Handbuch auf das Jahr 1845, S. 132 und S. 156–158; vgl. Dresdner Adress-Handbuch auf das Jahr 1846, S. 137 f. und S. 162–164; Vgl. Dresdner Adress-Handbuch auf das Jahr 1847, S. 38 f. und S. 64–66; vgl. Adreß-Handbuch für die Residenz-Stadt Dresden auf das Jahr 1848, S. 194 und 206 f.; vgl. Adreß-Handbuch für die Stadt Dresden auf das Jahr 1849, S. 367 und S. 383 f.; vgl. Adreßbuch für die Stadt Dresden auf das Jahr 1850, S. 371 und S. 386 f.; vgl. Adreßbuch für die Stadt Dresden auf das Jahr 1851, S. 400 und S. 408; vgl. Adreßbuch der Haupt- und Residenzstadt Dresden 1852, S. 398.

dauerte, war es für die Gewerbetreibenden eine wirtschaftliche Extremsituation, die wohl einige Restaurantpleiten zur Folge hatte.

Ab dem Jahr 1851 wurde eine neue Gattung hinsichtlich der Speisehäuser in den Adressbüchern eingeführt.²¹⁸ Zum ersten Mal tauchen die sogenannten ‚Restaurateure‘ als eigene Rubrik auf, die vorher bei den Speise- und Kaffeehäusern eingegliedert waren. Somit veränderte sich die begriffliche Einordnung insoweit, dass nun die Mehrzahl der städtischen Speisewirtschaften als Restaurants bezeichnet wurden. Zwar hatte das Restaurant die Gast- und Kaffeehäuser nicht verdrängt, dennoch beweist die neue Kategorisierung in den Adressbüchern, dass sich der Restaurantbetrieb und das Speisen à la carte durchgesetzt hatte. Dieser Befund stützt auch die These der vorliegenden Studie, wonach in Dresden die ersten Restaurants in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts entstanden, da sich der Begriff im Jahr 1851 schon fest etabliert hatte.

Abbildung 4 verdeutlicht noch einmal den gesamten Entwicklungsverlauf für die erste Hälfte des 19. Jahrhunderts, wie er sich aus den Dresdner Adressbüchern entnehmen lässt. Der Beherbergungsbereich zeigt über diesen Zeitraum nur einen minimalen Anstieg der Gasthöfe und Hotels, sodass sich dieses Gewerbe auf einem annähernd konstanten Niveau bewegt hat. Gegenüber dem Hotelwesen weist der Sektor der Speise- und Kaffeehäuser deutliche Anstiege auf, wengleich es immer wieder rückläufige Bewegungen gab. Insgesamt lässt sich hier ein Wachstum verzeichnen.

²¹⁸ Vgl. Adreßbuch für die Stadt Dresden auf das Jahr 1851, S. 408.

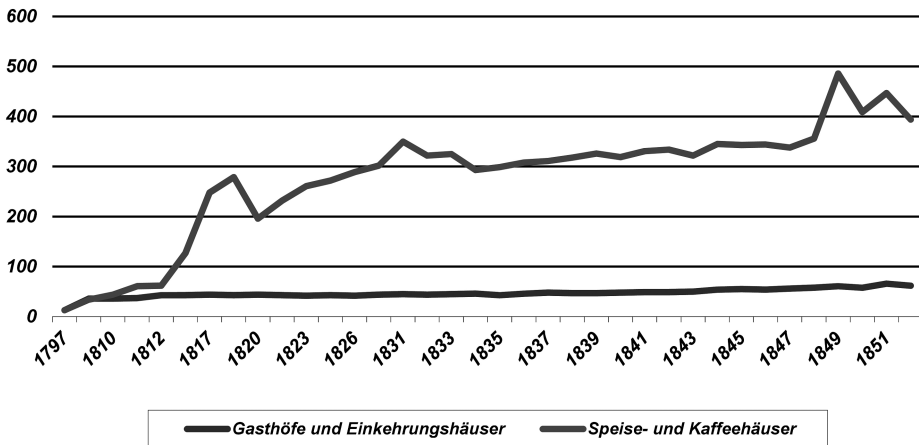


Abb. 4: Die Entwicklung des gastronomischen Gewerbes zwischen 1797 und 1852.
Quelle: Eigene Grafik auf Grundlage der Dresdner Adressbücher

3.2 Die Gastronomie der Dresdner Geselligkeitsvereine als Vorläufer der Restaurants

Im Laufe und verstärkt am Ende des 18. Jahrhunderts entstanden Assoziationen, deren vorrangiges Ziel in der Herstellung von freundschaftlicher, aber auch institutioneller Geselligkeit zwischen den Mitgliedern bestand. Der Begriff ‚Geselligkeit‘ umschreibt hier die Vergesellschaftung im Verein und die dort hergestellten sozialen Beziehungen.²¹⁹ Die Unterhaltung unter Gleichgesinnten verband sich neben Zeitungslektüre und Konversation häufig mit der gemeinsamen Ausübung künstlerischer Tätigkeiten.²²⁰ So wurden zwischen 1780 und 1800 speziell dafür Lese- und Musiziergesellschaften gegründet. Auch das Theaterspiel sorgte für geselliges Vergnügen. Die Bildung der geschlossenen Sozietäten geschah wiederum vor dem Hintergrund vieler informeller Gruppen, privater Salons und Kaffeehausgesellschaften.²²¹ Jenseits des Hofes und der

219 Vgl. Nathaus, Klaus: *Organisierte Geselligkeit. Deutsche und britische Vereine im 19. und 20. Jahrhundert*, Göttingen 2009, S. 15.

220 Vgl. Rosseau: *Freiräume* (wie Anm. 206), S. 275 f. Zum Ende des 18. Jahrhunderts traten gesellige Freizeitbeschäftigungen an die Stelle der alten Lese- und Gelehrtensozietäten. Vgl. dazu van Dülmen, Richard: *Die Gesellschaft der Aufklärer. Zur bürgerlichen Emanzipation und aufklärerischen Kultur in Deutschland*, Frankfurt a.M. 1986, S. 81 ff.

221 Vgl. Nipperdey, Thomas: *Verein als soziale Struktur im späten 18. und frühen 19. Jahrhundert*, in: Bookmann, Hartmut (Hg.): *Geschichtswissenschaft und Vereinswesen im 19. Jahrhundert*, Göttingen 1972, S. 2.

privaten Vergesellschaftung wurde eine neue Form der Öffentlichkeit geschaffen, deren Existenz sich auf den freien Entschluss der Mitglieder stützte.²²²

Dieser Gedanke war eine typische Erscheinungsform für das Zeitalter der Aufklärung. Damit unterschieden sich die Assoziationen von der älteren Organisationsart, der Korporationen, die noch durch das traditionelle Innungssystem bestimmt wurden. Für die Angehörigen einer solchen Innung hatte die Mitgliedschaft statusbestimmende Rechtsfolgen.²²³ Die Sozietäten galten hingegen vor allem als ein Ort der Kommunikation. Dabei reichten die Kommunikationsstrukturen sogar über regionale Netzwerke hinaus, denn unter bestimmten Voraussetzungen bestand auch für Fremde die Möglichkeit, die Veranstaltungen einer solchen Gesellschaft zu besuchen. Außerdem standen den Mitgliedern inländische wie ausländische Presseerzeugnisse zur Verfügung, denn die gemeinsame Zeitungslektüre war wichtiger Bestandteil des Vereinslebens.²²⁴

Allgemein reichten die Verbindungen von Lesegesellschaften über gelehrige und gemeinnützige Sozietäten bis hin zu Freimaurerlogen.²²⁵ Obwohl diese Vereinigungen jedem zugänglich sein sollten, der sich mit dem Vereinszweck verbunden fühlte, waren es zugleich auch geschlossene Gesellschaften, da sie meist über einen speziellen Zugangsmodus verfügten. Die Vereinslokale standen einerseits gleichrangig akzeptierten Persönlichkeiten offen, andererseits wurden unwillkommene Personen trotz des wachsenden Bedürfnisses nach institutioneller Gesellschaft immer noch ausgeschlossen. Auch Mitgliedsbeiträge oder Aufnahmegebühren begrenzten den Kreis potentieller Mitglieder. Anstelle von ständischen Schranken traten nun meist finanzielle Forderungen, oder in den Statuten war bereits eine Höchstgrenze an Mitgliedern festgelegt worden.²²⁶ Der Gesellschaft blieb es freilich vorbehalten, diese Kontingentierung nach oben oder unten zu korrigieren.

Für die vorliegende Arbeit ist vor allem der Aspekt des Kulinarischen innerhalb der geschlossenen Gesellschaften von Bedeutung, denn das gesellige Beisammensein ging über künstlerische Tätigkeiten hinaus. Die Zirkel verfügten häufig über eine eigens für ihre Bedürfnisse angeschlossene Gastronomie. Das gemeinsame Speisen an der *table d'hôte* oder der gesellige Weingenuss gehörten genauso zum Vergnügen wie künstlerische Beschäftigungen. Darüber hinaus bot die Küche der Sozietäten nicht nur die *table d'hôte* an, sondern die Gäste wurden darüber hinaus *à la carte* bedient. Hier finden sich erste Elemente einer Restaurantkultur, wie am Beispiel Dresdens im folgendem noch gezeigt werden wird.

222 Vgl. Marburg, Silke: Adel und Vereine in Dresden, in: Marburg, Silke; Matzerath, Josef (Hg.): Der Schritt in die Moderne. Sächsischer Adel zwischen 1763 und 1918, Köln/Weimar/Wien 2001, S. 48.

223 Vgl. Nipperdey: Verein als soziale Struktur (wie Anm. 221), S. 1.

224 Vgl. Zaunstöck, Holger: Zur Einleitung: Neue Wege in der Sozietätsgeschichte in: Zaunstöck, Holger; Meumann, Markus (Hg.): Sozietäten, Netzwerke, Kommunikation. Neue Forschungen zur Vergesellschaftung im Jahrhundert der Aufklärung, Tübingen 2003, S. 1–10, hier S. 3.

225 Vgl. Rosseau: Freiräume (wie Anm. 206), S. 275.

226 Vgl. Nathaus: Organisierte Geselligkeit (wie Anm. 219), S. 24.

Ähnliche Entwicklungen waren auch in England zu beobachten, wo die Küchen der noblen Londoner Herrenclubs einen guten Ruf besaßen. Allerdings gab es eine Zugangsbeschränkung, denn diese Clubs waren nicht öffentlich zugänglich, sondern man konnte nur über eine Mitgliedschaft am Komfort und den Tafelfreuden teilhaben.²²⁷ Für diese Degustations-Erlebnisse hatten einige Clubs, wie etwa Crockfort's oder der Reform Club, Köche von internationalem Ruf engagiert.²²⁸

In Dresden existierten seit dem Ende des 18. Jahrhunderts eine ganze Reihe von sogenannten geschlossenen Zirkeln oder Gesellschaften. Für das Jahr 1809 gibt das Dresdner Adressbuch immerhin acht solche Vereinigungen an.²²⁹ Neben den besonders vornehmen und vom Adel dominierten Vereinen wie der Großen Sozietät, der Ressource und dem Casino,²³⁰ das als Tanzclub jedoch ausschließlich dem Adel vorbehalten war, gab es noch die Conversation, das Dilettantenkonzert, die Euphonie, die zwei Freimaurerlogen und die Harmonie. Die einzelnen Vereinigungen sprachen bestimmte Teilgruppen der Dresdner Einwohnerschaft an.²³¹ Aufgrund der spärlichen Quellenüberlieferung lassen sich die Gastronomie und die Küche der einzelnen Zirkel nicht vollständig rekonstruieren. Einzig für die Harmonie-Gesellschaft hat sich ein umfangreicher Quellenbestand erhalten, der auch in gewisser Hinsicht den gastronomischen Bereich widerspiegelt. Inwieweit diese Erkenntnisse eine Allgemeingültigkeit für die Dresdner Sozietäten beanspruchen können, wird in einem Vergleich zwischen der adeligen Ressource und der Harmonie-Gesellschaft, wo vor allem das höhere Beamtentum verkehrte, dargestellt.

3.2.1 Die Ressource

Die meisten Dresdner Geselligkeitsvereine hatten ihre Lokale in den großen Hotels eingerichtet. Die Große Sozietät, die 1771 gegründet wurde, war beispielsweise im *Hôtel de Bavière* untergebracht. Diese Lokalitäten wurden oft nur im Winter genutzt, denn viele Vereine hatten für die Sommersaison Gartenlokale gepachtet. In der Großen Sozietät trafen sich ausschließlich adelige Männer zum Lesen von Zeitungen und Zeitschriften, zu Kartenspielen und zur Konversation. Nach internen Streitigkeiten versammelten sich einige jüngere Mitglieder auf Anregung des Geheimen Rates Carl Heinrich von Schönburg im Gasthof *Zum Goldenen Engel*, um eine neue Gesellschaft mit dem Namen Ressource zu gründen.²³² Als wesentliche Innovation erwies sich, dass in begrenztem Maße auch

227 Vgl. Mennell: Die Kultivierung (wie Anm. 8), S. 206 f.

228 Vgl. ebd.

229 Vgl. Dresdner Adreß-Kalender auf das Jahr 1809, S. 163.

230 Das 1784 gegründete Casino war im Hotel de Pologne untergebracht. Das Casino trat vor allem als Ort exklusiver Bälle in Erscheinung. Vgl. Marburg: Adel und Vereine (wie Anm. 222), S. 53 ff.

231 Vgl. Rosseaux: Freiräume (wie Anm. 206), S. 283.

232 Die Streitigkeiten resultierten aus einer Handgreiflichkeit zwischen dem Hausknecht und dem Gesellschaftsmitglied Lord Riversdale. Während ein Teil der Mitglieder auf die Entlassung des Hausknechts beharrte, verweigerte der andere Teil der Sozietät die Kündigung. Dies führte

Bürgerliche zugelassen wurden.²³³ Dennoch war die Ressource eine gesellige Vereinigung vornehmen Charakters ausschließlich für Männer, deren Adelsanteil um 1800 noch bei 90 Prozent lag.²³⁴

Neben den oben genannten Beschäftigungen spielte auch das Essen eine nicht unbedeutende Rolle im Vereinsleben. Eigens dafür wurde ein sogenannter Entrepreneur, also ein in eigener Verantwortung handelnder Unternehmer, engagiert, der die Gesellschaftsräume sauber zu halten, zu heizen und zu beleuchten hatte. Meist bewarben sich bekannte Gastronomen oder Hotelbesitzer um diese Stelle. Der Entrepreneur hatte für die Mitglieder „täglich sowohl Mittags als Abends Tisch zu halten“.²³⁵ Für diese Aufgabe wurde mit dem Besitzer des *Goldenen Engels*, Johann Christian Kindt, 1798 ein Vertrag auf drei Jahre geschlossen. Zu seinem Geschäftsbereich zählte auch die Verköstigung des Personals. Dafür hatte Kindt die Anstellung eines Kochs und zweier Mägde zu besorgen, die er aus eigenen Mitteln zu bezahlen hatte.

Mittags wurde in der Ressource gemeinschaftlich an der *table d'hôte* gespeist, während am Abend das Essen portionsweise ausgegeben wurde.²³⁶ Die Quellen geben allerdings keine Auskunft darüber, welche Wahlmöglichkeiten bei den einzeln gereichten Speisen bestanden. Es erscheint aber plausibel, dass die Gäste zwischen den Speisen, die auch als komplettes Menü angeboten wurden, wählen konnten. Das heißt, man konnte Suppe, gekochtes Rindfleisch mit Zugemüse, Braten mit Salat oder Kompott oder auch Fisch sowie Backwaren bestellen und nach Belieben kombinieren. Ob es in den Anfangsjahren der Ressource eine Speisekarte gab, ist in den Quellen nicht verzeichnet.

Dieses Beispiel zeigt zugleich, dass schon um 1800 die gemeinschaftliche Tafel in der Ressource durch eine andere Darreichungsform ergänzt wurde. Die portionsweise Ausgabe der Speisen hatte für die Mitglieder den Vorteil, die Essenseinnahme zeitlich individuell gestalten zu können. Hierfür war es allerdings notwendig, dass der Wirt die Speisen auf Tellern arrangierte und nicht mehr nur die Schüsseln auf den Tisch stellte. Das Servieren des Essens erfolgte damit nach dem *service à la russe*, der auch mit der Entstehung der Restaurants stark verbunden war.

Um dem geselligen Vergnügen ein Ambiente zu verleihen, erhielten die Gesellschaftsräume eine exklusive Ausgestaltung. So wurde für 30 Taler ein großer Lesetisch angefertigt und aufgestellt. In den Ecken des Lesezimmers richtete man auch Klappische für den Fall ein, dass am zentralen Tisch kein Platz mehr sei. Selbst kleinere Ausstattungsgegenstände wurden sorgfältig ausgewählt. Die Billets für die Mitglieder und Fremden waren „geschmackvoll in

letztlich zum Bruch innerhalb der Mitgliedschaft. Vgl. von Dziembowski, D.; von Wurmb, D.; von Schimpff, D.: Die Ressource. Hundert Jahre einer Dresdner Herrengesellschaft, Dresden 1898, S. 3f.

233 Vgl. Marburg: Adel und Vereine (wie Anm. 222), S. 50.

234 Vgl. Rosseaux: Freiräume (wie Anm. 206), S. 282.

235 Von Dziembowski; von Wurmb; von Schimpff: Die Ressource (wie Anm. 232), S. 6f.

236 Vgl. ebd.

Kupfer gestochen“ und zum Würfelspiel ließ man 75 weiße Würfel aus Elfenbein sowie 75 schwarze aus Ebenholz anfertigen.²³⁷

In der Anfangszeit stellte sich der gastronomische Bereich als das Sorgenkind der Ressource heraus. Johann Christian Kindt gelang es trotz der Zuwendung von 300 Talern pro Jahr nicht, rentabel zu wirtschaften, sodass er schon im ersten Jahr mit einem Verlust abschloss. Aufgrund dieser finanziellen Schwierigkeiten gab er das Unternehmen nach Ablauf seines Vertrages auf.²³⁸ Daraufhin übernahm die Sozietät die Organisation der wirtschaftlichen Belange rund um die Gastronomie selbst und stellte zu diesem Zweck einen Haushofmeister und einen Koch ein. Am 1. Mai 1803 trat so Zacharias Kämpfe die Stelle als Koch bei der Gesellschaft an. Mit seiner Amtsübernahme wurde auch das Speisen à la carte eingeführt. So hatte er die Gesellschaft „Mittags von 1 bis 4 Uhr und Abends von 8 bis 11 Uhr mit warmen Speisen zu versorgen, ihr sechserlei Gerichte zur Verfügung zu stellen“.²³⁹ Frühstück und Getränke sollten hingegen jederzeit ausgegeben werden. Durch die Ausweitung der Essenszeiten war eine table d'hôte nicht mehr praktikabel, wenngleich diese weiterhin veranstaltet wurde. Die einzelne Ausgabe von Gerichten empfahl sich auch deshalb, da der Koch nicht genau wusste, wann die Gäste eintrafen. Zwar gab es eigens dafür ausgelegte Subskriptionslisten, in die sich die Teilnehmer eintragen sollten. Damit war aber keine verpflichtende Anwesenheit verbunden, sodass eingetragene Personen häufig nicht zur festgelegten Zeit kamen.

Neben den Speisen war auch der Weingenuss in der Ressource sehr gefragt. Um den Weinkeller kümmerte sich die Sozietät selbst, denn der Verkauf von Wein bildete eine der wichtigsten Einnahmequellen des Vereins. Von daher wurde die Qualität der ankommenden Rot- und Weißweine durch Verkostungen sehr genau geprüft, bevor man sie an die Mitglieder ausschenkte. Schlechte Weine wurden gar nicht erst angenommen. Der Geschmack der weißen Weine, darunter Rheinweine, Würzburger, Málaga, Madeira und französischer Graves²⁴⁰ und St. Peray, wurden nach der Degustation als gut befunden.²⁴¹ Der St. Peray beispielsweise wird in einem Weinführer aus dem Jahr 1874 zwar als Weißwein zweiter Klasse aufgeführt,²⁴² verdiente aber als „moussirender Wein“ trotzdem das Spitzenprädikat.²⁴³ Die allerbesten französischen Weine erster Klasse lagerten nur in ausgewählten Weinkellern und befanden sich meist im Besitz von Fürsten.

Nachdem die ursprünglich rein adelige Große Sozietät dazu übergegangen war, ebenfalls vornehme Bürgerliche aufzunehmen, kam es aufgrund des er-

237 Ebd., S. 8.

238 Vgl. ebd., S. 9.

239 Ebd., S. 12.

240 Bei Graves handelt es sich um ein Weinanbaugebiet um Bordeaux.

241 Vgl. von Dziembowski; von Wurmb; von Schimpff: Die Ressource (wie Anm. 232), S. 17.

242 Zweite Klasse bedeutet in diesem Zusammenhang, dass die Weine hohen qualitativen Anforderungen entsprachen, aber im Gegensatz zur ersten Klasse in größeren Mengen auf den Markt kamen.

243 Vgl. Hamm, Wilhelm: Das Weinbuch. Der Wein, sein Werden und Wesen; Statistik und Charakteristik sämtlicher Weine der Welt; Behandlung der Weine im Keller, Leipzig 1874, S. 281 f.

heblichen Mitgliederschwunds während der Napoleonischen Zeit zu Verhandlungen über eine Zusammenlegung mit der Ressource.²⁴⁴ Am 28. September 1815 fand schließlich die Vereinigung beider Gesellschaften statt, und die Freude darüber wurde mit einem gemeinsamen Diner gefeiert. Über die aufgetragenen Speisen oder die Menüfolge finden sich jedoch keine Informationen in den Quellen.

Für die Ressource lässt sich feststellen, dass es dort schon in der Gründungsphase um 1800 eine restaurantähnliche Gastronomie gab. Zwar wurde bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts auch die gemeinsame Tafel gepflegt, diese verlor aber zunehmend an Bedeutung. Der sogenannte semi-öffentliche Restaurantbetrieb ähnelte auch den von Mennell beschriebenen englischen Herrenclubs, die einen guten Ruf in puncto Kulinarik hatten.²⁴⁵

3.2.2 Die Harmonie

In Dresden gab es zum Ende des 18. Jahrhunderts keine ständeübergreifenden geselligen Assoziationen, sondern nur gruppenspezifische Gesellschaften. Die Gesellschaft Harmonie verdankte ihre Gründung auch dem Umstand, dass am 20. Februar 1786 die Mitglieder der seit Beginn der 1780er Jahre bestehenden Lesegesellschaft eine Umwandlung in eine gesellige Vereinigung diskutierten. Die bisher 24-köpfige Lesegesellschaft sollte zu einer 100 Mitglieder zählenden geschlossenen Vereinigung erweitert werden.²⁴⁶ Für die bürgerlichen Beamten, die meist in der Staatsverwaltung, im Militärapparat oder in städtischen Gremien angestellt waren, ergab sich kein Zugang zu den bestehenden Vereinigungen, die ihre Mitglieder aus höheren gesellschaftlichen Rängen rekrutierten. Deshalb gingen die Verantwortlichen der Lesegesellschaft mit der Gründung einer Assoziation zur Eigeninitiative über.²⁴⁷ Als Versammlungsort pachtete man 1786 zunächst für drei Jahre den Rieschischen Garten und außerdem das zugehörige sogenannte Traiteurhaus, ein schon damals beliebter Vergnügungsort. Das Gartengelände lag an der Plauenschen Gasse. Die dortige öffentliche Gartenwirtschaft diente allein den Zwecken der Gesellschaft und wurde zum idealen Clubhaus, weil dort die Mitglieder bewirtet werden konnten.²⁴⁸ Als erster Wirt konnte Friedrich Andreas Renner gewonnen werden, der aber aufgrund des geringen Gästeaufkommens schon ein Jahr später aus dem Vertrag entlassen wurde.

Als neuen Gastronom stellte der Vorstand der Sozietät den Koch Christian August Lotze ein. Der Pachtvertrag vom 18. Juni 1787 zwischen ihm und der

244 Vgl. Marburg: Adel und Vereine (wie Anm. 222), S. 53.

245 Vgl. Mennell: Die Kultivierung (wie Anm. 8), S. 206 f.

246 Vgl. Rosseaux: Freiräume (wie Anm. 206), S. 284.

247 Vgl. ebd.

248 Vgl. ebd.

Gesellschaft nimmt auch auf kulinarische Belange Bezug.²⁴⁹ So wurden Lotze von Seiten des Vereins Höchstpreise für Getränke und Speisen vorgegeben, die er nicht überschreiten durfte. Weiterhin musste er die Speisen entweder einzeln oder als ganze Mahlzeiten anbieten. Das heißt, es gab die Gerichte portionsweise oder als Menü, so wie es in der Ressource der Fall war. Als einzelnes Essen gab es beispielsweise ein einfaches Butterbrot, das für einen höheren Preis auch mit holländischem Käse oder Ziegenkäse oder auch mit kaltem Braten serviert wurde.²⁵⁰ Neben diesem kleineren Imbiss offerierte die Küche des Hauses warmen Braten mit Salat oder Preiselbeeren. Ebenso konnte Fisch von den Mitgliedern und Gästen bestellt werden. Hier gab es den qualitativen Unterschied, dass die Portion Karpfen zwei Groschen kostete und für Aal und Forelle drei Groschen berechnet wurden,²⁵¹ da diese Fische gegenüber Karpfen als hochwertig galten.

Im Gegensatz dazu sollte ein ganzes Menü nach den Vorstellungen des Gesellschaftsvorstands aus „Suppe, Rindfleisch mit 2 Gemüsen, Braten, mit Sallat, Obst, Butter und Käse“ bestehen und sechs Groschen kosten.²⁵² Wenn nach Wunsch des Gastes „ein ordinaier Fisch, oder ein Zwischenessen, über jenes gegeben“ wurde, erhöhte sich der Preis auf acht Groschen. Handelte es sich beim Fisch um Aal oder Forelle verlangte der Wirt hingegen neun Groschen.²⁵³ Nur am Abend bot sich den Gästen die Möglichkeit, an der table d'hôte zu essen. Für den Pauschalpreis von drei Groschen gab es Suppe oder Kaltschale, Braten mit Salat sowie Butter und Käse.²⁵⁴

Bis zum Jahr 1799 firmierte die ‚Gesellschaft im oder am Rieschischen Garten‘ unter dieser Bezeichnung. Da der Pachtvertrag ab dem Jahr nicht mehr verlängert wurde, zog die Gesellschaft in ein neues Winterdomizil am Altmarkt und legte sich den Namen Harmonie zu.²⁵⁵ Als Klubhaus wurde das Kaffeehaus des Italieners Perini gemietet, das einen großen Saal und mehrere kleinere Salonräume besaß. Dieses Quartier diente der Sozietät 16 Jahre lang als Gesellschaftslokal²⁵⁶ bis man 1816 für 14 Jahre eine neue Heimstätte auf der Schießgasse pachtete. Aus den Statuten der Harmonie, die 1820 als Druck erschienen, erklärt sich auch das Ziel der Stiftung: „im geselligen Umgange Erholung zu genießen“.²⁵⁷ Zu diesem Zeitpunkt hatte die Gesellschaft 230 Mitglieder, also immerhin 130 Personen mehr als in der Gründungsurkunde beschlossen worden

249 Vgl. StA Dresden, 13.15 Harmonie Gesellschaft, 245, Protocollum die Gesellschaft auf dem Rieschischen Garten betr. 1787, fol. 46–51.

250 Vgl. ebd., fol. 49.

251 Vgl. ebd.

252 Vgl. ebd.

253 Vgl. ebd.

254 Vgl. ebd.

255 Vgl. Stegmann, Hans: Die Harmonie zu Dresden 1786–1936, Dresden 1936, S. 28; vgl. auch Rosseaux: Freiräume (wie Anm. 206), S. 285.

256 Vgl. ebd., S. 31.

257 Gesetze der Harmonie, Dresden 1820, S. 3.

waren. Im Jahr 1830 kaufte die Harmoniegesellschaft das ehemals von Schönbergsche Palais und erhielt somit ein eigenes Vereinsheim.²⁵⁸

Für diese frühe Phase sind hinsichtlich des kulinarischen Bereichs keine Quellen überliefert. Erst für die Jahre nach 1840, also am Ende des Untersuchungszeitraums, lassen sich Aussagen über die Gastronomie der Harmonie treffen. Aufschluss über die kulinarische Versorgung gibt ein Pachtvertrag vom 1. April 1841, der zwischen Juliane Friederike Kirst und deren Tochter mit dem Direktorium der Gesellschaft für zunächst drei Jahre geschlossen wurde. Die beiden Frauen übernahmen dabei nicht nur den gastronomischen Bereich, sondern hatten auch auf die Heizung der Versammlungsräume zu achten und die „Temperatur der Zimmer und Säle bei den Zusammenkünften der Gesellschaft stets nach Höhe von 15 bis 16 Grad Reaumur²⁵⁹ zu unterhalten“.²⁶⁰ Ihre Dienstleute sollten von „Stunde zu Stunde die geheizten Localien untersuchen [...], ob der erforderliche Wärmegrad vorhanden sey“.²⁶¹ Geheizte Zimmer waren vor allem in den Wintermonaten vonnöten, um ein angenehmes Raumklima zu erhalten.

Das Hauptaugenmerk ihrer Aufgaben lag jedoch in der Verköstigung der Gesellschaftsmitglieder, wenngleich ihnen auch „das Verspeisen über die Straße, wenn sie die dazu erforderliche Concession“ besaßen, vom Verein erlaubt worden war. Allerdings blieb „das Setzen von Gästen im Gesellschaftshause“ untersagt.²⁶² Den Wirtinnen war es also vom Direktorium der Harmonie gestattet, gekochte Speisen außer Haus zu verkaufen. Das bedeutet, dass die Gäste das Essen von Frau Kirst im Lokal kauften, die Speisen aber außer Haus verzehren mussten, da der Vorstand eine Bewirtung im Gesellschaftslokal nicht akzeptierte. Für diesen Bereich der öffentlichen Gastronomie mussten sich die Wirtinnen der städtischen Gerichtsbarkeit unterwerfen und Konzession sowie Bürgerrecht vorweisen.

Laut Pachtvertrag verpflichtete sich Frau Kirst, „warme und kalte Speisen und Getränke aller Art, jedoch mit Ausnahme des Weines, da die Gesellschaft für ihren Weinbedarf selbst sorgt, sowohl an den gewöhnlichen Gesellschaftstagen als insbesondere bei Ball- und Concert-Abenden und bei außerordentlichen Festlichkeiten stets in bester Güte, fein zubereitet und zu möglichst billigen Preisen zu liefern“.²⁶³ Den Wein kaufte und verkaufte die Harmonie selbst, wie es auch in der Ressource Usus war. Da das Essen zu niedrigen Preisen ausgegeben werden sollte, kann vermutlich davon ausgegangen werden, dass es sich um kein exquisites Küchenniveau, bestenfalls um eine gehobene Küche, handelte.

258 Vgl. Stegmann: Die Harmonie (wie Anm. 255), S. 37 f.

259 Réaumur ist eine Maßeinheit zur Messung der Temperatur, die von dem Franzosen René-Antoine Ferchault de Réaumur eingeführt wurde. 15–16 Grad Réaumur entsprechen circa 19–20 Grad Celsius.

260 StA Dresden, 13.15 Harmonie Gesellschaft, 333, Acta der Harmonie Gesellschaft zu Dresden. Den Oekonomien, und das zur Oekonomie gehörige Dienstpersonal betreffend, Vol. I, 1839–1853, fol. 12–20, §3.

261 Ebd.

262 Ebd., fol. 12–20, §4.

263 Ebd., fol. 12–20, §5.

Zur Bedienung der Gäste wurden ein Oberkellner und ein Kellner auf Kosten der Wirtinnen eingestellt, denn bei großen Veranstaltungen wie „Concerten, Bällen und andern Gelegenheiten, wo die Gesellschaft zu Dinners und Soupers sich versammelte“, wurden über 100 Personen bedient und verköstigt. Auf Anordnung der Direktion war es gewünscht, dass „sowohl [nach] Table d’hôte als auch à la charte gespeist werden kann, und daß es niemals an der gehörigen Menge, Güte und Auswahl kalter und warmer Speisen und Getränke fehle“.²⁶⁴ Somit waren die Qualitätskriterien klar formuliert. Es wurde keine exquisite Küche erwartet, aber die Zubereitung der Gerichte sollte doch einen gehobenen Standard erfüllen. Wichtig war es dem Vorstand, dass die Speisen bei Festivitäten in ausreichender Menge auf die Tafel kamen.

Die von Frau Kirst und ihrer Tochter angebotene Küche gab allerdings häufig Anlass zur Beschwerde. So äußerte der Steuerprokurator Eduard Fleck, dass „im Laufe des vergangenen Winterhalbjahres [...] mehrfache, dringende Klagen über die Wirthschaftsführung unserer Oekonominnen von den Mitgliedern der Gesellschaft“ eingingen.²⁶⁵ Die Mängel bezogen sich „besonders auf die schlechte Beschaffenheit und nicht immer ausreichende Quantität der Speisen bei der arrangierten table d’hôte und dem Speisen nach der Carte an Ball- und Concerttagen“.²⁶⁶ Fleck meinte sogar, dass die Küche den „bescheidensten Ansprüchen“ nicht genüge und rügte zudem die „öfters unsauber zu nennende Ausstattung des Büffets an Ball- und Concerttagen.“²⁶⁷ Da die Ermahnung beider Wirtinnen fruchtlos blieb, regte er bei der Direktion der Harmonie eine Kündigung des Pachtverhältnisses an, die sodann am 30. September 1842 tatsächlich erfolgte.

Die Küche der geschlossenen Gesellschaften in Dresden kann als ein Vorläufer des Restaurantbetriebs gelten. Schon um 1800 wurden sowohl in der adelig dominierten Ressource als auch in der Harmonie-Gesellschaft der Dresdner Beamtenschaft die Speisen portionsweise oder nach Karte angeboten. Zwar existierte in beiden Sozietäten auch noch die gemeinschaftliche Tafel, doch für die Mitglieder ergab sich durch die Speisekarte eine individuellere Speiseauswahl. Ein bestimmtes Kriterium des Restaurants erfüllte die Küche der beiden Sozietäten jedoch nicht, denn sie waren nicht für jedermann zugänglich, da die Vereinslokale nur den Mitgliedern und deren Gästen offen standen. Den Gastronomen der Harmonie war es zwar erlaubt, Speisen außer Haus zu verkaufen; auswärtige Gäste durften in den Gesellschaftsräumen jedoch nicht bewirtet werden. Somit kann festgestellt werden, dass die semi-öffentliche Gastronomie der geschlossenen Gesellschaften noch nicht als vollständiges Restaurant gelten kann, aber immerhin als Vorläufer für den öffentlichen Bereich der Gasthöfe und Hotels.

264 Ebd., fol. 12–20, §12.

265 Ebd., fol. 26.

266 Ebd.

267 Ebd.

3.3 Die Entwicklung der Gasthäuser und Hotels in Dresden um 1800

3.3.1 Gastlichkeit im Zeitraum von 1760 bis 1850

Gastlichkeit ist eine Schwellensituation der Begegnung zwischen Gast und Gastgeber, Fremdem und Eigenem, Innen und Außen, Nähe und Ferne sowie von Intimität und Öffentlichkeit.²⁶⁸ Gasthäuser waren schon in der Frühen Neuzeit wichtige kommunikative und soziale Zentren innerhalb der Stadt oder eines Dorfes.²⁶⁹ Bis zum Beginn des 19. Jahrhunderts liefen vor allem im städtischen Kontext wesentliche Wandlungsprozesse innerhalb des Gastgewerbes ab. Mit dem Entstehen der Kaffeehäuser ab der Mitte des 17. Jahrhunderts drängten neue Etablissements auf den Markt, die den städtischen Wirtshäusern Konkurrenz machten.²⁷⁰ Allerdings beschränkte sich die Zugänglichkeit auf bestimmte Personenkreise, denn nicht jeder konnte sich einen Besuch im Kaffeehaus leisten. Dies galt auch für das Herbergswesen, das den Zeitgenossen einfache, aber auch luxuriöse Übernachtungsmöglichkeiten bereitstellte. Gerade in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts wurden die oben beschriebenen Phänomene in den Hotels auf eine höhere Niveaustufe gehoben und nochmals neu austariert.

Im Zeitraum von circa 1760 bis 1850 war das Hotel vor allem für den exklusiven Bereich des Beherbergungssektors zuständig, wogegen der Gasthof das gehobene und das Gasthaus das einfache Segment vertraten. Überschneidungen nach oben und unten waren natürlich immer gegeben. Ein offizielles Bewertungssystem hinsichtlich Ausstattung und Lage gab es noch nicht, dennoch unterschieden sich die einzelnen Beherbergungslokale in punkto Ausstattung, Gästestruktur sowie in ihrem Speisenangebot. So gibt das *Grammatisch-kritische Wörterbuch* aus dem Jahr 1796 als Definition für einen Gasthof an: „ein großes Gasthaus, in der ersten Bedeutung, wo Reisende, besonders von Stande, für Geld aufgenommen und anständig bewirtheet werden“.²⁷¹ In einem Gasthof oder einem großen Gasthaus konnten also vornehme Personen auf gehobenem Niveau wohnen und auch essen. Ein Gasthaus wird im selben Lexikon wie folgt konkretisiert: „Das Haus eines Gastgebers oder Gasthalters, ein öffentliches Haus, in welchem Gäste oder Reisende für Geld aufgenommen und verpfleget werden; in den niedrigen Sprecharten ein Wirthshaus.“²⁷² Die Divergenz zwischen beiden Institutionen wird also anhand der Gästestruktur hervorgehoben.

268 Vgl. Parr, Rolf; Friedrich, Peter: Von Gästen, Gastgebern und Parasiten, in: Dies. (Hg.): *Gastlichkeit. Erkundungen einer Schwellensituation*, Heidelberg 2009, S. 7–14, hier S. 8.

269 Vgl. Rau, Susanne; Schwerhoff, Gerd: *Öffentliche Räume in der Frühen Neuzeit. Überlegungen zu Leitbegriffen und Themen eines Forschungsfeldes*, in: Rau, Susanne; Schwerhoff, Gerd (Hg.): *Zwischen Gotteshaus und Taverne. Öffentliche Räume in Spätmittelalter und Früher Neuzeit*, Köln/Weimar/Wien 2004, S. 11–52, hier S. 27.

270 Vgl. ebd., S. 29f.

271 Adelung, *Grammatisch-kritisches Wörterbuch der Hochdeutschen Mundart*, Bd. 2, Leipzig 1796, S. 430f.

272 Ebd.

Der Gasthof war für die vermögendere Sozialformationen vorgesehen, während das Gasthaus grundsätzlich jeden Gast oder Fremden aufnahm, der das Zimmer oder die Speisen bezahlen konnte. Der Einkehrende erwartete in einem Gasthaus keinen großen Luxus.²⁷³ Daraus ergibt sich auch schon der Unterschied zu den Schankwirtschaften und Wirtshäusern, denn diesen war es meist nicht erlaubt, Übernachtungsmöglichkeiten bereitzustellen, sondern sie durften in der Regel lediglich Getränke wie Wein oder Bier ausschenken. Die Wesensmerkmale einer Gastwirtschaft bestanden also in einem der Allgemeinheit offenen zugänglichen Lokal und in der Beherbergung von Personen, die mit oder ohne Verpflegung angeboten wurde.²⁷⁴

In Dresden begann sich seit dem Ende des 18. Jahrhunderts der Beherbergungsbereich zunehmend ausdifferenzieren, denn die Residenzstadt zog seit der Regierungszeit von August II. und seinem Sohn und Nachfolger August III. immer mehr Auswärtige an. Die Stadt wurde als Reiseziel immer beliebter. Nahezu alle Arten des Fremdenverkehrs traten in Erscheinung. Durch die Praxis der gegenseitigen Visite kamen Fürsten mit ihrer Entourage an den Dresdner Hof. Die Dienerschaft der hohen Staatsgäste wurde meist in den Gasthöfen untergebracht, während die auswärtigen Fürsten häufig im Residenzschloss übernachteten.²⁷⁵ Auch Kunstliebhaber fanden sich ein, um die Kunstschatze, die während der sächsisch-polnischen Union angeschafft wurden, anzusehen und zu studieren.²⁷⁶ Die Residenzstadt war durch den Hof freilich auch ein besonderer Wirtschaftsstandort, denn die Personen am Hof mussten schließlich versorgt werden. So kamen Kaufleute, auch von außerhalb, mit einem speziellen Warenangebot zu den städtischen Märkten. Die Händler mieteten sich größtenteils in den Gasthöfen ein, die es um den Marktplatz gab.²⁷⁷

Das Reisen selbst war noch bis zum Ende des 18. Jahrhunderts eine anstrengende, gefährliche und teure Angelegenheit. Zudem waren den Menschen Begriffe wie Ferien oder Freizeit noch fremd, und es wäre ihnen nicht in den Sinn gekommen, ohne konkreten Grund die vertraute Umgebung zu verlassen.²⁷⁸ Zum Vergnügen konnte das Reisen erst werden, als sich die Straßenverhältnisse gebessert hatten und den ‚Sommerfrischlern‘ auch in den Herbergen mehr Bequemlichkeit geboten wurde.²⁷⁹ Es etablierte sich etwa in der näheren Umgebung von Dresden eine Art Erholungstourismus, der in die Bäder Tharandt, Radeberg

273 Vgl. Benker: Der Gasthof (wie Anm. 47), S. 165 ff.

274 Vgl. Schneekloth, Herbert: Das sächsische Hotel- und Gaststättengewerbe unter besonderer Berücksichtigung der Betriebs- und Berufszählung vom 16. Juni 1925, Diss., Leipzig 1930, S. 16.

275 Vgl. Marburg, Silke: Europäischer Hochadel. König Johann von Sachsen (1801–1873) und die Binnenkommunikation einer Sozialformation, Berlin 2008, S. 160 f.

276 Die Gemäldegalerie war am Ende des 18. Jahrhunderts für den Publikumsverkehr frei zugänglich. Vgl. Marx, Harald: Die Dresdner Gemäldegalerie als „école publique“ im 18. Jahrhundert, in: Dresdner Hefte 14 (1996), H. 46, S. 49–58, hier S. 49. Vgl. dazu auch Marx, Harald: Meisterwerke aus Dresden. Gemäldegalerie Alte Meister, Leipzig 2009.

277 Vgl. Dietrich: Die Entwicklung (wie Anm. 59), S. 5.

278 Vgl. Benker: Der Gasthof (wie Anm. 47), S. 90.

279 Sommerfrische bezeichnet die temporäre Übersiedlung, meist von Anfang Mai bis Ende September, von der Stadt auf das Land. Vgl. Rosseaux: Freiräume (wie Anm. 206), S. 219 und S. 232.

und Schandau führte und dort zum Paradebeispiel für die Verbindung von Badekur und Naturerleben avancierte. Mit dem langsamen Aufbau einer flächendeckenden Infrastruktur war im 17. Jahrhundert ein Netz von Posthaltereien meist in Verbindung mit einem Gasthaus entstanden. So befand sich alle 30 bis 50 Kilometer eine solche Relaisstation, die Unterkunft, mitunter auch Verpflegung und frische Pferde für die Weiterreise, vorhielt.²⁸⁰

Nach den Napoleonischen Kriegen stieg der Reiseverkehr in Europa nochmals an. Es wurde mehr gereist, und die Ansprüche an die Gasthöfe und Hotels stiegen. Um einen gewissen Ausstattungsstandard innerhalb der deutschen Staaten zu erreichen, formulierte der Gastwirt Eduard Schmahl, Besitzer des *Hôtel de Prusse* in Halberstadt, in seinem Buch *Ueber Gastwirthschaft* einige wichtige und allgemeingültige Kriterien.²⁸¹ Den Grund für Verbesserungen sah er „theils aus Nothwendigkeit und Bedürfniß, theils aus Mode, [da] mehr denn jemals gereist wird, [und darum] in gleichem Verhältniß auch die Ansprüche an Gasthäuser und Gastwirthe, höher als sonst gestellt“ werden.²⁸² Schmahl orientierte sich dabei vor allem an den Gasthöfen und Hotels der süddeutschen Staaten, die für ihn im Beherbergungswesen eine Vorreiterrolle spielten. Möglicherweise lag das auch an deren geografischer Lage zwischen Frankreich und den Ländern Österreichs sowie Italien, das schon immer zu den beliebtesten Reisezielen zählte. Den Unterschied zwischen Nord- und Süddeutschland skizziert auch Moritz Hoffmann, indem er aufzeigt, dass der Fremdenverkehr in Süddeutschland dominierte, während die Vergnügungsreise in den nördlichen Regionen noch nicht ausgeprägt war.²⁸³

Da das Reisen als kurzweiliger Zeitvertreib boomte, kam es nach 1800 in Kurorten und Städten zum Bau größerer Gasthäuser, die in Anlehnung an die städtischen Palais des Adels ‚Hotel‘ genannt wurden.²⁸⁴ Im ersten Drittel des 19. Jahrhunderts begann sich dabei die Vergnügungsreise durchzusetzen, bei der man die Landschaft mit der Postkutsche, mit dem eigenen Reisewagen oder vielleicht sogar zu Fuß erkundete. Künstler wie Casper David Friedrich, Philipp Otto Runge und Carl Gustav Carus entdeckten die Landschaft als Kunstgegenstand, und diese wurde damit selbst zunehmend zum Ziel der Reisetätigkeit.²⁸⁵ Das Reisen aus Lust und Vergnügen blieb aber ein Zeitvertreib vermöglicher Menschen, die in der Lage waren, die finanziellen und zeitlichen Voraussetzungen zu erfüllen. Die Strapazen der Reise sollten dann mit der Bequemlichkeit in den Hotels ausgeglichen werden.

280 Vgl. Spode: Eine kurze Geschichte (wie Anm. 48), S. 13.

281 Vgl. Schmahl, Eduard: Ueber Gastwirthschaft. Bemerkungen und Vorschläge nebst einer Anmerkung zur gastwirthschaftlichen Buchführung, Quedlinburg/Leipzig 1834, S. VI.

282 Ebd.

283 Vgl. Hoffmann, Moritz: Geschichte des deutschen Hotels. Vom Mittelalter bis zur Gegenwart, Heidelberg 1961, S. 118.

284 Vgl. Spode: Eine kurze Geschichte (wie Anm. 48), S. 14.

285 Vgl. Schmitz, Walter: Die Entdeckung der Landschaft: Dresdner Maler um 1800 in böhmischer Nachbarschaft, in: Kaiserová, Kristina; Schmitz, Walter (Hg.): Sächsisch-Böhmische Beziehungen im Wandel der Zeit, Dresden 2013, S. 199–234.

Noch in der Frühen Neuzeit bestimmten größtenteils die von der Kirche unterhaltenen Herbergen die Unterbringung von Auswärtigen. Ebenso gab es Möglichkeiten, in Privathaushalten unterzukommen. Andrea Dietrich vermutet allerdings, dass in Dresden schon im 16. Jahrhundert die entstandenen Gasthöfe aus vormaligen Schankstätten hervorgegangen waren.²⁸⁶ Diese traten nun als gewerbliche Beherbergungsbetriebe auf, und die Wirte begannen, wenn auch begrenzt, Speisen an die Gäste auszugeben. Häufig jedoch führte der Reisende seinen Proviant mit sich und nutzte nur die Kochstelle des Hauses durch den Wirt.²⁸⁷ Die Ausstattung der Gasthöfe war noch recht einfach, aber seit dem Ende des 17. Jahrhunderts setzte eine zunehmende Differenzierung ein, wobei ein größerer Wert auf die Ausstattung des Hauses gelegt wurde. Mit der Etablierung des Hotels im 19. Jahrhundert steigerte sich die Exklusivität noch einmal gegenüber dem Gasthof.

Der Reiseverkehr fand bis zur Etablierung der Eisenbahn nach 1850 zu großen Teilen mit Kutschen statt. Somit war es unabdingbar, dass Stallanlagen an einen Gasthof angeschlossen waren, um die Pferde der Gäste zu versorgen. Die Unterbringung der Pferde und deren Versorgung mit Hafer, Heu oder Stroh lagen im Aufgabenbereich des Hausknechts. Auch in diesem Hotelbereich forderte Schmahl eine gewissenhafte Arbeitsweise: „Er [der Stallknecht] musste ebenso darauf achten, dass das Geschirr und der Wagen nicht schadhaft waren, sowie das notwendige Geschick besitzen kleinere Ausbesserungsarbeiten selbst zu übernehmen.“²⁸⁸ Die Obacht über diese Dinge gehörte genauso zu den Dienstleistungen des Wirts wie das Waschen der Bettwäsche oder das Reinigen der Zimmer.

Die noblen Gasthöfe und Hotels lagen in den großen Städten meist in exponierter Lage an Marktplätzen, denn diese galten als florierende Orte und als besondere Verkehrszentren. Für die innerstädtische Kommunikation war es dann besonders wichtig, dass es wenig Störungen im Markt- wie auch im Hotelbetrieb gab.²⁸⁹ Deshalb zentrierten sich die Gasthöfe und Hotels in Dresden am Altmarkt und auf der Wilsdruffer Gasse. Am Altmarkt hatte sich das Hotel *Der Goldene Ring* als einer der ältesten Gasthöfe etabliert.²⁹⁰ *Der Goldene Ring* entwickelte sich im 18. Jahrhundert zum vornehmsten Dresdner Gasthof und beherbergte zahlreiche Persönlichkeiten der Zeit, so auch den russischen Zaren Peter I. Als Hotel wurde das Haus bis zum Jahr 1737 genutzt und danach in ein Mietshaus umgewandelt. Erst im Jahr 1840 wurde an selber Stelle von Mimi Kurth das

286 Vgl. Dietrich: Die Entwicklung (wie Anm. 59), S. 39.

287 Vgl. Hoffmann: Geschichte des deutschen Hotels (wie Anm. 283), S. 51.

288 Vgl. Schmahl: Ueber Gastwirthschaft (wie Anm. 281), S. 31.

289 Außerhalb Dresdens war im ausgehenden Mittelalter entlang der Handelsstraßen und an wichtigen Wegkreuzungen ein Netz von Fuhrmannsgasthöfen entstanden, die als Ausspannen dienten. Als Beispiel dient hier der Gasthof zum Weißen Hirsch in heute gleichnamigen Ortsteil von Dresden, vgl. Dietrich: Die Entwicklung (wie Anm. 59), S. 41.

290 Vgl. StA Dresden, Ratsarchiv C. XLI. 88, Acta Der Grundstücksbesitzerin Mimi verehel. Kurth Gesuch um Verleihung der Gasthofsgerechtigkeit für ihr am Altmarkt sub. No. 149. gelegenes „zum goldenen Ring“ benanntes Haus betreffend. Und dessen spätere Ernennung als Hotel de l'Europe, fol. 1–20.

Hôtel de l'Europe wiedereröffnet.²⁹¹ In Residenzstädten galt auch die Nähe zum fürstlichen Schloss als attraktiver Standort, um ein Hotel zu betreiben, da diese Nachbarschaft als besonders repräsentativ galt. Dies bedeutete einen erheblichen Exklusivitätsvorteil gegenüber der Konkurrenz, da hier häufiger hohe Gäste des Hofes abstiegen.

Mit dem Ansteigen der Gästezahlen und der Forderung nach höherer Exklusivität wurde eine angeschlossene Gastronomie zu einem unverzichtbaren Bereich für das Hotelwesen. Die typische Speiseform im Gasthof, bevor sich das Restaurant mit einer Speisekarte durchsetzte, war die sogenannte *table d'hôte* oder der Tisch des Gastgebers. An dieser gemeinschaftlichen Tafel konnte jeder Gast teilnehmen. Zum Essen wurde eine große Glocke geläutet und jeder Teilnehmer begab sich an den Tisch. Ein Couvert auf der Tafel zeigte die Nummer des Zimmers an, und der Gast nahm den ihm zugewiesenen Platz ein. So berichtet Schmahl von einer *table d'hôte*, die er als Gast in einem Hotel der kurhessischen Fürstenstadt Kassel erlebte: „Meinen Platz an der Tafel wies mir auf der Serviette, die auf eine Pappkarte mit den hessischen Farben gezeichnete Nummer meines Zimmers an.“ Nachdem er seinen Platz gefunden hatte, begann der Wirt die Suppe zu servieren, und „alle übrigen Speisen wurden von zwei sauber gekleideten Mädchen auf Nebentische niedergesetzt, von dem Oberkellner zerlegt und mit Hilfe der übrigen Dienerschaft auf die Tafel befördert und herungereicht“.²⁹² Nach der Beschreibung Schmahls handelt es sich vermutlich um einen gehobenen Gasthof, da hier auf Hygiene und Sauberkeit geachtet wurde und das Haus über ausreichend Bedienpersonal für die einzelnen Speisegänge verfügte.

Die beschriebene *table d'hôte* des Kasseler Hotels wurde noch nach dem *service à la française* veranstaltet. Zwar löste die russische Bedienform den französischen Service zunehmend ab, aber es scheint, dass es noch zu zeitlichen Überschneidungen der Serviermethoden in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts kam. Im konkreten Beispiel stellt das Dienstpersonal die Speisen auf einen Nebentisch ab, wo sie vom Oberkellner tranchiert werden. Dann erst werden sie auf die Tafel gestellt. Beim traditionellen französischen Service, der aus drei Gängen mit verschiedenen Gerichten bestand, wurden die Speisen gleichzeitig aufgetragen. Nachdem der erste Gang beendet war, wurden die Platten und Schüsseln komplett abgeräumt und die Tafel mit den Speisen für den zweiten Gang neu bestückt. Bei der russischen Variante wurden die Speisen auf Tellern, die zuvor in der Küche angerichtet worden waren, einzeln an den Platz gebracht.²⁹³

291 Vgl. ebd., fol. 14.

292 Schmahl: *Ueber Gastwirthschaft* (wie Anm. 281), S. 5.

293 Vgl. Ottomeyer, Hans: *Service à la française und service à la russe*, in: Ottomeyer, Hans; Völkel, Michaela: *Die öffentliche Tafel. Tafelzeremoniell in Europa 1300–1900*, Wolfratshausen 2002, S. 94–101, hier S. 98. Zum Wandel der Serviermethoden in Dresden vgl. Niering, Annemarie: *Serviermethoden um 1900*, in: Matzerath, Josef; Niering, Annemarie (Hg.): *Tafelkultur. Dresden um 1900*, Ostfildern 2013, S. 32–39.

Schmahl selbst kam schließlich in den Genuss folgender Speisen: „Rindfleisch, nebst zweierlei Saucen, die eine mit Champignons, die andere mit Schnittlauch; sodann Blumenkohl und grüne Bohnen mit vier Arten von Beilagen, bestehend aus Carbonnade,²⁹⁴ Schinken, Hering und Saucissen,²⁹⁵ hierauf eine Zitronen-Mehlspeise, Aal und Wildbraten, mit verschiedenen Assietten, als: Kirschen-Compots, Gurken und grünem Salat, zuletzt ein hübsch arrangiertes Dessert.“²⁹⁶ Dieses Beispiel veranschaulicht, dass in den gehobenen Häusern eine größere Menüfolge und Speisenauswahl angeboten wurde, während in kleineren Gasthöfen kaum so vielfältig aufgetragen werden konnte.

Dennoch kam die französische Serviermethode immer mehr aus der Mode. So schreibt der Dresdner Restaurantbesitzer Georg Conrad Bickelmann im Jahr 1827: „Ganze Tafeln mit warmen Speisen zu besetzen, ist jetzt überall abgekommen, weil dadurch die Speisen ungemein viel an Geschmack verlieren.“²⁹⁷ Für Bickelmann lagen für den Wandel der Servierformen vornehmlich kulinarische Gründe vor. Denn mit der russischen Serviermethode konnte das Essen mit der Temperatur aufgetragen werden, wie es der Koch für den Gang vorgesehen hatte. Beim französischen Service war dies nur für die Phase nach dem Auftragen möglich. Standen die Speisen dann länger auf der Tafel, musste man mit Geschmackseinbußen rechnen, da die Gerichte auskühlten.²⁹⁸ Zudem hatte die Ablösung der französischen Serviermethode auch ökonomische Gründe, da sich ein Teil der Restaurants das Personal zum Auftragen der Platten, die Menge des Geschirrs und die dafür notwendigen Räumlichkeiten nicht mehr leisten konnte oder wollte.²⁹⁹

Der im Kasseler Hotel gereichte Wein erfüllte ebenso den Anspruch von Schmahl. Es gab einen 1811er Hochheimer Domdechant und Chambertin. Der Hochheimer Wein kam aus dem östlichen Gebiet des Rheingaus und zählte schon um 1700 zu den besten Weinen Deutschlands. Er etablierte sich neben den bis dahin bekannten Rheinweinen. Zwar überholten ihn in den 1830er Jahren andere Weine aus dem Rheingau, aber er blieb dennoch ein qualitativ hochwertiger Wein.³⁰⁰ Der Chambertin kam aus dem Herzstück des Burgunds, der Côte d'or. Der Wein bot mit seiner tiefroten Farbe und seiner Harmonie von Gehaltfülle und Bukett ein solches Geschmackserlebnis, dass Napoleon ihn zur Krone der französischen Weine erheben wollte.³⁰¹ Neben gutem Essen zählte ein ausgewählter Weinkeller also zu den dringenden Verbesserungen, die Schmahl für das gehobene Beherbergungssegment forderte. Der Wein wurde bei exquisiten Tafeln auf die einzelnen Menügänge abgestimmt. Über das Kredenzen schrieb im Jahr 1827 Franz G. Zenker als Mundkoch des Fürsten Joseph von

294 Carbonade ist ein Rostbraten oder ein auf dem Rost gebratenes Stück Fleisch.

295 Saucissen sind kleine Bratwürste, die aus gehacktem Schweinefleisch hergestellt werden.

296 Schmahl: Ueber Gastwirthschaft (wie Anm. 281), S. 5.

297 Bickelmann: Lehrbuch der Koch- und Backkunst (wie Anm. 165), S. 373.

298 Vgl. Niering: Serviermethoden (wie Anm. 293), S. 33.

299 Vgl. Becker: Der Gourmand (wie Anm. 8), S. 540.

300 Vgl. Christoffel, Karl: Durch die Zeiten strömt der Wein. Die wunderbare Historie des Weines, Hamburg 1957, S. 120f.

301 Ebd., S. 100.

Schwarzenburg, dass die Weine auf der Tafel nicht zur freien Disposition standen, sondern in gewisser Ordnung von einem Kammerdiener, Kellermeister oder Kellner herumgetragen, die Sorten angesagt und präsentiert wurden.³⁰² Für die Hors d' Oeuvres schlug Zenker einen trockenen Madeira vor. Als Ausnahme galt, wenn Austern als Vorspeise gereicht wurden, dann präferierte er einen Chablis oder Sauternes.³⁰³ Während des Mahls bis zum Braten servierte man Weißweine vom Rhein oder aus Österreich. Den Braten umrundeten Bordeauxweine, während man zum Nachtsch Dessertweine wie Malvasia, Xeres oder Málaga auftrug.³⁰⁴

Bei einer gemeinschaftlichen Tafel im Gasthof servierte man die Speisen nach dem service à la française gleichzeitig, so dass zwar eine Auswahl an mehreren Weinen bestand, aber die Kombination mit den Speisen auf dem Tisch nur bedingt möglich war. Vermutlich wurde aber nur ein Wein pro Gang aufgetragen. Dass man auch in Dresden exquisite Speisen und Weine in den Hotels geboten bekam, und wie sich der Hotelsektor in Bezug auf den Restaurantbetrieb entwickelte, wird im folgenden Kapitel dargestellt.

3.3.2 Die Entwicklung des Restaurantbetriebs in den Dresdner Hotels

Wer sich in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts in Dresden länger als 24 Stunden aufhalten wollte, musste seine Reiselegitimation, also seinen Pass, dem Wirt seiner Herberge abgeben. Als Fremder galt dabei jeder, der seinen Wohnsitz nicht in Dresden hatte. Dafür erhielt man eine Aufenthaltskarte, die bei der Abreise wieder gegen den Pass ausgetauscht wurde.³⁰⁵ Mit dem Meldezettel konnte sich jeder Fremde drei Tage in der Stadt aufhalten. Bei einem längeren Aufenthalt benötigte man eine „Logis-Concession“, wie es ein Ratspatent vom Jahr 1789 ausdrückte.³⁰⁶

Der Stadtrat schrieb dem Wirt sogar eine besondere Kontrollpflicht vor. Er musste nicht nur die Papiere des Gastes prüfen, sondern er sollte bei verdächtigen Personen „ein genaues Augenmerck [auf die Gäste] [...] richten, auf ihr Thun und Wesen, womit sie sich beschäftigen, auch wer bey ihnen aus und ein

302 Vgl. Zenker, Franz G.: Comus-Geheimnisse über Anordnung häuslicher und öffentlicher, kleinerer und größerer Gastmahle, Pickeniks, Theezirkel etc: über das Credenzen des Nachtsches, der Weine, und wie Tafeln nach den Regeln der Kunst und des Geschmacks zu decken und zu serviren sind, Wien 1827, S. 76.

303 Vgl. ebd., S. 77.

304 Vgl. ebd., S. 77f.

305 Vgl. Thal, Ferdinand: Neuester Führer durch Dresden und seine Umgebungen. Nebst genauer Angabe aller in dieser Residenz befindlichen Sammlungen für Wissenschaft und Kunst, Dresden 1845, S. 3.

306 Vgl. Dietrich: Die Entwicklung (wie Anm. 59), S. 21. Diese Bestimmungen wurden im Jahr 1793 auch auf andere Städte in Sachsen ausgeweitet. Vgl. Schier, Heinrich Bernhard (Hg.): Polizeikunde von Sachsen. Eine alphabetische Zusammenstellung der im Königreich Sachsen in Bezug auf die Polizei in allen ihren Theilen geltenden gesetzlichen Bestimmungen für Stadt- und Landbewohner, Leipzig 1841, S. 74–76.

geht³⁰⁷ und bei Vorbehalten gegenüber dem Gast diesen der sogenannten Logis-Expedition³⁰⁸ im Dresdner Rathaus melden. Die Wirte mussten sogar dafür Sorge tragen, dass „diese Personen auch von hierwürcklich sich weggeben und sich nicht etwa in anderen Wirthshäusern einmiethen“.³⁰⁹ Der Wirt verpflichtete sich, diese Kontrollmaßnahmen auszuführen, da er zur Verantwortung gezogen werden konnte, sollte der Gast die Ordnung der Stadt stören. Der Gastwirt übernahm somit eine wichtige sicherheitspolitische Aufgabe. Seine Hauptaufgabe aber bestand darin, die in der Stadt ankommenden Besucher gewerbsmäßig zu beherbergen und zu verköstigen.

Bei der Entstehung und der Durchsetzung des Restaurants in Dresden nahmen die Gasthöfe und Hotels eine zentrale Stellung ein. Nachweislich hatten einige der Häuser schon in den 1820er Jahren ihren gastronomischen Bereich in einen Restaurantbetrieb umgewandelt. Hervor geht dies aus der *Tax- und Bewirthungsordnung in Wirthshäusern und Gasthöfen* des sächsischen Königs Friedrich August I., die er im Jahr 1827 erließ. Er forderte darin, dass die Gasthofbesitzer ihre Preise für Zimmer, Speisen und Stall öffentlich machen und zur Kontrolle an die Stadtbehörden weitergeben sollten. Der Grund für diese Maßnahme lag in einer Beschwerde der Prinzessin Louise von Sachsen aus dem Jahr 1825. Im selben Jahr hatte sie den designierten Thronfolger Prinz Maximilian von Sachsen geheiratet und war aus Italien nach Dresden gekommen. Prinzessin Louise und ihre italienische Begleitung wohnten im *Hôtel de Pologne* und empfanden ihren zehntägigen Aufenthalt als überteuert.³¹⁰ Um welche Forderungen es beiderseits genau ging, lässt sich der Quelle jedoch nicht entnehmen. Zumindest führte der Streit dahin, dass die Hotelbesitzer auf Anordnung des sächsischen Königs ihre Preise offenlegen mussten.

Mit der Bestimmung ging es dem sächsischen König in erster Linie allerdings nicht darum, den Wirten feste Preise vorschreiben zu wollen, denn „die Besitzer der hiesigen Gasthöfe erster Klasse [mögen] ihre Bewirthungs Preise auch fernerhin selbst bestimmen“. Vielmehr wurden die Wirte angehalten „für Logis, table d’hôte, Wein, Heizung, Beleuchtung, Futter und Stallgeld bestimmte Preise festzustellen und solche bey 5 rl. Strafe resp. in den Gast- und Speisezimmern und an den sonst betreffenden Oertern aufzuhängen“.³¹¹ Das heißt, die Hotelbesitzer konnten ihre Preise selbst bestimmen, mussten diese aber öffentlich aushängen. Damit wurde dem Gast einerseits ermöglicht, vor seiner Einmietung den Preis anzuerkennen und andererseits, im Nachhinein die Rechnung zu prüfen. Ziel dieser Verfügung war es also, zukünftig willkürliche Überteuierungen und Streitereien zwischen Gast und Wirt zu verhindern.

307 StA Dresden, 2.1.3 Ratsarchiv, C.XLI. 22b, Acta, Die Verpflichtung der Aubergisten, Gast- und Schenkwirthe alhier betr., fol. 3.

308 Meldestelle für fremde Stadtbesucher.

309 StA, 2.1.3 Ratsarchiv, C.XLI. 22b, Acta, Die Verpflichtung der Aubergisten, Gast- und Schenkwirthe alhier betr., fol. 3.

310 Vgl. StA Dresden, 2.1 Ratsarchiv, C.XLI. 129p, Akten die Tax- und Bewirthungsordnung in Wirthshäusern und Gasthöfen betr., fol. 1.

311 Vgl. ebd., fol. 5.

Zwar kamen die Dresdner Hoteliers der Forderung des sächsischen Königs nach und sandten ihre Preislisten an das städtische Polizeikollegium, aber sie mahnten an, dass man für die Preisbewertung auch unkalkulierbare Begebenheiten beachten müsse. Konnten die Preise für die Zimmer noch relativ konstant und genau festgelegt werden, gaben die Hoteliers bei den Speisen häufig nur Preisspannen an, denn die Lebensmittel unterlagen im Einkaufspreis jahreszeitlichen Schwankungen. Die Differenzen die in diesem Fall auftraten, mussten über einen höheren Preis beim Essen wieder ausgeglichen werden. Ähnliches galt auch für die Versorgung der Pferde mit Heu, Stroh und Hafer, deren Preis sich ebenfalls nach dem Markt richtete. Aus dem Schreiben des Polizeikollegiums geht zudem hervor, dass die Preislisten des Jahres 1827 vernichtet wurden und deshalb im Jahr 1834 noch einmal eine Aufforderung an die Gasthofbesitzer erging, ihre Preise einzureichen.

Für das Thema dieser Arbeit ist dieser Quellenbestand vor allem in der Hinsicht interessant, dass aus der Bewirtungsordnung hervorgeht, welche Speiseform die insgesamt 46 Hotels, Gasthäuser, Gasthöfe und Speisewirte wählten. Neben der table d'hôte und der Speisekarte gab es noch eine Mischform, die sich nicht eindeutig einer der beiden erstgenannten Modi zuordnen lässt. In manchen Gasthöfen war es sogar möglich, mittags an der table d'hôte teilzunehmen und abends nach Karte zu essen.

Tab. 1: Die Servierform der Dresdner Hotels, Gasthöfe und Speisewirte aus dem Jahr 1834

Hotels, Gasthäuser, Gasthöfe und Speisewirte	table d'hôte	Speisekarte	Mischform von table d'hôte und Speisekarte, Speisen portionsweise
Zum Gebirgschen Haus			X
Goldener Anker		X	
Zum Weißen Adler			X
Goldene Weintraube	keine Angabe		
Schankwirtschaft Mende	keine Angabe		
P. H. Krone		X	
Zum Großen Rauchhaus		X	
Zum Kleinen Rauchhaus		X	
Goldener Hirsch		X	
Zum Deutschen Haus			X
Stadt Naumburg	X		
Goldener Engel	X		

Hotels, Gasthäuser, Gasthöfe und Speisewirte	table d'hôte	Speisekarte	Mischform von table d'hôte und Speisekarte, Speisen portionsweise
Hôtel de Russie	X		
Hôtel de France			X
Förster		X	
Stadt Freiberg			X
Hôtel de Pologne	X		
Stadt Gotha	X		
Zur goldenen Rose		X	
Stadt Berlin	X		
Grüner Baum		X	
Zur goldenen Krone	keine Angabe		
Hôtel de Saxe			X
Stadt Frankfurt	X		
Rother Hirsch		X	
Trompeterschlößchen		X	
Goldene Lämchen		X	
Gasthof zum goldenen Stern		X	
Zur Goldnen Sonne		X	
Gasthof zum Palmbaum		X	
Gastwirtschaft zum Jungfernpalais		X	
Gasthof zum blauen Thorweg		X	
Drei Lilien		X	
Gasthof zum Strauß		X	
Blauer Stern	keine Angabe		
Botenherberge auf der kleinen Meißner Gasse 43			X
Stadt Prag		X	
Gastwirt Kreinert			X
Radeburger Botenherberge			X

Hotels, Gasthäuser, Gasthöfe und Speisewirte	table d'hôte	Speisekarte	Mischform von table d'hôte und Speisekarte, Speisen portionsweise
Stadt Leipzig		X	
Speisewirt Heinrich Herrmann		X	
Gastwirt Zabel		X	
Johann Gottlieb Medger (Weintraube)		X	
Gasthof zur grünen Tanne		X	
Goldenen Löwen		X	
Gasthof zum schwarzen Adler			X
Insgesamt 46	7	25	10

Eigene Tabelle auf Grundlage des Quellenbestandes StA Dresden, 2.1 Ratsarchiv, C.XLI. 129p, Akten die Tax- und Bewirthungsordnung in Wirthshäusern und Gasthöfen.

Der Aufforderung des sächsischen Königs folgten insgesamt 46 Hotels und Gasthöfe. Die Anzahl der in der Bewirthungsordnung aufgeführten Etablissements stimmt mit der Menge überein, die für die Rubrik ‚Hotel‘ im Dresdner Adressbuch des Jahres 1834 ausgewiesen war. Dort finden sich ebenfalls 46 Behberbergungshäuser.³¹² In einigen Fällen stimmen die beiden Listen jedoch nicht überein. So wurden im Adressbuch die *Schankwirtschaft Mende*, die *Gastwirtschaft zum Jungferpalais*, der *Gasthof zum blauen Thorweg*, die *Botenherberge auf der kleinen Meißner Gasse*, die *Gastwirtschaft Kreinert*, der *Gasthof zum schwarzen Adler*, der Speisewirt Herrmann sowie die Gastwirte Zabel und Förster nicht unter die Kategorie ‚Gasthöfe und Einkehrungshäuser‘ subsummiert. Das heißt, Botenherbergen, Schankwirtschaften und Speisewirte galten für die Herausgeber der Adressbücher nicht als Gasthöfe oder Hotels. Die neun Gasthöfe, die in der Bewirthungsordnung fehlen, aber in den Adressbüchern zu finden sind, haben eventuell keine Angaben zu ihren Preisen gemacht.

Aus der Tabelle 1 ergibt sich, dass der überwiegende Teil der Hotels und Gasthäuser schon auf Restaurantbetrieb umgestellt hatte. In 25 Lokalen³¹³ konnte man daher nach der Karte speisen. Zehn Häuser hatten eine Art Mischform, das

312 Vgl. Dresdner Adress-Kalender auf das Jahr 1834, S. 101 f.

313 Vgl. StA Dresden, 2.1 Ratsarchiv, C.XLI. 129p, Akten die Tax- und Bewirthungsordnung in Wirthshäusern und Gasthöfen betr., *Goldener Anker*, fol. 17; P. H. Krone, fol. 21; *Großes Rauchhaus*, fol. 22; *Kleines Rauchhaus*, fol. 23; *Goldener Hirsch*, fol. 24; Förster, fol. 30; *Zur goldenen Rose*, fol. 34; *Grüner Baum*, fol. 36; *Rote Hirsch*, fol. 40; *Trompeterschloßchen*, fol. 41; *das Goldene Lämmchen*, fol. 42; *zum goldenen Stern*, fol. 43; *Zur goldenen Sonne*, fol. 44; *Zum Palmbaum*, fol. 45; *Zum Jungferpalais*, fol. 46; *Zum blauen Thorweg*, fol. 47; *Drei Lilien*, fol. 48; *Zum Strauß*, fol. 49; *Stadt Prag*, fol. 52; *Stadt Leipzig*, fol. 56; Heinrich Herrmann, fol. 58; Gastwirth Zabel, fol. 59; *Die Weintraube*, fol. 60; *Zur grünen Tanne*, fol. 62; *Goldenen Löwen*, fol. 64.

heißt, sie boten sowohl eine table d'hôte an als auch die Möglichkeit, Essen aus der Karte zu wählen. Einerseits gab es dabei Wirte, die sowohl den gemeinsamen Tisch als auch die Kartenspeisung gleichzeitig anboten und es dem Gast überließen, wofür er sich entschied. Andererseits wurde das Mittagessen an der table d'hôte serviert, während abends eine Speisekarte auslag.³¹⁴ Vier Lokale haben keine Angaben zur Speisenform gemacht.³¹⁵ Lediglich in sieben Hotels war die table d'hôte noch voll etabliert.³¹⁶ Bei diesen handelte es sich fast ausschließlich um Hotels erster Klasse.

Zwar gab es in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts keinen offiziellen Bewertungsmaßstab für das Hotelwesen, dennoch hatte sich bereits eine nicht amtliche Klasseneinteilung durchgesetzt, die die Häuser in drei Klassen oder Ränge einteilte.³¹⁷ Die erste Klasse umfasste die exklusiven Häuser, die auch mit einer feinen Küche aufwarten konnten. Für Dresden waren dies: die *Goldene Krone*, das *Hôtel de Pologne*, das *Hotel zum goldenen Engel*, *Stadt Berlin*, das *Hôtel de Saxe*, das *Hôtel de France*, *Stadt Rom*, das *Große Rauchhaus*, das *Hôtel de Russie*, der *Blaue Stern* und *Stadt Gotha*.³¹⁸ Von diesen bot lediglich das *Große Rauchhaus* nach der Bewirtungsordnung von 1834 Speisen à la carte an. Das *Hôtel de Saxe* und das *Hôtel de France* hatten sowohl die table d'hôte als auch die Speisekarte im Repertoire. Die *Goldene Krone* und der *Blaue Stern* haben zur Speisenform keine Angaben gemacht. In den anderen Hotels erster Klasse nahmen die Gäste ihr Essen an der gemeinsamen Tafel ein.

Die Mehrzahl der einfachen Gasthöfe hatte im Gegensatz dazu die table d'hôte zugunsten einer Karten- bzw. Portionenspeisung aufgegeben. Die Speisekarte in diesen Gasthöfen war vermutlich nicht sehr umfangreich. Gottlob Haehne, der Gastwirt in der *Stadt Freiberg*, führte aus, dass man bei ihm „Essen à Bortion“ für drei bis vier Groschen kaufen konnte.³¹⁹ Dagegen gab F. Weber, der Wirt des *Goldenen Hirschs* an, dass man bei ihm „Suppe, Rindfleisch, Kotelettes, Braten, Wildpretbraten, Mehlspeisen und Kompott“ erhielt, der Gast also größere Wahlmöglichkeiten besaß.³²⁰ Bei dieser Speisenauswahl verfügte Weber wohl über eine größere Küche, um die verschiedenen Zubereitungsarten wie Braten, Backen und Kochen bewerkstelligen zu können. Aussagen über die

314 Vgl. ebd., *Zum gebirgischen Haus*, fol. 16; *Deutsches Haus*, fol. 25; *Hôtel de France*, fol. 29; *Stadt Freiberg*, fol. 31; *Hôtel de Saxe*, fol. 38; *Botenherberge* auf der kleinen Meißner Gasse, fol. 51; *Gastwirt Kreinert*, fol. 54; *Radeberger Botenherberge*, fol. 55; *Zum schwarzen Adler*, fol. 68.

315 Vgl. ebd., *Goldene Weintraube*, fol. 19; *Schankwirtschaft Mende*, fol. 20; *Zur goldenen Krone*, fol. 37; *Blaue Stern*, fol. 50.

316 Vgl. ebd., *Stadt Naumburg*, fol. 26; *Goldenen Engel*, fol. 27; *Hôtel de Russie*, fol. 28; *Hôtel de Pologne*, fol. 32; *Stadt Gotha*, fol. 33; *Stadt Berlin*, fol. 35; *Stadt Frankfurt*, fol. 39.

317 Zu den Rangstufen der Dresdner Hotels, vgl. Grieben, Theobald: *Zuverlässiger Wegweiser für Dresden, dessen Umgebungen und die Sächsisch-Böhmische Schweiz*, Berlin 1857, S. 18–21.

318 Vgl. Zedlitz, Leopold Freiherr von: *Balneographisches statistisch-historisches Hand- und Wörterbuch*, Leipzig 1834, S. 545f.

319 Vgl. StA Dresden, 2.1 Ratsarchiv, C.XLI. 129p, *Akten die Tax- und Bewirthungsordnung in Wirthshäusern und Gasthöfen betr.*, fol. 31.

320 Vgl. ebd., fol. 24.

Qualität der Speisen können anhand des Quellenbestandes nicht getroffen werden, da sich zu keinem der Gasthöfe zeitgenössische Rezepte erhalten haben.

3.3.3 Restaurantbetrieb im *Hôtel de Pologne* und *Hôtel de France*

Aufgrund der Vielzahl an Etablissements, die den Reisenden in Dresden eine Übernachtungsmöglichkeit boten, sollen im Folgenden nur zwei exklusive Hotels exemplarisch auf die Frage hin analysiert werden, ob in ihnen nach Restaurantkriterien bewirtet wurde. Zu den ersten Adressen der Stadt zählte das *Hôtel de Pologne*. Es lag zentral und an attraktiver Stelle auf der Schlossgasse. Wilhelm Adolf Lindau verweist in seiner Stadtbeschreibung Dresdens auf die hervorgehobene Stellung der Straße, da „ein Teil des königlichen Schlosses und viele sehr ansehnliche Privathäuser, auch die schönen Gasthäuser, das *Hôtel de Pologne* und zur Stadt Gotha“³²¹ dazu gehörten. In der Nähe zum Königshaus musste das Hotel unter den anderen Etablissements in vielen Belangen hervortreten.

1766/67 wurde das Haus als Stadtpalast neu errichtet und kam in den Besitz des Hofküchenmeisters Friedrich Daniel Heß. Über Heß gab sein Nachfolger Johann Christian Biehayn im Jahr 1802 in einem Schreiben an den Stadtrat an, dass er das *Hôtel de Pologne* so erbaut und ausgestattet habe, dass „Fürsten und Grafen und übrige fremde Passagiers daselbst logiren können“.³²² An dieser Eigendarstellung musste sich das Hotel messen lassen. Das Haus war zum großen Teil als Unterkunft für die Gäste des Hofes gedacht. Mit der fortschreitenden Entwicklung der Hotels in puncto Komfort und Luxuriösität stellten die renommierten Häuser fürstlichen Gästen immer noch Fürstenzimmer zur Verfügung, wobei diese Räume keine besondere Ausnahme mehr bildeten.³²³ Denn es verkehrte ein internationales Publikum im Hotel, das sich schon an einen exquisiten europäischen Standard gewöhnt hatte. So mietete sich unter anderem Wolfgang Amadeus Mozart im Jahr 1789 im Hotel ein und gab dort am 13. April ein Konzert.³²⁴

Um 1800 war der Speisenbereich eines Hotels noch nicht für jedermann zugänglich, sodass meist nur die Hotelgäste an einer gemeinsamen Tafel essen konnten. Erst langsam öffneten die Hotels ihre Speisesäle für den Publikumsverkehr, um auch von den steigenden Gästezahlen zu profitieren. Der Paradigmenwechsel des Hotels von der angeschlossenen Gastronomie nur für Gäste

321 Lindau, Wilhelm Adolf: Neues Gemälde von Dresden in Hinsicht auf Geschichte, Oertlichkeit, Kultur, Kunst und Gewerbe, Dresden 1824, S. 62.

322 StA Dresden, Ratsarchiv 2.1, C. XLI., Acta Herrn Carl Erlers höchsten Orts unterthänigst bechehenes Bitten um Erlaubniß, das von ihm erkaufte, auf der Wilsdruffer Gasse gelegene, sonst Geyersche Haus zu einem Hotel und zum Beherbergen Fremder einrichten und solches mit einem goldnen Helm, mit der Umschrift Hotel zum goldnen Helm, verzierern zu dürfen, betr., fol. 18–22.

323 Vgl. Potthoff, Ossip D.: Kulturgeschichte der deutschen Gaststätte umfassend Deutschland, Österreich, Schweiz und Deutschböhmen, Berlin 1933, S. 62.

324 Vgl. Rosseaux: Freiräume (wie Anm. 206), S. 142.

zum öffentlichen Restaurantbetrieb zeigt, dass sich schon nach der Jahrhundertwende ein erster Wandel im Dienstleistungsgewerbe vollzog. Neben Beherbergung und Verköstigung der Gäste entwickelte sich ein Raum für gesellschaftliche Treffpunkte, wie er in dieser Form bisher nicht vorhanden gewesen war.

Weil das *Hôtel de Pologne* einen großen Festsaal besaß, war es auch besonders prädestiniert für Veranstaltungen wie Konzerte, Vorträge und Theatervorstellungen, die im *Dresdner Anzeiger* beworben wurden.³²⁵ Zudem war im Gebäudekomplex des Hotels ein Tanzclub untergebracht. Das *Casino*, dessen Mitglieder primär Adelige waren, hielt vor allem in der Wintersaison regelmäßig große Bälle ab. Von der Struktur her unterschied es sich von den anderen Geselligkeitsvereinen. Dabei handelte es sich nicht um einen Verein mit fester Mitgliederzahl, sondern die Teilnehmer der Bälle mussten sich in Subskriptionslisten eintragen.³²⁶ Dies galt ebenso für ein bei Tanzveranstaltungen abgehaltenes Soupers. Auch dort musste man sich anmelden, damit die Küche wusste, wie viele Personen daran teilnahmen.³²⁷ Der Saal im *Hôtel de Pologne* diente somit auch dazu, große festliche Dinners zu veranstalten. So gaben die sächsischen Minister im Jahr 1847 beispielsweise ein großes Festessen für den Landtag.³²⁸ Eine Menükarte dieser Veranstaltung hat sich in den Quellen allerdings nicht erhalten.

Wie wichtig die Speisewirtschaft für ein Hotel war, veranschaulicht ein Rechtsstreit von mehreren Dresdner Hoteliers und Speiseanbietern. Sie beschwerten sich im Jahr 1811 beim Stadtrat über den italienischen Kaufmann Carlo Pusinelli.³²⁹ Sie warfen dem Italiener vor, dass er in seinem Kaufmannsgewölbe eine *Traiteurwirtschaft* etabliert hatte und seinen Gästen warme und kalte Speisen servierte.³³⁰ Wortführer des Protests war Johann Christian Biehayn, der Besitzer des *Hôtel de Pologne*. Für den Betrieb eines Lokals war eine Konzession, die an das Bürgerrecht der Stadt Dresden gekoppelt war, zwingende Voraussetzung. Um ihre Interessen durchzusetzen, traten mehrere Gastwirte als

325 Zu den Veranstaltungen, die in den Zeitungen beworben wurden, vgl. *Dresdner Anzeigen* auf das Jahr 1820, 03.01.1820, S. 9: „Hotel de Pologne: Antoinette Pechwell gibt musikalische Abendunterhaltung“. Ebd., 14.02.1820, S. 216f.: „Hotel de Pologne: großes Konzert“. Ebd., 12.04.1820, S. 508: „Hotel de Pologne: Ausstellung von Königs bekannten Transparentgemälden“.

326 Vgl. Marburg: *Adel und Vereine* (wie Anm. 222), S. 53.

327 Vgl. ebd., S. 55.

328 Vgl. Matzerath: *Eine Gesundheit auf die Stände* (wie Anm. 55), S. 118f.

329 Carlo Pusinelli wurde im Jahr 1770 in Nesso am Comersee geboren. 1792 kam er mit Nikola, einem seiner Brüder, nach Deutschland. Nach einem ersten Aufenthalt in Torgau ließ er sich ab 1803 in Dresden nieder und eröffnete eine Handlung für Italienische Waren. Er erwarb bei einer Versteigerung zudem das Bad Tharandt, das 1820/21 in den Besitz des Schwiegersohnes seines Bruders überging, da Pusinelli selbst unverheiratet blieb. Vgl. Förster, Ernst: *Pusinelli. Stamm- und Sippenafeln*, Dresden 1936, S. 7.

330 Vgl. *StA Dresden*, 2.1 Ratsarchiv, C., XLI., *Acta Die von denen Hoteliers, Aubergisten und Traiteurs Herrn Johann Christian Biehayn und Consorten geführte Beschwerde wider den hiesigen italienischen Kaufmann Carlo Pusinelli wegen einer von selbigen in seinem Kaufmanns Gewölbe zugleich etablirten Traiteurwirthschaft betreffend*, fol. 1 f.

Kläger auf und bildeten somit eine temporäre Interessengemeinschaft.³³¹ Da Pusinelli keine Konzession als Speisewirt besaß, sondern ausschließlich eine, um mit italienischen Waren zu handeln, durfte er eigentlich kein zweites bürgerliches Gewerbe ausüben. Dieses Argument diente den Hotelbesitzern zur Legitimation ihrer Anzeige, wenngleich der eigentliche Grund vielmehr darin zu suchen war, dass die Hoteliers in ihm eine starke Konkurrenz sahen.

Pusinelli trat der Beschwerde entgegen und gab an, die Speisen nicht selber zu kochen, sondern dass er sich diese aus der Speisewirtschaft seines Bruders Antonio liefern ließ. Das brüderliche Lokal befand sich im selben Haus, in dem auch Carlo Pusinelli seine Warenhandlung hatte. Zwar besaß Antonio Pusinelli die Konzession, seine Gäste mit warmen und kalten Speisen bewirten zu dürfen, seinem Bruder war es jedoch nicht erlaubt, diese Speisen in dessen Warenhandlung anzubieten.³³² Carlo Pusinelli argumentierte, dass dies lediglich auf ausdrücklichen Wunsch seiner Gäste hin geschah. Um den Streit beizulegen, beantragte er beim Stadtrat eine Konzession zur Speisewirtschaft, die ihm von den Ratsherren nicht bewilligt wurde. Erst durch ein Gesuch, das er an König Friedrich August I. richtete, erhielt er am 4. Februar 1812 doch noch die Erlaubnis, in seinem Kaufmannsgewölbe warme Speisen reichen zu dürfen.³³³ Mit dieser königlichen Entscheidung³³⁴ wurden die Streitigkeiten zwischen den Konfliktparteien durch obrigkeitlichen Befehl beigelegt. Die Konzession nutzte Carlo Pusinelli allerdings wenig, da er schon im darauffolgenden Jahr im Alter von 45 Jahren an Typhus verstarb.³³⁵

Der Streit um Genehmigungen und Kompetenzen deutet an, dass es für das Hotelwesen notwendig geworden war, sich für die Öffentlichkeit zu öffnen. Es reichte nicht mehr aus, nur die eigenen Herbergsgäste zu bewirten, denn ihnen stand eine große Anzahl verschiedenster Lokale zur Verfügung. Durch den starken Konkurrenzkampf setzten sich im Hotelbereich Innovationen durch. Dies betraf vor allem das Aufweichen fester Essenszeiten, denn in zunehmendem Maße war es für die Besucher der Stadt nicht mehr attraktiv, sich zu den

331 Vgl. Hochmuth, Christian: *Globale Güter – lokale Aneignung. Kaffee, Tee, Schokolade und Tabak im frühneuzeitlichen Dresden*, Konstanz 2008, S. 45.

332 Vgl. StA Dresden, 2.1 Ratsarchiv, C., XLI., Acta Die von denen Hoteliers, Aubergisten und Traiteurs Herrn Johann Christian Biehayn und Consorten geführte Beschwerde wider den hiesigen italienischen Kaufmann Carlo Pusinelli wegen einer von selbigen in seinem Kaufmanns Gewölbe zugleich etablirten Traiteurwirthschaft betreffend, fol. 6–8.

333 Ebd., fol. 26.

334 Da Italiener aufgrund ihrer katholischen Konfession nicht Mitglied in der Kaufmannsinnung werden konnten und somit kein Bürgerrecht erhielten, genehmigte der Kurfürst bzw. König diesen wichtigen Handel mit Kolonialwaren durch eine Ausnahmeregelung. Die Italiener hatten sich als Experten des Handels mit Überseewaren etabliert, und da die Landesregierung ein starkes Interesse am Handel mit diesen Produkten hegte, unterlagen die ‚Italienerhändler‘ dem Schutz der sächsischen Landesherren. Vgl. Hochmuth, Christian: *Distinktionshändler. Die Integration des Kolonialwarenhandels im frühneuzeitlichen Dresden*, in: Schmidt, Patrick; Carl, Horst (Hg.): *Stadtgemeinde und Ständegesellschaft. Formen der Integration und Distinktion in der frühneuzeitlichen Stadt*, Berlin 2007, S. 225–251, hier S. 241 f.

335 Pusinelli ist auf dem katholischen Friedhof in Dresden-Friedrichstadt begraben. Vgl. Schlechte, Gudrun: *Der alte Katholische Friedhof in der Friedrichstadt zu Dresden*, Dresden 2004, S. 142.

vereinbarten Zeiten im Gasthof einzufinden, wie es an der table d'hôte üblich war. Durch abendliche Veranstaltungen, wie Theater, Oper und Konzerte, individualisierte sich der Tagesablauf von Einheimischen und Reisenden, sodass die Essenszeiten nicht mehr auf einen genauen Zeitpunkt terminiert werden konnten. Diese Entwicklung zog auch die Öffnung des gastronomischen Hotelbereichs gleich einem Restaurant nach sich.³³⁶

Im *Hôtel de Pologne* wurde der Restaurantbetrieb erst spät eingeführt. Nachweisen lässt er sich zum ersten Mal für das Jahr 1843. Am 6. und 7. Juli des Jahres fand in Dresden das allgemeine Männergesangsfest statt. In den Abendstunden des ersten Tages versammelten sich alle Teilnehmer „zu geselliger Unterhaltung und zum Abendessen (nach der Karte) im Hôtel de Pologne“.³³⁷ In der luxuriösen Ausstattung des Beherbergungshauses konnte somit in den 1840er Jahren auch nach Karte gegessen werden.

Ein weiteres Hotel, das sich in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts zu einem angesehenen Haus mit angeschlossenem Restaurant entwickelte, war das *Hôtel de France*. Der Wirt Carl Christoph Erler richtete im Dezember 1801 die Bitte an den sächsischen Kurfürsten, in seinem Haus ein Hotel mit dem Namen *Hotel zum Goldenen Helm* einrichten zu dürfen.³³⁸ Er wollte damit die in seinem Gebäude bereits bestehende Speisewirtschaft zum Hotel aufwerten. Seine Gäste sollten „Personen von Distinktion mit Anstande“³³⁹ sein. Zudem argumentierte er, dass es in Dresden an privilegierten Hotels fehle, was aber wohl eher ein Argument war, seiner Bewerbung Nachdruck zu verleihen. Die bereits etablierten Hotelbesitzer sahen diese Neugründung skeptisch, da sie der Ansicht waren, dass durch die Erweiterung ihrer Häuser bereits ausreichend Kapazitäten vorhanden waren.³⁴⁰ Trotz der Einwände erhielt Erler am 14. Juni 1802 die Konzession vom Landesherrn. Mit dem *Goldenen Helm* konkurrierte ein weiteres nobles Hotel in der Dresdner Altstadt um Gäste. Schon um das Jahr 1804 wurde das Erlersche Haus in den ersten Rang erhoben, wie die Lebenserinnerungen eines Dresdners zeigen. Der Autor Moritz Schelcher schildert, dass es zu jener Zeit nur drei Hotels in Dresden gab. Das erste war das oben angesprochene *Hôtel de Pologne*, wo „nur regierende Häupter, Fürsten, Grafen, hoher Adel logierten. Das zweite der Goldne Engel, das dritte der Goldne Helm“.³⁴¹ Die anderen Hotels

336 Vgl. Günther, Maïke: Grünwärts – Dresdner Ausflugsziele des 18. und 19. Jahrhunderts, in: *Dresdner Hefte* 27 (2009), Heft 98, S. 26–35, hier S. 26f.

337 Allgemeines Männergesangsfest in Dresden, 1843, unfol., Einladungsschreiben der beiden Dresdner Sängervereine.

338 Vgl. StA Dresden, Ratsarchiv 2.1, C. XLI., Acta Herrn Carl Erlers höchsten Orts unterthänigst bescheidenes Bitten um Erlaubniß, das von ihm erkaufte, auf der Wilsdruffer Gasse gelegene, sonst Geyersche Haus zu einem Hotel und zum Beherbergen Fremder einrichten und solches mit einem goldnen Helm, mit der Umschrift Hotel zum goldnen Helm, verzierern zu dürfen, betr., fol. 3.

339 Ebd.

340 Ebd.

341 Schelcher, Moritz: *Dresdner Leben um 1804*, in: *Dresdner Geschichtsblätter* 1 (1910), S. 127–128, hier S. 128.

der Stadt waren für ihn nur Gasthöfe zweiten Ranges. Darunter nennt er beispielsweise das *Hôtel de Saxe* und das *Hotel Stadt Berlin*.

Im Gegensatz zum *Hôtel de Pologne* kann für den *Goldenen Helm* schon sehr viel früher das Speisen à la carte festgestellt werden. Ein Reiseführer aus dem Jahr 1817 belegt, dass das Haus mit 16 herrschaftlichen Zimmern und Stallungen für 12 Pferde ausgestattet war und die Gäste zum Mittag sowohl an der Wirtstafel, was der *table d'hôte* entsprach, als auch nach Karte essen konnten. Zum Abendessen wurde dieser Service ebenso in beiden Darreichungsformen angeboten.³⁴² Hier existierte also ein Nebeneinander von Tradition und Neuerung.

Vier Jahre später, am 7. März 1821, richtete Christian Traugott Wenzel ein Gesuch an den König, den *Goldenen Helm*, den er von Johann Gabriel Krebs³⁴³ gekauft hatte, in *Hôtel de France* umzubenennen. Welcher Grund für die Umtaufe vorgelegen hat, geht aus den Akten jedoch nicht hervor.³⁴⁴ Das *Hôtel de France* stand aber jedenfalls für eine exquisite Küche, die sich relativ früh an einem Restaurantbetrieb orientierte. Über die Klasse der Küche gibt ein aus dem Englischen übersetzter Artikel der *Quarterly Review* Auskunft. Darin wurden die besten Hotels und Restaurants zum Zeitpunkt der Veröffentlichung aufgeführt, deren „Küche in besonders glänzende[m] Rufe“ stand. Neben dem *Jagor* in Berlin,³⁴⁵ dem *Schwan* und *Erzherzog Karl* in Wien wurde das *Hôtel de France* gleichberechtigt genannt.³⁴⁶ Demnach konnte sich das Dresdner Hotel in Bezug auf die angebotene Küche mit den Etablissements in anderen großen Städten durchaus messen. Bemerkenswert ist insoweit, dass es keine weiteren Restaurants aus Deutschland in die Rezension geschafft hatten. Genannt werden noch Restaurants in Mailand oder Den Haag, deren Küche besonders exquisit gewesen sein muss.

Besitzer des Hotels war zu dieser Zeit Frederic Voisin, der in seinem Haus eine exquisite Küche etablierte. Im Jahr 1857 erschien ein Buch mit dem Titel *Die Kunst zu essen*, bei dem es sich um eine deutsche Übersetzung der englischen Publikation *The art of Dining* handelt und die Küche von Voisin in das Licht der Spitzenküche rückt.³⁴⁷ Der nichtbekannte Autor des Artikels bemerkt über Voisin folgendes: „Als wir vor mehreren Jahren im Hotel de France in Dresden durch

342 Vgl. o. V.: Neues Gemälde von Dresden in Hinsicht auf Geschichte, Oertlichkeit, Kultur, Kunst und Gewerbe, Dresden 1817, S. 158.

343 Krebs war Besitzer des Ausflugslokals auf Findlaters Weinberg.

344 Vgl. StA Dresden, Ratsarchiv 2.1, C. XLI., Acta Herrn Carl Erlers höchsten Orts unterthänigst bescheidenes Bitten um Erlaubniß, das von ihm erkaufte, auf der Wilsdruffer Gasse gelegene, sonst Geyersche Haus zu einem Hotel und zum Beherbergen Fremder einrichten und solches mit einem goldnen Helm, mit der Umschrift Hotel zum goldnen Helm, verzierern zu dürfen, betr., fol. 30f.

345 *Jagor* war ein sogenannter Hof-Traiteur in Berlin und hatte ein exklusives Lokal unter den Linden, vgl. Löschburg, Winfried: Unter den Linden. Geschichte einer berühmten Straße, Berlin 1991, S. 129.

346 Der Artikel der *Quarterly Review* erschien in deutscher Übersetzung im *Magazin für die Literatur des Auslandes*, vgl. o. V.: England. Geschichte der Kochkunst und gegenwärtiger Standpunkt der Kochkunst, in: *Magazin für die Literatur des Auslandes* (1835), Nr. 116, S. 461–468, hier S. 468.

347 Vgl. o. V.: *Die Kunst zu essen*, Dresden 1857, S. 69.

ein treffliches suprême de volaille erquickt, uns erkundigten, wem unsere Gesellschaft diesen Genuß zu verdanken hätte, erfuhren wir, daß der Koch zugleich der Eigentümer des Hotels und – ein Franzose, der ehemalige Chef eines russischen Ministers sei“.³⁴⁸ Bei dem Essen muss es sich nach Ansicht des Autors um eine exzellent zubereitete Hühnerbrust gehandelt haben. Zudem rückt er Voisin mit dem Verweis auf seine Tätigkeit als Küchenchef eines russischen Ministers in die Nähe der Herrschaftsküche. Zumindest scheint es, dass Dresden als Standort für eine gehobene und exquisite Küche attraktiv war, denn Voisin machte aus dem bekannten und erstklassigen Dresdner Hotel ein Haus auf europäischem Spitzenniveau.

Abschließend lässt sich feststellen, dass es in den 1820er Jahren durchaus zur Etablierung des Restaurantbetriebs in den Dresdner Gasthöfen und Hotels kam. Vorreiter waren hier die kleinen, weniger exklusiven Häuser, die durch ihre Gästestruktur der stärkeren Konkurrenz der Speisehäuser ausgesetzt waren, die kein Privileg zum Beherbergen hatten. Sie öffneten zuerst ihren gastronomischen Bereich und stellten auf das Speisen nach Karte um. In den großen Nobelhotels gab es oftmals noch bis zu Beginn der 1840er Jahre die *table d'hôte*. In diesen Häusern der Spitzenklasse verkehrten häufig Mitglieder oder Gäste des Dresdner Hofes, die aus Traditionsbewusstsein weiterhin die gemeinschaftliche Tafel pflegten. Deshalb hielt sich dort die *table d'hôte* länger. Die Dresdner Gasthöfe hatten somit an der Etablierung von Restaurants in Dresden einen großen Anteil.

3.4 Restaurant und Freizeitkultur in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts

3.4.1 Das Restaurant als Ausflugsziel

Mit dem Entstehen einer neuen Reise- und Ausflugskultur im ersten Drittel des 19. Jahrhunderts wurde der Genuss von Speisen in einem Restaurant selbst zu einer Art der außerhäuslichen Freizeitgestaltung. In zunehmendem Maße verband man mit anderen kulturellen Beschäftigungen wie dem Theater-, Opern- und Varietébesuch auch den Gang ins Restaurant.³⁴⁹ Zu einem typischen Merkmal für Mußestunden entwickelte sich also die Verbindung von kultureller Unterhaltung und Essgenuss. Diese Synthese, die Drummer für das Deutsche Kaiserreich ab 1871 datiert, lässt sich für Dresden schon ab den 1820er Jahren beschreiben. In Gaststätten mit großen Sälen vereinten sich hier Bühne und Speiselokal. Neben der Bewirtung kam das Publikum auch durch künstlerische Darbietungen auf seine Kosten. Das alltägliche Musikleben spielte sich in der

348 Ebd. Im Text wird noch angeführt, dass Voisin seit 18 Jahren in Dresden lebte, aber kein Wort Deutsch sprach. Er sah keinen Anlass, die Sprache eines Volkes zu erlernen, das keine Küche habe. Das ist selbstverständlich nationale Verblendung, die der englische Autor nur ungefiltert niederschreibt.

349 Vgl. Drummer: Das sich ausbreitende Restaurant (wie Anm. 42), S. 315.

Residenzstadt vor allem in den Gasthäusern ab, wobei der Bewirtungsbetrieb aber stets den Vorrang hatte. Die Betreiber lockten ihre Gäste mit diesen Attraktionen in ihre Lokalitäten, um damit ihre Einnahmen zu steigern.³⁵⁰ Zu diesem Zweck entstanden in der Zeit nach 1830 erstmals neue große Restaurants, deren Konzeption und architektonische Planung bereits die Verbindung von Bewirtung und künstlerischen Darstellungen in den Fokus stellten.

Zur Umsetzung dieser Intention engagierte zum Beispiel August Haßfeld, der Pächter des *Belvedere* auf der Brühlischen Terrasse, im Jahr 1842 als Teil eines solchen Konzepts einen Musikchor. Damit übte erstmalig ein Wirt neben seinem Restaurant auch den Betrieb einer Kapelle aus.³⁵¹ Obwohl es zu dieser Zeit einer Person gesetzlich nicht möglich war, gleichzeitig zwei Gewerbe³⁵² auszuüben, sah der Stadtrat wohl darüber hinweg. Haßfeld war es gelungen, die besten vom Stadtmusikus ausgebildeten Musiker anzustellen, was wiederum für die Wertigkeit des Musikchors sprach.³⁵³ Allerdings hatte er die Kosten dieses Unternehmens unterschätzt. Die dreißig Musiker umfassende Kapelle kostete um die 3.000 Taler im Jahr. Diese enorme Summe veranlasste ihn, eine niedrigere Pachtsumme vom Ministerium des königlichen Hauses zu fordern, die ihm aber nicht gewährt wurde.³⁵⁴ Von einem Konzert im *Belvedere* berichtet Friedrich de la Motte-Fouqué im Jahr 1825: „Dort werden die reichsten Kompositionen befriedigend ausgeführt. Musik gehört überall zu dem gesuchtesten Genusse der kunstreichen und kunstgeübten Sachsen.“³⁵⁵ Diese Zeilen verdeutlichen auch, dass die Musiker eine hohe Virtuosität präsentierten. Die Veranstaltungen waren jedoch kostspielig und blieben somit den gutsituierten Personen vorbehalten.

Neben den Aufführungen im *Belvedere* besaßen die Konzerte im *Linckeschen Bad*, wo beispielsweise der Komponist und Kapellmeister E.T.A. Hoffmann gewohnt und gewirkt hat, ebenfalls ein hohes Niveau.³⁵⁶ Karl Schram betitelt das *Linckesche Bad* als „das beste und besuchteste“³⁵⁷ unter den Vergnügungsorten in Dresden. Aber auch die musikalischen Darbietungen im Großen Garten und, wie

350 Vgl. Zänsler, Anneliese: Die Dresdner Stadtmusik. Militärmusikkorps und Zivilkapellen im 19. Jahrhundert, Laaber 1996, S. 15.

351 Vgl. ebd., S. 69.

352 Wie aus den Quellen ersichtlich wird, war dieser Aspekt ein häufiger Streitpunkt zwischen den jeweiligen Betreibern eines gastronomischen Betriebs, vgl. StA Dresden, Ratsarchiv, C.XLI. 64, Acta der hiesigen Schankwirth Gustav Bieler und Cons: geführte Beschwerde gegen den Schankwirth Köhler im großen Garten, daßselbige die Schankwirthschaft auf seinem Grundstück, das Feldschlößchen genannt, durch einen Manqueur betreiben lasse. Auch bei den Konditoren gab es Streitigkeiten um Rechte und Privilegien, vgl. dazu auch StA Dresden, 11.2.31 Innungsakten 2b, Acta Beschwerde der Conditoren Kreuzkamm und Consorten wider einige unbefugte Conditorei-Geschäftsführer.

353 Vgl. Zänsler: Die Dresdner Stadtmusik (wie Anm. 350), S. 70.

354 Vgl. Sächs. HStA Dresden, 10711 Ministerium des königlichen Hauses, Loc. 36 Nr. 02, Organisation und Dienstbetrieb des Hausmarschallamts, 1841–1843, unfol.

355 Zitiert nach Zänsler: Die Dresdner Stadtmusik (wie Anm. 350), S. 20.

356 Vgl. Wille: Gastlichkeit (wie Anm. 56), S. 105.

357 Schram, Karl: Aus dem Elbthale. Bilder und Skizzen aus Dresden und der sächsischen Schweiz, Leipzig 1856, S. 53.

schon beschrieben, im *Belvedere* auf der Brühlschen Terrasse waren von nicht minderer Qualität.³⁵⁸

Nicht nur die Verbindung von Musik und Bewirtung war in und um Dresden weit verbreitet, sondern auch die Kombination von Ausflug und Verköstigung. So entdeckten die Menschen an der Wende vom 18. zum 19. Jahrhundert die stadtnahe Landschaft als Erholungs- und Vergnügungsraum.³⁵⁹ Für die Zeitgenossen bot sich beispielsweise ein Spaziergang an, um zu den Ausflugszielen zu gelangen. Ulrich Rosseaux unterscheidet für das Zufußgehen zwei idealtypische Formen des Spaziergangs, einerseits die Promenade und andererseits die Landpartie, als eine Art Wanderung. Die Promenade spielte sich auf den Straßen und öffentlichen Plätzen der Stadt ab. Sie diente dem Sehen und Gesehenwerden und führte häufig zu Orten, an denen sich eine dazu geeignete Menschenmenge einfand.³⁶⁰ Selbst eine Modenschau oder der wichtigste Klatsch konnten so quasi im „Vorbeigehen“ erledigt werden.³⁶¹ Die Landpartie stellte hingegen die körperliche Bewegung an der frischen Luft und den Naturgenuss stärker in den Vordergrund und führte aus der Stadt in die nähere Umgebung.³⁶² Beispielsweise geriet der Sonntagsspaziergang zum Symbol gesellschaftlicher Familienkultur. Diese Form des Spaziergangs dauerte zudem länger als die Promenade und brachte gelegentliche Erholungspausen mit sich.

Bei einer solchen Landpartie diente nicht selten die Einkehr in bekannte Ausflugslokale der Erholung. Diese Orte wurden sowohl zum Verweilen während einer Pause als auch zum feierlichen Ausklang einer Landpartie genutzt. Mit der Zeit entwickelten sich die Lokale selbst zu einem regelrechten Vergnügen, sodass die Landpartie nur Mittel zum Zweck war. Unter der Rubrik der sogenannten Restaurateure bezog sich ein anonym veröffentlichter Reiseführer aus dem Jahre 1817 vor allem auf die Ausflugslokale außerhalb Dresdens.³⁶³ Diese Ausflugsziele wurden zeitgenössisch auch als Restauration oder Restaurationshaus bezeichnet, denn dort konnten sich die Ausflügler im wörtlichen Sinne nach einer Wanderung restaurieren, also stärken. Aus sprachlicher Sicht kommen diese Etablissements dem Ursprungsbegriff des Restaurants sehr nahe. Ob sie auch die bestimmten Kriterien eines Restaurants erfüllten und wie diese im Speziellen aussahen, soll in den folgenden Ausführungen am Beispiel des Großen Gartens näher erläutert werden.

358 Gebhardt, Achim: Robert Schumann. Leben und Werk in Dresden, Marburg 1998, S. 20.

359 Vgl. Rosseaux, Ulrich: Badekur und Sommerplaisir. Die Entdeckung der stadtnahen Landschaft als Erholungsraum im 18. und 19. Jahrhundert am Beispiel Dresdens, in: Volkskunde in Sachsen, 18 (2006), S. 193–206. Zur Entdeckung der stadtnahen Landschaft durch Maler und die Begründung der Landschaftsmalerei in Dresden, vgl. Schmitz: Die Entdeckung der Landschaft (wie Anm. 285), S. 202 ff.

360 Vgl. Rosseaux: Freiräume (wie Anm. 206), S. 234.

361 Vgl. König, Gudrun M.: Eine Kulturgeschichte des Spaziergangs. Spuren einer bürgerlichen Praktik 1780–1850, Wien/Köln/Weimar 1996, S. 12.

362 Vgl. Rosseaux: Freiräume (wie Anm. 206), S. 234.

363 Vgl. o. V.: Neues Gemälde (wie Anm. 342), S. 160.

3.4.2 Der Große Garten

Zu Beginn des 19. Jahrhunderts gehörte der Große Garten zum Besitzstand des sächsischen Königshauses und wurde vom Hof als Revier für die Fasanenjagd genutzt. Deshalb war das Gelände von einer Mauer umgeben, sodass dies auch Einfluss auf die Nutzung der Gartenanlage als Ausflugsziel hatte. Zwar konnten die Dresdner Einwohner durch die Anlage spazieren, aber durch die Fasanenzucht waren nicht alle Bereiche zugänglich.³⁶⁴ Vor allem am Sonntag kamen hier Personen aus allen Sozialformationen zusammen und nutzten die Gelegenheit zum Ausreiten oder -fahren und zum Spaziergehen.

Die Gartenanlage fand ihre erste Erwähnung im Jahre 1676. Der Ausbau und die Gestaltung des Gartens wurde von Johann Georg III., nachdem er im Jahr 1680 Kurfürst geworden war, weiter forciert.³⁶⁵ Der Garten war danach immer wieder baulichen sowie landschaftsarchitektonischen Veränderungen unterworfen. So ließ beispielsweise August der Starke die Anlage durch Vasen, Marmor- und Sandsteinfiguren der italienischen Bildhauer Mathielli und Coradini schmücken.³⁶⁶ Diese Verschönerungen zeigen die kurfürstliche Prachtentfaltung, die in zunehmendem Maße ein kunstinteressiertes und gelehrtes Publikum faszinierte und anlockte. Da der Große Garten außerhalb der Stadt lag, entwickelte sich dort eine Gastronomie, die es den Passanten ermöglichte, sich zu erfrischen. Anfänglich bot der Park seinen Besuchern nur eine kleine Auswahl an gastronomischer Versorgung. Unmittelbar nach dem die Schäden der Schlacht um Dresden im Jahr 1813 beseitigt waren, konnten sich einige Lokale etablieren und eine breitere Palette von Speisen und Getränken offerieren.

Aufgrund der unzureichenden Quellenlage kann die Gastronomie im Großen Garten nur schlecht rekonstruiert werden. Nach Andreas Them gleicht es einem „Puzzlespiel, erste Eindrücke von der gastronomischen Entwicklung in diesem Areal zusammenzufügen“.³⁶⁷ Die vorhandenen Archivquellen spiegeln nur einen Bruchteil der Lokale, Wirte und Angebote wider. Der Großteil der Literatur über den Großen Garten thematisiert vielmehr gestalterische Elemente und die Gartenarchitektur. Dies ist insoweit überraschend, da der größte Teil der Einnahmen durch gewerbliche Nutzung der Gastwirtschaften generiert wurde. Mitte des 19. Jahrhunderts betrug allein der Anteil an Pachtgeldern aus den Wirtschaften 34 Prozent aller Einkünfte und war mit Abstand der größte Posten.³⁶⁸

364 Vgl. Butenschön, Sylvia: Der Große Garten als Stadtpark. Nutzung und Nutzungswandel der Anlage im 19. Jahrhundert, in: Sächsische Schlösserverwaltung (Hg.): Der Grosse Garten zu Dresden. Gartenkunst in vier Jahrhunderten, Dresden 2001, S. 126–136, hier S. 126.

365 Zur geschichtlichen Entwicklung des Großen Gartens, vgl. Blanke, Harald: Die Entwicklungsgeschichte des Großen Gartens zu Desden, in: Sächsische Schlösserverwaltung (Hg.): Der Grosse Garten zu Dresden. Gartenkunst in vier Jahrhunderten, Dresden 2001, S. 21–34.

366 Vgl. Hollstein, Carl: Aus der Geschichte des Großen Gartens und der Großen Wirtschaft, in: o. Hg.: Große Wirtschaft. Großer Garten Dresden, Dresden 1930, S. 14.

367 Them: Gasthausgeschichten (wie Anm. 56), S. 32.

368 Vgl. Butenschön: Der Große Garten (wie Anm. 364), S. 129.

Die Gastronomie im Großen Garten bot im Gegensatz zu anderen Gartenanlagen eine Auswahl an Essen und Trinken, das vom einfachen Imbiss oder Ausschank bis hin zu warmen Speisen reichte. Dieses unterschiedliche Angebot lässt sich mit den sozialen Gegebenheiten oder den kulinarischen Vorlieben der Gartenbesucher erklären. Darunter waren sowohl Personen, die sich ein warmes Mittagmahl leisteten, als auch jene Menschen, die lediglich ein Butterbrot und ein Bier verzehrten. Die Erlaubnis zum Bierschank hatte Kurfürst Friedrich August I. schon im Jahr 1708 dem Hofgärtner erteilt, damit dieser seinen Lohn aufbessern konnte. Nach dem Siebenjährigen Krieg erhielten zudem die Torwärter die Erlaubnis, Milch und Bier ausschenken zu dürfen.³⁶⁹

Um 1800 traf sich die gehobene Stadtbevölkerung in den Räumen des Hofgärtners oder des Fasanenwärters, die beide im Inneren des Großen Gartens lagen. Neben gastronomischer Versorgung lockten auch Konzerte und darüber hinaus exotische Gewächse in den kunstvoll angelegten Garten. Demgegenüber vergnügten sich die einfacheren Kreise der Bevölkerung vorwiegend in den Torwirtschäften.³⁷⁰

Im Zuge der kriegerischen Auseinandersetzungen der Schlacht bei Dresden im Jahr 1813 war auch der Große Garten ein Ort heftiger Kämpfe: So wurden Bäume abgeholzt und für den Schanzenbau verwendet. Ebenso wurde das Palais als Verwundetenstation genutzt.³⁷¹ Um den Wiederaufbau der Anlage erwarb sich Georg Heinrich von Carlowitz große Verdienste,³⁷² der zum Kommissar für den Großen Garten berufen wurde. Er gab dem Park eine neue Ausrichtung. Dafür musste am 15. April 1814 die bisherige Fasanerie aufgegeben werden.³⁷³ Nach den Napoleonischen Kriegen erfolgte eine stärkere Ausrichtung auf den Publikumsverkehr. Die Anlage wurde für alle Sozialformationen öffentlich zugänglich gemacht und die durch Kriegseinflüsse beschädigte Mauer abgetragen. Mit der Wiedereröffnung des Großen Gartens im Jahr 1814 erlebte dabei auch das Gastgewerbe einen Aufschwung.³⁷⁴

Nach zeitgenössischen Quellen gab es zu Beginn der 1840er Jahre vier größere gastronomische Lokalitäten im Großen Garten. In der Mitte des Gartens befand sich die *Große Wirtschaft* und in den ehemaligen Torhäusern am Strehlener Tor, am vorderen und am hinteren Tor, waren insgesamt drei Schank-

369 Vgl. G. R.: Die hundertjährige Pikardie im Großen Garten, in: *Dresdner Anzeiger*, 16.06.1932, S. 6.

370 Vgl. Rosseau: *Freiräume* (wie Anm. 206), S. 248.

371 Am Ende, E.: *Der Kgl. Große Garten bei Dresden in Vergangenheit und Gegenwart*, Dresden 1887, S. 15.

372 Der Amthauptmann und Kammerherr Georg Heinrich von Carlowitz (1773–1847) erreichte zudem durch seine Schrift über den Weinbau in Sachsen einen gewissen Bekanntheitsgrad, vgl. von Carlowitz, Georg Heinrich: *Versuch einer Culturgeschichte des Weinbaus, von der Urzeit bis auf unsere Tage, mit besonderer Beziehung auf das Königreich Sachsen*, Leipzig 1846.

373 Vgl. Blanke: *Die Entwicklungsgeschichte* (wie Anm. 365), S. 28 f.

374 Vgl. Butenschön: *Der Große Garten* (wie Anm. 364), S. 127.

wirtschaften geöffnet.³⁷⁵ Sie unterschieden sich nicht nur in ihrer Größe und Aufnahmefähigkeit des Publikums, sondern auch in der Sozialstruktur ihrer Gäste.³⁷⁶

Mit der Öffnung des Parks und dem Abbruch der Mauer war die Beschäftigung der Torwächter obsolet geworden. Zwar übernahmen sie weiterhin die Toraufsicht, die darin bestand, „blos den Aus- und Eingang von leichten Chaisen und Fuhrwerk zu gestatten“ und „auf die Entwendung des Holzes und Beschädigungen der in der Nähe der Wohnung liegenden Garten-Anlagen und Pflanzungen, namentlich in dem Quartier des Gartens in der Nähe der Thorwärter-Wohnung rechts und links der Kaitzbach von der Contre- und Queer-Allee bis zum Canal ein wachsames Auge zu führen“.³⁷⁷ Da ihnen auch das Schankrecht zustand, war die Bewirtung von Gästen ihre Hauptaufgabe geworden. Von den insgesamt drei Lokalen dieser Art befanden sich zwei am Eingang bzw. am Ausgang des Parks an der Hauptallee, die durch den gesamten Garten führte. Namentlich handelte es sich dabei einerseits um die *Torwirtschaft* und andererseits um die sogenannte *Pikardie* oder auch *Pickardtsche Wirtschaft*. Beiden Pächtern der kleinen Torwirtschaften war im Jahr 1814 aber nur der Ausschank von Stadtbieren erlaubt. Das heißt, sie mussten den Gästen das in der Stadt Dresden gebraute Bier anbieten.³⁷⁸ Der Verkauf von fremden Biersorten wurde ihnen nicht gestattet. Auch deshalb verkehrten dort häufig einfache Bevölkerungsteile, denen der Konsum des einheimischen Bieres ausreichte.

Bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts hatte sich die Publikumsstruktur dahingehend geändert, dass bei Dominico Cagiorgi, dem Pächter der *Torwirtschaft*, nun auch zahlreiche Künstler und Intellektuelle anzutreffen waren. Ab dem Jahr 1843 übernahm die Ehefrau Louise Cagiorgi die Wirtschaft des verstorbenen Ehemanns.³⁷⁹ Bei den Dresdner Kulturschaffenden war die *Torwirtschaft* sehr beliebt. So tagte die Dresdner Montagsgesellschaft, die als Debattierclub von 1846 bis 1879 bestand, im Sommer in dem Lokal am Rande des Großen Gartens. Im Winter bevorzugte die Gesellschaft das *Café de la Ville de Milan* am Jüdenhof, das dem Italiener Johann Herkules Samuel Torniamenti gehörte.³⁸⁰ Dort wiederum gab es neben Konditoreiwaren und Pasteten auch warme Speisen. Aufgrund fehlender Quellenüberlieferung ist es nicht möglich, festzustellen, ob Cagiorgi mit einem ähnlichen kulinarischen Angebot wie Torniamenti aufwartete und sich somit die vertraglichen Bestimmungen von 1814 erweitert hatten.

375 Vgl. Sächs. HStA Dresden, 10036 Finanzarchiv, Loc. 35883, Rep. VIII, Nr. 599. Acta die Concurrrenz der Schanck-Pachter im Großengarten, bey Bauen an ihren Wirthschaftsgebäuden betr., fol. 2–35.

376 Sächs. HStA Dresden, 10047 Amt Dresden, 2473; Die Acta Commissionis, Die Verpachtung des neu angelegten Kaffeehauses im Großen Garten betr.

377 Sächs. HStA Dresden, 10047 Amt Dresden, 2473; Die Acta Commissionis, Die Verpachtung des neu angelegten Kaffeehauses im Großen Garten betr., fol. 100.

378 Vgl. ebd., fol. 50.

379 Vgl. StA Dresden, 2.3.9 Gewerbeamt A, Louise Cagiorgi Bürgerrecht, unfol.

380 Vgl. Wülfing, Wolf; Bruns, Sabine; Parr, Rolf: Handbuch literarisch-kultureller Vereine, Gruppen und Bünde 1825–1933, Stuttgart/Weimar 1998, S. 334 f.

Vermutlich durfte er den Kaffeeschank betreiben, der Verkauf von warmen Speisen blieb allerdings wohl weiterhin untersagt.

Den Ausschank in der *Torwirtschaft* konnte Cagiorgi nur im Sommer betreiben, weswegen er noch eine Weinstube in der Innenstadt auf der Moritzstraße besaß.³⁸¹ Einer seiner Gäste war E.T.A. Hoffmann, der seinen Wein während seines Aufenthalts in Dresden von Cagiorgi bezog.³⁸² Daran wird zugleich deutlich, dass in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts die Gastronomie im Umland der Stadt fast nur saisonbedingt funktionierte. Im Winter waren die Vergnügungslokale häufig geschlossen, da die Menschen nicht mehr so häufig Landpartien unternahmen. Um über das ganze Jahr ein Auskommen zu haben, besaßen die Wirte häufig sowohl ein Sommer- als auch ein Winterlokal.

Die *Pickartsche Wirtschaft* lag einem zeitgenössischen Bericht zufolge an einer der schönsten Stellen des Großen Gartens. Das Gebäude lag aus der Stadt kommend in Richtung des Dorfes Gruna am Ende der langen Hauptallee. Von diesem Platz aus hatte man eine sehr schöne Fernsicht bis in die Sächsische Schweiz. So schwärmt der unbekannte Autor eines Artikels des *Dresdner Anzeigers* im Jahre 1932 retrospektiv über diesen Ausblick: „romantisch unter knorrigen Eichen unmittelbar an den Torsäulen gelegen [...], ist diese alte Pikardie wohl noch vielen Dresdnern in angenehmer Erinnerung, öffnete sich doch von dem schattigen, abseits allen Verkehrs träumenden Naturgarten aus ein unbeschränkter Blick auf wogende Felder, auf die wenigen roten Dächlein von Gruna und die fern im Blauduft sich verlierenden Bergzüge des Elbtales bis hin zu den Steinen der Sächsischen Schweiz.“³⁸³ Der Name des Lokals leitete sich vom Pächter, dem Schneidermeister Pickart, ab. Deshalb wurde sie im Volksmund auch als *Pikardie* bezeichnet.³⁸⁴ Beliebt war das Lokal vor allem bei den zahlreichen Reitern, die die Gartenanlage belebten, da es eine gute Rastmöglichkeit bot.³⁸⁵

Wie im Falle der Gastwirtschaft Cagiorgis gibt es auch über das Speiseangebot des Pickartschen Lokals wenig aussagekräftige Quellen. Den überlieferten Akten nach durfte Pickart ebenfalls nur Stadtbier ausschenken. Ein Reisebericht allerdings gibt an, dass in der *Pikardie* kalte Küche, Bier und Kakao serviert wurde.³⁸⁶ Diese Unstimmigkeit kann an der Ungenauigkeit der Reisehandbücher und Ortsbeschreibungen liegen, denn die Herausgeber dieser Bücher mussten sich in der Regel auf die Angaben der Menschen vor Ort verlassen, sodass es gerade bei den Torhäusern zu Verwechslungen kommen konnte.³⁸⁷

381 Vgl. Wanderer, Treumund: Dresden und die Dresdner im Spiegelreflex aus Dresdens Gegenwart, Leipzig 1846, S. 241.

382 Vgl. Hitzig, Julius Eduard: E. T. A. Hoffmanns Leben und Nachlaß, Stuttgart 1839, S. 177 f.

383 Vgl. G. R.: Die hundertjährige Pikardie (wie Anm. 369), S. 6.

384 Vgl. Stolle, Ferdinand: Das neue Leipzig nebst einer Kreuzthurminspiration über Dresden, Leipzig 1834, S. 328.

385 Vgl. G. R.: Die hundertjährige Pikardie (wie Anm. 369), S. 6.

386 Vgl. Wanderer: Dresden und die Dresdner (wie Anm. 381), S. 241.

387 Zu den Reisehandbüchern und ihren Angaben zur Gastronomie, vgl. Albrecht, Peter: Gastronomie und Geselligkeit. Die Stadt Braunschweig als Beispiel 1810–1812, in: Albrecht, Peter;



Abb. 5: Richter, Johann Carl August: Die Picardie und die Torpfeiler am Ende der Hauptallee [kolorierter Stich, ca. 1830]

Das Privileg, den Gästen Speisen anbieten zu können, erhielt hingegen der Torwärter Johann Christoph Rieger vom Königlich Sächsischen Geheimen Finanzkollegium für sein Lokal am Strehleener Tor, das in den Quellen auch als Schankwirtschaft beim roten Haus bezeichnet wurde. In den Akten heißt es, er habe „die Gerechtigkeit des Ausschanks von Stadt und Gorbitzer Biere, des Caffeeschanks und der lediglich auf kalte Küche und Butter und Brod eingeschränkten Speisung“.³⁸⁸ Die Behörde untersagte ihm jedoch ausdrücklich die „Ausschankung fremder Biere“; „die Bedienung mit warmen Speisen und Punsch und jede Art von Musick“.³⁸⁹ Daran lässt sich erkennen, dass es sich nur um einen Imbiss und nicht um eine gehobene Küche handelte, aber Riegers Konzession zur Ausspeisung zog eine große Menge an Stadtbürgern an. Aufgrund der Publikumsstruktur sowie der imbissartigen Verpflegung können die drei genannten Torwirtschaften aber nicht wirklich als Restaurant angesehen werden. Sie galten vielmehr als Orte für eine kleine Erfrischung.

In der Gartenanlage gab es aber auch einen exklusiven Ort für die gehobenen Sozialformationen mit einem erweiterten kulinarischen Angebot. Die soziale

Bödeker, Hans Erich; Hinrichs, Ernst (Hg.): Formen der Geselligkeit in Nordwestdeutschland 1750–1820, Tübingen 2003, S. 293–342, hier S. 294 f.

388 Sächs. HStA Dresden, 10047 Amt Dresden, 2473; Die Acta Commissionis, Die Verpachtung des neu angelegten Kaffeehauses im Großen Garten betr., fol. 98.

389 Ebd., fol. 99.

Hierarchisierung war von den Landesbehörden durchaus gewollt: Eine „Trennung der verschiedenen Volksklassen [erschien] nothwendig“, da es sonst „das Vergnügen des [gehobenen] Publicums einschränken würde“.³⁹⁰ Die *Große Wirtschaft* erhielt im Großen Garten regen Zuspruch. Sie wurde anstelle der alten kurfürstlichen Fasanerie im Jahre 1815 erbaut. Die Fasanenzucht wurde im Zuge der Öffnung der Parkanlage für den Publikumsverkehr eingestellt. Zudem war das alte Gebäude während der Schlacht bei Dresden zerstört worden.³⁹¹ Allerdings gab es schon vor dem Neubau eine Bewirtung an diesem Platz, wie Karl Wilhelm von Daßdorf Ende des 18. Jahrhunderts berichtet: „Personen von Stande finden bey dem Hofgärtner und Fasanenwärter, Kaffee, Milch und andere anständige Bewirthing“.³⁹² Was Daßdorf unter einer anständigen Bewirtung verstand, wird allerdings nicht deutlich.

Im Gegensatz zu den Torwirtschaften konnte das Angebot an gehobenen Essen und Getränken durch die *Große Wirtschaft* im Großen Garten erweitert und zudem mit musikalischer Untermalung aufgewartet werden. Aus dem Pachtvertrag des Jahres 1814 mit dem Wirt Johann Ludwig Zeißig geht hervor, dass ihm die „Gerechtigkeit einer vollständigen Speise-Wirthing“ zugestanden wurde und er überdies „alle Gattungen von Getränken führen“ durfte.³⁹³ Mit dieser Genehmigung konnte er den Gästen warme und kalte Speisen sowie Konditoreiwaren anbieten, denn ihm wurde auch die Errichtung einer Konditoreibude in einem der Nebengebäude gestattet. Zeißig übte die Tätigkeit des Wirts in der *Großen Wirtschaft* nur ein Jahr lang aus. Da er die Pacht nicht bezahlen konnte, kündigte ihm das Geheime Finanzkollegium.³⁹⁴ Zeißigs Nachfolger wurde Johann Gottfried Löhner, der das Lokal von 1815 bis 1821 für sechs Jahre pachtete. Aus der einstigen Fasanenwärterwohnung entstand unter Löhner ein Vergnügungsort, das im Jahr 1821 sogar einen Musiksalon erhielt.³⁹⁵ Besonders beliebt bei den Dresdnern waren die sommerlichen Frühkonzerte, wo sich Sonntagmorgen zwischen fünf und sieben Uhr zahlreiche Besucher zum geselligen Musikhören einfanden.³⁹⁶

Carl von Voß, der von seiner Reise nach Dresden im Tagebuch berichtete, erfuhr am Himmelfahrtstag des Jahres 1822, wie die *Große Wirtschaft* von der Öffentlichkeit angenommen wurde: „Nach dem Essen gingen wir nach dem Großen Garten, wo wir vor dem Restaurationshause ein dichtes Gedränge von Menschen fanden, die sich am Himmelfahrtstage dort versammelt hatten. Der Platz ist von mächtigen Bäumen beschattet und sehr groß, doch stehen die Kaffeetische und Stühle dort so dicht, daß man sich zwischen den Stuhllehnen

390 Ebd., fol. 51.

391 Vgl. Kamerhuis-Drescher, Inge: Vom Fasanengarten zum Volkspark. Wandlungen des Großen Gartens, in: *Dresdner Anzeiger*, 26.08.1936, S. 5.

392 Vgl. Daßdorf, Karl Wilhelm: Beschreibung der vorzüglichsten Merkwürdigkeiten der Churfürstlichen Residenzstadt Dresden und einiger umliegenden Gegenden, Dresden 1782, S. 688.

393 Sächs. HStA Dresden, 10047 Amt Dresden, 2473; Die Acta Commissionis, Die Verpachtung des neu angelegten Kaffeehauses im Großen Garten betr., fol. 45.

394 Vgl. ebd., fol. 73.

395 Vgl. G. R.: Die hundertjährige Pikardie (wie Anm. 369), S. 6.

396 Vgl. Thal: Neuester Führer (wie Anm. 305), S. 30.

nur mit Anstrengung durcharbeiten kann.“³⁹⁷ Somit lockte der Kaffeeschank eine Menge Menschen an, sodass man in der *Großen Wirtschaft* mitunter kaum einen Platz fand. Aus dem Bericht von Voß lässt sich weiterhin feststellen, dass er das Lokal als Restaurationshaus bezeichnet. Dies könnte ein erster Hinweis darauf sein, dass die Große Wirtschaft auch einen Restaurantbetrieb hatte. Auf einem zeitgenössischen Stich von Johann Carl August Richter lässt sich erkennen, dass im Garten einzelne Tische aufgestellt waren, an denen eine gemeinschaftliche Tafel nicht stattgefunden haben kann. Die Quellen geben keine Auskunft darüber, ob die Gäste im Garten mit warmen Speisen bedient wurden, oder ob dies nur im Haus möglich war.



Abb. 6: Richter, Johann Carl August: Die Große Wirtschaft [kolorierter Stich, ca. 1830]

Heinrich Meynert, der für seine satirischen Aussagen über die Kulinaristik Dresdens bekannt war, bezeichnete aber die *Große Wirtschaft* „als de[n] geeignete[n] Erholungsplatz des höheren Mittelstandes“.³⁹⁸ Bei ihm heißt sie allerdings *Köhlersche Wirtschaft*, benannt nach der Pächterin Christiane Friedericke Köhler,³⁹⁹ die die Wirtschaft von Löhner übernommen hatte. Meynert vergleicht

397 Von Voß, Rüdiger: Eine Reise nach Dresden 1822. Aufzeichnungen des Kammerherrn Carl v. Voß, Pfullingen 1986, S. 48.

398 Janus: Charaktergemälde von Dresden (wie Anm. 1), S. 68.

399 Mitunter findet man auch die Bezeichnung Bärtsche Wirtschaft als Synonym für die Große Wirtschaft. Christiane Friedericke Köhler war, bevor sie Carl Köhler heiratete, eine verwitwete Bär. Sie hatte die Wirtschaft von 1824 bis 1841 betrieben. Vgl. Sächs. HStA Dresden, 10036

den Ort nicht nur mit dem Wiener Prater, sondern er gibt auch weitere Auskunft über das Lokal. So stellt er fest: „Eine höchst anständige Gesellschaft, durch öfteres Zusammentreffen sich befreundet geworden, lässt uns hier minder den gemeinsamen Geist vermissen, dessen Mangel sonst in Dresden meist so fühlbar wird; dazu kommt eine prompte und reelle Bedienung, kurz, die ganze Wirtschaft von Anstand und Ordnung bezeichnet, und die gute Qualität der Getränke und Speisen steht durchaus mit keinem zu hohen Preise in Verbindung. Das innere geräumige Lokal der Wirtschaft, namentlich der geschmackvoll decorirte, mit einem guten Orchester versehene Saal, bietet auch im Winter der Gesellschaft ein einladendes Asyl“.⁴⁰⁰

Meynerts Bild von der *Großen Wirtschaft* stellt nicht nur im wörtlichen, sondern wohl auch im realen Sinne ein Restaurant dar. Das Lokal hatte eine saubere und geschmackvolle Inneneinrichtung sowie eine schnelle und gute Bedienung. Die Küche bot tadellose Speisen zu annehmbaren Preisen und ebenso konnten dort erlesene Getränke genossen werden. Allerdings lässt sich aus den Aussagen Meynerts kein kulinarisches Niveau ableiten. Allenfalls wurde wohl in der *Großen Wirtschaft* eine gehobene Küche angeboten. Für den Zeitraum um 1830 kann man dennoch einen Restaurantbetrieb in der *Großen Wirtschaft* annehmen.

Die Etablierung einer solch beliebten Adresse unter den Gastronomiebetrieben blieb der Konkurrenz nicht verborgen. Eine Gruppe von Speise- und Schankwirten um den Wortführer Gustav Bieler beschwerte sich beim Stadtrat über Carl Köhler, den zweiten Ehemann von Christiane Köhler. Carl Köhler ließ eine Schankwirtschaft auf dem Feldschlößchen durch einen Verwalter betreiben. Deshalb argumentierten die Beschwerdeführer, dass er schon als Wirt die *Große Wirtschaft* leitete und somit zwei bürgerliche Gewerbe auf eine Person vereinigte, was nach Rechtsgrundlage der Stadt Dresden nicht gestattet war.⁴⁰¹ Köhler erklärte sich dahingehend, dass das Lokal im Großen Garten von seiner Frau gepachtet war und die Konzession des Schankbetriebs auf dem Feldschlößchen nicht auf ihn persönlich, sondern auf das Objekt ausgestellt sei.⁴⁰² Der erste Aspekt, den er anführte, konnte aber durch ein Regulativ, welches das Gewerbe der Schank- und Speisewirte normierte, widerlegt werden. Frauen galten demnach als nicht konzessionsberechtigt, sodass ihnen der Betrieb eines Lokals untersagt war. Eine Ausnahmeregelung galt für verwitwete Frauen, die das Geschäft ihres verstorbenen Mannes weiterführen durften, wenn er bis zu seinem

Finanzarchiv, Loc. 35883, Rep. VIII, Nr. 599, Acta die Concurrenz der Schanck-Pachter im Großengarten, bey Bauen an ihren Wirthschaftsgebäuden betr., fol. 12–14.

400 Janus: Charaktergemälde von Dresden (wie Anm. 1), S. 69.

401 Vgl. StA Dresden, Ratsarchiv, C.XLI. 64, Acta der hiesigen Schankwirth Gustav Bieler und Cons: geführte Beschwerde gegen den Schankwirth Köhler im großen Garten, daßselbige die Schankwirthschaft auf seinem Grundstück, das Feldschlößchen genannt, durch einen Manqueur betreiben lasse, fol. 3–5.

402 Vgl. ebd., fol. 1 f.

Tode die Konzession besessen hatte. Bei Wiederverheiratung, wie es im vorliegenden Fall war, fiel die Konzession an den Ehemann.⁴⁰³

Schlussendlich wies die königliche Landesdirektion die Beschwerde dennoch ab, da nach Ansicht der Behörde Köhler keine zwei Gewerbe ausführte. Ein interessanter Aspekt ist dabei, dass die Kläger die Abgabe der *Großen Wirtschaft* beanspruchten und nicht die des Feldschlößchens. Sie führten aus, dass „sobald er die Gastwirthschaft im großen Garten aufgibt, zur Selbstübernahme der Schanckwirthschaft des Feldschlößchens qualifizirt wird“ und „auch bis dahin diese Gerechttssame, ein zeither der Fall gewesen ist, einen andern dazu geeigneten Individuo pachtweise überlassen kann“.⁴⁰⁴ Sie wollten somit die Forderung durchsetzen, dass ein Betreiberwechsel im Großen Garten durch obrigkeitlichen Befehl stattfinden sollte, um womöglich in der Zwischenzeit ihre eigene gastronomische Position zu stärken.

Die Konkurrenzsituation im Großen Garten betraf auch die kleineren Anbieter. Neben den großen Lokalen wurden zudem noch Schankberechtigungen an die Palaiswächter erteilt, damit sie ihr geringes Dienstehloommen aufbessern konnten. Allerdings unterlagen diese Genehmigungen vielfältigen Beschränkungen. So beschwerte sich im Jahr 1844 der Palaiswächter Johann Gottlob Tauchnitz beim königlichen Ministerium darüber, dass er zwar „während der Dauer der Eisbahn auf dem großen Gartenteiche Caffee, Bier und Branntwein“⁴⁰⁵ ausschenken dürfe, aber darüber hinaus keine Erlaubnis erhielt, seine Erfrischungen zu verkaufen. Da das Benutzen der Eisbahn nur im Winter möglich und zudem vom Wetter abhängig war, bat er um die Aufhebung der Beschränkung.⁴⁰⁶

Sein Gesuch wurde vom königlichen Ministerium allerdings negativ beschieden. Der Minister argumentierte, dass „die Ausübung des unbeschränkten Bierschankes in diesem Königlichen Gebäude nicht passend erscheint und nur zu Unordnungen und Beschwerden der übrigen Schankstetten“⁴⁰⁷ führen würde. Der eigentliche Grund der Abweisung lag also am Einspruch der etablierten Häuser, die im Falle einer Erweiterung der Schankberechtigung auf das ganze Jahr mit finanziellen Einbußen rechneten.

403 Vgl. hier das vom Dresdner Stadtrat herausgegebene Regulativ, die Betreibung des Gewerbes der Schank- und Speisewirthschaft in der Stadt Dresden und die Verleihung diessfälliger Concessionen betreffend, Dresden 1852.

404 StA Dresden, Ratsarchiv, C.XLI. 64, Acta der hiesigen Schankwirth Gustav Bieler und Cons: geführte Beschwerde gegen den Schankwirth Köhler im großen Garten, daßselbige die Schankwirthschaft auf seinem Grundstück, das Feldschlößchen genannt, durch einen Manqueur betreiben lasse, fol. 3–5.

405 Sächs. HStA Dresden, 10711 Ministerium des königlichen Hauses, Loc. 02, Nr. 02, Eigentumsverhältnisse, Bauangelegenheiten und Bewirtschaftung von Schloss Hubertusburg, Hofgartengarten und Palais im Großen Garten, 1831–1874, fol. 122–125.

406 Ebd.

407 Ebd., fol. 120 f.

3.4.3 Vergnügungsorte und gastronomische Betriebe im Dresdner Umland

Die Verbindung von Promenade, Musik, Theater und kulinarischer Verköstigung wurde von den Menschen seit dem Beginn des 19. Jahrhunderts als Freizeitbeschäftigung geschätzt. Eine Konzentration von Vergnügungsorten im stadtnahen Umland lässt sich nicht nur für den Großen Garten beschreiben, sondern auch am rechten Elbufer entlang der Bautzener Straße feststellen. So schildert ein unbekannter Autor einen Herbsttag in Dresden mit folgenden Worten: „Der schöne warme Herbst hat sich erkältet und klappert mit den Zähnen, weil der weiße Hermelinpelz des Winters noch nicht kommen will. Die Menschen nehmen Abschied von der Natur und wandern auf Neustädter Seite die Bautzener Straße hinauf; denn außer schöner Aussicht nach dem Elbstrome hin gibt es hier Kaffee und Concert.“⁴⁰⁸ An der alten Heerstraße häufte sich hier eine Reihe von Vergnügungsorten, die nach einem Spaziergang, einer Kutsch- oder Bootsfahrt Einheimische und Fremde mit Konzerten, Theater und Gastronomie belohnten. So befanden sich das *Linckesche Bad*, *Felsners Restauration*, das *Waldschlößchen*, die *Saloppe* und *Findlaters Weinberg* an der Bautzner Straße in der Nähe der Elbe oder in den Weinbergen, was dem Charme dieser Gegend sehr entgegen kam.

Die erste Station von Dresden aus bildete das *Linckesche Bad*. Die Einrichtung entstand bereits im Jahr 1763, als der Arzt Peter Ambrosius Lehmann außerhalb der Stadtbefestigung auf der Neustädter Seite eine Badeanstalt gründete.⁴⁰⁹ Bekannt wurde das Bad erst, nachdem es in den Besitz von Carl Christian Lincke übergegangen war, der auch als Namensgeber fungierte. Allerdings konnte sich das reine Baden als Freizeitvergnügen zu diesem frühen Zeitpunkt noch nicht durchsetzen. Im Jahr 1771 musste das Bad vorerst aufgrund fehlender Besucher geschlossen werden.⁴¹⁰ Mit der Errichtung des Sommertheaters im Jahre 1775 konnte sich der Ort in der städtischen Unterhaltungs- und Vergnügungskultur wieder etablieren. Immerhin bot das Theatergebäude Platz für 500 Zuschauer.⁴¹¹

Im *Linckeschen Bad* verkehrte die ‚schöne Welt‘ zum Sehen und Gesehen werden. Der nicht näher bekannte Autor eines Reiseführers notierte dazu: „Man gelangt an das Linkesche Bad, den Lieblingsort der Dresdner schönen Welt. Hier drängen sich, besonders in den Sonntagsnachmittagen, die Elegants und die blühenden Töchter der Hauptstadt.“⁴¹² Allerdings herrschte nach Heinrich Meynert ein „Anstrich des Dresdnischen höfischen, ceremoniellen Tones“.⁴¹³ Um

408 E. B.: Correspondenz aus Dresden, in: Deutsches Museum. Zeitschrift für Literatur, Kunst und öffentliches Leben 17 (1857), S. 886–888.

409 Vgl. Rosseau: Freiräume (wie Anm. 206), S. 290.

410 Vgl. von Weber, Carl: Zur Chronik Dresdens, Leipzig 1859, S. 174.

411 Vgl. Hänsel, Kurt: Das Linckesche Bad in Dresden, eine alte Kulturstätte, in: Sächsische Heimatblätter 10 (1964), Heft 2, S. 167–168.

412 Vgl. o. V.: Kriegsschauplatz im Jahre 1813. Enthält die geographisch-statistische-topographische Beschreibung der Haupt- und Residenzstadt Dresden nebst einer umständlichen Schilderung des Königreich Sachsen, Breslau 1813, S. 60.

413 Janus: Charaktergemälde von Dresden (wie Anm. 1), S. 70.

dem angesehenen Publikum den Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten, gab es auch ein gastronomisches Angebot. Für den Betrieb der Unterhaltungsstätte wurden Lincke vom Stadtrat verschiedene Genehmigungen eingeräumt. So durfte er fremdes Bier und auch ausländische Weine ausschenken sowie schwarzes und weißes Brot backen. Auch das Schlachten von Vieh gehörte zu seinen Rechten.⁴¹⁴ Schlussendlich erhielt Lincke die Genehmigung, seine Gäste auch bewirten zu dürfen. Über die kulinarischen Offerten lässt sich den Quellen aber nur wenig entnehmen, da zumeist die Theateraufführungen im Blickpunkt der Beschreibungen standen. Nach dem *Handbuch für Reisende* aus dem Jahr 1847 erwartete die Besucher dort eine „Restauration mit Sommertheater“.⁴¹⁵ Försters Ansicht nach sind zur Mitte des 19. Jahrhunderts die künstlerischen Aufführungen allerdings nur das Beiwerk zur Gastronomie.

Der Dresdner Zuspruch zum jeweiligen Vergnügungsort wechselte mit der Mode. Mal war das *Linckesche Bad*, mal der *Koselsche Garten* und mal *Findlaters Weinberg* bei den Dresdnern beliebt.⁴¹⁶ Diese These lässt sich anhand der Tagebücher von Carl von Weber nachvollziehen. Er war zu Beginn der 1830er Jahre ein häufiger Gast auf *Findlaters Weinberg*. Zum Ende der 1830er Jahre notiert er in seinem Tagebuch nur noch vereinzelte Besuche, manchmal nur einmal im Jahr.⁴¹⁷

414 Diese Anmerkungen befinden sich in der Fußnote 85 bei Rosseau: Freiräume (wie Anm. 206), S. 291.

415 Förster, Ernst: *Handbuch für Reisende in Deutschland*, München 1847, S. 239.

416 Vgl. Rosseau: *Freiräume* (wie Anm. 206), S. 289 ff.

417 Zu Carl von Webers Besuchen auf *Findlaters Weinberg*, vgl. Sächs HStA Dresden, 12801 Personennachlass Carl v. Weber (1808–1879), Tagebuch, Bd. 1, am 5. Mai 1829: „Wir aßen auf Findlaters zu Mittag und giengen dann über Loschwitz und Blasewitz zurück.“; ebd., am 14. August 1830: „Gestern ging ich mit Rosenbergs und Schultzens zu Findlaters.“; ebd., am 28. September 1830: „Mittags traf ich Trendelenburg, welcher mir kund that, daß Rosenbergs Nach Tische auf Findlaters gehen würden. Ich wandelte daher auch hinaus, setzte mich hin u. trank meinen Caffee, als ob ich keine Ahndung von ihrer Gegenwart hätte u. that entsetzlich erstaunt, als F[rau] Bischoff (denn sie waren vom Hofr[ath] Bischoff eingeladen) mich einlud, zu ihrer Gesellschaft zu stoßen. Dieß geschah und wir waren bis um 7 mordfidel zusammen.“; ebd., am 20. Oktober 1830: „Ich gieng deshalb gestern mit Gutschmidt und Trendelenburg den wir trafen, nach Findlaters.“; ebd., am 21. Februar 1831: „Nach Tische gieng ich mit Nostitz nach Findlaters.“; ebd., am 1. April 1832: „aß Mittags bei den Eltern und fuhr nach Tische mit Watzdorf und Mandelsloh auf Findlaters, wo wir Petzschkens trafen.“; ebd., am 1. Juli 1832: „Ich aß mit ihnen Abends Freitag u. fuhr gestern nach Findlaters.“; ebd., am 16. Juni 1833: „auf dem Waßer nach Findlaters. Nachdem wir uns hier eine Weile enuyirt, machten wir einen sehr schönen Spatziergang nach Graf Dohnas Weinberg der unweit Findlaters liegt und – mir noch ganz unbekannt, an geschmackvoller Einrichtung und trefflicher Aussicht Findlaters weit zurückläßt.“; ebd., am 28. Oktober 1833: „nach Tische rannte ich auf Findlaters tout seat“; ebd., am 4. Juli 1836: „Am Sonnabend gieng ich mit Klugkist jun. auf Findlaters.“; ebd., am 27. August 1837: „Donnerstag giengen meine Freiwochen zu Ende, doch giebt es nicht viel zu thun und so giengen wir gestern nach Findlaters.“; ebd., am 24. Juli 1842: „Nach Tische fuhren wir in Römers Equipage nach Findlaters und des Königs Weinberg, eine hübsche Partie, da das Wetter so schön war.“; ebd., am 6. Juni 1845: „Das Wetter war wunderschön und wir fuhren daher Mittags bis auf das Waldschlößchen und giengen von da nach Findlaters, wo wir mit Gen[eral] Benkendorfs und Jordan uns ein Rendezvous gegeben hatten. Wir aßen da, und blieben den Nachmittag bis gegen 8“.

Dennoch zählte zeitgenössischer Ansicht nach *Findlators Weinberg* zu einem der schönsten und meistbesuchten Ausflugs- und Vergnügungsorte im Weichbild von Dresden. Das passende Grundstück wurde vom schottischen Lord James Ogilvy 7. Earl of Findlater 1803 als Landsitz erworben. Über seinen Sekretär Georg Christian Fischer wurde der Kauf des Grundstücks abgewickelt, da Findlater als Fremder nicht zum Erwerb des Landes berechtigt war.⁴¹⁸ Warum die Anlage gerade bei den städtischen Honoratioren so beliebt war, darüber berichtet Carl von Voß: „Die Anlage stammt von einem unermesslich reichen Engländer namens Fintlater, und das Haus ist eine Stunde von hier auf einer Anhöhe am Ufer der Elbe im besten Stile erbaut worden. Die Aussicht von der Gartenterrasse ist gleich reizvoll, sowohl nach Dresden zu als nach der Sächsischen Schweiz“.⁴¹⁹ Neben dem schönen Ausblick bot der neu angelegte Garten ausreichend Möglichkeit zum Promenieren. Findlater starb am 3. Oktober 1811 und vererbte den Weinberg seinem langjährigen Sekretär Fischer. Dieser verkaufte 1821 das Kernstück des Findlatorschen Besitzes für 30.000 Taler an den Hotelier Johann Gabriel Krebs, dem in Dresden der *Goldene Helm* gehörte und der Besitzer des Rittergutes Medingen war.⁴²⁰

Das Anwesen des schottischen Lords bot genügend Platz zur Einrichtung eines Lokals. Der stark frequentierte Ausflugsort – selbst Napoleon hat den Weinberg besucht⁴²¹ – wartete auch mit einem gastronomischen Angebot auf. Krebs⁴²² richtete eine Gaststätte mit Fremdenzimmern für Sommerfrischler ein. So schwärmt auch Wilhelm Adolf Lindau in seiner Beschreibung der Vergnügungsorte außerhalb Dresdens von den „schönen Anlagen und herrlicher Aussicht auf die Elbe und ihre Ufer“ und dass das Kaffeehaus des Herrn Krebs „einer der besuchtesten und beliebtesten Vergnügungsorte der Hauptstadt“ sei.⁴²³ Berühmte Persönlichkeiten wie Jean Paul, Gerhard von Kügelgen, Richard Wagner, Gottfried Semper und viele andere verkehrten hier.⁴²⁴

418 Vgl. Köhne, Rolf: Die Albrechtsschlösser zu Dresden-Loschwitz, Dresden 1992, S. 31; vgl. dazu auch Stimmel, Folke: Stadtlexikon Dresden A – Z, Dresden 1998, S. 133 f.

419 Von Voß: Eine Reise nach Dresden (wie Anm. 397), S. 69. Carl Heinrich Friedrich von Voß wurde am 22. Mai 1778 in Braunsroda in Thüringen geboren. Seit seinem 13. Lebensjahr diente er bis zum Frieden von Tilsit im Jahr 1807 in der preußischen Armee. Danach wechselte er in den Dienst des Herzogs von Anhalt-Bernburg als Kammerjunker und Mitglied des Hofmarschallamtes. Mit der Geburt des Erbprinzen Alexander Carl im Jahr 1819 wurde von Voß zum Kammerherrn befördert. Im April des Jahres 1822 brach er mit dem Prinzen nach Dresden auf, um bis September dort zu bleiben. Carl von Voß starb am 20. März 1856 in Gera.

420 Vgl. Köhne: Die Albrechtsschlösser (wie Anm. 418), S. 42.

421 Schon um 1813 war Findlators Weinberg ein berühmter Ausflugsort. „Um 4 Uhr fuhr S. M. der Kaiser von Frankreich mit Ihrer Majestät der Königin von Westphalen aus. Sie kamen durch die Neustadt und geruhten den vormals Findlatorschen Weinberg mit ihrer erlauchten Gegenwart.“ Vgl. Aster, Friedrich: Napoleon in Dresden 1812 und 1813, in: Dresdner Geschichtsblätter 6 (1902), S. 85–98, hier S. 87.

422 Johann Gabriel Krebs erscheint im Sächsischen Hof- und Staatskalender von 1799 als Bratenwender in der Hofküche. Vgl. Churfürstlich sächsischer Hof- und Staatskalender, Dresden 1799, S. 42.

423 Lindau: Neues Gemälde von Dresden (wie Anm. 321), S. 92.

424 Vgl. Köhne: Die Albrechtsschlösser (wie Anm. 418), S. 42.

Um zu dem Kaffeehaus zu gelangen, konnte man entweder eine Landpartie machen, oder aber bis dahin mit dem Schiff auf der Elbe fahren. Das als Kaffeehaus bezeichnete Lokal bot seinen Gästen dabei nicht nur Kaffee, sondern auch kalte und warme Speisen zu abendlicher Stunde. So schreibt der Kammerherr von Voß, dass er und seine Wegbegleiter auf *Findlaters Weinberg* „vom freundlichsten Abendschimmer umleuchtet, ein sehr frugales Abendessen, aus kalter Schale und gespicktem Braten bestehend, zu [sich nahmen], wofür wir aber zu meinem großen Ärger danach 2 Thaler 12 Groschen bezahlen mussten“.⁴²⁵ Dieses bescheidene Abendessen war seiner Meinung nach sehr kostspielig. Die teuren Preise der Dresdner Vergnügungsorte sorgten immer wieder für Verärgerung bei den Gästen. Allerdings konnte man auf diese Weise eine gewisse Exklusivität des Publikums garantieren.

Aus den Berichten des Kammerherrn von Voß lässt sich auch die Darreichungsform der Speisen auf *Findlaters Weinberg* darstellen. Er bestätigt, dass die table d'hôte im Lokal von Krebs noch existierte. Voß führt aus: „Da zur Feyer des Jahrestages der Rückkehr des Königs von Sachsen nach Dresden auf Fintlaters Weinberg table d'hote und Musik angekündigt war, so wollten auch wir unsere Theilnahme zeigen und fuhren mit der Gondel in Reichs Gesellschaft um zwölf Uhr dahin. Zu unserer großen Verwunderung fanden wir aber dort keine andere Gesellschaft als die der unthätigen und sehr übel gelaunten Musiker, indem entweder die Hitze oder ein anderer Grund die Dresdner abgehalten hatte, der Einladung zu folgen. Ich befand mich deshalb nicht schlimmer, und ich glaube die übrigen auch nicht, denn wir wurden jetzt umso besser bewirtheet und bedient. Wir erlaubten uns auch einen Exzeß und stachen eine Bouteille Champagner auf das Wohl des alten Königs aus.“⁴²⁶ Die Aussage von Voß macht deutlich, warum die gemeinsame Tafel immer mehr vom Speiseangebot à la carte abgelöst wurde. Für die Wirte bedeutete es ein wirtschaftliches Verlustgeschäft, wenn trotz Ankündigung kaum Leute in das Lokal kamen. Für die wenigen Gäste wurden Speisen aufgetragen – beim Braten meist ganze Stücke – die dann zum großen Teil übrig blieben. Diese konnte man sicherlich noch am nächsten Tag verwenden, allerdings nicht ohne Einbußen bei der Qualität.

Aufgrund der Servierform der table d'hôte kann die Gastwirtschaft auf *Findlaters Weinberg* zu diesem Zeitpunkt nicht als Restaurant angesehen werden. Vielmehr handelte es sich um eine Traiteur- oder Speisewirtschaft im traditionellen Sinne, da eines der grundlegenden Kriterien eines Restaurants mit der Auswahl der Speisen nach Karte nicht erfüllt wurde. Nach dem Tod von Krebs im Jahr 1840 übernahm die Ehefrau des verstorbenen Besitzers nach einer kurzen Pause das Lokal, konnte aber nicht mehr an den Erfolg anknüpfen.⁴²⁷

Ein in der Literatur zur Dresdner Gastlichkeit vergessenes, aber von den Zeitgenossen sehr beliebtes Lokal war das Restaurant von Johann Traugott

425 Von Voß: Eine Reise nach Dresden (wie Anm. 397), S. 78.

426 Ebd., S. 87.

427 Vgl. Köhne: Die Albrechtsschlösser (wie Anm. 418), S. 43.

Felsner, auch als *Felsners Etablissement* oder Restauration bezeichnet.⁴²⁸ Es befand sich unweit des Waldschlößchens an der Bautzner Straße. Von den Zeitgenossen wurde das Lokal als sehr frequentiert gerühmt. Karl Schram, ein kritischer Geist, was die gastronomischen Leistungen in Dresden betraf, versicherte, dass „das Felsner'sche Local die beste Einnahme“ unter den Vergnügungsorten hat.⁴²⁹ Der rege Betrieb sorgte dafür, dass der Wirt ein sehr gutes Auskommen hatte und dies wiederum nur durch eine gute Bewirtung und Bedienung bei all der nachbarschaftlichen Konkurrenz zu erreichen war.

Auch international machte das Restaurant auf sich aufmerksam. Ein englischer Reiseführer aus dem Jahr 1856 empfahl den Besuchern der Vergnügungsorte auf der Neustädter Seite vor allem zwei Lokale. So heißt es darin: „There is a very pleasant food-road from this at the foot of the vine-clad hills, and by the Elbe side, nearly all the way to Pillnitz. Further on are 2 tolerable dining-houses (restaurants), Felsner's and Elisium.“⁴³⁰ Der Artikel bezeichnet die beiden Lokale nach englischer Sichtweise eindeutig als Restaurants. Die Quellen geben allerdings keine Auskunft darüber, ob es in Felsners Lokal eine Speisekarte gab. Außerdem könne man, so der Reiseführer weiter, nach dem Geschmack der Engländer dort noch ganz passabel essen, womit den Etablissements aus Sicht des Verfassers jedoch keine exquisite Küche bescheinigt wurde. Allerdings bleibt zu bemerken, dass zu diesem Zeitpunkt mit Findlaters Weinberg ein attraktives Haus bereits geschlossen war.⁴³¹

Einen weiteren Ort für Ausflügler aller Art stellte das Waldschlößchen dar. Die Societätsbrauerei auf dem Dresdner Waldschlößchen, die im November des Jahres 1837 ihren Betrieb aufnahm, stellte im eigentlichen Sinne ein Brauhaus dar und hatte augenscheinlich mit einer Speisewirtschaft nichts gemein. Zweck der Aktiengesellschaft war es, „fremde Biere, namentlich des baierschen, kottbusser und böhmischen“, zu brauen.⁴³² Der Brauereiausschank wurde am 24. Oktober 1838 eröffnet.⁴³³ Carl von Weber schildert die Eröffnung in seinem Tagebucheintrag vom 30. März 1838: „Am Montag ward hier das Bier der Societäts Brauerei am Waldschlößchen ausgeschenkt: es ist fürchterlich dabei zugegangen: man hat 42 Eimer gesoffen und die ganze Gesellschaft ist knill gewesen. Eisenstück, der Steuerprocurator hat mit aller Welt und jedem Tambour der da

428 Zur Biographie von Johann Traugott Felsner sind keinerlei Quellen überliefert. Somit lassen sich wichtige Informationen zur Person wie auch zu seiner Unternehmung nicht eruieren.

429 Schram: Aus dem Elbthale (wie Anm. 357), S. 54.

430 Murray, John: A Handbook for Travellers on the Continent: being a guide to Holland, Belgium, Prussia, Northern Germany, and the Rhine from Holland to Switzerland, London 1856, S. 461.

431 Im Jahr 1850 erwarb die Baronin Ernestine von Stockhausen im Auftrag des preußischen Prinzen Albrecht einen Teil des Findlaterschen Weinbergs. Mit dem Kauf des Grundstücks endete die kommerzielle Gastlichkeit und die private Nutzung rückte wieder in den Vordergrund. Vgl. www.dresdner-stadtteile.de/Nordost/Loschwitz/Albrechtsschlosser, Zugriff am: 22.02.2012.

432 Vgl. Sächs. HStA Dresden, 10047 Amt Dresden, 4688; Acta, Die Statuten der Societäts-Brauerei auf dem Waldschlößchen betreffend, unfol.

433 Vgl. Großmann, Karl: 100 Jahre Waldschlößchen-Brauerei, Dresden 1938, ohne Seitenangaben. Vgl. auch Starke, Holger: Vom Brauerhandwerk zur Brauindustrie. Die Geschichte der Bierbrauerei in Dresden und Sachsen 1800–1914, Köln/Weimar/Wien 2005, S. 128.

gewesen Brüderschaft getrunken: für 40 rt sind Gläser zerschlagen worden. Die Sauferei wiederholt sich jetzt alle Abende; allerdings steht aber das Bier dem beierschen nicht nach.“⁴³⁴

In Folge dessen wird es wahrscheinlich auch eine kleinere Auswahl an Speisen gegeben haben. Carl von Weber speiste im *Waldschlößchen* und das in kleiner Runde: „Am Dienstag Mittag aßen wir auf dem Waldschlößchen, ganz entre nous.“⁴³⁵ Somit gab es im Brauhaus zumindest in den 1840er Jahren auch eine Versorgung mit Speisen in privater Runde. Ob es sich dabei um ein gehobenes Speisenniveau handelte, kann aus den Quellen nicht rekonstruiert werden.

Als Wirt konnte mit Johann Traugott Felsner ein etablierter Gastronom gewonnen werden.⁴³⁶ Scheinbar betreute er beide Lokale in Personalunion. Das war wohl nur möglich, weil das Brauereiunternehmen als Aktiengesellschaft nicht auf eine bestimmte Person abzielte. So konnte Felsner sein Restaurant mit seiner eigenen Konzession betreiben, während die Erlaubnis zum Bierschank bei der Aktiengesellschaft lag. Obschon Felsner bei seinem eigenen Lokal sehr gute Einnahmen verzeichnete, gelang es ihm, auch das *Brauhaus am Waldschlößchen* als eine Vergnügungsinstitution in Dresden zu etablieren.

Die bisherigen Ausführungen belegen, dass schon im ersten Drittel des 19. Jahrhunderts die Verbindung von Landschaftsgenuss und kulinarischer Versorgung für Dresden als typisch angesehen werden kann. Die Vergnügungsorte entstanden an landschaftlich exponierten Stellen und neben Natur und Gastronomie wurde auch Kultur, zum Beispiel durch Konzerte oder Theateraufführungen, angeboten. In zunehmendem Maße entwickelten sich die Gasthäuser selbst zu einem Ausflugs- oder Vergnügungsziel, wie Felsners Etablissement beweist. Unter Bezugnahme der Kriterien, die ein Restaurant definieren, können aber einige Lokale nicht unter dem Begriff zusammengefasst werden.

Das Lokal von Johann Gabriel Krebs auf *Findlaters Weinberg* erfüllt etwa aufgrund der table d'hôte diese Kriterien nicht. Für das *Linckesche Bad* und das *Brauhaus auf dem Waldschlößchen* fehlen aussagekräftige Quellen, die eine eindeutige Zuweisung möglich machen. Es hat sich zwar keine Speisekarte aus dem Lokal von Johann Traugott Felsner erhalten, aber bei ihm scheint es zumindest die Speisen portionsweise gegeben zu haben. Auch die *Große Wirtschaft* im Großen Garten kann durchaus als Restaurant angesehen werden. Die Erlaubnis, Speisen und Getränke jeglicher Art anzubieten, prädestinierte dieses Haus nebst Garten als Restaurant.

434 Vgl. Sächs. HStA Dresden, 12801, Personennachlass Carl v. Weber (1808–1879), Tagebuch, Bd. 1, 30. Oktober 1838.

435 Ebd., 18 April 1844.

436 Großmann: 100 Jahre Waldschlößchen (wie Anm. 433).

3.5. Die Gastronomie auf der Brühlschen Terrasse

3.5.1 Die Brühlsche Terrasse als Besuchermagnet

Anfang des 19. Jahrhunderts wurde Dresden zum Anziehungspunkt wohlhabender Reisender. Vom Tourismus profitierte vor allem die Brühlsche Terrasse, die im Jahr 1814, nach der napoleonischen Zeit, für den Publikumsverkehr geöffnet wurde. Man traf sich auf dem „Balkon Europas“ und genoss den Ausblick, die Gastronomie und das Flanieren in den Lustgärten.⁴³⁷ Dabei hatten die Dresdner keinem Sachsen den öffentlichen Zugang zur Brühlschen Terrasse zu verdanken, sondern dem russischen Generalgouverneur Fürst Repnin-Wolkonski. Er erteilte am 18. März 1814 den Befehl zum Bau einer großen Freitreppe, um die Terrasse für das Publikum zugänglich zu machen und eine Verbindung mit dem Schlossplatz zu schaffen.⁴³⁸

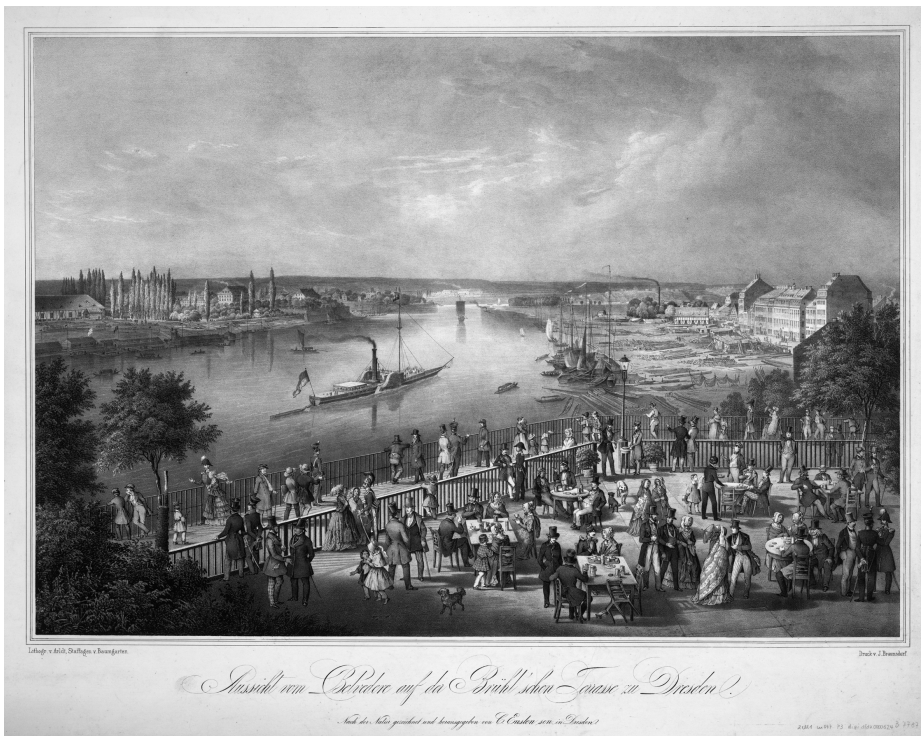


Abb. 7: Enslin, Johann Carl: Aussicht vom Belvedere auf der Brühlschen Terrasse zu Dresden [Lithographie, ca. 1845]

437 Vgl. Christmann: Dresdens Glanz (wie Anm. 67), S. 107.

438 Vgl. Zumpe, Manfred: Die Brühlsche Terrasse in Dresden, Berlin 1991, S. 154 f.

Ab diesem Zeitpunkt entwickelte sich die Brühlsche Terrasse zu einem beliebten Ausflugs- und Flanierziel. Dies galt sowohl für die einheimische Bevölkerung als auch für die Besucher der Stadt. Einen Grund für die Beliebtheit des Ortes benennt Karl Schram in seiner Reisebeschreibung von Dresden aus dem Jahr 1856. Für ihn war die Brühlsche Terrasse ein „Balkon auf den man hinaustritt, um frische Luft zu schöpfen. Hier kann man allein sein und genießen, und hier genießt man zu jeder Stunde. Hierher kommt man im Hauskleid und in der Balltoilette, wie es sich gerade trifft, und ganz ohne Zwang“.⁴³⁹ Die Dresdnerinnen und Dresdner schätzten in zunehmendem Maße das Promenieren als eine Form der Geselligkeit und gerade der Brühlschen Terrasse wurde dadurch der Hauch des Exklusiven verliehen.⁴⁴⁰ Die Promenade, welche allgemein auf öffentlichen Plätzen oder in den Alleen stattfand, diente in erster Linie dem Sehen und Gesehenwerden. Allerdings setzte die Art der Beschäftigung auch eine ausreichende Menge Menschen voraus, die sich zu bestimmten Tageszeiten dort versammelten.⁴⁴¹ Die Brühlsche Terrasse bot dafür die beste Voraussetzung, zog sie doch zahlreiche ausländische und einheimische Besucher an. Anzutreffen waren hier die höchsten Honoratioren der Stadt, wie etwa die sächsischen Minister bei ihrer Abendpromenade. Auch war sie der Treffpunkt von Beamten, Künstlern und Fremden.⁴⁴²

Allerdings gab es von Zeitgenossen auch kritische Bemerkungen in Bezug auf das Sehen und Gesehenwerden. So bewertete der Schriftsteller Julius Schladebach im Jahr 1846 das Promenieren auf der Brühlschen Terrasse als „doch mehr der Mode wegen, oder um sich bewundern, nämlich um sich als ein wandelndes Modemagazin aufstellen zu lassen, oder selbst auszustellen und die Vornehmen zu spielen, als um Gottes herrliche Natur zu genießen“.⁴⁴³ Nach Schladebach war die Brühlsche Terrasse in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts ein Laufsteg der Eitelkeiten, der die Schönheit des Ortes in den Hintergrund drängte.

Mit der Beliebtheit der Promenade wuchs auch der Wunsch der Gäste nach Bewirtung. Diese sollte sich natürlich nach dem Geschmack der gehobenen Stadtbevölkerung richten. Auf der Brühlschen Terrasse gab es zwei Lokale, die die Bedürfnisse der Besucher nach gastronomischer Versorgung befriedigten. Es handelte sich dabei einerseits um das *Belvedere* und andererseits um das *Café Baldini*, welches später in *Café Reale* umbenannt wurde. Durch die gepflegte Gastronomie, die in beiden Häusern geboten wurde, avancierten die Lokale wiederum selbst zu Ausflugszielen.⁴⁴⁴ Wegen dem *Belvedere* und dem *Café Reale* wurde dem *Dresdner Tageblatt* aus dem Jahr 1847 zufolge die Promenade zu

439 Schram: Aus dem Elbthale (wie Anm. 357), S. 5.

440 Vgl. Günther: Grünwärts (wie Anm. 336), S. 30 f.

441 Vgl. Rosseaux: Freiräume (wie Anm. 206), S. 234.

442 Vgl. Scherzlieb, Ernst [i. e. Wilhelm von Lüdemann]: Dresden – wie es ist, Zwickau 1830, S. 143 f.

443 Schladebach, Julius: Dresden und die Dresdner oder Spiegelreflexe aus Dresdens Gegenwart, Leipzig 1846, S. 214.

444 Vgl. Zumpe: Die Brühlsche Terrasse (wie Anm. 438), S. 159.

einem beliebten „Sommervergnügungsort der Dresdner“.⁴⁴⁵ In dem Artikel ging es um die kulinarischen Ausflugsziele, welche sich den Dresdnern in und um die Stadt herum boten. Der Autor verknüpfte den Genuss der Speisen in einem ansprechenden Stadtambiente mit dem Flanieren als angenehmem Zeitvertreib.⁴⁴⁶

3.5.2 Der Wandel des Belvederes zum Restaurant

Das Belvedere hatte schon eine wechselvolle Geschichte, bis es sich zum Standort der feinen Küche entwickelte. Das erste Gebäude, das den Namen Belvedere erhielt, wurde im Jahr 1590 auf der Festungsanlage für höfische Vergnügungen errichtet. Dieser Bau diente aber nicht nur den Feierlichkeiten, sondern auch Forschungszwecken. Im Untergeschoss wurde 1707 ein Labor eingerichtet, in dem Johann Friedrich Böttger und Ehrenfried Walther von Tschirnhaus an der Erfindung des ersten europäischen Porzellans arbeiteten.⁴⁴⁷ Das erste Belvedere wurde im September 1747 durch eine Explosion zerstört.⁴⁴⁸

Der Bau eines zweiten Belvederes wurde 1748 von Heinrich Graf von Brühl in Auftrag gegeben, nachdem dieser den Teil der Festungsanlage von August III. geschenkt bekam. Nach drei Jahren Bauzeit war das Gebäude, das der Architekt Johann Christoph Knöffel projektiert hatte, fertiggestellt und bewährte sich bei den verschiedenen Festivitäten, die von Brühl dort abhielt. Im Jahr 1759, während des Siebenjährigen Krieges, wurde es auf Befehl des preußischen Königs Friedrich II. zerstört.⁴⁴⁹ Die Trümmer blieben bis zum Jahr 1814 liegen, bis man sich für einen Neubau entschied, der für die Öffentlichkeit zugänglich war.

Das dritte Belvedere: Neuanfang an exponierter Stelle

Unter dem Generalgouvernement, das nach der Völkerschlacht bei Leipzig im Jahr 1813 Fürst Nikolai Grigorjewitsch Repnin-Wolkonski übernahm, kamen Überlegungen auf, ein neues Belvedere an selbiger Stelle zu errichten. Mit dem Neubau wurde der Architekt Christian Friedrich Schuricht beauftragt, der das sogenannte dritte Belvedere im klassizistischen Stil errichten ließ. Damit erhielt die Brühlsche Terrasse nicht nur einen Aussichtspunkt über die Elbufer und die Weinberge, sondern auch einen gastronomischen Mittelpunkt, denn das Haus sollte als kommerzielles Speisehaus eröffnet werden.

Der erste Pächter des Neubaus war Jakob Melchior Bodin,⁴⁵⁰ der es unter dem Generalgouvernement gemietet hatte. Im Dresdner Adressbuch von 1817 findet

445 O. V.: Die Sommervergnügungsorte der Dresdner, in: Dresdner Tageblatt, 24.05.1847, Nr. 144, S. 1145–1147.

446 Vgl. ebd.

447 Vgl. Zumpe: Die Brühlsche Terrasse (wie Anm. 438), S. 40.

448 Vgl. ebd.

449 Vgl. ebd., S. 100.

450 Jakob Melchior Bodin findet sich im Jahr 1820 als Traiteur der Speisewirtschaft *Das goldene Schiffchen* in der Pirnaischen Vorstadt am Elbberg. Vgl. Dresdner Adreß-Kalender auf das Jahr

sich ein Eintrag, der Bodin als *Traiteur* ausweist. Somit ist begrifflich festgehalten, dass das *Belvedere* wohl noch ganz in der Tradition der Speisewirtschaften stand, die noch nicht über ein Restaurantangebot verfügten. Bodin war den Anforderungen an eine gehobene Gastronomie anscheinend nicht gewachsen, denn er konnte nicht genügend Gewinn erwirtschaften, um die Gaststätte rentabel zu betreiben. Das Pachtgeld von 500 Talern wurde in Folge dessen zwar auf 300 Taler herabgesetzt, aber selbst diese Summe konnte er nicht aufbringen. Aufgrund säumiger Pachtzahlungen wurde Bodin im Oktober 1818 deshalb gekündigt.⁴⁵¹

Ihm folgte der ‚Kaffeetier‘ Friedrich Erler in der Pacht nach.⁴⁵² Dieser betrieb schon zu diesem Zeitpunkt das sogenannte Erlerische Kaffeehaus in der Schlossgasse. Dieses Lokal hatte aber von Mai bis September, also in den Sommermonaten, geschlossen. Für die zeitgenössische Gastronomie war dies kein untypisches Verhalten. Die Schließzeit liegt darin begründet, dass viele gut situierte Menschen während des Sommers aus der Stadt in ihre Gartenhäuser zogen. Im besten Fall verbrachten die städtischen Mittel- und Oberschichten die gesamte Sommersaison dort.⁴⁵³ Im Gegensatz zu seinem Kaffeehaus bewirtschaftete Erler das *Belvedere* das ganze Jahr, da dort mit einem höheren Gästeaufkommen zu rechnen war.⁴⁵⁴

Ob Erler ein Kaffeehaus im *Belvedere* einrichtete oder es als Speisehaus weiter bewirtschaftete, wird anhand der Quellen aber nicht deutlich. Dennoch ist es nicht unwahrscheinlich, dass sich beide Lokale unter seiner Leitung in ihrer gastronomischen Gestaltung ähnelten. Dieser Meinung war auch Wilhelm Adolf Lindau, als er ausführte, dass das „Erlerische Kaffeehaus auf der Schloßstraße [...] und desselben Unternehmers ähnliche Anstalt auf dem Brühlischen Garten gut eingerichtet“ waren.⁴⁵⁵ Über das Speisenangebot gibt der Reisebericht keine Informationen, aber Lindau teilt das *Belvedere* in die Rubrik der „Kaffeehäuser und Restaurateurs“ ein, während die Speisehäuser in seinem Buch einen eigenen Abschnitt bilden.⁴⁵⁶ Die gute Einrichtung, die Lindau hervorhob, lag auch an der Innenausstattung des Lokals, denn Erler hatte nach der Übernahme der Pacht neue Möbel für das *Belvedere* gekauft, um das Interieur zu verbessern.⁴⁵⁷ An

1820, S. 239. Im Jahr 1817 ist er noch als *Traiteur* auf dem Brühlischen Garten verzeichnet, vgl. Dresdner Adreß-Kalender auf das Jahr 1817, S. 229.

451 Vgl. Sächs. HStA Dresden, 10711 Ministerium des königlichen Hauses, Loc. 12 Nr. 07, Organisation und Dienstbetrieb des Hausmarschallamts, 1839, unfol. Man findet diesen Hinweis in einer Randnotiz in einem Schreiben vom 10. Dezember 1839, dass Friedrich August Lehmann an den sächsischen König machte.

452 Vgl. Dresdner Adreß-Kalender auf das Jahr 1820, S. 239.

453 Vgl. Rosseau: Freiräume (wie Anm. 206), S. 225 f.

454 Vgl. Lindau, Wilhelm Adolf: Dresden und die Umgegend. Neues Gemälde von Dresden in Hinsicht auf Geschichte, Oertlichkeit, Kultur, Kunst und Gewerbe, Dresden 1820, S. 153.

455 Ebd.

456 Ebd., S. 152 f.

457 Vgl. Sächs. HStA Dresden, 10711 Ministerium des königlichen Hauses, Loc. 12 Nr. 07, Organisation und Dienstbetrieb des Hausmarschallamts, 1839, unfol. In einem Vortrag des Hausmarschalls an den König vom 14. Dezember 1839.

Erlers Beispiel zeigt sich aber auch die ungenaue Begriffsbestimmung der zeitgenössischen Gastronomie, da die einzelnen Institutionen, wie Speise- und Kaffeehäuser oder auch Restaurants, nicht immer eindeutig definiert waren. In den Bezeichnungen kam es so immer wieder zu Überschneidungen.

Im Jahr 1827 sollte der Pachtvertrag zwischen Erler und dem sächsischen Königshaus, denn die Brühlsche Terrasse gehörte zum Besitzstand der Wettiner, enden, aber schon drei Jahre früher trat sein Oberkellner Friedrich August Lehmann in das Pachtverhältnis.⁴⁵⁸ Mit der Übernahme der Geschäfte durch Friedrich August Lehmann⁴⁵⁹ änderte sich auch die Bezeichnung des Lokals. Lehmann wurde vom Hausmarschall Johann Adolph von Loß, der für die Verwaltung der königlichen Gebäude zuständig war, anfangs als *Traiteur*, also Speisewirt bezeichnet. Damit schien sich das *Belvedere* unter Lehmann als Speisehaus zu etablieren. Allerdings findet man mitunter in den Akten des Ministeriums des königlichen Hauses auch schon die Bezeichnung ‚*Restauration*‘.⁴⁶⁰ Das zeigt, dass auch die Behörden die Begriffsbestimmungen nicht eindeutig festlegten. In den 1840er Jahren setzte sich aber der Begriff des Restaurants in den Akten des Ministeriums des königlichen Hauses für das *Belvedere* immer stärker durch.

Dieser Wandel in der Bezeichnung legt nahe, dass sich innerhalb der fünfzehn Jahre, die Lehmann das *Belvedere* führte, auch ein Wechsel von einer *Traiteur*- bzw. Speisewirtschaft zu einem Restaurant vollzog. Dass Lehmann einen Restaurantbetrieb mit Speisekarte einführte, darüber informierte eine Annonce im *Dresdner Anzeiger* vom 30. April 1824. Dort heißt es: „August Lehmann übernimmt *Traiteur*-Wirtschaft auf der Gräfl. Brühlschen Terrasse. Alle Dienstage und Sonnabende Konzert, alle Tage Mittags und Abends a la Carte, jeden Vormittag warme Speisen zum Frühstück“.⁴⁶¹ Dieser Hinweis genügt, um das *Belvedere* als Restaurant zu deklarieren. Allerdings erfüllte Lehmann im Laufe der Pachtzeit gewisse Aspekte mit seinem Restaurant offenbar nicht. So argumentiert der Hausmarschall von Loß, dass es im *Belvedere* eine „gute Bewirthung“ nicht gab, sondern diese „stets mittelmäßig, aber seit den letzten Jahren ganz schlecht und theuer“ war, „so daß die Einheimischen fast ganz

458 Vgl. ebd. In einem Schreiben von Friedrich August Lehmann an den König vom 10. Dezember 1839.

459 Lehmann führte die Geschäfte des *Belvederes* von 1824 bis zum Jahr 1839. Diese 15 Jahre zeichnen sich durch eine gewisse Kontinuität aus, die von Andreas Them in seinem Beitrag in der *Sächsischen Zeitung* bestritten wird. Er behauptet erst ab 1860 wurde das *Belvedere* langfristig und erstklassig bewirtschaftet. Vgl. Them, Andreas: Lusthaus auf der Brühlschen Terrasse, in: *Sächsische Zeitung*, 8.05.2010, S. 20.

460 Vgl. Sächs. HStA Dresden, 10711 Ministerium des königlichen Hauses, Loc. 12 Nr. 07, Organisation und Dienstbetrieb des Hausmarschallamts, 1839, unfol. Schreiben vom Hausmarschall an den Minister des königlichen Hauses von Watzdorf vom 14. Dezember 1839.

461 *Dresdner Anzeigen* auf das Jahr 1824, 30.04.1824, S. 883 f.

weggeblieben und die Fremden sich hierüber und die stattfindende Unreinlichkeit und schlechte Bedienung beklagt haben“.⁴⁶²

Weitere Gründe für den Besucherrückgang lagen in der fehlenden Reinlichkeit des Lokals. So wurden die von Erler gekauften Möbel zwar restauriert, aber der Hausmarschall von Loß befand diese als nicht mehr zumutbar. Friedrich August Lehmann konnte die gestiegenen Anforderungen an eine gehobene Gastronomie, aber auch an die Innenausstattung seines Lokals, auf der Brühlischen Terrasse nicht mehr ausreichend erfüllen. Das Hausmarschallamt sah sich deshalb gezwungen, in die Betreibung des Lokals einzugreifen, da es die Repräsentativität des sächsischen Königs, als Verpächter, gefährdet sah. Bei den Überlegungen, den Vertrag zu kündigen, spielten auch wirtschaftliche Aspekte eine nicht unbedeutende Rolle, denn man wollte mit der Neuverpachtung auch eine höhere Pachtsumme generieren. Die Pachtsumme von 265 Talern, die Lehmann zahlte, entsprach nicht mehr den Zeitumständen, da man durch eine bessere Bewirtung ein höheres Gästeaufkommen generieren konnte und dementsprechend auch mehr Einnahmen abfallen würden.

Im Dezember 1839 erfolgte die Kündigung des Pachtvertrages von Seiten des Hausmarschallamts. Von daher musste das *Belvedere* öffentlich neu ausgeschrieben werden. Dies erfolgte auf Anweisung des Königlichen Ministeriums in einer Dresdner Tageszeitung.⁴⁶³ Unter den sechs Bewerbern⁴⁶⁴ war auch der Koch August Haßfeld. Dieser galt beim sächsischen Hausmarschall unter den potentiellen Nachfolgern als Favorit.⁴⁶⁵ Haßfeld bewarb sich mit der Empfehlung seines bisherigen Dienstherrn, dem preußischen Gesandten Johann Ludwig von Jordan,⁴⁶⁶ „obschon der Herr Gesandte ihn ungern verliert“, wie von Loß an den sächsischen König weitergab.

462 Vgl. Sächs. HStA Dresden, 10711 Ministerium des königlichen Hauses, Loc. 12 Nr. 07, Organisation und Dienstbetrieb des Hausmarschallamts, 1839, unfol. Vortrag des Hausmarschalls vom Loß an den König in dem er die Kündigung des Vertrages verteidigt.

463 Vgl. Dresdner Anzeiger, 04.01.1840, S. 1.

464 Weitere Bewerber für die Pacht waren der Kaffeetier Johann August Meißner, der Gastwirt aus dem Hotel *Stadt Naumburg* Traugott August Blaser, der Konditor Heinrich Kreutzkamm, der Oberkellner aus dem *Hôtel de Pologne* Johann Friedrich Hirsch, der Kaffeetier J. F. B. Winkler, vgl. Sächs. HStA Dresden, 10711 Ministerium des königlichen Hauses, Loc. 36, Nr. 01, Organisation und Dienstbetrieb des Hausmarschallamts, 1839–1841, unfol.

465 Vgl. Sächs. HStA Dresden, 10711 Ministerium des königlichen Hauses, Loc. 12, Nr. 07, Organisation und Dienstbetrieb des Hausmarschallamts, 1839, unfol.

466 Der am 3. September 1773 in Berlin geborene Johann Ludwig von Jordan durchlief, nachdem er sein Jurastudium in Halle erfolgreich absolviert hatte, eine beachtliche Karriere als preußischer Staatsbeamter. Sein Gönner und Förderer, der preußische Minister von Hardenberg, an dessen Seite er am Wiener Kongress teilnahm, verhalf ihm zu einer gehobenen Stellung im Ministerium für auswärtige Angelegenheiten. Am 17.01.1816 wurde von Jordan vom preußischen König Friedrich Wilhelm III. in den Adelsstand erhoben. Seit Januar 1819 war er als Gesandter am königlich sächsischen Hof in Dresden tätig. Diesen Gesandtschaftsposten hat Johann Ludwig von Jordan bis kurz vor seinem Tod am 4. September 1848 in Dresden bekleidet. Vgl. Bailleur: Paul, „Jordan, Johann Ludwig von“, in: Allgemeine Deutsche Biographie 14 (1881), S. 506.

Haßfeld hatte als Lehrbursche die Kochkunst am Hof des Großherzogs Carl August von Sachsen-Weimar-Eisenach erlernt.⁴⁶⁷ Die Weimarer Hofküche bot für den jungen Koch die Möglichkeit, auf exquisitem Niveau das Kochen zu erlernen.⁴⁶⁸ Nach seiner Ausbildung muss er eine Stelle in von Jordans Küche angenommen haben, denn dieser war dort vor seiner Tätigkeit in Dresden als Gesandter tätig. Der Botschafter pflegte mit der Anstellung eines eigenen Kochs einen sehr exklusiven Lebensstil. Das europäische Gesandtschaftswesen kann auch als einer der Transmissionsriemen der europäischen Kochkunst angesehen werden. Die Köche von Botschaftern reisten mit ihren Dienstherrn durch Europa und tauschten sich untereinander aus. Dies führte letztendlich dazu, dass sich eine fast standardisierte Küche auf höchstem Niveau entwickelte.⁴⁶⁹ Dies lässt die Vermutung zu, dass auch Haßfeld aufgrund seines Dienstverhältnisses beim preußischen Gesandten von Jordan mindestens eine gehobene Küche anbot.

Nach seiner Zeit als Herrschaftskoch bewarb sich Haßfeld, wie erwähnt, um das *Belvedere* und konnte sich in einem längeren Auswahlverfahren gegen seine Mitbewerber durchsetzen. Er erhielt schließlich den Zuschlag, obwohl er nicht das höchste Gebote abgegeben hatte, mit der Begründung, dass bei der Verpachtung „sich erwarten [lässt], daß nächst guter Bewirthung, eine moderne und schickliche Einrichtung auf den durch die Eisenbahn-Frequenz noch mehr belebten königlichen Garten, eintreten“ wird.⁴⁷⁰ Das sächsische Königshaus legte somit kulinarische vor ökonomischen Kriterien an. Mit Haßfeld als ehemaliger herrschaftlicher Koch sollte nun hinsichtlich der Esskultur eine deutliche Verbesserung erreicht werden, die den Ansprüchen der Gäste gerecht werden konnte. Ostern 1840 übernahm Haßfeld das *Belvedere* für ein jährliches Pachtgeld von 500 Talern.⁴⁷¹

Das vierte Belvedere: Ein Restaurant von ‚Weltruf‘

Aus der Korrespondenz zwischen dem Hausmarschallamt und dem Ministerium des Königlichen Hauses geht hervor, dass von Loß während des Ausschreibungsverfahrens immer wieder die geringe Größe des Lokals ansprach. Der Grund lag in den steigenden Besucherzahlen der Residenzstadt, denn mit der Eröffnung der Eisenbahnlinie von Leipzig nach Dresden im Jahr 1839 war zu erwarten, dass sich der Gästeverkehr auch auf der Brühlschen Terrasse erhöhen

467 Vgl. Staatshandbuch des Großherzogthums Sachsen-Weimar-Eisenach für das Jahr 1823, Weimar 1823, S. 20.

468 Zur Tafelkultur am Weimarer Hof vgl. Jacobsen, Roswitha: Höfische Kultur im Aufklärungszeitalter. Die Tafel als Medium herrschaftlicher Repräsentation am Gothaer Hof Ernst II., in: Greiling, Werner; Klinger, Andreas; Köhler, Christoph (Hg.): Ernst II. von Sachsen-Gotha-Coburg. Ein Herrscher im Zeitalter der Aufklärung, Köln/Weimar/Wien 2005, S. 169–184.

469 Vgl. Matzerath: An der Tafel (wie Anm. 7), S. 252 f.

470 Vgl. Sächs. HStA Dresden, 10711 Ministerium des königlichen Hauses, Loc. 12, Nr. 07, Organisation und Dienstbetrieb des Hausmarschallamts, 1839, unfol. Schreiben des Hausmarschalls von Loß vom 13. Dezember 1839 an den sächsischen König.

471 Vgl. Sächs. HStA Dresden, 10711 Ministerium des königlichen Hauses, Loc. 36, Nr. 01, Organisation und Dienstbetrieb des Hausmarschallamts, 1839–1841, unfol.

würde.⁴⁷² Besuchten im Jahr 1831 etwa 13.900 angemeldete Fremde die Stadt Dresden, waren es im Jahr 1846 schon 71.010 Reisende.⁴⁷³ Von diesem Aufschwung profitierten die Brühlsche Terrasse als touristisches Highlight und die Gastronomie gleichermaßen. Mit wachsendem Reiseverkehr stiegen auch die Ansprüche an die Beherbergung und Bewirtung in einem repräsentativen Lokal.

Dem Ansinnen des Grafen vom Loß wurde demzufolge vom sächsischen König stattgegeben, und man beauftragte den Hofbaumeister Otto von Wolframsdorf, ein neues und größeres Lokal zu entwerfen. Nach seinen Plänen errichtete man im Jahr 1842 ein viertes *Belvedere*. Nach Haßfelds Aussage wurde „die ganze Restauration großartiger“ und zielte darauf ab, dass „dieser Ort, als der Tummelplatz aller Fremden und Einheimischen an Annehmlichkeiten bedeutend gewinnen“ würde.⁴⁷⁴ Entgegen kam ihn die Vorliebe von Otto von Wolframsdorf für große und edle Festsäle, in denen auch große gesellschaftliche Veranstaltungen durchgeführt werden konnten. So plante der Hofbaumeister das *Belvedere* mit zwei übereinanderliegenden Konzert- und Festsälen in der Mitte des Gebäudes. In den Nebenräumen befanden sich die Gesellschaftszimmer und die Küche.⁴⁷⁵ Mit dem neuen repräsentativen Bau des *Belvederes* erhöhte sich die Exklusivität der Brühlschen Terrasse.

Schnell wuchs mit dem neuen Gebäude die Beliebtheit des *Belvederes*. Im *Dresdner Tageblatt* wurde Haßfelds Lokal sogar als das „Centrum der Terrasse“ angesehen.⁴⁷⁶ In einem Reiseführer aus dem Jahr 1845 galt das Restaurant als der „reizendste und darum auch besuchteste aller öffentlichen Orte Dresdens“.⁴⁷⁷ Dies lag auch an der dort angebotenen Küche. Über deren Niveau gab der ehemalige Kellner des *Belvederes*, Georg Otto Ferrario, der am Ende des 19. Jahrhunderts selbst ein bekannter Dresdner Gastronom war, Auskunft. Ferrario hatte im Jahr 1896 ein Kochbuch mit dem Titel *Deutsches Kochbuch für die feine und bürgerliche Küche* publiziert und erwähnt darin Haßfeld als Rezeptgeber. Es handelte sich dabei um eine Zubereitungsweise für *Schinken in Burgunder*.⁴⁷⁸ Das besondere an diesem Rezept ist die vielfältige Zubereitungsart. Denn der gepökelte Schinken musste zwei Tage geräuchert und dann noch einmal 24 Stunden gewässert werden. Dann wurde das Fleischstück in einer Kasserolle mit Möhren, Sellerie, Gewürz, Zitronenschale, Essig, einer Flasche Burgunder und Fleischbrühe gedämpft. Nach diesem Kochvorgang wurde der Schinken eine halbe Stunde vor dem Servieren im heißen Ofen 25 Minuten lang gebraten. Mit

472 Vgl. Sächs. HStA Dresden, 10711 Ministerium des königlichen Hauses, Loc. 12, Nr. 07, Organisation und Dienstbetrieb des Hausmarschallamts, 1839, unfol. Schreiben des Hausmarschalls von Loß vom 13. Dezember 1839 an den sächsischen König.

473 Vgl. Dietrich: Die Entwicklung (wie Anm. 59), S. 114 f.

474 Vgl. Sächs. HStA Dresden, 10711 Ministerium des königlichen Hauses, Loc. 34, Nr. 02, Organisation und Dienstbetrieb des Hofbauwesens, insbesondere Jahresübersichten Bautätigkeit, 1842, unfol.

475 Vgl. Zumppe: Die Brühlsche Terrasse (wie Anm. 438), S. 165 f.

476 O. V.: Die Sommervergnügungsorte (wie Anm. 445), S. 1145.

477 Thal: Neuester Führer (wie Anm. 305), S. 19.

478 Vgl. Ferrario, Georg Otto: Deutsches Kochbuch für die feine und bürgerliche Küche, Dresden 1896, S. 74.

Zucker glasiert, damit er eine schöne Kruste erhielt, wurde er mit einer kräftigen Madeirasauce gereicht. Ferrario meinte, dass ein „so zubereiteter Schinken für den Kenner eine stets willkommene Speise“ ist.⁴⁷⁹ Nach Ansicht Ferrarios hatte „Haßfeld’s Küche [...] einen Weltruf, den sich seine Nachfolger bis auf den heutigen Tag erhalten haben“.⁴⁸⁰ Das heißt, Haßfeld erzielte eine ansprechende kulinarische Leistung, so dass seine Küche ein halbes Jahrzehnt nach seinem Tod noch einen gewissen Bekanntheitsgrad erreichte.

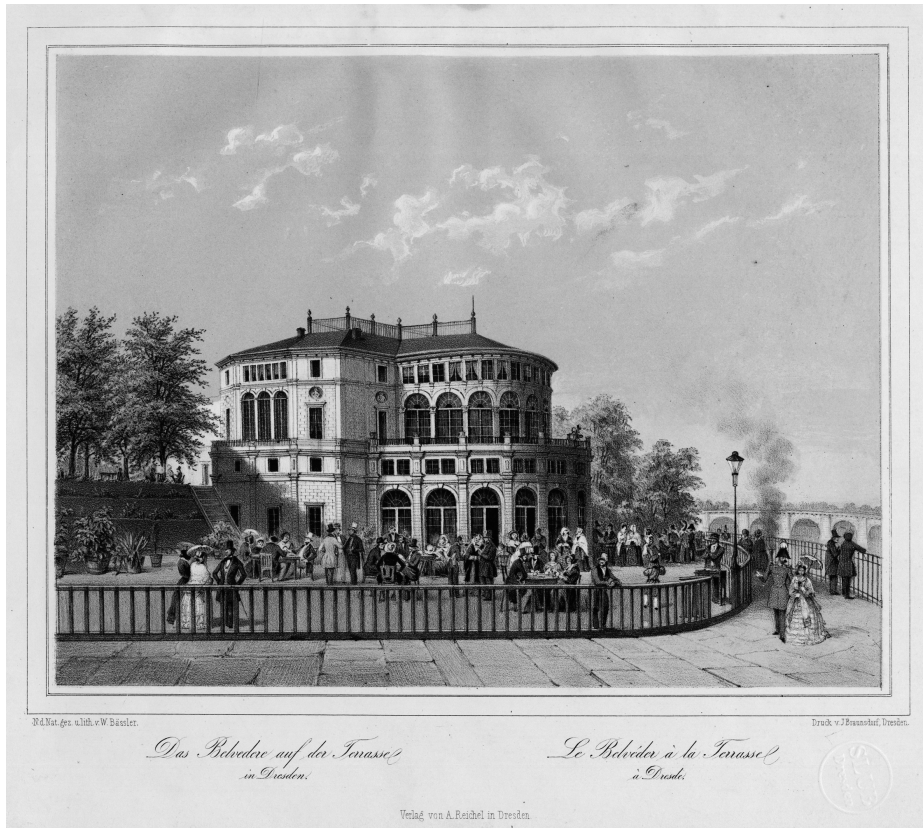


Abb. 8: Bässler, Wilhelm: Das Belvedere auf der Brühlschen Terrasse in Dresden [Tonlithographie, 1842]

Mit dem Neubau des Belvederes im Jahr 1842 wurde auch der Pachtvertrag zwischen August Haßfeld und dem sächsischen Königshaus erneuert. Darin wurde seinem Restaurant in Hinblick auf das Speise- und Getränkeangebot faktisch eine Monopolstellung eingeräumt. Denn nur Haßfeld war es erlaubt, kalte und warme Speisen auf der Brühlschen Terrasse anzubieten. Außerdem

479 Ebd., S. 73 f.

480 Ebd., S. 74.

hatte er das alleinige Recht, Bier und Wein auszuschänken. Zudem wurde ihm vertraglich zugesichert, dass er die gepachteten Räume zu einer „Restauration als Caffeehaus“⁴⁸¹ nutzen könne.

Innerhalb der Dresdner Gastronomie rangierte das *Belvedere* kulinarisch an erster Stelle. So heißt es in dem bereits erwähnten Reiseführer von Ferdinand Thal aus dem Jahr 1845 weiter: „Von Restaurationen, in welchen Mittags und Abends gespeist wird, dürften folgende die besten sein: Belvedere auf dem Brühlischen Garten; Restauration von Tornamenti, große Frauengasse 10; Café français, Waißenhausstraße 17 und Friedrichsallee; Otto, am Theaterplatz 4; Heidikoff, im Koselschen Palais, hinter der Frauenkirche; Hempel, große Brüdergasse 34; Haage, in der Neustadt, Hauptstraße 14.“⁴⁸² So eine Darstellung hatte für das Haus natürlich einen Werbeeffect, der über die Grenzen Dresdens hinausging.

Sprachlich manifestierte sich mit der Erbauung des vierten *Belvedere* die Bezeichnung Restauration ergo Restaurant immer deutlicher. Im Vertrag, der zwischen August Haßfeld und dem sächsischen König geschlossen wurde, bezeichnete man das Lokal eindeutig als Restaurant und das *Belvedere* war mit seiner noblen Ausstattung explizit als solches konzipiert und umgesetzt worden.⁴⁸³ Aber nicht nur sprachlich ist diese Entwicklung nachzuvollziehen, sondern auch in puncto Ausstattung und Baustil. Die Innenräume des imposanten Gebäudes wurden prachtvoll ausgestattet und geschmückt.⁴⁸⁴

Unter der Leitung von Haßfeld, der im März des Jahres 1852 gestorben war,⁴⁸⁵ vereinte das Haus eine exquisite Küche mit einem exklusiven Ambiente sowie einer guten Bedienung. Durch den theaterähnlichen Baustil wurde ein repräsentatives Gebäude geschaffen, welches aufgrund seiner Größe und seiner Fensterfassade einen sehr guten Blick über die Elbe und die nähere Umgebung von Dresden ermöglichte. Das *Belvedere* hatte sich von einer traditionellen Speisewirtschaft zu einem für damalige Verhältnisse modernen Restaurant gewandelt.

3.5.3 Ein Café als Restaurant?

Das *Belvedere* war nicht die einzige Lokalität auf der Brühlischen Terrasse, die den Besuchern oder Flaneuren ein kulinarisches Angebot unterbereitete. In unmittelbarer Nachbarschaft des Restaurants lag das Café des Schweizers August

481 Vgl. Sächs. HStA Dresden, 10711 Ministerium des königlichen Hauses, Loc. 36, Nr. 02, Organisation und Dienstbetrieb des Hausmarschallamts, 1841–1843, unfol. Hier findet sich eine Abschrift des Vertrages von August Haßfeld.

482 Thal: Neuester Führer (wie Anm. 305), S. 4.

483 Vgl. Sächs. HStA Dresden, 10711 Ministerium des königlichen Hauses, Loc. 36, Nr. 02, Organisation und Dienstbetrieb des Hausmarschallamts, 1841–1843, unfol.

484 Vgl. Zumppe: Die Brühlische Terrasse (wie Anm. 438), S. 168.

485 Vgl. Sächs. HStA Dresden, 10711 Ministerium des königlichen Hauses, Loc. 31, Nr. 05, Verpachtung von zur Brühlischen Terrasse gehörenden Bauten, unfol. Schreiben vom Pächter des Belvedere Johann George Herrmann Günther vom 02.04.1852.

Baldini. Im folgenden Abschnitt wird darauf Bezug genommen, wie sich einerseits die Konkurrenzsituation auf das Speise- und Getränkeangebot des Cafés auswirkte und andererseits, ob es auch in dem Kaffeehaus einen Restaurantbetrieb gab. Bei dieser Analyse stehen neben dem Gründer und Schweizer Zuckerbäcker, August Baldini, auch sein Nachfolger, der Italiener Johann Herkules Samuel Tornianti, im Fokus.

Der Baldinische Kaffeepavillon

Das zweite Lokal, das die Besucher der Brühlschen Terrasse gastronomisch versorgte, war der Kaffeepavillon von August Baldini, welcher später den Namen *Café Reale*, also königliches Café, erhielt. Baldini wuchs im schweizerischen Borgonovo im Kanton Graubünden auf. Der Zucker- oder Schweizerbäcker kam im Jahr 1828 aus Marseille nach Dresden, um auf dem Altmarkt im Gebäude des früheren Hotels Goldener Ring ein Kaffeehaus zu eröffnen.⁴⁸⁶ Das *Café de l'Europe* war nach der zeitgenössischen Ansicht von Heynrich Meynert die „berühmteste und eleganteste Konditorei in Dresden“.⁴⁸⁷ Es war nach dem Vorbild der Pariser und Wiener Kaffeehäuser eingerichtet, die für ihre stilvolle und noble Einrichtung bekannt waren.

Der Schweizer hielt es für ratsam, mit zwei Landsleuten eine Gesellschaft zu gründen, die unter den Namen Baldini & Comp. in Dresden die Geschäftsidee verwirklichte. Bei seinen Geschäftspartnern handelte es sich um Tommaso Maurizio und Jacob Bazzigher, die beide aus Vicosoprano im Kanton Graubünden kamen und dort ebenso wie Baldini die Zuckerbäckerei erlernt hatten.⁴⁸⁸ Da Graubünden um 1800 eine sehr arme Gegend war, die wenig Arbeit bereithielt, wanderten viele junge Menschen nach der Lehrzeit aus. Die Bündner Konditoren erlangten einen gewissen Bekanntheitsgrad, da sie in den größeren Städten Europas ein Netz von Konditoreien anlegten. Dieses reichte von Lissabon in Portugal bis nach St. Petersburg in Russland.⁴⁸⁹ Um die Risiken in der Fremde zu teilen und auch das notwendige Kapital für eine Geschäftseröffnung zu akquirieren, gründeten sie daher einfache Gesellschaften von vier bis acht Teilhabern.⁴⁹⁰ Auch Baldini, Bazzigher und Maurizio schlossen im Jahr 1828 einen Vertrag, aus dem die notwendigen Vereinbarungen hervorgingen, wie die Gesellschaft zu gründen sei. Die drei Schweizer wollten in Dresden zuerst eine Handlung eröffnen, in welcher Zuckerwerk, Kaffee, Likör und Wein verkauft werden sollten. Das Stiftungskapital der Vereinigung betrug 8.000 Taler, und jeder gab einen Anteil von 2.666 Talern und 16 Groschen.⁴⁹¹ Zum Geschäftsführer, zeitgenössisch auch Prinzipal, wurde August Baldini benannt.

486 Vgl. Wille: *Dresdner Gastlichkeit* (wie Anm. 56), S. 87.

487 Janus [i. e. Meynert, Heinrich]: *Konditoreien und Kaffeehäuser*, in: Haanel, Erich; Kalkschmidt, Eugen (Hg.): *Das alte Dresden*, Frankfurt a.M. 1977, S. 296.

488 Vgl. StA Dresden, 2.3.9 Gewerbeamt A, Gewerbeakte Jacob Bazzigher, unfol.

489 Vgl. Kaiser, Dolf: *Fast ein Volk von Zuckerbäckern? Bündner Konditoren, Cafetiers und Hoteliers in europäischen Ländern bis zum Ersten Weltkrieg*. Ein wirtschaftsgeschichtlicher Beitrag, Zürich 1985, S. 88f. und S. 73.

490 Vgl. ebd., S. 22.

491 Vgl. StA Dresden, 2.3.9 Gewerbeamt A, Gewerbeakte Jacob Bazzigher, unfol.

Ausreichendes Kapital war aber nur eine Grundlage, um ein Lokal zu eröffnen. Eine wichtige andere Voraussetzung ergab sich durch die notwendige Konzession, die im Regelfall vom Rat der Stadt erteilt wurde. Für das Café auf der Brühlschen Terrasse vergab der sächsische König die Konzession. Dennoch stellte es sich für Ausländer gar nicht so einfach dar, in Sachsen ein Geschäft zu eröffnen. Die gewerbliche Niederlassung von Immigranten im Königreich Sachsen wurde gesetzlich in einem Mandat von 1831 geregelt.⁴⁹² Wenn sie ein Geschäft in einer sächsischen Stadt begründen wollten, mussten drei grundlegende Dinge nachgewiesen werden, was einem Behördenmarathon gleichkam. Als erstes sollten sie ihre Unbescholtenheit nachweisen, was durch obrigkeitliche Zeugnisse ihres Heimatlandes geschah. Zweitens setzte ihre Niederlassung die Erwerbsfähigkeit voraus, damit man bei Arbeitsunfähigkeit den Gemeinden nicht zur Last fiel. Der dritte entscheidende Grund war, dass man ausreichend Vermögen ausweisen konnte. Für größere Städte, wie Dresden, bewegte sich diese Summe bei 600 Talern. Dieser Betrag war mit dem Jahreseinkommen eines Mittleren Staatsbeamten zu vergleichen.⁴⁹³

Neben dem Café auf dem Altmarkt pachtete August Baldini im Jahr 1830 den Gartensalon auf der Brühlschen Terrasse. Bei dem vom Schweizer Zuckerbäcker geführten Pavillon handelte es sich nach dem Verständnis der Behörden um eine Konditorei. Dies hatte zur Folge, dass er im Gegensatz zum *Belvedere* keine kalten und warmen Speisen anbieten durfte, sondern lediglich Konditoreiwaren und Eis. Aus dem Inhalt des Pachtvertrags ergibt sich, dass Baldini auch keinen Bischoff,⁴⁹⁴ Wein, Bier, Kaffee und Tee verkaufen durfte.⁴⁹⁵ Dies war auch dem Aspekt geschuldet, dass nach Ansicht des königlichen Hauses auf der Promenade keine Konkurrenzsituation entstehen sollte. Dennoch wurde trotz der behördlichen Auflage im Kaffeesalon von Baldini den Gästen Kaffee angeboten, wie es sich für ein Kaffeehaus gehörte. Der Staatsbeamte Carl von Weber war, wie seine Tagebuchaufzeichnungen belegen, ein häufiger Gast in den Lokalen auf der Brühlschen Terrasse. Er notierte am Donnerstag, dem 26. Juni 1834, Folgendes: „Nach einer wie gewöhnlich mordledernen Session aß ich bei Wokurka ganz allein, trank dann bei Baldini auf der Terrasse Caffee“.⁴⁹⁶ Es ist nicht deutlich, ob von Weber neben dem Heißgetränk auch noch eine Süßspeise zu sich

492 Vgl. Mandat, die Niederlassung von Ausländern im Königreich Sachsen, welche daselbst ein Gewerbe oder Handarbeit treiben wollen, und die von den Obrigkeiten und Gemeinden bei deren Aufnahme in Obacht zu nehmenden Erfordernisse betr.; vom 13. Mai 1831, in: Gesetzsammlung für das Königreich Sachsen vom Jahre 1831, S. 99–104.

493 Vgl. Matzerath: Italienische Küche (wie Anm. 55).

494 Der Bischoff ist ein weinhaltiges Punschgetränk, das aus Medoc, Burgunder oder rotem Landwein hergestellt wurde. Zum Wein kamen in Scheiben geschnittene Pommeranzen, Zucker, Zimt und Gewürznelken. Die Mischung soll zehn bis zwölf Stunden an einem kalten Ort ziehen. Der Bischoff kann sowohl kalt als warm getrunken werden. Vgl. Baumann: Der Dresdner Koch (wie Anm. 159), S. 314.

495 Vgl. Sächs. HStA Dresden, 10711 Ministerium des königlichen Hauses, Loc. 36, Nr. 01, Organisation und Dienstbetrieb des Hausmarschallamts, 1839–1841, unfol., Abschrift des Vertrags zwischen Baldini und Hausmarschallamt.

496 Vgl. Sächs. HStA Dresden, Familiennachlass Carl von Weber, 26.06.1834.

nahm, aber die Verbindung von Kaffee und Kuchen entwickelte sich zu einer Vorliebe der Dresdner.⁴⁹⁷

Baldini setzte sich mit dem Kaffeeausschank offen über die rechtlichen Gebote hinweg und trat mit dem *Belvedere* in Konkurrenz. So bemängelte der Hausmarschall von Loß im Jahr 1835, dass Baldini „sich mitunter erlaubt Kaffee und andere ihm nicht gestattete Gegenstände“ auszuschenken.⁴⁹⁸ Allerdings schien die Kontrolle und Bestrafung in diesem Fall nicht besonders ausgeprägt. Zwar wurde Baldini vom Hausmarschall ermahnt, aber ernsthafte Konsequenzen gab es für den Schweizer nicht.

Die Firma Baldini & Comp. entwickelte sich in Dresden in Sachen Zuckerbäckerei zu einer festen Größe. Die geschmackvoll eingerichteten Kaffeehäuser zogen einen gehobenen Kundenkreis an. Der Vorteil des Kaffee pavillons gegenüber dem *Café de l' Europe* am Altmarkt lag darin, dass Baldini auf der Brühlschen Terrasse seine Gäste im Freien bewirten konnte, indem er kleine Tische vor dem Lokal platzierte. Das Lokal selbst bot den Gästen hingegen nur wenig Platz, so dass vorerst eine Bewirtung nur in den Sommermonaten möglich war.⁴⁹⁹ Um auch im Winter geöffnet zu haben, strebten die Gesellschafter eine Vergrößerung des Lokals oder einen Neubau an.⁵⁰⁰ Selbst das *Belvedere* hatte zum Zeitpunkt des Jahres 1835 im Winter geschlossen und daher hoffte Baldini, bei schönem Wetter doch eine Menge an Gästen zu haben. Für den Plan eines neuen Cafés hatte Baldini Gottfried Semper engagiert, der sich in einem Gutachten für den Bau aussprach.⁵⁰¹ Dazu kam es jedoch nicht, denn Baldini schied im Jahr 1837 aus der Firma aus, um seinen Wohnsitz nach Magdeburg zu verlegen.⁵⁰² Dolf Kaiser zu Folge war sein Bruder Samuele Baldini am 24. 09. 1834 in Magdeburg verstorben und das dortige Geschäft wohl führungslos.⁵⁰³ Dies könnte eine mögliche Erklärung für den Rückzug aus Dresden sein. Zwar übernahmen seine Kompagnons das Geschäft, aber erst 1840 erhielt Jacob Bazzigher die Konzession zur Betreibung.⁵⁰⁴ Da aber Bazzigher noch im selben Jahr verstarb und Maurizio keine Konzession beantragte, musste die Verpachtung des Kaffee pavillons ausgeschrieben werden.

497 Vgl. Heise, Ulla: Kaffee und Kaffeehaus. Die Geschichte des Kaffees, Frankfurt a.M./Leipzig 2002, S. 163. Vgl. ebenso Heise: Zu Gast (wie Anm. 57), S. 45.

498 Vgl. Sächs. HStA Dresden, 10711 Ministerium des königlichen Hauses, Loc. 12, Nr. 03, Organisation und Dienstbetrieb des Hausmarschallamts, 1834–1835, unfol.

499 Vgl. Janus: Charaktergemälde von Dresden (wie Anm. 1), S. 296.

500 Vgl. Sächs. HStA Dresden, 10711 Ministerium des königlichen Hauses, Loc. 12, Nr. 03, Organisation und Dienstbetrieb des Hausmarschallamts, 1834–1835, unfol. In einem Bittschreiben von Tomas Maurizio, der im Namen der Baldini & Comp. unterzeichnete, sowie im Gutachten von Gottfried Semper zum gleichen Sachverhalt.

501 Vgl. ebd.

502 Vgl. StA Dresden, 2.3.9 Gewerbeamt A, Gewerbeakte Jacob Bazzigher, unfol.; Entsagungserklärung von Baldini vom 20. 09. 1837.

503 Vgl. Kaiser: Fast ein Volk von Zuckerbäckern (wie Anm. 489), S. 128.

504 Vgl. StA Dresden, 2.3.9 Gewerbeamt A, Gewerbeakte Jacob Bazzigher, unfol.; Konzessionserteilung vom 17. 06. 1840.

August Baldini konnte auf der Brühlschen Terrasse aus einem Konditoreiverkauf ein kleines, aber attraktives Café etablieren, das allerdings nicht als Restaurant zu bezeichnen ist und auch in den Quellen nicht als solches gesehen wurde. Hingegen steht Baldini für einen Trend, wonach nach Aufhebung der Kontinentalsperre immer mehr Zuckerbäcker und Konditoren die Erlaubnis erhielten, Kaffee auszuschenken, wenngleich es ihm auf der Brühlschen Terrasse nicht erlaubt war, aber von Seiten der Behörden auch nicht sanktioniert wurde. Die Café-Konditorei war aus der Vielfalt der verschiedenen europäischen Kaffeehaustypen nicht mehr wegzudenken.⁵⁰⁵

Das Café Reale

Durch den Tod von Jacob Bazzigher am 19.10.1840 erledigte sich der Pachtvertrag, und das Hausmarschallamt schrieb das Lokal neu aus. Insgesamt bewarben sich fünf Interessenten für das Café auf der Brühlschen Terrasse. Unter ihnen befand sich auch der schon bei der Bewerbung um das *Belvedere* gescheiterte Konditor Heinrich Kreuzkamm, der vom Hausmarschall Grafen vom Loß als Favorit für die Verpachtung angesehen wurde.⁵⁰⁶ Dennoch erhielt Kreuzkamm den Zuschlag nicht.

Der erfolgreiche Bewerber war der Italiener Johann Herkules Samuel Torniamenti. Er bewirtschaftete zum Zeitpunkt seiner Bewerbung schon das *Café de la ville Milan* am Jüdenhof. Der Eröffnung dieses Kaffeehauses in der Stadt ging allerdings ein langer Behördenstreit um Konzession und Bürgerrecht mit dem Stadtrat voraus. Schlussendlich erhielt er das Bürgerrecht im Februar 1841.⁵⁰⁷ Im *Café de la ville Milan* bot er seinen Gästen eine gehobene Küche mit warmen Speisen an. Dass er als Kaffeehausbesitzer diese Gerichte servierte, sorgte für Irritationen bei der Konkurrenz, weil Torniamenti dafür keine Konzession besaß. So versuchte der Italiener im Nachhinein eine Genehmigung zu erhalten. Vom Stadtrat wurde ihm diese Erlaubnis schließlich ausgestellt, und er konnte somit offiziell warme Speisen, d. h. Mittags- und Abendtisch anbieten. Damit kombinierte er das Kaffeehaus mit einem Restaurantbetrieb. Der Gast konnte demnach zu jeder Tageszeit aus mehreren Gerichten wählen und auch einen guten Wein dazu trinken.⁵⁰⁸

Als umtriebiger Gastronom bewarb sich Torniamenti demzufolge auch um das Café auf der Brühlschen Terrasse. Dieses war ihm gut bekannt, denn er hatte seit 1830 mehrere Jahre beim Konditor Baldini gearbeitet. Zeitweise hatte er das Café auf der Brühlschen Terrasse selbst geleitet, als die Gesellschafter nicht in

505 Vgl. Heise: Kaffee und Kaffeehaus (wie Anm. 497), S. 163.

506 Die anderen Bewerber waren Thomasso Maurizio und Moritz Goltzsch, Vgl. Sächs. HStA Dresden, 10711 Ministerium des königlichen Hauses, Loc. 36, Nr. 01, Organisation und Dienstbetrieb des Hausmarschallamts, 1839–1841, unfol.; Schreiben vom Hausmarschall von Loß an den sächsischen König vom 10.12.1840.

507 Zum langen Weg Torniamentis zum Bürgerrecht und zur Konzessionserlangung, vgl. Matzerath: Italienische Küche (wie Anm. 55).

508 Vgl. ebd.

Dresden anwesend sein konnten.⁵⁰⁹ Im Jahr 1841 unterschrieb Torniamenti den Pachtvertrag mit dem sächsischen Königshaus. In dem Vertrag war nicht genau festgelegt, was er verkaufen durfte, sondern nur, was er nicht verkaufen sollte. Auch Torniamenti durfte wie seine Vorgänger Baldini und Bazzigher keine kalten und warmen Speisen in seiner Wirtschaft verkaufen. Konditoreiwaren, Kaffee, Tee und Dessertweine jedoch konnte er seinen Gästen offerieren. Der wohl wichtigste Artikel war das Eis, für das er stadtbekannt war und das die Flaneure bei ihm als Erfrischung kauften.

Da das Lokal den Gästestrom nicht mehr bewältigen konnte, schlug Torniamenti dem sächsischen Königshaus vor, dass Kaffeehaus auf eigene Kosten „auf eine anständige und zweckmäßige Weise verändern zu dürfen“, wenn ihm die Pachtzeit auf zehn Jahre verlängert würde.⁵¹⁰ Das bisherige Gebäude war „sowohl durch sein äußeres Ansehen, als durch seine innere Beschaffenheit nicht geeignet (...), den immer höher steigenden Anforderungen sowohl fremder, als einheimischer Besucher der Terrasse Genüge zu leisten“.⁵¹¹ Allerdings schlug der Hausmarschall von Loß dem sächsischen König vor, den Bau selbst auszuführen, da es „vielleicht später zu mancherlei Differenzen führen könnte und es nicht ratsam sein würde einen zu weit hinausführenden Contract mit ihm [i. e. Torniamenti], wie mit Haßfeld geschehen abzuschließen“.⁵¹² Das Königshaus wollte sich also nicht so langfristig an einen Gastronom binden, um in Pachtfragen handlungsfähig zu bleiben. Noch im Jahr 1842 hatte der König seine Zustimmung zum Neubau des Cafés gegeben. Auch für dieses Bauprojekt entwarf Otto von Wolframsdorf die Pläne für ein neues und geschmackvolleres Café an alter Stelle.⁵¹³ Mit dem Kaffeehaus erhielt der Ort ein reizvolles kleines Bauwerk, an dem der von vier ionischen Säulen getragene Portikus den Mittelpunkt bildete.⁵¹⁴ Dieser Neubau erhielt von der Dresdner Bevölkerung den Namen *Café Reale*.

Die überaus reiche Innenausstattung sollte die „nothwendigste Bequemlichkeit für das höhere Publikum“ bieten und für eine gehobene Atmosphäre sorgen.⁵¹⁵ So wurde das Innere des Cafés mit „stark kassetierten Decken, reich mit ornamentalen und figürlichem Schmuck sowie Spiegeln und Kaminen“⁵¹⁶ gestaltet. Eine festliche Stimmung wurde zusätzlich durch die ornamentalen Fußböden aus geschliffenen Natursteinen geschaffen. In diesem Ambiente ge-

509 Vgl. Sächs. HStA Dresden, 10711 Ministerium des königlichen Hauses, Loc. 36, Nr. 01, Organisation und Dienstbetrieb des Hausmarschallamts, 1839–1841, unfol.

510 Sächs. HStA Dresden, 10711 Ministerium des königlichen Hauses, Loc. 31, Nr. 10, Acta, die Verpachtung des Conditorei-Locals auf der Brühlschen Terrasse betr., fol. 1. Schreiben des Hausmarschalls von Loß vom 4. Mai 1842.

511 Ebd., fol. 5. Schreiben von Torniamenti an den sächsischen König vom 22. März 1842.

512 Ebd., fol. 2.

513 Vgl. Sächs. HStA Dresden, 10711 Ministerium des königlichen Hauses, Loc. 34, Nr. 02, Organisation und Dienstbetrieb des Hofbauwesens, insbesondere Jahresübersichten Bautätigkeit, 1842, unfol.

514 Vgl. Zumpe: Die Brühlsche Terrasse (wie Anm. 438), S. 172.

515 Sächs. HStA Dresden, 10711 Ministerium des königlichen Hauses, Loc. 31, Nr. 10, Acta, die Verpachtung des Conditorei-Locals auf der Brühlschen Terrasse betr., fol. 5f.

516 Zumpe: Die Brühlsche Terrasse (wie Anm. 438), S. 175.

nossen die zahlreichen Fremden, aber auch die Einheimischen die angebotenen kulinarischen Waren.

Bekannt war das *Café Reale* neben dem Eis vor allem wegen seiner Pasteten, die Torniamenti zubereitete. So schwärmte man von „Pasteten en croute“, die aus festem Teig waren oder von solchen „en terrine“, welche in Porzellangefäßen den Gästen gereicht wurden.⁵¹⁷ Auch die Autoren der Reiseführer empfahlen das *Café Reale* und führten das Lokal häufig als eine der ersten Adressen in Dresden an. So meinte Ferdinand Thal 1845, dass von den „Conditoreien und Kaffeehäusern besonders zu erwähnen [sind]: Café reale auf der Brühlschen Terrasse; Baldini, Altmarkt 19“.⁵¹⁸ Torniamenti war mit dem Kaffeehaus gar so erfolgreich, dass er noch vor dem Nachfolgelokal seines Mentors Baldini, der nur noch als Namensgeber fungierte, genannt wurde.

Begrifflich abgeleitet, blieb das Lokal auf der Brühlschen Terrasse ein Kaffeehaus, aber es ist nicht auszuschließen, dass Torniamenti in der Art eines Restaurantbetriebs arbeitete. Auch in den Quellen wurde Torniamenti ab den 1840er Jahren immer häufiger als ‚Restaurateur‘ bezeichnet. In gepflegter Atmosphäre bot er seinen Gästen eine Auswahl an Speisen an. Die Gäste bezahlten ausschließlich das, was sie bestellt hatten. Ob es eine umfassende Mittags- oder Abendkarte im *Café Reale* gab, lässt sich aus den Quellen nicht eindeutig rekonstruieren. Zumindest überschritten sich hier Restaurantbetrieb und Konditorei.

517 Vgl. o. V.: Die Pastetenapotheke auf der Brühlschen Terrasse. Zur 100jährigen Erinnerung an die Eröffnung der Konditorei Torniamenti. 1830–2. April – 1930. In: *Dresdner Nachrichten*, 23.03.1930, Nr. 139, S. 9.

518 Thal: *Neuester Führer durch Dresden* (wie Anm. 305), S. 5.

4. Resümee

Der Zusammenfassung ist die Erkenntnis voranzustellen, dass die Restaurants in Dresden in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts entstanden sind und sich nicht, wie nach der bisher verfolgten These, als Ausdruck bürgerlichen Repräsentationsstrebens nach 1870 ausbildeten. Die Untersuchung hat gezeigt, dass sich die Restaurants als Teil der öffentlichen Gastronomie in der sächsischen Landeshauptstadt deutlich früher etablierten. Genau genommen formierten sich die Vorläufer des Restaurantbetriebs schon in den ersten Jahren nach 1800 in den geschlossenen Gesellschaften. Beispielhaft dafür steht der adelige Geselligkeitsverein Ressource, der seinen Gästen schon im Jahr 1803 nachweislich die Speisen nach Portionen servierte. Wesentliches Unterscheidungsmerkmal zum späteren Restaurant bildete die Einschränkung, dass dieser Service ausschließlich Mitgliedern vorbehalten blieb. Ein ähnlicher Befund lässt sich für die Harmonie-Gesellschaft anführen, die schon frühzeitig das Speisen nach Karte eingeführt hatte. Im Gegensatz zur Ressource erlaubte es der Vereinsvorstand der Harmonie den Gastronomen sogar, ihre Speisen öffentlich anzubieten. Eine öffentliche Bewirtung in den Vereinsräumen blieb jedoch auch hier untersagt. Die semi-öffentlichen Lokale stießen in Dresden eine Entwicklung an, aus der nur ca. 20 Jahre später die ersten Restaurants hervorgingen. Die Küchen der Geselligkeitsvereine adaptierten hier die englischen Herrenclubs, die ebenso über eigene Speiseräume mit Restaurantbetrieb verfügten. Auch hier galt das Angebot zur Verköstigung nur für Clubmitglieder.

Im Gegensatz zu England war das Restaurantwesen in Frankreich von Beginn an allen Menschen zugänglich, die es sich finanziell leisten konnten. Eine solche Entwicklung ist für Dresden ab den 1820er Jahren belegt, als die Speisesäle der Hotels und Gasthöfe dem Publikumsverkehr zugänglich gemacht wurden, und die Gäste ihre Speisen fortan auch aus einer Speisekarte wählen konnten. Dabei wirkte sich der Aufschwung im Tourismus positiv auf die städtische Gastronomie und das Beherbergungswesen aus. Aufgrund der städtischen Konkurrenzsituation waren die Gastronomiebetreiber darauf fokussiert, das Speiseangebot und die Ausstattung der Lokale stetig dem Zeitgeschmack anzupassen. Dieser Umstand förderte die weitere Entwicklung nicht unwesentlich. Federführend waren dabei weniger die großen luxuriösen Hotels, als vielmehr die kleinen, gehobenen Beherbergungsbetriebe. Diese machten ihr Speisenangebot öffentlich und versorgten nicht nur die Gäste des Hauses.

Die relativ frühzeitige Einführung des Restaurantwesens hing auch mit einer veränderten Ausgehkultur zusammen, die um 1800 neue Formen der Freizeitgestaltung mit sich brachte. Abendveranstaltungen überschritten sich immer häufiger mit den Zeiten der *table d'hôte*. Damit ging im Wesentlichen die Ablösung der traditionellen gemeinsamen Tafel einher. Die Studie hat zudem auch gezeigt, dass der gemeinsame Tisch in einigen Lokalen noch bis in die zweite Hälfte des 19. Jahrhunderts Bestand hatte. Nachgewiesen wurde ebenfalls, dass

in Dresden einige Hotels eine Mischform anboten: mittags gemeinsamer Tisch und abends à la carte.

Dass in den Luxushotels eine gehobene bis exquisite Küche zubereitet wurde, beweist das *Hôtel de France*, das nach Aussagen eines englischen Artikels seinen Gästen eine der besten Küchen außerhalb Frankreichs bot. Stand der Zugang zu einer solchen Küche prinzipiell für jeden offen, blieb diese Esskultur dennoch nur einem kleinen Personenkreis vorbehalten. Soweit im Restaurant keine ständischen Schranken mehr galten, traten an diese Stelle nunmehr finanzielle Zwänge. Ein Besuch im Restaurant war für den Großteil der Dresdner Bevölkerung schlichtweg undenkbar. Die im Stadtrat verabschiedeten Höchstpreise änderten daran nichts, da die weniger situierten Stadtbewohner sich die Gerichte nicht leisten konnten. Allgemein deckte sich die tatsächliche Ernährungssituation der meisten Menschen in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts kaum mit dem Speisenangebot in diesen Restaurants.

Aus dem Kanon der Dresdner Restaurants ist das *Belvedere* auf der Brühl-schen Terrasse hervorzuheben. Dem Pächter August Haßfeld wurde eine Küche von Weltruf bescheinigt, wenngleich diese Aussage von einem ehemaligen Mitarbeiter stammte. An diesem Beispiel lässt sich der Wechsel von einer traditionellen Speisewirtschaft zum Restaurant besonders deutlich nachvollziehen. Nach der Errichtung des Lokals im Jahr 1814 firmierte es unter der Bezeichnung ‚Traiteurwirtschaft‘. Serviert wurde zu dieser Zeit noch eine gemeinschaftliche Tafel. Am Ende der 1820er Jahre hatte sich das *Belvedere* bereits zu einem Restaurant gewandelt. Mit dem repräsentativen Neubau im Jahre 1842 wurde nicht nur kulinarisch, sondern auch bezüglich Standard und Ambiente, auf die neuen Ansprüche der Zeit reagiert. Der moderne Bau eröffnete neben dem Speisen und Trinken auch die Möglichkeit, größere gesellschaftliche Veranstaltungen wie Konzerte, Bälle und Vorträge auszurichten.

Exemplarisch steht das *Belvedere* zudem für den misslichen Befund, dass in Dresden keine zeitgenössischen Speisekarten überliefert wurden, deren Auswertung eine Rekonstruktion der angebotenen Speisen zugelassen hätte. Zwar können Zeitungsannoncen über dieses Defizit hinweghelfen, aber nicht jedes Restaurant inserierte in der Tageszeitung, schon gar nicht ein Haus von dem Renommee eines *Belvedere*, dass zu den Topadressen in Dresden gehörte.

In unmittelbarer Nachbarschaft zum *Belvedere* befand sich das *Café Reale*. Auch dessen Inhaber, namentlich Johann Herkules Samuel Torniamenti, stellte sich auf das erhöhte Gästeaufkommen ein, indem er sein Lokal vergrößerte. Zuvor gab es im Jahr 1830 unter dessen Vorbesitzer Baldini nur einen kleinen Gartensalon, in dem Konditoreiwaren verkauft wurden. Auf Kosten des sächsischen Königshauses lies Torniamenti im Jahr 1843 ein kleines, aber doch exklusives Kaffeehaus errichten, das nun auch einen Innenbetrieb ermöglichte. Von der gastronomischen Bestimmung blieb das Lokal ein Kaffeehaus und konnte nicht als Restaurant gelten. Ob Torniamenti in dem kleinen Lokal einen Mittags- und Abendtisch anbot, wie er es in seinem zweiten Café tat, lässt sich aus den Quellen nicht erschließen.

Mit gestiegenen Gästezahlen wuchs in Dresden auch die Nachfrage nach einer anspruchsvollen und gehobenen Gastronomie. Darauf hatten das *Belvedere*

und das *Café Reale* reagiert. Sie stehen somit für einen sichtbaren Wandel nicht nur hinsichtlich des Ambientes, sondern auch im kulinarischen Bereich, denn sie etablierten auf der Brühlschen Terrasse eine gehobene bis exquisite Gastronomie.

Nicht nur innerhalb der Stadt, sondern auch im Weichbild von Dresden eröffneten an landschaftlich reizvollen Orten mehrere Restaurants. Verbunden mit einem Spaziergang waren sie häufig das Ziel eines Ausflugs. Dazu zählten vor allem die *Große Wirtschaft* im Großen Garten und das Lokal von Johann Traugott Felsner auf der Bautzner Straße. Diese und andere Lokale profitierten von einer neuen Freizeitkultur, in der die Dresdner die stadtnahe Landschaft als Erholungsraum entdeckten. Im Großen Garten gab es eine breite Vielfalt an gastronomischen Angeboten für jedermann. Neben einer gehobenen Küche in der *Großen Wirtschaft* fanden sich Imbissangebote in den ehemaligen Torwärtelhäusern.

Im Laufe der Untersuchung traten weitere Aspekte hervor, die möglicherweise Einfluss auf die Entwicklung der Restaurants in Dresden hatten. Eine konkrete Betrachtung musste im Einzelfall mangels verfügbarer Quellen unterbleiben. So wird zwar der Einfluss der Italiener auf das Restaurantwesen an zwei Beispielen dargestellt, aber wie stark die italienischen Händler und Speisewirte die Veränderungen mit gestalteten, ist offen geblieben. Damit einher geht die Frage nach dem kulinarischen Transfer vom Ausland allgemein, im Besonderen Frankreich oder England, der im vorliegenden Fall nicht eindeutig einzuordnen ist.

Die Etablierung einer Restaurantkultur in Dresden benötigte seit ihrem endgültigen Durchbruch in Paris ungefähr 20 Jahre. Ab 1800 könnte man sogar von einem europäischen Phänomen sprechen, das von Frankreich ausging, aber sich durch eigene Entwicklungsschritte deutlich davon löste. Endgültig ausgeprägt, hatte sich die neue Form des außerhäuslichen Essens in Dresden zu Beginn der 1850er Jahre, als sich der Begriff Restaurant manifestierte, denn in den Dresdner Adressbüchern wurden nun die ‚Restaurateure‘ als eigenständige Kategorie eingeführt.

Ab dieser Phase begann die Zeit der großen Häuser mit ihren großen Speisesälen und langen Speisekarten, was auch das ein oder andere Problem nach sich zog. Carl von Weber schilderte dies in einem Tagebucheintrag aus dem Jahr 1858 sehr deutlich. „Am Sonnabend zogen wir dann herein: ich aß Mittags in einem neuerrichteten Kellerrestaurant im Victoriahotel, ganz nach Pariser Art mit einem Speisezettel von 150 Gerichten: wenn er aber nicht mehr Zuspruch findet als in den ersten Tagen, wird es bald wieder zu machen, es waren bloß ein Paar Menschen da.“⁵¹⁹ Den Worten von Webers folgend, hatte sich das Restaurant in der Mitte des 19. Jahrhunderts sowohl als Form des Essengehens als auch im Sprachgebrauch in der Stadtkultur fest etabliert.

519 Sächs HStA Dresden, 12801, Personennachlass Carl v. Weber (1808–1879), Tagebuch, Bd. 1, am 18. Oktober 1858.

II. DIE KULINARISCHE EINORDNUNG DER DRESDNER RESTAURANTKÜCHE

5. Kochniveaus in Dresden

Nachdem sich der erste Teil der vorliegenden Arbeit mit der Entstehung der Restaurants in Dresden beschäftigt hat, werden diese im zweiten Teil nach ihrer kulinarischen Einordnung analysiert. Es stellt sich die Frage, auf welchem Niveau konnte in den Restaurants der sächsischen Landeshauptstadt in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts gegessen werden. Die Kulinarik in den Dresdner Restaurants lässt sich anhand von Kochbüchern untersuchen, die einheimische Gastronomen in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts verfassten. Kochbücher wurden seit dem Ende des 18. Jahrhunderts in immer größeren Stückzahlen aufgelegt und verkauft. Durch die Entstehung der Restaurantkultur und der kulinarischen Öffentlichkeit stieg auch die Nachfrage und die Bedeutung dieser Literaturgattung nahm im Verlauf des 19. Jahrhunderts weiter zu. Die Zielgruppe dieser Bücher umfassten die Teile der Bevölkerung, die lesekundig waren und die ein kulinarisches Interesse zeigten.⁵²⁰ Die Käufer verstanden die Rezepte als Handlungsanleitung für sich selbst oder eben für ihre Köche.

Die Entwicklungen machten sich nicht nur in der Zahl der Veröffentlichungen bemerkbar, sondern auch in deren inhaltlicher Vielfalt, wobei man nach verschiedenen Küchenniveaus differenzierte. Das heißt, man kann anhand der Zutaten, der Zubereitungstechnik und der Aromatisierung der Rezepturen auf das kulinarische Niveau der Autoren schließen. Die Aussagen gewinnen jedoch erst in Relation zu einem anderen Kochniveau an Gehalt. Zur Beantwortung der eingangs gestellten Frage nach der kulinarischen Einordnung der Restaurantküche bietet sich daher ein Vergleich mit der ebenfalls in Dresden beheimateten herrschaftlichen Küche an, die durch die Hofküche der Wettiner eines der höchsten Niveaus in Sachsen erreichte.

Für die Studie erwies es sich als Glücksfall, dass im Untersuchungszeitraum vier Kochbücher sowohl von Restaurantbesitzern als auch von Herrschaftsköchen aus Dresden vorlagen. Es handelt sich dabei erstens um die Publikation des Restaurantbesitzers und Kochlehrers August Erdmann Lehmann, der im Jahr 1818 das *Nützliche Buch für Küche bey Zubereitung der Speisen* herausgab.⁵²¹ Zweitens veröffentlichte im Jahr 1819 Franz Walcha in seiner Funktion als Mundkoch des sächsischen Prinzen Anton das Kochbuch *Der praktische Koch*.⁵²² Im Jahr 1827 kam drittens das *Lehrbuch der Koch- und Backkunst oder neuestes*

520 Schlegel-Matthies, Kirsten: Regionale Kostformen im Spiegel alter Kochbücher, in: Weggemann, Sigrid (Hg.): *Alte Landschaftsküchen in neuer wissenschaftlicher Bewertung*, Frankfurt a.M. 1990, S. 54–57, hier S. 54.

521 Vgl. Lehmann, August Erdmann: *Nützliches Buch für die Küche bey Zubereitung der Speisen*, Dresden 1818.

522 Vgl. Walcha, Franz: *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 Küchzetteln und einer Anweisung zur Anordnung der Tafel mit 5 Kupfertafeln*, Dresden/Leipzig 1819.

Dresdner Kochbuch von Georg Conrad Bickelmann auf den Markt.⁵²³ Als viertes Kochbuch wird *Der Dresdner Koch* von Johann Friedrich Baumann ausgewertet, das im Jahr 1831 publiziert wurde.⁵²⁴ Der persönliche und berufliche Werdegang dieser vier Köche wird, soweit er sich rekonstruieren lässt, in den nachfolgenden Kapiteln näher dargestellt.

Um die Küchentrends langfristig innerhalb des Untersuchungszeitraums ablesen und das kulinarische Niveau der genannten Köche einordnen zu können, dient als gemeinsamer Vergleichspunkt das *Allgemeine Obersächsische Koch- und Speisenbuch* aus dem Jahr 1794.⁵²⁵ Wer das Kochbuch verfasst hat, ist bislang nicht bekannt. Es wurde von einer Frau geschrieben, die Dresden als Entstehungsort des Buches angab. Zwar lässt sich im *Obersächsischen Kochbuch* keine Restaurantküche finden, da es in Dresden zum Entstehungszeitpunkt des Werks keine derartigen Lokale gab, die das Speisen à la carte angeboten hätten. Es enthält aber größtenteils Rezepte auf gehobenem Niveau, wie sie in einem Privathaushalt, der sich eine solche Küche leisten konnte, um 1800 gekocht wurden. Zum Teil benutzte die Autorin auch exklusive Zutaten, die ein Charakteristikum der exquisiten Küche waren. Das Werk zieht also Parallelen zum höchsten Kochstandard, die es rechtfertigen, es als Ausgangspunkt der Analyse und zur Interpretation der beiden Küchenniveaus voranzustellen.

Wie in Paris prägte die Herrschaftsküche auch in Dresden die Restaurantkultur. Die Restaurants in der sächsischen Landeshauptstadt wurden häufig von Köchen geleitet, die ihre Lehre in einer Hofküche oder einem herrschaftlichen Haushalt absolviert hatten und mangels Weiterbeschäftigung die Selbstständigkeit zur Sicherung des Lebensunterhalts wählten. Allerdings konnten sie in ihren Lokalen aufgrund städtischer Preisvorgaben nur bedingt jene exquisite Küche, wie sie am Dresdner Hof zubereitet wurde, anbieten.⁵²⁶ Ein solch hoher Standard erforderte einen hohen personellen, materiellen und finanziellen Aufwand, der von den wenigsten Restaurants geleistet werden konnte. In dieser Hinsicht bildeten das Belvedere und manche Spitzenhotels der Stadt die Ausnahme. Dort verkehrte ein Publikum, das über das entsprechende Einkommen verfügte, um eine feine Küche zu genießen. Für diese Restaurants liegen jedoch keine aussagekräftigen Quellen vor, sodass eine vollständige Rekonstruktion der dort angebotenen Speisen im Untersuchungszeitraum nicht möglich ist.

In den nachfolgenden Kapiteln wird neben der kulinarischen Einordnung der Restaurantküche auch deren Variabilität und Transformation im Untersuchungszeitraum ermittelt. Das Kochbuch war ein wichtiges Medium, das we-

523 Vgl. Bickelmann: Lehrbuch der Koch- und Backkunst (wie Anm. 165).

524 Vgl. Baumann: Der Dresdner Koch (wie Anm. 159).

525 Vgl. o. V.: Allgemeines Obersächsisches Koch- und Speisenbuch, 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 zubereiten kann, Leipzig 1794. Im weiteren Verlauf der Arbeit wird Obersächsisches Kochbuch als Kurztitel verwendet.

526 Vgl. Schmieder, Gottfried: Des Churfürstenthums Sachsen allgemeine und der Residenzstadt Dresden besondere Policy=Verfassung, in einem auf die Landesgesetze und andere Verordnungen sich gründenden Zusammenhange, Band 2, Dresden 1783, S. 1133 f.

sentlich zur Konstituierung, aber auch zum Wandel von Speiseordnungen beitrug.⁵²⁷ Anhand der oben genannten Kochbücher lassen sich die Veränderungen, die sich um 1800 in der Kochkunst in Dresden ergaben, an einzelnen Speisegattungen bestimmen. Die Forschung begründet die sich zu dieser Zeit etablierenden Neuerungen mit dem Bemühen der zeitgenössischen Köche, den Eigengeschmack der Hauptzutat hervorzuheben und nicht zu verdecken.⁵²⁸ Bei diesen Entwicklungen innerhalb der feinen Küche handelte es sich um ein europäisches Phänomen, das auch in Frankreich, England und in Österreich zu bemerken war. Die Tafelkultur definierte sich auf dem höchsten Küchenniveau relativ einheitlich. Es gab keine ausgeprägten nationalen Besonderheiten.⁵²⁹ Unterschiede fanden sich nur im Detail. Die höfischen Tafeln der Herrscherhäuser, die der Gesandten, aber auch die Köche und Gastronomen fungierten dabei als Transmissionsriemen dieser europäischen Küche.⁵³⁰

Die Analyse und Auswertung der Kochbücher ermöglicht auch, Aussagen über langfristige Entwicklungen zu treffen. Untersucht werden Bestand und Neuerungen der Küche im Allgemeinen oder in einzelnen Zutatengruppen, wie sie sich anhand der Rezepteinteilung nach Fleisch, Fisch oder Gemüse einordnen und interpretieren lassen. Neben den Entwicklungen in der zeitgenössischen, modernen Küche werden im zweiten Teil der folgenden Kapitel die unterschiedlichen Küchenniveaus, die aus der Materialauswahl, Materialverarbeitung und Aromatisierung resultieren, verglichen. Die Anwendung dieser Analysekategorien auf die Rezepte der oben genannten Kochbücher dient wiederum der Bestimmung des jeweiligen Küchenniveaus.⁵³¹

Die Materialauswahl bezieht sich dabei vor allem auf die Auswahl der Zutaten. In der feinen Küche gehörten dazu nicht nur frische und qualitativ hochwertige Produkte, sondern auch die Verwendung von Luxusprodukten.⁵³² So wurde Spargel, der um 1800 ein teures Produkt aus dem Luxussegment war, ganz selbstverständlich in Lehmanns wie auch Walchas Kochbuch aufgenommen.⁵³³ Die Materialverarbeitung reicht von den Vorbereitungen, wie die Auswahl bestimmter Stücke des Ausgangsmaterials, über Auslösetechniken bis hin

527 Vgl. Ehlert, Trude: Kochbücher von Gastronomen und Köchen als Indikatoren kultureller Entwicklungen, in: Wierlacher, Alois; Bendix, Regina (Hg.): *Kulinaristik. Forschung – Lehre – Praxis*, Berlin 2008, S. 247–262, hier S. 248.

528 Zur Entwicklung einer Küche des Eigengeschmacks in den Restaurants, vgl. Barlösius: *Eißgenuß* (wie Anm. 26), S. 156; zum Beginn der eigengeschmacklichen Küche seit der Mitte des 17. Jahrhunderts, vgl. Mennell: *Die Kultivierung* (wie Anm. 8), S. 106.

529 Vgl. Matzerath; Niering: *Tafelkultur* (wie Anm. 53), S. 13.

530 Vgl. ebd.

531 Die Analysekategorien orientieren sich an der „Stufentheorie des Kochens“ von Dollase, Jürgen: *Wenn der Kopf zum Magen kommt. Theoriebildung in der Kochkunst*, in: Dell’Agli, Daniele (Hg.): *Essen als ob nicht. Gastrosophische Modelle*, Frankfurt a.M. 2009, S. 67–99, hier S. 78.

532 Vgl. ebd., S. 78 f.

533 Vgl. Lehmann: *Nützliches Buch* (wie Anm. 521), S. 110; vgl. Walcha: *Der praktische Koch* (wie Anm. 522), S. 169.

zu komplexen kulinarischen Strukturen für bestimmte Arten der Garung, also bspw. das Spicken von Fleisch oder das Tournieren von Obst und Gemüse.⁵³⁴

Der Bereich der Aromatisierung umfasst alle Eingriffe zur Veränderung des Geschmacks. Dies betraf für die zeitgenössische Küche alle Formen des Würzens und auch der Garmethoden, die das Aroma des Materials verändern.⁵³⁵ Beim Beispiel des Spargels ergaben sich Gemeinsamkeiten und Unterschiede zwischen Lehmann und Walcha bei der Aromatisierung. Bei beiden erfolgte einerseits eine Aromatisierung durch das Salz im Kochwasser. Andererseits wurde der Spargel durch die dazu servierte Sauce geschmacklich gehoben. Lehmann präferierte eine Buttersauce von Spargelwasser, die er mit Essig und Muskat abschmeckte. In der einfachsten Version gab er zerlassene Butter darüber.⁵³⁶ Walcha wählte für das Gericht „den schönsten Spargel“ aus und präferierte entweder eine Buttersauce oder eine Sauce Hollandaise.⁵³⁷ Schon bei der Zubereitung der Buttersauce stellen sich die Niveauunterschiede beider Küchen heraus. Der Hofkoch verwendete eine Fleischbrühe anstatt des vorhandenen Spargelwassers zum Verdünnen der Sauce. Dafür vermengte er ein halbes Pfund Butter mit circa 60 Gramm Mehl und gab sechs Eidotter, Muskat, Salz und eben einen halben Liter Bouillon dazu.⁵³⁸ Beide Gerichte unterschieden sich im vorliegenden Fall nur im Detail. Das Beispiel zeigt demnach auch, wie ähnlich beide Kochniveaus waren.

In der ernährungshistorischen Forschung wurden die unterschiedlichen Kochniveaus bislang den gesellschaftlichen Gruppen des Adels und des Bürgertums zugeschrieben.⁵³⁹ Diese gruppenspezifische Zuordnung ist insoweit ungenau, als die Bezeichnungen der ‚bürgerlichen‘ und ‚herrschaftlichen Küche‘ analytische Kategorien sind. Der Herrschaftskoch Baumann führte etwa aus, dass „Herrschaften in Familienkreisen zuweilen gerne bürgerlich und wohlhabende Bürger und Landbewohner an Festtagen verschiedener Art mitunter auch herrschaftlich speisen wollen“.⁵⁴⁰ Es handelte sich nicht notwendig um spezifische Essgewohnheiten bestimmter Sozialformationen, sondern um kulinarische Niveaus. Es gab auch reiche Bürger, die sich jeden Tag Tafeln auf höchstem Niveau gönnten, während manche Adelige ausschließlich auf gehobenem Niveau speisten.⁵⁴¹ Von daher erscheint es ratsam, die feine Küche in eine gehobene und eine exquisite Kochweise zu unterteilen, anstatt in eine bürgerliche und adelige. Anhand der Dresdner Kochbücher soll das kulinarische Niveau der

534 Vgl. Lehmann: Nützliches Buch (wie Anm. 521), S. 110.

535 Vgl. Dollase: Wenn der Kopf (wie Anm. 531), S. 80.

536 Vgl. Lehmann: Nützliches Buch (wie Anm. 521), S. 110.

537 Vgl. Walcha: Der praktische Koch (wie Anm. 522), S. 169.

538 Vgl. ebd., S. 24.

539 Vgl. Mennell: Die Kultivierung (wie Anm. 8), S. 155–155. Der These Mennells folgt Barlösius, Eva: Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung, Weinheim/München 1999, S. 143 f. Mit einer emanzipierten bürgerlichen Küche argumentieren Becker: Der Gourmand, (wie Anm. 8), S. 214–225; und Shore: Auswärts essen (wie Anm. 8), S. 305.

540 Baumann: Der Dresdner Koch (wie Anm. 159), S. III f.

541 Vgl. Matzerath: Einleitung (wie Anm. 53), S. 13 f.

Restaurants dargelegt werden. Die Rezeptsammlungen sind dabei vor allem der Erfahrung und dem Talent des jeweiligen Autors geschuldet, und es empfiehlt sich in diesem Zusammenhang, die Biographien der Köche zu rekonstruieren.

5.1 Die Autoren der Dresdner Kochbücher

Für die Erschließung der Biographien der genannten Köche eignen sich die Dresdner Kochbücher nur bedingt. In den meisten Fällen machten die Autoren keine Angaben über ihre Person oder ihren Lebenslauf. Ausnahmen bilden die Publikationen von Lehmann und Walcha, in denen sich wenige Angaben zum Werdegang beider finden. Für Personen, die in Dresden das Bürgerrecht und eine Konzession zur Speisewirtschaft beantragt hatten, können biographische Daten anhand der Gewerbeakten der Stadt Dresden nachvollzogen werden. Allerdings sind nicht alle Akten bis heute erhalten. Für die Hofküche geben die Akten des Oberhofmarschallamtes, die sich im Sächsischen Hauptstaatsarchiv befinden, Auskünfte über die Funktionsweise der Hofwirtschaft und deren Personal. Als weitere Quellen dienen Kirchenbücher, die Dresdner Adressbücher und die sächsischen Staatshandbücher.

Über die Person, die das *Allgemeine Obersächsische Koch- und Speisebuch* verfasste, gibt es, wie bereits erwähnt, keinerlei Informationen. In dem Buch wurde das Vorwort mit den Worten „Dresden, den 12. April 1793. Die Verfasserin“ beendet.⁵⁴² Warum die Autorin unbekannt bleiben wollte, lässt sich kaum nachvollziehen. Auch der Leipziger Herausgeber des Buches Georg Emmanuel Beer behielt dieses Geheimnis für sich, als er das Werk im *Journal des Luxus und der Moden* ankündigte.⁵⁴³ Dort hieß es, „die ungenannte Frau Verfasserin theilt darinne ihre mehr als 30jährige praktischen Kenntnisse in der Kochkunst ihren jungen Mitbürgerinnen auf eine sehr deutliche Art mit“.⁵⁴⁴ Die Leserschaft der renommierten Modezeitschrift gehörte wohl zu den Sozialformationen, die dieses Buch kaufen sollten. Der Herausgeber sprach zumindest die Menschen an, die über einen gewissen Bildungsstandard, Geld und womöglich kulinarisches Interesse verfügten. Über den Erfolg des Buches kann nur spekuliert werden. Es wurden jedoch keine weiteren Auflagen des *Obersächsischen Koch- und Speisebuchs* gedruckt. Zumindest kann angenommen werden, dass die Autorin einen gewissen Erfahrungsschatz für die gehobene Küche besaß, den sie mit Hilfe ihres Kochbuches an die nächste Generation junger Köchinnen weitergeben wollte.

Der Dresdner Restaurantbesitzer August Erdmann Lehmann ist der Einzige der hiesigen Kochbuchautoren, der maßgeblich an seinem Vermächtnis mitgeschrieben hat. In der sechsten Auflage seines Kochbuches, die im Jahr 1838 er-

542 Vgl. *Obersächsisches Kochbuch* (wie Anm. 525), S. VI.

543 Vgl. *Journal des Luxus und der Moden*, Intelligenzblatt 8 (1793), S. CLXXXVII.

544 Vgl. ebd.

schien, ließ er eine kleine Biographie abdrucken.⁵⁴⁵ Lehmann wollte damit einerseits seinen „etwanigen Freunden einige nähere Andeutungen über [sein] Leben geben“ und andererseits den Lesern aufzeigen, „wie man, ob auch in niedrigen Stande und in Dürftigkeit geboren, durch anhaltenden Fleiß, Ordnungsliebe und Sparsamkeit in dieser Welt fortkommen und sein Glück finden könne“.⁵⁴⁶ Seine Ambitionen unterstrich Lehmann, indem er in seinem Buch *Tägliches Küchen-Zettel-Buch* ein Portrait beifügte, was eher untypisch für die zeitgenössischen Kochbücher war.⁵⁴⁷

Geboren war Lehmann am 3. April 1765 in Amtitz bei Guben in der Markgrafschaft Niederlausitz, die bis zum Jahr 1815 zum Herrschaftsbereich der sächsischen Kurfürsten/ Könige gehörte. Erst durch die Beschlüsse des Wiener Kongresses wurde die Niederlausitz in das preußische Staatsgebiet eingegliedert.⁵⁴⁸ Lehmanns Vater sorgte als Revierförster für eine bescheidene Existenz, die aber keinesfalls ärmlich war, denn der Vater finanzierte für seinen Sohn die Schulbildung. Mit sechs Jahren ging Lehmann zur Schule, wo er in Lesen, Schreiben, Rechnen und Religion unterrichtet wurde.⁵⁴⁹

Das Essen im Lehmannschen Elternhaus war einfach und bestand zum großen Teil aus „Mehlsuppe, Graupen und Erdäpfel[n], selten Fleisch“.⁵⁵⁰ Im Alter von 14 Jahren ging Lehmann in die Lehre beim Koch des Barons Christoph Otto Freiherr von Schönau, wo er nach eigenen Angaben „in kurzer Zeit mehrere neue Speisen“ erfand, die „die Bewunderung meines Lehrherren erregten“.⁵⁵¹ Nach Beendigung der Lehre blieb er noch zwei Jahre seinem Dienstherrn treu, ehe er 1783 mit 18 Jahren nach Dresden zog.⁵⁵² Dort fand er als Koch eine Stelle bei einem Geheimrat, dessen Name von Lehmann nicht erwähnt wird. Nach 16 Jahren beendete Lehmann dieses Arbeitsverhältnis, um sich in Dresden mit einem eigenen Lokal selbstständig zu machen. Nach eigenen Angaben führte er diese sogenannte „Restauration“ zwölf Jahre lang.⁵⁵³

Die Aufgabe seiner Speisewirtschaft ging mit der Eröffnung einer Kochschule einher. Lehmann war daran interessiert, die Kochkunst vor allem an junge Frauen weiterzuvermitteln. Dies tat er durch Kochseminare und durch seine Kochbuchpublikationen. Im Jahr 1818 hatte er noch nicht den Anspruch gehabt,

545 Vgl. Lehmann, August Erdmann: Nützliches Buch für die Küche bei Zubereitung der Speisen, 6. Aufl., Dresden/Leipzig 1838, S. XXXIII.

546 Vgl. ebd.

547 Vgl. Lehmann, August Erdmann: Tägliches Küchen-Zettel-Buch mit Rücksicht auf die Jahreszeit, oder: was können und wollen wir essen? Dresden 1818.

548 Zu den Verhandlungen über die Abtretung der Niederlausitz an Preußen, vgl. Stauber, Reinhard: Von der „prunklosen Konferenz“ zur „diplomatischen Explosion“. Polen, Sachsen und die Probleme der Verhandlungen auf dem Wiener Kongress 1814/15, in: Brechenmacher, Thomas; Neitmann, Klaus; Heimann, Heinz-Dieter (Hg.): Die Nieder- und Oberlausitz – Konturen einer Integrationslandschaft. Band III: Frühes 19. Jahrhundert, Berlin 2014, S. 21–37, hier S. 36.

549 Vgl. Lehmann: Nützliches Buch (wie Anm. 545), S. XXXIV.

550 Vgl. ebd., S. XXXIII.

551 Ebd., S. XXXIV.

552 Vgl. ebd., S. XXXV.

553 Vgl. ebd.

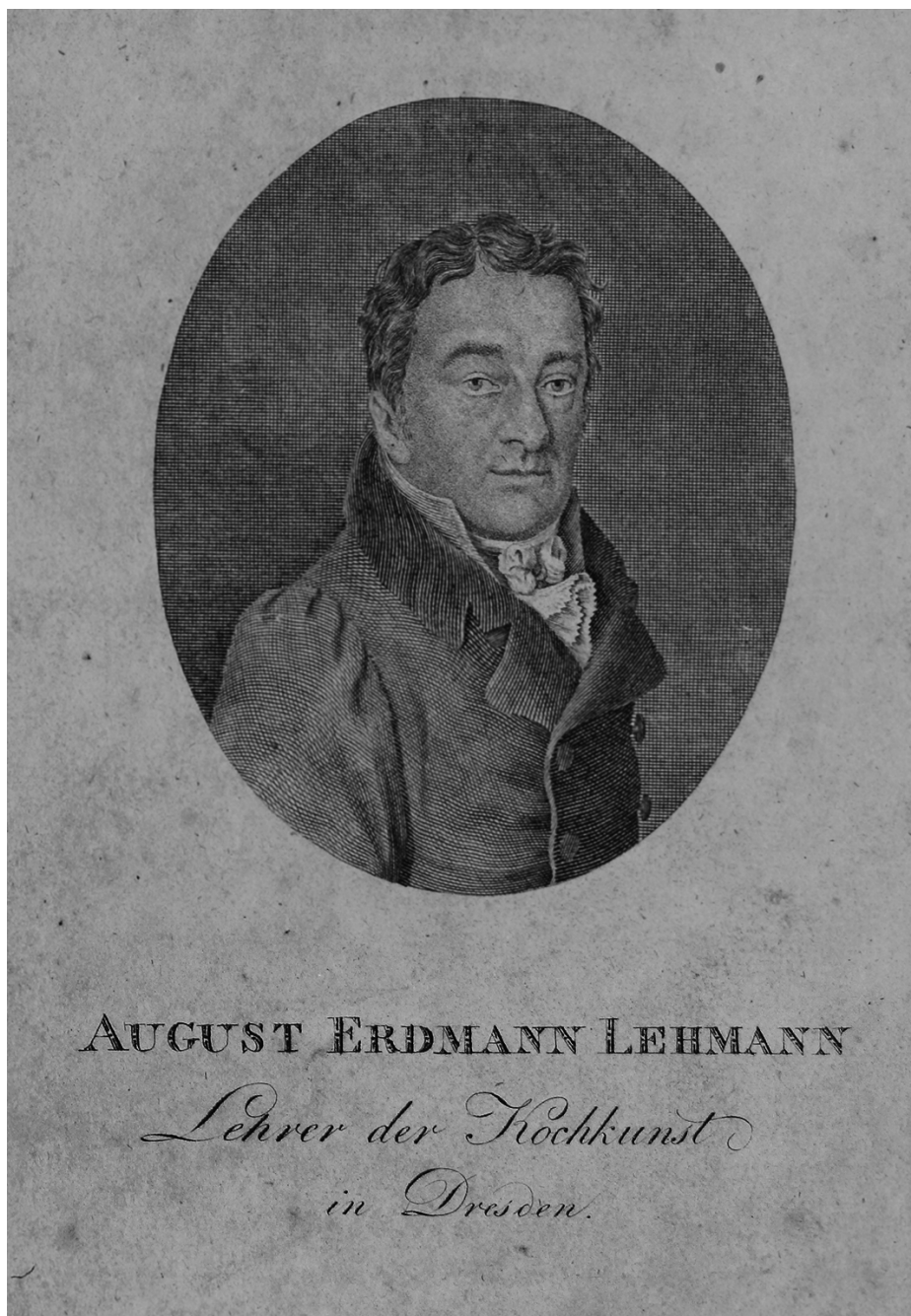


Abb. 9: August Erdmann Lehmann [1818]

das Buch für „geübte und gelernte Köche“ zu schreiben, denn „diese wissen das alles schon und können das Buch entbehren“.⁵⁵⁴ Die im Jahr 1818 erschienenen Kochbücher mit den Titeln *Nützliches Buch für die Küche bei Zubereitung der Speisen* und *Tägliches Küchen-Zettel-Buch mit Rücksicht auf die Jahreszeit* waren für „Frauenzimmer bestimmt“, die Lehmann nach eigenen Angaben baten, „ihnen die Zubereitung der Speisen mit genauer Anzeige des Maaßes und Gewichts zu beschreiben“.⁵⁵⁵ Als Kochbuchautor war Lehmann sehr erfolgreich. Sein hoher Bekanntheitsgrad lässt sich auch daran erkennen, dass er im Jahr 1860 einen Eintrag in Pierers Universallexikon bekam.⁵⁵⁶

Ab dem Jahr 1829 besaß Lehmann, neben seiner Kochschule, wieder ein eigenes Restaurant, das er im *Dresdner Anzeiger* regelmäßig bewarb und den Lesern dort sein Angebot offerierte. In diesem Lokal am Dresdner Neumarkt bot er auch Speisen an, deren Rezepte in seinem Kochbuch veröffentlicht waren. So gab er in der Zeitung bekannt, dass er „Sauerkraut, mit Croquets, und gebackne Sardellen“ zubereitete und das Rezept „im Kochbuch Nr. 131“ nachzulesen sei.⁵⁵⁷ Wie lange er als Koch in seinem Restaurant arbeitete, ist nicht genau zu bestimmen. Als die sechste Auflage seines Kochbuches erschien, war er schon 73 Jahre alt und im Ruhestand.⁵⁵⁸ Seinen Lebensabend widmete er ganz der Vervollkommnung seiner Kochbücher und somit auch seines Vermächtnisses. Lehmann verstarb am 10. Dezember 1845 hochbetagt im Alter von 80 Jahren an Altersschwäche.⁵⁵⁹ Selbst nach seinem Tod erschienen weitere Auflagen seines Kochbuchs. So kam 1848 die achte Auflage⁵⁶⁰ seines Werks auf den Markt. Im Jahr 1861 erschien postum mit der dreizehnten Auflage die letzte Ausgabe.⁵⁶¹

Etwa zur gleichen Zeit wie Lehmann publizierte auch der Dresdner Hofküchenmeister Franz Walcha ein Kochbuch. Über den frühen Werdegang und die Lehrzeit des am 21. November 1771 in Kladno⁵⁶² bei Prag geborenen Franz Walcha ist bisher nichts bekannt. Erste Angaben zu seinem Lebenslauf lassen sich im Vorwort seines Kochbuchs, das im Jahr 1819 erschien, finden. Dort schreibt Walcha, dass er sich in den Jahren 1806 bis 1809 in Paris aufhielt.⁵⁶³ Erst in der zweiten Auflage seines Werks aus dem Jahr 1827 führt er näher aus, dass er in dieser Zeit als Koch im Dienst des sächsischen Gesandten in Paris stand.⁵⁶⁴ Im

554 Lehmann: *Nützliches Buch* (wie Anm. 521), S. III.

555 Ebd.

556 Vgl. Pierer's Universal-Lexikon, Bd. 10, Altenburg 1860, S. 222.

557 *Dresdner Anzeiger*, 22.01.1829, S. 2.

558 Vgl. Lehmann: *Nützliches Buch* (wie Anm. 545), S. XXXVI.

559 Statistische Uebersicht des Kirchenbuches bei der Kreuzkirche zu Dresden auf das Jahr 1845, unfol., Nr. 1015.

560 Lehmann, August Erdmann: *Nützliches Buch für die Küche bei Zubereitung der Speisen*, 8. Aufl., Leipzig 1848.

561 Vgl. Lehmann, August Erdmann: *Großes Kochbuch. Nützliches Buch für die Küche bei Zubereitung der Speisen und Getränke*, 13. Aufl., Leipzig 1861.

562 Vgl. Státní oblastní archiv v Praha, Kirchenbuch der Gemeinde Kladno 1728–1784, fol. 77b; digital verfügbar auf <http://ebadatelna.soapraha.cz/d/6369/233>, Zugriff am: 09.09.2014.

563 Vgl. Walcha: *Der praktische Koch* (wie Anm. 522), S. III.

564 Vgl. Walcha, Franz: *Der praktische Koch oder vollständige und faßliche Anleitung, alle Arten von Speisen nach französischem, deutschem und englischem Geschmacke zu bereiten, mit einer*

genannten Zeitraum war Friedrich Christian Ludwig Graf Senfft von Pilsach als Botschafter in Paris tätig. So steht es auch in der Gewerbeakte von Walchas Sohn Louis Franz, der am 19. August 1809 in Paris geboren wurde.⁵⁶⁵ Als Gesandter des sächsischen Königs war es für den Diplomaten notwendig, einen eigenen Koch anzustellen. Dieser musste Speisen auf hohem Niveau zubereiten, um der Repräsentation und dem Prestige eines Botschafters gerecht zu werden. Der Gesandtschaftskoch, oder besser der Herrschaftskoch, musste über ein hohes Kochniveau verfügen, um seine Aufgabe erfüllen zu können. Diesen Ansprüchen an die Herrschaftsküche muss Walcha demzufolge entsprochen haben.

Im September des Jahres 1809 kehrte Senfft von Pilsach nach Dresden zurück, um Kabinettsminister der auswärtigen Angelegenheiten zu werden.⁵⁶⁶ Wahrscheinlich ist auch Walcha mit ihm nach Dresden gekommen und blieb in der Folgezeit als Privatkoch bei Senfft von Pilsach angestellt. Als dieser im Jahr 1813 seinen Dienst als Geheimer Rat in Wien antrat, folgte ihm Walcha vermutlich auch dorthin. Er selbst schrieb, dass er in den Jahren von 1813 bis 1816 die Hofküche in Wien kennenlernte.⁵⁶⁷ Wann es genau zu einer Trennung zwischen Senfft von Pilsach und Walcha kam, lässt sich nicht nachvollziehen.

Die Erfahrungen, die Walcha in den Küchen Europas gemacht hatte, nahm er mit nach Dresden, wo er im Jahr 1817 beim Prinzen Anton eine Anstellung als Mundkoch fand.⁵⁶⁸ Aus seinem Fundus an Rezepten, die er während seiner Zeit in der europäischen Herrschaftsküche gesammelt hatte, verfasste er im Jahr 1819 ein Kochbuch. Der Titel der Publikation *Der praktische Koch oder vollständige und faßliche Anleitung, alle Arten von Speisen nach französischem, deutschem und englischem Geschmacke zu bereiten* legt die Vermutung nahe, dass eine internationale Küche am Hof des Prinzen Anton eine übliche Praxis war. Walchas Wissen über die moderne zeitgenössische Kochkunst kam auch seiner Karriere zugute.

Als am 5. Mai 1827 Kronprinz Anton den sächsischen Thron seines verstorbenen Bruders König Friedrich August I. bestieg, eröffneten sich für den Mundkoch des einstigen Prinzen weitere Aufstiegschancen. Franz Walcha folgte der Rangerhöhung seines Dienstherrn in die königlich-sächsische Hofküche. Schon ein Jahr später ernannte ihn König Anton zum Hofküchenmeister, wie es im Staatshandbuch des Königreiches Sachsen aus dem Jahr 1828 dokumentiert ist.⁵⁶⁹ Nunmehr war er, neben dem zweiten Küchenchef, für das Anfertigen der Menüfolgen und für die Speisenherstellung am sächsischen Hof verantwortlich.

Auswahl von vorzüglichen Fastenspeisen, nebst einer Sammlung von Küchenzetteln und einer Anweisung zur Anordnung der Tafel mit 5 Kupfertafeln, 2. Aufl., Dresden/Leipzig 1827, S. III.

565 Vgl. StA Dresden, 2.3.9 Gewerbeamt A, W 625; Somit Franz Walcha's Gesuch um das Bürgerrecht Behufs eines Restaurations-Etablissements, fol. 6.

566 Über Friedrich Christian Ludwig Senfft v. Pilsach, vgl. von Flathe, Heinrich Theodor, in: *Allgemeine Deutsche Biographie*, herausgegeben von der Historischen Kommission bei der Bayerischen Akademie der Wissenschaften, Bd. 34 (1892), S. 26 f.

567 Walcha: *Der praktische Koch* (wie Anm. 522), S. III.

568 Vgl. *Dresdner Adreß-Kalender auf das Jahr 1817*, S. 22.

569 Vgl. *Königlich Sächsischer Hof-, Civil- und Militär Staat im Jahre 1828*, Leipzig 1828, S. 20.

Bis zu seinem Tod am 15. Oktober 1838 behielt er diese Stellung. Walcha wurde am 18. Oktober 1838 auf dem Kirchhof in Siebenlehn bestattet.⁵⁷⁰

Das Leben des Herrschaftskochs Johann Friedrich Baumann lässt sich recht ausführlich darstellen. Zu verdanken ist dies seinem Enkel Richard Friedrich Baumann, der die Stammreihe der Familie erforscht und überliefert hat. Seine Aufzeichnungen wurden im Jahr 1943 der Stadtgemeinde Kirchberg Jagst gestiftet und in einem Aufsatz, der im Jahr 1988 in der Zeitschrift *Sächsische Heimat* erscheint, veröffentlicht.⁵⁷¹ In dem Text schildert der Enkelsohn den Aufstieg Baumanns vom Sohn eines Bauern zu dem angesehenen Koch des Grafen Günther von Büнау.

Johann Friedrich Baumann wurde am 29. Januar 1781 in Lendsiedel bei Kirchberg an der Jagst, dem Sitz des Fürsten von Hohenlohe, geboren. Sein Vater, Johann Georg Baumann, war Bauer und Schultheiß in der dortigen Gemeinde.⁵⁷² Als Baumann am 7. Mai 1794 in die Hofküche des Fürsten Christian Friederich Carl von Hohenlohe trat, um die Kochkunst zu erlernen, war er der erste, der die Familientradition der Landwirtschaft durchbrach und nicht Bauer wurde. Drei Jahre lernte er dort in der Hofküche und erhielt 1797 seinen Lehrbrief.⁵⁷³ Wann und wie er nach Dresden kam, ist nicht überliefert.

Nach den Angaben seiner Gewerbeakte arbeitete Baumann in Dresden für die Herren Kindt,⁵⁷⁴ Findlater,⁵⁷⁵ von Beust⁵⁷⁶ und Zichy. Stephan Graf Zichy-Vásonykeő kam im Jahr 1805 als österreichischer Gesandter nach Dresden. Bis zum Jahr 1810 verblieb Baumann in seiner Stellung als Herrschaftskoch bei ihm, bis dieser im selben Jahr als Gesandter nach Berlin berufen wurde.⁵⁷⁷ In Dresden hatte sich Baumann einen guten Ruf als Herrschaftskoch erworben, und er bekam eine Stelle beim Grafen Günther von Büнау angeboten. Dieser hatte Karriere im sächsischen Staatsdienst gemacht und wurde im Jahr 1820 Landtagsmarschall der Ständeversammlung.⁵⁷⁸ Als Koch beim Grafen von Büнау, dessen Stellung eine repräsentative Tafel nötig machte, musste Baumann mit einer überdurchschnittlichen Kulinarik aufwarten.⁵⁷⁹

28 Jahre lang kochte er für die Familie von Büнау. In dieser Zeit ging er zwei Ehen ein und zeugte sechs Kinder. Am 1. März 1813 heiratete Baumann die aus Kamenz stammende Rosina Erdmuth Schmidt. Eine zweite Ehe ging er am 2. November 1826 mit Christiana Friedericka Zeiger aus Geithain ein. Aus dieser

570 Vgl. Todten-Register der Kirche zu Siebenlehn 1836–1871. Verstorbene und Begrabene auf das Jahr 1838, S. 8f.

571 Dienel, Werner Martin: Vom Hohenloher Bauernbuben zum gräflichen Mundkoch in Sachsen, in: *Sächsische Heimat* 34 (1988), Heft 2, S. 50–57 und Heft 3, S. 75–92.

572 Vgl. ebd., S. 92. Vgl. dazu auch Beck: Nachwort (wie Anm. 161), S. 7.

573 Vgl. Dienel: Vom Hohenloher Bauernbuben (wie Anm. 571), S. 55.

574 Johann Christian Kindt war der Besitzer des Hotels *Der goldne Engel*.

575 Zur Person von James Ogilvy 7. Earl of Findlater, vgl. hierfür S. 95.

576 Es könnte sich um Friedrich Karl Leopold von Beust, den Vater des späteren sächsischen Ministers Friedrich Ferdinand von Beust, handeln.

577 Vgl. Biographisches Lexikon des Kaiserthums Oesterreich, Bd. 60, 1891, S. 30f.

578 Vgl. Matzerath: An der Tafel (wie Anm. 7), S. 251.

579 Vgl. ebd., S. 253.

Beziehung gingen zwei Söhne hervor, die dem Vater folgten und auch die Kochkunst erlernten.⁵⁸⁰ Der ältere Sohn, Friedrich Tuiskon Baumann,⁵⁸¹ wurde am 1. März 1850 als Hofbeikoch in Dresden angenommen und rückte 1863 schließlich zum Hofküchenmeister auf. Im Vermächtnis dieser Kochdynastie erreichte Friedrich Tuiskon einen herausragenden Ruf als Koch und wurde sogar mit Marie-Antoine Carême, dem europäischen Spitzenkoch des frühen 19. Jahrhunderts, verglichen.⁵⁸² Der jüngere Sohn, Richard Ehregott Baumann,⁵⁸³ erlernte die Kochkunst ebenfalls in der Dresdner Hofküche und wurde nach Beendigung der Lehre als Hofkoch beim Prinzen Georg angestellt. Anders als sein Bruder gab er dort seine Beschäftigung auf und machte sich selbstständig. Er übernahm im Jahr 1865 das renommierte Hôtel de France.⁵⁸⁴ Die Kochkunst des Vaters wurde also an die Söhne weitergegeben, die sich durch deren Arbeit in der sächsischen Hofküche noch weiter verfeinerte. An diesem Beispiel lässt sich die Traditionslinie einer Küche belegen, die vom Anfang bis zum Ende des 19. Jahrhunderts reichte. Damit kann eine Küche in Dresden konstatiert werden, die neben ihrer internationalen Basis durch die Weitergabe von Rezepten auch durch regionale Eigenheiten geprägt wurde.

Mit der Publikation seines Kochbuchs, das 1831 in erster Auflage erschien, legte Baumann ein umfangreiches Werk für eine exquisite Küche vor. Er nannte sein Buch *Der Dresdner Koch*, was auf einen regionalen Leserkreis, aber auch auf eine in Dresden beheimatete Küche schließen lässt. Die Herausgabe dieses Buches war auch ein finanzieller Kraftakt. Auf die Frage nach seinen Vermögensverhältnissen erklärte sich Baumann in der Bewerbung um das Dresdner Bürgerrecht damit, dass ein großer Teil seines Geldes in der Publikation stecke: „2933 Th. habe ich, wie mir Herr Hofbuchdrucker Meinhold attestieren wird in circa 1100 Exemplaren a 2 rl. 16 gl. eines von mir unter dem Titel: Der Dresdener Koch oder die vereinigte, teutsche, französische und englische Koch und Backkunst, nebst Anleitung zu Dessert-Zuckerbäckereien, Gefrorenen, Einmachfrüchten, Getränken. 2 Bände 52 Bogen mit 16 [Kupfern] in eigenen Verlage herausgegebenen Werke stecken, von welchem ich mich stets eines guten Absatzes erfreuen habe.“⁵⁸⁵ Annähernd 3000 Taler waren in der Mitte des 19. Jahrhunderts, als die erste Ausgabe herausgegeben wurde, ein kleines Vermögen. Der Verkauf seines Kochbuches hing also eng mit dem finanziellen Fortkommen der gesamten Familie zusammen. 1100 Kochbücher, die sich vor allem an ein Spezialpublikum richteten, konnten bei einer Einwohnerschaft von ca. 60.000 Personen kaum im

580 Vgl. Dienel: Vom Hohenloher Bauernbuben (wie Anm. 571), S. 50.

581 Friedrich Tuiskon Baumann wurde am 26. November 1828 in Dahlen geboren. Er erlernte die Kochkunst beim Italiener Raphael Fattarusio, der Küchenmeister des russischen Gesandten von Schröder in Dresden war. Am 19. Oktober 1889 starb er in Dresden.

582 Vgl. Matzerath: Einleitung (wie Anm. 53), S. 19.

583 Richard Ehregott Baumann wurde am 11. Juli 1834 in Dahlen geboren. Vgl. StA Dresden, 2.3.9 Gewerbeamt A, Acta, Richard Ehregott Baumann, 1865, Mundkoch, Bürgerrecht seit 14. November 1865, fol. 4. Er starb am 26. September 1885 in Dresden. Vgl. Dienel: Vom Hohenloher Bauernbuben (wie Anm. 571), S. 50.

584 Vgl. ebd., S. 87.

585 Vgl. StA Dresden, 2.3.9 Gewerbeamt A, Gewerbeakte Johann Friedrich Baumann, unfol.

regionalen Raum verkauft werden. Die Verbindung zu Dresden sollte also das Kaufinteresse in Sachsen und auch in anderen deutschen Ländern wecken.

Dresden fungierte dabei als eine Art Drehscheibe bei der Verbreitung des Kochbuchs. Zum einen tagte seit 1631 die Ständeversammlung in der Residenzstadt. Die Mitglieder blieben in diesem Zeitraum in der Stadt und verlegten somit auch ihre vorübergehende Haushaltung dorthin. Zudem zog es Adelige in die Stadt, die nach Dresden kamen, weil sie beispielsweise Aufträge für den Landesherrn übernahmen.⁵⁸⁶ Dieser Personenkreis sollte hauptsächlich durch die Publikation angesprochen werden. Andererseits entwickelte sich Dresden in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts zu einem Tourismusstandort und zog ein betuchtes Publikum an, das durchaus auch ein Interesse am Erwerb des Buches gehabt haben könnte. Weiterhin lässt sich vermuten, dass es für die vornehme Gesellschaft ein zentraler Einkaufsort war. In Dresden kaufte man exquisite Waren, denn das Spektrum der Händler und Handwerker war breiter als auf Land.⁵⁸⁷

Zumindest verbuchte Baumann Erfolg mit seinem Kochbuch, da seiner Erstauflage im Jahr 1840 die zweite und im Jahr 1844 schon die dritte Auflage folgten. Im selben Jahr brachte er auch noch ein zweites Kochbuch mit dem Titel *Die Dresdener Köchin* heraus, das Rezepte für ein gehobenes Küchenniveau präsentierte und sich vor allem in der Materialauswahl und Aromatisierung vom *Dresdner Koch* unterschied.⁵⁸⁸ Denn *Die Dresdener Köchin* war eher ein Ratgeber für Köchinnen einer herrschaftlichen oder bürgerlichen Familie und es enthielt schlichtere Rezepte.⁵⁸⁹ Auch der Titel der Publikation trug den unterschiedlichen Niveaus Rechnung, denn gemeinhin sprach man den Männern in diesem Beruf eine größere Professionalität zu.⁵⁹⁰

Zu diesem Zeitpunkt arbeitete Baumann nicht mehr für die Familie von Bünau. Er wollte sich, nachdem er aus der herrschaftlichen Küche des Grafen ausgeschieden war, als Stadtkoch verdingen, um „außerordentlich Gastmahle bei adelichen und bürgerlichen Herrschaften in und außer dem Hause, sowohl hinsichtlich der Koch- als auch der Backkunst“⁵⁹¹ anzubieten. Dies geschah vor allem zum Bedauern der Frau Gräfin Auguste von Bünau. In einem Empfehlungsschreiben gab sie an, dass sich Baumann „so musterhaft betragen“ hatte, „daß wir keine Ursache auffinden können ihn jemals aus unserer Familie zu

586 Zur Residenzstadt als kommunikativem Zentralort, vgl. Matzerath, Josef: Adelsprobe an der Moderne. Sächsischer Adel 1763–1866. Entkonkretisierung einer traditionellen Sozialformation, Stuttgart 2006, S. 131.

587 Vgl. Matzerath, Josef: Anfänge des Konsums in Sachsen, in: Kaiserová, Kristina; Schmitz, Walter (Hg.): Sächsisch-Böhmische Beziehungen im Wandel der Zeit, Dresden 2013, S. 272–291, hier S. 287.

588 Vgl. Baumann, Johann Friedrich: Die Dresdener Köchin oder die feine und allgemeine bürgerliche Koch-, Brat- und Backkunst der neuesten Zeit nebst Anweisungen zum Einmachen der Früchte, zu warmen und kalten Getränken, Speisezetteln und Anordnungen der Tafel u[sw]. Auf 45jährige Erfahrung und practische Uebung gegründet, Dresden 1844.

589 Vgl. Matzerath: An der Tafel (wie Anm. 7), S. 252.

590 Vgl. ebd.

591 StA Dresden, 2.3.9 Gewerbeamt A, Gewerbeakte Johann Friedrich Baumann, unfol.

entlassen“.⁵⁹² Dennoch kam man dem Wunsch Baumanns nach, weil die Gräfin von Büнау der Ansicht war, dass „seine als der Seinigen Existenz für jetzt und für die Zukunft gesichert“ war und er in der Selbstständigkeit durch sein Können „stets sein Fortkommen findet“.⁵⁹³ Nachdem der erste Antrag vom Dresdner Stadtrat abgelehnt worden war, erhielt Baumann das Bürgerrecht am 28. April 1838. Sein weiterer beruflicher Fortgang lässt sich aufgrund fehlender Quellen nicht mehr rekonstruieren. Baumann starb am 22. Mai 1852 in Dresden.⁵⁹⁴

Ein Koch, bei dem Frauen die Kochkunst erlernen konnten, war der Dresdner Gastronom Georg Conrad Bickelmann. Er wurde am 23. August 1791 in Dresden geboren.⁵⁹⁵ In den Jahren von 1809 bis 1812 absolvierte er eine vierjährige Lehre in der königlich sächsischen Hofkonditorei, wie sich aus den Personallisten der Staatshandbücher des Königreiches Sachsen ablesen lässt.⁵⁹⁶ Nach seiner Lehre wollte Bickelmann als selbstständiger Konditor im Jahr 1820 das Geschäft des Schweizer Zuckerbäckers Robbi auf der Wilsdruffer Gasse übernehmen.⁵⁹⁷ Ob es zu einer Fortführung des Geschäfts durch ihn kam, ist allerdings fraglich, denn schon ein Jahr später hatte er ein Lokal auf der Pirnaischen Gasse eingerichtet. Eigens dafür schaltete er Werbeanzeigen mit seinem kulinarischen Angebot im *Dresdner Anzeiger*. Dort konnten die Gäste Fleischpasteten, Torten- und Zuckerbäckereiwaren kaufen, die seiner Zeit typisch für eine Patisserie waren.⁵⁹⁸

Sein Angebot vergrößerte sich bis zum Jahr 1824 enorm, wie ein späteres Inserat im *Dresdner Anzeiger* beweist: „Conrad Bickelmann, Koch und Conditor: Tassen-Bouillon, Fleisch-Pastetchen, auch kleinere und ungefüllte, Straßburger kalte Pasteten von verschiedener Größe und Bestandteilen, Roulade von Gans mit Aspik, Sülze mit Sauce Remoulade, Bestellungen auf Dinners und einzelne Schüsseln warmer und kalter Speisen, auf Mehlspeisen, große warme Pasteten aller Art, Aspiks, Crèmes, Gélés und Blanc-Mangers, Rotis von Sardellen, ital. Salat, Gefrorenes aller Art, Tees, Deserts und Schmalzbäckereien.“⁵⁹⁹ Demnach hatte Bickelmann die Konditorei um warme und kalte Speisen erweitert und einen Wandel von einer reinen Patisserie zu einem Restaurant vollzogen, wo man einzelne Gerichte aus seinem Tagesangebot auswählen konnte.

Bickelmann wurde vor allem durch die Publikation seines im Jahr 1827 erschienenen Kochbuchs *Lehrbuch der Koch- und Backkunst* bekannt.⁶⁰⁰ Dieses Werk erlebte 1836 die zweite, 1851 die dritte und 1861 die vierte Auflage. Allerdings hatte sich von der ersten zur zweiten Ausgabe der Titel geändert. Dieser lautete

592 Ebd.

593 Ebd.

594 Vgl. Dienel: Vom Hohenloher Bauernbuben (wie Anm. 571), S. 92.

595 Vgl. Landeskirchenarchiv Dresden; Taufbuch der Kreuzkirche Dresden 1791–1794, S. 75.

596 Vgl. Königlich=Sächsischer Hof= Staats=Kalender auf das Jahr 1809, S. 43; vgl. Königlich Sächsischer Hof= Staats=Kalender auf das Jahr 1810, S. 43; vgl. Königlich Sächsischer Hof= Staats=Kalender auf das Jahr 1811, S. 43; vgl. Königlich Sächsischer Hof= Staats=Kalender auf das Schaltjahr 1812, S. 44.

597 Vgl. StA Dresden, 2.3.9 Gewerbeamt A, Gewerbeakte Georg Conrad Bickelmann, unfol.

598 Vgl. *Dresdner Anzeigen* auf das Jahr 1821, 10.10.1821, S. 1624.

599 *Dresdner Anzeigen* auf das Jahr 1824, 16.01.1824, S. 127.

600 Vgl. Bickelmann: *Lehrbuch der Koch- und Backkunst* (wie Anm. 165).

dann *Allgemeines Deutsches Kochbuch für jede Haushaltung oder Lehrbuch der Koch- und Backkunst*.⁶⁰¹ Der regionale Bezug zu Dresden wurde der überregionalen Bedeutung geopfert. Die Frage, ob Bickelmann mit dem neuen Titel seine politischen Überzeugungen ausdrücken wollte, also das Streben nach nationaler Einheit, wie es auch auf dem Hambacher Fest von 1832 gefordert wurde, bleibt unbeantwortet.

In den Jahren von 1829 bis 1832 übernahm Bickelmann in den Sommermonaten die Hoftraiteurwirtschaft in Pillnitz. Das Lokal hatte nur im Sommer geöffnet. Von dem dortigen Engagement versprach er sich die Verbesserung seiner wirtschaftlichen Lage. Er geriet jedoch durch das Lokal in finanzielle Schwierigkeiten. Laut Pachtvertrag war Bickelmann verpflichtet, das Hofpersonal während des Sommerlagers und das in Pillnitz stationierte Militär zu günstigen Preisen zu verköstigen.⁶⁰² Das brachte bei voller Arbeit nur wenig Umsatz. Zudem traten weitere Unwegsamkeiten auf, die Bickelmann nicht kalkuliert hatte. Viel größere Probleme bereitete ihm das Wetter im Jahr 1832. So rapportierte er, dass „der diesjährige Sommer, der bis tief in den Monat July, ein anhaltendes Regenwetter mit Kälte verbunden, im Gefolge hatte“ wirtschaftlich schlecht verlaufe, weil „mit nur wenigen Ausnahmen, bey der anhaltenden üblen Witterung kein Fremder mein Wirthschaftslocal betreten hat“.⁶⁰³ Das führte letztlich dazu, dass ihm „die feinsten Speisen [...] wegen Mangel an möglichen Absatze, verdorben“ waren.⁶⁰⁴ Bickelmann war wegen dieser Probleme nicht in der Lage, die Pacht zu zahlen. Zwar wurde ihm vom sächsischen König, der als Verpächter auftrat, die Zahlung erlassen, er gab das Geschäft dennoch am Ende des Sommers auf.⁶⁰⁵

Zu einem weiteren Standbein hatte sich seine Kochschule entwickelt, die er im Dezember des Jahres 1824 ins Leben gerufen hatte. Dabei wurden die Schüler „in der höheren Kochkunst“ unterrichtet und ihnen „auch alle[n] Arten der Pastetenbäckerei und der Verfertigung kalter Speisen (Aspik, Geles, Gefrorenes, Sülzen etc.)“ beigebracht.⁶⁰⁶ Bickelmann sah sich als Lehrer der Kochkunst, der die Ausbildung von Frauen, die als Dienstmädchen eine Arbeit suchten, förderte. Seine Kochkurse waren daher an junge Schülerinnen gerichtet, die das Kochen erlernen wollten.

Wie der Herrschaftskoch Baumann gab auch Bickelmann sein Wissen über die Kochkunst an seine Söhne weiter. Zwei seiner Söhne gingen bei ihm in die Lehre und nutzten die Ausbildung, um Anstellungen auf hohem Niveau zu

601 Vgl. Bickelmann, Georg Conrad: *Allgemeines Deutsches Kochbuch für jede Haushaltung, oder Lehrbuch der Koch- und Backkunst*, enthaltend eine praktische Anleitung zur Bereitung von mehr als 1300 auserlesenen Speisen, alle Arten Zuckerbäckereien, eingemachten und eingesotenen Früchten, Sülzen, Gelées, Salaten, Compots, Gefrorenem und verschiedenen Getränken, nebst einem nach den Jahreszeiten eingerichteten Küchenzettel, Dresden 1861.

602 Vgl. Sächs. HStA Dresden, 10711 Ministerium des königlichen Hauses, Loc. 13, Nr. 01, Acta, Das Ober-Hof-Marschall-Amt sammt was dem anhängig betr. 1832 bis 1836, fol. 111.

603 Vgl. ebd., fol. 112 f.

604 Vgl. ebd., fol. 113.

605 Vgl. ebd.

606 *Dresdner Anzeigen* auf das Jahr 1824, 1. 12. 1824, S. 2407 f.

bekommen. Der ältere Sohn Ludwig Conrad Bickelmann war bei dem adeligen Geselligkeitsverein Ressource als Koch angestellt und erhielt im Jahr 1840 die Möglichkeit, sich als Mundkoch beim portugiesischen Gesandten Saldanha Oliveira e Daun in Wien zu verdingen.⁶⁰⁷ Der zweite Sohn Anton Conrad Bickelmann arbeitete bis 1855 als Koch beim Grafen Eduard von Hatzfeld, bevor er sich selbstständig machte.⁶⁰⁸ Der weitere berufliche Werdegang des Familienvaters bleibt unklar. Zumindest publizierte er noch weitere Auflagen seines Kochbuchs. In dem für einen Koch sehr hohen Alter von 87 Jahren starb er am 22. September 1877 in Dresden.⁶⁰⁹

Trotz ihres unterschiedlichen Werdegangs kamen alle vier Köche mit der herrschaftlichen Küche in Berührung. Baumann hatte die Kochkunst in der Hofküche des Fürsten von Hohenlohe erlernt, während sich Walcha als Gesandtschaftskoch verdingte. Bickelmann und Lehmann hatten zumindest eine Lehre in einer herrschaftlichen Küche absolviert und setzten ihr Wissen nun unter Marktbedingungen im Restaurant um. Die Umsetzung einer feinen Küche in der Gastronomie setzte wirtschaftlichen Erfolg voraus, der sich auch in der Küchenausstattung zeigte.

5.2 Koch- und Küchentechnik in der zeitgenössischen Restaurantküche

5.2.1 Kochstätten und Heizquellen

Fragt man nach den kulinarischen Veränderungen innerhalb des Untersuchungszeitraums, so muss als erstes die zeitgenössische Küchentechnik betrachtet werden, um zu zeigen, wie die technologischen Entwicklungen auch die ästhetischen Facetten der Kochkunst beeinflussten. Dabei kann die Ausstattung der Dresdner Restaurants nur sehr vage beschrieben werden, da kaum aussagekräftige Quellen über Inventar und Personalstruktur überliefert wurden. Dennoch geben die oben genannten Kochbücher Anhaltspunkte darüber, welche Kochgeräte für die jeweiligen Rezepte benötigt wurden. Nachlässe von Gastronomen sind hingegen weniger geeignete Quellen, da in den Akten meist nur der Privatbesitz erfasst wurde und nicht das Inventar des Lokals. Nach einem Betreiberwechsel übernahmen häufig die neuen Besitzer die Einrichtungsgegenstände des Lokals.

Zum Ende des 18. Jahrhunderts kamen geschlossene Herde auf und erleichterten die Arbeit in der Küche dahingehend, dass nun bequem mehrere Kochstellen genutzt werden konnten. Wurde vorher meist auf einer gemauerten Herdstelle ein offenes Feuer gehalten und zum Kochen benutzt, so änderte sich

607 Vgl. StA Dresden, 2.3.9 Gewerbeamt A, Gewerbeakte Ludwig Conrad Bickelmann, unfol.

608 Vgl. StA Dresden, 2.3.9 Gewerbeamt A, Gewerbeakte Anton Conrad Bickelmann, unfol.

609 Vgl. StA Dresden, 6.4.25 Standesamt/ Urkundenstelle, Sterbe=Neben=Register des Standesamtes II auf die Zeit vom 22. Mai bis 1. Oktober 1877, unfol., Nr. 1924.

das mit dem von dem französischen Baumeister François de Cuvillies nach gezielten Experimenten im Jahr 1734 erfundenen sogenannten Castrolherd.⁶¹⁰ Seine Idee war es, das Feuer unter einer Herdplatte zu versenken. Cuvillies Herd hatte eine rundum geschlossene Feuerkammer mit einer Abschlussplatte, die mit Löchern versehen war. Über diesen Öffnungen standen die Kochgefäße auf Füßen,⁶¹¹ Dreibeinen oder Rosten, um sie mit dem Feuer direkt in Verbindung zu bringen.⁶¹² Mit diesen gemauerten Herden konnte zudem die Brandgefahr, die vom offenen Feuer in der Küche ausging, reduziert werden.

Benjamin Thompson, auch unter dem Titel des Grafen von Rumford bekannt, gelang es zum Ende des 18. Jahrhunderts, auf dem Castrolherd aufbauend, die Unterfeuerung der Herdplatte auf mehrere Kochstellen zu verteilen. Jede Kammer ließ sich nun separat erhitzen. Durch Luftklappen konnte die Temperatur nun besser gesteuert werden. Durch seine Forschungen zur Wärmetechnik stellte der amerikanische Physiker die Herdtechnik erstmals auf eine wissenschaftliche Basis. Sein vorrangiges Ziel war es, der Verschwendung von Brennmaterial entgegenzusteuern.⁶¹³ Thompson ging davon aus, dass man bei geschlossenen Herden, die mit Türen, Rosten und Zügen versehen waren, nur noch ein Fünftel des bisherigen Brennstoffs brauchte. Mit seinen Neuerungen wollte er vor allem die ärmere Bevölkerung erreichen, aber diese Herde blieben exklusiv. Nur die großen Institutionen, wie Schloss-, Hotel- oder auch Anstaltsküchen, konnten das Geld für diese Kochöfen aufbringen.⁶¹⁴

Die neuen Herdblöcke, die massiv vom Boden gemauert wurden, definierten sich um 1800 in den Restaurants nunmehr als spezielle Anlage ausschließlich zum Kochen. In den Wirtshäusern hingegen war die Gaststube nach wie vor häufig ein Allzweckraum, der zum Wärmen, Kochen und Speisen diente.⁶¹⁵ Mit der Entstehung der luxuriösen Hotels und Restaurants erfolgte also eine mar-

610 Vgl. Tränkle, Margret: Zur Geschichte des Herdes. Vom offenen Feuer zur Mikrowelle, in: Oikos. Von der Feuerstelle zur Mikrowelle. Haushalt und Wohnen im Wandel, Gießen 1992, S. 37–53, hier S. 43.

611 Verwendet wurden noch sogenannte Dreibeintöpfe, auch unter dem Begriff Grapen bekannt. Vgl. Rumm-Kreuter, Doris: Heizquellen, Kochgeschirre, Zubereitungstechniken und Garergebnisse mittelalterlicher Köche, in: Bitsch, Irmgard; Ehlert, Trude; von Ertsdorff, Xenja (Hg.): Essen und Trinken im Mittelalter und Neuzeit, Wiesbaden 1997, S. 227–244, hier S. 231.

612 Vgl. Tränkle: Zur Geschichte des Herdes (wie Anm. 610), S. 43. Zum ersten Castrolherd, der von Cuvillies im Schloß Amalienburg gebaut wurde vgl. Benker, Gertrud: Die Küche – Vom offenen Feuer zur Anbauküche, in: Zischka, Ulrike; Ottomeyer, Hans; Bäumlner, Susanne (Hg.): Die anständige Lust. Von Esskultur und Tafelsitten, München 1994, S. 457–465, hier S. 460.

613 Vgl. Teuteberg, Hans-Jürgen: Die Rationalisierung der Küche am Beispiel des Elektroherdes seit dem späten 19. Jahrhundert, in: Gerhard, Hans-Jürgen: Struktur und Dimension. Festschrift für Heinrich Kaufhold, Stuttgart 1997, S. 456–476, hier S. 459 f.

614 Vgl. Benker: Die Küche (wie Anm. 612), S. 460 f. Zur Küchentechnik in Kranken-, Armen- und Gefängnisanstalten vgl. Thoms, Ulrike: Anstaltskost im Rationalisierungsprozeß. Die Ernährung in Krankenhäusern und Gefängnissen im 18. und 19. Jahrhundert, Stuttgart 2005, S. 242–247.

615 Vgl. Benker: Der Gasthof (wie Anm. 47), S. 165.

kante Trennung von Gastraum und Küche.⁶¹⁶ Dort nutzte man den Kochherd nicht mehr als Heizquelle zum Wärmen, sondern ausschließlich zur Speisenzubereitung.⁶¹⁷

Die Praxis, am offenen Holz- bzw. Holzkohlenfeuer zu kochen, blieb aber in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts weiterhin eine wichtige Garmethode. Auf dem gemauerten Herd konnte ein loderndes Feuer aus Holzscheiten, das für das Befeuern der Wasserkessel vonnöten war, gehalten werden. Gleichzeitig wurden kleinere Gluthaufen aus Kohle auf der Oberfläche aufgehäuft, um das Grillen von Fisch und Fleisch zu ermöglichen.⁶¹⁸ Wie wichtig es war, zwei Garmethoden zur gleichen Zeit auszuführen, zeigt beispielsweise das Rezept einer Fischbouillon von Georg Conrad Bickelmann. Einerseits wurden Fischstücke unterschiedlicher Sorten in einem Wasserkessel oder Topf zum Kochen gebracht. Andererseits röstete Bickelmann parallel dazu Wurzelwerk in einer Kasserolle mit Butter braun an, um dieses dann zur Bouillon hinzugeben zu können.⁶¹⁹ Je mehr Arbeitsgänge ein Gericht benötigte, desto häufiger mussten die Arbeitsschritte gleichzeitig ablaufen, was eine hohe Anforderung an den Koch darstellte.

Um 1800 wurden in großen Restaurantküchen nun Feuerblock und Kochherd häufig getrennt. Dies galt ebenso für die großen herrschaftlichen Küchen. Nach Aussage von Dirk Welich wurden die Räume der sächsischen Hofküche in Pillnitz eigens für die jeweilige Garmethode eingerichtet. Es gab eine Mundseite, eine Bratseite und eine Backseite.⁶²⁰ Auf der Mundseite wurden alle Arbeitsgänge für Speisen verrichtet, die nicht über einem offenen Feuer gegart wurden. Dort fanden Vorbereitungsarbeiten, das Kochen auf einem geschlossenen Herd und das Anrichten der fertigen Gerichte statt. Das Personal der Bratseite bereitete die Speisen über einem offenen Holzkohlenfeuer zu. Dort wurde Fleisch oder Fisch an Drehspießen oder auf Rosten gebraten. Die Backseite war für jegliche Zubereitungen wie Braten, Pasteten und Süßspeisen zuständig.⁶²¹ In den größeren Restaurants und Hotelküchen gab es vermutlich eine ähnliche räumliche Einrichtung, da dort auch für eine hohe Anzahl an Gästen gekocht wurde. Die Anordnung separater Kochplätze nach der jeweiligen Garung gewährleistete im Restaurant einen reibungslosen Ablauf.

Mit dem geschlossenen Küchenherd und der damit vereinfachten Temperaturregelung ging auch der Rückgang der großen Bratenspieße in den Lokalen einher. Der Dresdner Koch und Restaurantbesitzer Bickelmann meinte über die Zubereitung eines Roastbeefs, dass „dieser Braten an den Bratspieß“ gehöre, „da aber in den großen Häusern dergleichen nicht mehr gangbar ist, so wollen wir

616 Schon in der Frühen Neuzeit begann eine Neuorientierung einer zu respektierenden Privatsphäre seitens des Wirts. Vgl. dazu Tlustý: ‚Privat‘ oder ‚öffentlich‘? (wie Anm. 51), S. 71.

617 Vgl. Tränkle: Zur Geschichte des Herdes (wie Anm. 610), S. 41.

618 Vgl. ebd.

619 Bickelmann: Lehrbuch der Koch- und Backkunst (wie Anm. 165), S. 14f.

620 Vgl. Welich, Dirk: „... die alte Königl. Küche in ein neu zu erbauendes Locale zu verlegen ...“. Vom Werden eines Museums und seiner Bestände, in: Jahrbuch der staatlichen Schlösser, Burgen und Gärten in Sachsen, 8 (2001), S. 28–37, hier S. 30.

621 Vgl. ebd., S. 33.

ihn auch in der Pfanne braten“.⁶²² Dadurch ließ sich das Personal, das den Spieß mit der Hand drehte, oder die teure mechanische Drehtechnik einsparen. In den kleineren Häusern hingegen fielen diese Hilfsarbeiten ohnehin zunehmend weg, weil sich die Gastronomen eine große Personalstruktur nicht leisten konnten. Auch das spezielle Zubehör, wie die Bratenwender, die Dreibeine, die Pfannenwender oder die riesigen Kessel, welche man zum Kochen am offenen Herd benötigte, wurden durch die neue Küchentechnik in den Restaurants ersetzt.⁶²³

Durch das Zurückdrängen des offenen Feuers ging ein Verlust einer basalen Kochtechnik einher. Das am Spieß gebratene Fleisch erzeugte andere Geschmacksnuancen und Aromatisierungen als die in der Pfanne oder im Ofen gegarteten Stücke. Das langsame Drehen des Spießes und das sorgfältige Begießen des Bratens sorgten für eine karamellierte Kruste. Das Innere des Fleisches zeichnete sich durch eine zarte Saftigkeit aus.⁶²⁴ Für solche Bratergebnisse mussten die Köche über die nötige Erfahrung verfügen und wissen, wie man ein offenes Feuer kontrollierte.

Im Gegensatz zur öffentlichen Gastronomie galt der Bratenspieß in der herrschaftlichen Küche hingegen als unverzichtbar. In der Dresdner Hofküche wurden eigens dafür Bratenwender angestellt, die das Fleisch in Bewegung hielten, damit es überall eine gleiche Farbe und Kruste annahm.⁶²⁵ Auch für die Tafel des Grafen von Bünau waren am Spieß gebratene Fleischstücke unerlässlich. Sein Koch, Johann Friedrich Baumann, erläutert in seinem Rezept *Rindslende am Spieß*, dass sich eine reduzierte Küchentechnik auf das kulinarische Niveau auswirkt. Die Rindslende sollte schlangenförmig an einen kleinen Spieß gesteckt werden, der wiederum an einen großen Bratenspieß gebunden wurde. Nach 90 Minuten war die gebratene Lende fertig. Für die gehobene Küche meinte Baumann: „Bürgerlich können diese Lenden an ein hölzernes Spießchen gesteckt, in eine Bratpfanne auf hölzernen Querriegeln gelegt, im Ofen oder in der Röhre gebraten werden.“⁶²⁶ Was für die Herrschaftsküche ein Qualitätsmerkmal war, galt in der Restaurantküche durch die Einführung der geschlossenen Herde, vor allem in kleineren Lokalen, als überflüssiges Beiwerk.

Zur Küchenausstattung eines Restaurants gehörte auch ein Backofen oder eine Bratröhre. Da es um 1800 keine genormten Bauteile für Öfen dieser Art gab, wurden sie den jeweiligen Küchenräumen angepasst. Die Backröhren verfügten somit über unterschiedliche Größen. Dies hatte zur Folge, dass jeder Backofen eine individuelle Handhabung verlangte. Der Umgang mit diesen Geräten erforderte von den zeitgenössischen Köchen viel Erfahrung und Kenntnis darüber, wann sich die richtige Gartemperatur einstellte. Auf einen Kochherd oder in

622 Bickelmann: Lehrbuch der Koch- und Backkunst (wie Anm. 165), S. 74.

623 Vgl. Benker: Die Küche (wie Anm. 612), S. 463.

624 Vgl. Wilson, Bee: Am Beispiel der Gabel. Eine Geschichte der Koch- und Esswerkzeuge, Berlin 2014, S. 120.

625 In den Jahren von 1735 bis 1828 finden sich in den Personallisten der sächsischen Staatshandbücher auch noch die Bratenwender. Danach wurden sie nicht mehr aufgeführt.

626 Baumann: Der Dresdner Koch (wie Anm. 159), S. 89.

einem Backofen des frühen 19. Jahrhunderts war es schwierig, eine gleichbleibende Gartemperatur zu erzielen.⁶²⁷

Der österreichische Herrschaftskoch Franz G. Zenker, der in den Diensten des Fürsten Joseph von Schwarzenberg stand, rapportierte etwa: „Der geübte Bäcker sondirt die Hitze mit seiner Hand, die er in den Ofen hält; das Gefühl der Wärme zeigt ihm den gehörigen Grad.“⁶²⁸ Der Dresdner Restaurantkoch Lehmann beschrieb in seinem Kochbuch eine andere Methode zur Messung der Hitzegrade. Nachdem der Ofen stark geheizt wurde und das Holz zur Kohle verbrannt war, sollte man die Glut und Asche herausnehmen.⁶²⁹ Die Temperaturgrade konnte man dann mit einem Papierblatt bestimmen, das man nach ungefähr vier Minuten, nachdem die Glut aus der Backkammer genommen war, in dessen Mitte legte. Wenn das Papier „sogleich gelbschwarz wird und zu brennen anfängt, so ist der Ofen noch viel zu heiß“.⁶³⁰ Nach weiteren fünf Minuten sollte der Papiertest wiederholt werden. Färbte sich das Blatt sogleich gelb, war der dritte Hitzeegrad erreicht, der aber für die meisten Speisen immer noch zu heiß war. Erst wenn das Papier spärlich eine gelbe Farbe annahm und sich krümmte, war der zweite Grad erreicht. Bei diesem Hitzeegrad wurden die meisten Backwaren und Braten zubereitet.⁶³¹ Der erste Temperaturgrad war nur noch warm und diente zum Trocknen von Zutaten.

Eine gute Back- oder Bratröhre musste, nach Lehmann, über ein mittig angebrachtes Blech verfügen. Darauf wurden die Bratpfannen oder Backformen gesetzt. Falls kein passendes Blech vorhanden war, wurde auch ein Dreibein oder in ganz einfachen Verhältnissen ein Stein benutzt.⁶³² Alle Braten und Speisen, die gedünstet wurden, setzte Lehmann zuerst auf die heiße Ofenplatte. Nach einer halben Stunde kamen die Gerichte dann auf das Blech, damit der Garprozess langsam zu Ende geführt werden konnte. Backwerk hingegen kam sofort auf das Einschubblech, da hier eine direkte Wärmezufuhr über den Ofen nicht erforderlich war, denn die Backwaren brauchten vielmehr eine gleichmäßige Hitze von allen Seiten.⁶³³

Nach Lehmanns Ausführungen, dessen Backgerätschaften hier exemplarisch angeführt werden können, war gerade für die Herstellung von Backwaren eine große Erfahrung nötig, insbesondere was die Beibehaltung einer konstanten Temperatur betraf. Nach seiner Ansicht war es nicht erforderlich, ein starkes Feuer mit hoher Temperatur zu erhalten. „Wenn es einmal brätet oder bäckt, so darf man nur immer ein Stück Holz auf einmal dazu legen“, so rät der Restaurantkoch weiter.⁶³⁴ Dabei dachte Lehmann mit dieser Kochmethode auch an den Holzverbrauch, denn nicht „viel Holz und Feuer [bringt] die Sache eher zum

627 Vgl. Welich, „... die alte Königl. Küche (wie Anm. 620), S. 30.

628 Zenker, Franz G.: Theoretisch-praktische Anleitung zur Kunstbäckerey, Wien 1818, S. IX.

629 Vgl. Lehmann: Nützlichtes Buch (wie Anm. 521), S. 426.

630 Vgl. ebd.

631 Vgl. ebd.

632 Vgl. ebd., S. 24f.

633 Vgl. ebd., S. 25.

634 Ebd.

Ziel“, sondern das Essen „überkocht sich, und wird nicht gut“, als „wenn eine Sache langsam bratet und kocht“. ⁶³⁵ Zum Aspekt der Brennstoffersparnis kam auch ein kulinarischer Gesichtspunkt hinzu, der die richtige Garmethode und die Frage betraf, in welcher Güte die Speisen in einem Backofen zubereitet werden konnten.

Ein solcher Ofen war auch in der Pillnitzer Hofküche eingebaut worden, wie Dirk Welich in seiner Publikation rekonstruiert. Es handelte sich bei diesem Ofen um eine Kombination von Feuer- und Backraum. Das heißt, der Backraum wurde so lange gefeuert, bis die Steine ausreichend Hitze gespeichert hatten, um diese dann für den Garprozess wieder abzugeben. ⁶³⁶ So lässt sich feststellen, dass nicht nur die Kenntnis der richtigen Heiztemperatur für die Bedienung des Backofens wichtig war, um ein gutes Zubereitungsergebnis zu erhalten, sondern die Köche mussten auch über das Wissen der unterschiedlichen Garzeiten der Speisen verfügen.

5.2.2 Küchengeräte

In einer Restaurantküche gab es eine ganze Reihe von Spezialgeräten, wie Töpfe, Kasserollen, Pfannen, aber auch Mörser, Siebe und Rührbesen, die für die Zubereitung einer feinen Küche nötig waren. Hier unterschied sich die gehobene Küche sehr deutlich vom einfachen Niveau der armen Bevölkerung. Das Kochgeschirr war teuer und für die einfache Speiseherstellung nicht unbedingt vonnöten. In der einfachen Bevölkerung war es um 1800 oft noch Realität, gemeinsam aus einer Schüssel, dem Topf oder der Pfanne zu essen. ⁶³⁷ Dies hing einerseits mit dem Speiseplan der Menschen zusammen, deren Hauptmahlzeiten meist aus Suppen oder Breien bestanden. Zum anderen fehlte es noch an der Ausstattung mit hinreichend Geschirr, um von einzelnen Gedecken essen zu können. Erst mit der industriellen Produktion von Blechgeschirr ab Mitte des 19. Jahrhunderts wurde dieses erschwinglich und das Einzelgedeck damit zum Maßstab erhoben. ⁶³⁸

Die in der Küche verwendeten Gefäße und Geschirre standen in direkter Beziehung zu ihrer Funktion, die sich je nach Lebensmittel und Zubereitungsart änderte. Formen, Größen und Materialien der Gefäße wirkten in ihrem Zusammenspiel mit Hitze und Gargut auf die Speise ein. ⁶³⁹ In einem Restaurant musste also ein großes Repertoire an Kochgeschirr vorhanden sein, denn ein ständiges Wechseln der Töpfe war an der Tagesordnung. So brauchte Bickel-

⁶³⁵ Ebd., S. 7.

⁶³⁶ Vgl. Welich, „... die alte Königl. Küche (wie Anm. 620), S. 31.

⁶³⁷ Vgl. Wiegelmann, Günter: Die Modernisierung der Tischsitten bei der Landbevölkerung Mitteleuropas, in: Wiegelmann, Günter; Teuteberg, Hans Jürgen: Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung, Münster 1988, S. 43–62, hier S. 45.

⁶³⁸ Vgl. ebd., S. 45 f.

⁶³⁹ Vgl. Breuß, Renate: Das Maß im Kochen. Mengen- und Maßangaben in Kochrezepten von der Antike bis zur Einführung der metrischen Maße im 19. Jahrhundert und deren Parallelität zu künstlerischen Gestaltungsprinzipien, Innsbruck 1999, S. 106.

mann für das Rezept seiner Glace, also einem stark eingekochten Fond, mindestens zwei Kasserollen. Um den dabei entstehenden Schaum besser abschöpfen zu können, kochte er in einer großen Kasserolle Rinds- oder Kalbsbouillon ein. Danach füllte er die abgeschäumte Brühe in ein kleineres Gefäß, um sie anschließend zum Sirup einzukochen.⁶⁴⁰ Der Kochvorgang ging mit der kleineren Kasserolle rascher und energiesparender vor sich.

Gefäße stellten nicht lediglich die formale Hülle eines Inhaltes dar, sondern nahmen auch Einfluss auf die Qualität der Speisen.⁶⁴¹ In gewölbten Dreibeintöpfen ließ sich Fleisch nicht gleichmäßig anbraten. Dafür wurden Kasserollen, also flache Töpfe mit Stiel oder Henkeln, verwendet. Dies hing wiederum mit der Verfügbarkeit eines geschlossenen Herdes zusammen, denn auf diesem kamen in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts immer häufiger abgeflachte Kasserollen zum Einsatz. Aufgrund ihrer universellen Einsetzbarkeit wurden sie für alle möglichen Zubereitungsmethoden genutzt. So nutzte Bickelmann die Kasserolle für Saucen,⁶⁴² Gemüse,⁶⁴³ Farcen,⁶⁴⁴ Fleisch⁶⁴⁵ und Fischspeisen.⁶⁴⁶

Für die Herstellung von Pasteten benutzten die zeitgenössischen Restaurantköche verschiedene Ausstechformen für den Teig. Pasteten spielten in der gehobenen Küche eine große Rolle zur Verwertung von Speiseresten. Bickelmanns Sohn, der ein eigenes Restaurant eröffnen wollte, schrieb an den Stadtrat, dass „mit einer Pastetenbäckerei [...] eine Restauration verbunden sein“ muss, um „das übrigbleibende Fleisch zweckmäßig zu verwenden“.⁶⁴⁷ Um den Pasteten ein ansehnliches Äußeres zu geben, also repräsentativ anzurichten, und ihnen den Nimbus der Resteverwertung zu nehmen, verwendete man eine große Anzahl von Formen unterschiedlichster Ausprägung. Für die aus Blätterteig hergestellten Timbale, die auch unter der Bezeichnung Becherpasteten oder Kesselpauken bekannt waren, benötigte man Ausstecher, die Lehmann beispielsweise in Rosen- und Herzform aus Blech bei einem ansässigen Klempner anfertigen ließ.⁶⁴⁸ Aber auch einfache, runde Ausstecher kamen dafür zum Einsatz.

Der Restaurantbesitzer und Kochbuchautor Bickelmann bereitete auch große Pasteten zu, die seinen Angaben nach etwa 19 cm hoch und circa 21 cm im Durchmesser waren. Dafür benötigte er ein Geschirr in dieser Größe.⁶⁴⁹ Der Teig wurde fingerdick ausgerollt und in die Pastetenform ausgelegt. Zuvor wurden die Teigrollen mit einem Zwickeisen verziert oder zur Verschönerung über eine

640 Vgl. Bickelmann: Lehrbuch der Koch- und Backkunst (wie Anm. 165), S. 14.

641 Vgl. Breuß: Das Maß im Kochen (wie Anm. 639), S. 107.

642 Beispielsweise *Abgerührte Sardellensauce*, vgl. dazu Bickelmann: Lehrbuch der Koch- und Backkunst (wie Anm. 165), S. 22.

643 Beispielsweise *Erdäpfel mit Brühe*, vgl. ebd., S. 28.

644 Zum Beispiel *Farce von Hühnern*, vgl. ebd., S. 53.

645 Zum Beispiel *Kalbsfricandeaux*, vgl. ebd., S. 86.

646 Zum Beispiel *Lachs à la Royal*, vgl. ebd., S. 149.

647 Vgl. StA Dresden, 2.3.9 Gewerbeamt A, Gewerbeakte Anton Conrad Bickelmann, unfol.

648 Vgl. Lehmann: Nützliches Buch (wie Anm. 521), S. 305.

649 Vgl. Bickelmann: Lehrbuch der Koch- und Backkunst (wie Anm. 165), S. 170.

ausgestochene Holzform gelegt.⁶⁵⁰ Dieses Muster war dann, nach dem Stürzen der Pasteten aus der Form, außen auf der Pastete zu sehen. Obschon eine so große Pastete wohl nicht im Restaurant angeboten wurde, sondern vielmehr als Zwischengang für ein Menü diente, zeigt das Beispiel, dass man auch im Restaurant Wert auf ansprechendes, repräsentatives Anrichten legte, und dass man dazu die entsprechenden Gerätschaften benötigte. Die Repräsentativität der Gerichte war demzufolge kein Alleinstellungsmerkmal der herrschaftlichen Tafel.⁶⁵¹

Auch ein Mörser gehörte nicht unbedingt zum Standardrepertoire eines zeitgenössischen Haushalts. Selbst in einfachen Küchen fand sich selten ein so hochwertiges Gerät. Gerade zur Herstellung von Farcen konnte ein Mörser aus hochwertigem Material zur Feinheit der Speisen beitragen. So nutzte Bickelmann einen Mörser zur Zubereitung einer Kalbfleischfarce, indem er je ein halbes Pfund Kalbfleisch und Nierentalg in kleine Würfel schnitt und diese in den Mörser gab. Hinzu kamen eine eingeweichte Semmel, Butter, Muskat und Salz sowie vier Eidotter. Alles wurde im Mörser zu einer feinen Masse gestoßen. Für den Fall, dass ein Haushalt kein solches Gerät zur Hand hatte, gibt Bickelmann den Hinweis, dass die kleingewiegte Masse lediglich durchgerührt werden sollte.⁶⁵² Dies zeugt also vom Bewusstsein, andere Geräte zu besitzen als beispielsweise manche private Haushalte. Da Farcen zum großen Teil als Geflügel- oder Pastetenfüllung dienten, spielte die Textur der Masse auch geschmacklich eine Rolle. Die Feinheit der Farce galt somit als ein Qualitätskriterium.

Darüber, aus welchem Material der Mörser bestand, mit dem Bickelmann arbeitete, gibt sein Kochbuch keine Auskunft. In einer herrschaftlichen Küche kamen jedenfalls nur die exklusivsten Produkte in Frage. So verwendete Johann Friedrich Baumann einen Mörser aus Marmor, wie er es im Rezept *Godiwofülle* angab. Damit wurde fein gehacktes Kalbfleisch aus der Nuss mit Rindsnierenstollen zu einem Mus gestoßen. Baumann gab dazu an, „in bürgerlichen Küchen, wo der Marmormörser mangelt, da kann auch das Stoßen der Fülle unterbleiben“.⁶⁵³ Mit der bürgerlichen Küche meinte Baumann in diesem Zusammenhang einen Standard unterhalb des exquisiten Niveaus. Wollte man noch feinere Farcen oder breiartigere Massen haben, wurden die Zutaten durch ein Sieb passiert. Das Sieb wurde als Filter zur Trennung von flüssigen und festen Teilen benutzt. Zeitgenössisch dienten dafür Haarsiebe, die als sehr feine Siebe galten.⁶⁵⁴ Damit konnte auch das handelsübliche Mehl nochmals fein gesiebt werden.⁶⁵⁵ Je feiner und hochwertiger die Siebe, desto exquisiter wurden die Speisen

650 Vgl. ebd., S. 170 f.

651 Zur Unterscheidung der Repräsentativität zwischen der herrschaftlichen und der Restaurantküche in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts, vgl. Barlösius: *Eßgenuß* (wie Anm. 26), S. 151–161.

652 Vgl. Bickelmann: *Lehrbuch der Koch- und Backkunst* (wie Anm. 165), S. 52.

653 Baumann: *Der Dresdner Koch* (wie Anm. 159), S. 74.

654 Die Bezeichnung Haarsieb leitet sich von den ersten Sieben ab, die noch aus geflochtenen Tierhaaren bestanden. Vgl. Breuß: *Das Maß im Kochen* (wie Anm. 639), S. 110.

655 Vgl. Lehmann: *Nützliches Buch* (wie Anm. 521), S. 229.

hergestellt. Die Unterschiede zwischen der gehobenen und der exquisiten Küche lag in diesem Bereich nur in Feinheiten.

5.3 Methodik zur Kochbuchanalyse

Da Kochbücher die zeittypische Ernährung präsentieren und auch das jeweilige Zubereitungs-niveau wiedergeben, stellt sich die Frage: Auf welche Weise lassen sich diese Rezeptsammlungen analysieren, um ihren Quellenwert für ernährungshistorische Auswertungen nutzen zu können?⁶⁵⁶ Um 1800 waren Kochbücher eine Literaturgattung, die auf breiter Basis das verfügbare Wissen der Gesellschaft über Ernährung, Nahrungsmittel und deren Zubereitung zusammen-trug. Deshalb wird im nachfolgenden Teil der Untersuchung eine methodisch-systematische Auswertung der in den ausgewählten Büchern enthaltenen Rezepte erfolgen, um das kulinarische Spektrum der Dresdner Restaurantküche einzuordnen. Die Befunde der quantitativen Analyse werden beispielsweise mit anderen Quellenbeständen, wie der europäischen Kochbuchliteratur, verglichen, um den Kochstandard in Dresden in einem größeren Rahmen einordnen zu können.

Ebenso werden die Rezepte der Restaurantbesitzer mit ihrem Speiseangebot in der Tagespresse verglichen, denn den Köchen bot sich oft nur diese einzige Möglichkeit, einer größeren Anzahl von Bewohnern ihre Gerichte zu bewerben. Es handelte sich dabei meist um die vereinfachte Form einer Speisekarte, die das entscheidende Kriterium eines Restaurants war. Da für Dresden im Untersuchungszeitraum keinerlei Speisekarten vorliegen, bieten die Inserate einen umso wichtigeren Anhaltspunkt, um den Quellenwert der Kochbücher zu verorten.

Mit dem wachsenden Interesse an Kochbüchern wurde auch eine kulinarische Diskussion angeregt, die sich vornehmlich an ein Fachpublikum richtete.⁶⁵⁷ Beispielhaft für diesen Teil der kulinarischen Öffentlichkeit stand Karl Friedrich von Rumohrs *Geist der Kochkunst* aus dem Jahr 1822. Die Theorie von Rumohr verfolgte das Ziel, die Kochkunst philosophisch zu reflektieren. Des Weiteren wollte er eine Lehre der kulinarischen Praxis begründen.⁶⁵⁸ Von Rumohr verband sein gastrosophisches Werk mit den dringenden Fragen um die Ernährungs-

656 Vgl. zum Thema Thoms, Ulrike: Kochbücher und Haushaltslehren als ernährungshistorische Quellen. Möglichkeiten und Grenzen eines methodischen Zugriffs, in: Thoms, Ulrike; Spiekermann, Uwe; Reinhardt, Dirk (Hg.): Neue Wege zur Ernährungsgeschichte. Kochbücher, Haushaltsrechnungen, Konsumvereinsberichte und Autobiographien in der Diskussion, Frankfurt a.M. 1993, S. 9–50, hier S. 40.

657 Seit der Mitte des 18. Jahrhunderts wuchs das Interesse an Sachbüchern, so dass auch vermehrt Kochbücher publiziert wurden. Die verbesserte Schulbildung und billigere Druckverfahren sorgten für die Ausweitung der Leserkreise. Die Kochbücher des 19. Jahrhunderts erlebten zum Teil bemerkenswert hohe Auflagen. Vgl. hierzu Artelt, Walter: Die deutsche Kochbuchliteratur des 19. Jahrhunderts, in: Heischkel-Artelt, Edith (Hg.): Ernährung und Ernährungslehre im 19. Jahrhundert, Göttingen 1976, S. 350–385, hier S. 360.

658 Vgl. Lemke: Ethik des Essens (wie Anm. 182), S. 366.

wissenschaft. Es war der erste systematische Versuch, eine ‚Kochkunsttheorie‘ aufzustellen.⁶⁵⁹ Erstmals wurde damit in Betracht gezogen, den Rezeptsammlungen einen gewissen kulturellen Grad beizumessen. Der *Geist der Kochkunst* ist deshalb nicht nur als Kochanleitung zu deklarieren, sondern auch als wissenschaftliche Auseinandersetzung mit Nahrungsmitteln, ihrer Zubereitungsweise und dem Genuss.

Von Rumohr war zudem ein Verfechter der regionalen Landesküchen. Er lehnte die internationale Küche, die seiner Meinung nach auf den Grundsätzen der französischen Küche basierte, ab, weil sie sich auf „dem Abwege der Übermischung“ befinde.⁶⁶⁰ Er teilte also die Küche einerseits in eine internationale, die sich an den herrschaftlichen Tafeln orientierte, und andererseits in eine regionale Küche ein, die in Kreisen des Bürgertums gegessen wurde. Eine Unterteilung in Herrschafts- oder Restaurantküche findet sich bei ihm allerdings nicht. Er präferierte die einfache Küche, weil „eines guten und regelmäßigen Mahles gewiß, fällt es dem Hausvater nicht im Traum ein, seine Ekflust durch eine gehaltlose Leckerei zu verderben“.⁶⁶¹ Die Ästhetik dieses Kochstils ergab sich aus der Verbindung von Sättigung und Geschmack und beruhte auf zwei methodischen Komponenten. Einerseits der richtige Umgang mit dem Ausgangsmaterial als der technischen Komponente und andererseits mit der kreativen Komponente hinsichtlich der Kombination der Zutaten.⁶⁶²

Dass von Rumohr den jeweiligen sozialen Gruppen des Bürgertums und der Adelligen ein eigenes Küchenniveau zuschrieb, das er noch nach Internationalität, Nationalität und Regionalität unterschied, geht mit der physiologischen Notwendigkeit der Nahrungsaufnahme einher. Seiner Ansicht nach muss eine Speise in erster Linie sättigen. Eine übermäßige Verfeinerung, die die kulinarische Ästhetik in den Vordergrund stellt, soll den Gaumen eines „mittelmäßig begüterten und gewerbsamen Bürger[s]“ nicht verderben.⁶⁶³

Von Rumohr zieht damit eine pauschale Trennlinie zwischen den Küchen der verschiedenen sozialen Gruppen, die es zeitgenössisch so deutlich nicht gab. Wie bereits erwähnt, unterscheidet die vorliegende Untersuchung zwischen einer gehobenen Küche, die in den meisten Restaurants gekocht wurde, und der Herrschaftsküche. Beide werden im Folgenden gegenübergestellt und nach ihrem Entwicklungsstand befragt. Es geht dabei aber weniger um Abgrenzungen als mehr um den kulinarischen Gehalt der Gastronomie in Dresden.

Die Auswertung der Kochbücher erfolgt dabei als sogenannte Querschnittsuntersuchung. Damit wird in der ernährungshistorischen Forschung die vergleichende Analyse von Quellen aus einem bestimmten Zeitraum zu jeweils definierten Zeitpunkten bezeichnet.⁶⁶⁴ Denn erst eine vergleichende Analyse zeitgleicher Quellen ermöglicht es, die Unterschiede und Gemeinsamkeiten

659 Vgl. ebd.

660 Von Rumohr: *Geist der Kochkunst* (wie Anm. 181), S. 39 ff.

661 Ebd., S. 40.

662 Lemke: *Ethik des Essens* (wie Anm. 182), S. 367.

663 Ebd.

664 Vgl. Thoms: *Kochbücher* (wie Anm. 656), S. 43.

einzelner Kochbücher darzustellen.⁶⁶⁵ Es lassen sich dabei nicht nur die Unterschiede der Kochbücher aufzeigen, sondern auch die Eigenheiten der Kochniveaus dargelegen. Diese Aspekte werden mit den zeitgenössischen Entwicklungen in der Kochkunst, die gleichzeitig in Europa stattfanden, verglichen. Die Gegenüberstellung von Lehmanns *Nützliches Buch für die Küche* und Walchas *Der praktische Koch* für die Jahre 1818/19 sowie der Vergleich von Bickelmanns *Lehrbuch der Koch- und Backkunst* (1827) mit dem *Dresdner Koch* von Baumann aus dem Jahr 1831 bieten die Möglichkeit, die Materialauswahl, die Zubereitungstechnik und die Komplexität der Speisen dem jeweiligen Küchenniveau zuzuordnen und in Relation zueinander zu setzen.

Als weitere Methode bietet sich die Analyse der Kochbücher innerhalb eines Niveaustranges an. Ulrike Thoms schlägt dazu vor, die Querschnittsuntersuchungen mit Längsschnitten zu kombinieren.⁶⁶⁶ Durch die Längsschnittanalyse lassen sich Aussagen über historische Entwicklungstrends der jeweiligen Küchenniveaus treffen. Wie oben genannt, bilden die exquisite und die gehobene Küche je einen Entwicklungsstrang. Anhand von Rezepten werden die Wandlungen bezüglich der verwendeten Lebensmittel und deren Zubereitung im Zeitraum von 1794 bis 1831 aufgezeigt. Die regionale Begrenzung auf die Stadt Dresden ermöglicht es, anhand der einschlägigen Kochbücher, langfristige Veränderungen für Verzehr und Zubereitung in der Residenzstadt deutlich zu machen.

Die Untersuchung der Rezepte erfolgt dabei sowohl durch die quantitative Auswertung der Zutatengruppen als auch nach qualitativen Auswahlkriterien, wie beispielsweise die Aromatisierung eines Gerichts. Den Zutaten wurde auch eine soziale Bedeutung beigemessen, das heißt, ob sie zu den alltäglichen Speisen gehörten, nur in geringer Menge oder gar nur zu besonderen Anlässen serviert wurden. Auf der sozialen Skala ordnete man die Zutaten umso höher ein, je seltener und teurer sie waren.⁶⁶⁷ So zählten Gewürze, Fleisch und Fisch zu den teuren Lebensmitteln. Diese Zutatengruppen wurden wiederum qualitativ hierarchisiert. Beispielsweise war der Lachs ein höherwertiges Lebensmittel als die Barbe, die nach Baumann „kein vorzüglicher Fisch ist“.⁶⁶⁸ Eine weitere Untersuchungseinheit bilden zudem Speisegruppen wie Suppen, Saucen oder auch die Süßspeisen.

Die Rezeptanalyse untersucht auch, wie die Köche die verschiedenen Produkte zur Aromatisierung einsetzten. Gleichwohl muss bei der Beurteilung dieses Aspekts berücksichtigt werden, dass durch die Kombination verschiedener Ingredienzien das Niveau einer Mahlzeit gesteigert werden kann. Ebenso kann aber auch durch Weglassen von Zutaten, vor allem von Gewürzen, eine

665 Vgl. ebd.

666 Vgl. ebd., S. 42.

667 Vgl. Wiegelmann, Günther; Mauss, Annette: Fischversorgung und Fischspeisen im 19. und 20. Jahrhundert. Versuch einer quantitativen Analyse, in: Wiegelmann, Günther; Teuteberg, Hans J. (Hg.): *Unsere tägliche Kost. Studien zur Geschichte des Alltags*, Münster 1986, S. 75–92, hier S. 75.

668 Baumann: *Der Dresdner Koch* (wie Anm. 159), S. 341.

Steigerung der Speisenqualität erreicht werden. Die Methode der quantitativen Kochbuchanalyse stellt einzelne Zutaten in den Vordergrund, wie beispielsweise den Zucker, um dessen prozentuale Häufigkeit im Untersuchungszeitraum zu ermitteln. Dadurch lässt sich eine langfristige Tendenz darüber ablesen, ob die Zuckerwürze in den Rezepten sank, gleichblieb oder sich steigerte.

Bei Zutatengruppen, wie Fleisch, soll anhand der Menge an Rezepten einer Fleischsorte gezeigt werden, wie sich deren Maß und Häufigkeit in den verschiedenen Kochniveaus verhielt. Fleisch in all seinen Variationen ist dafür ein sehr guter Indikator, denn es spielte für die Ernährung der oberen Sozialformationen eine große Rolle. Erst mit der Industrialisierung der Verkehrswege und des Schlachtwesens ab der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts weitete sich der Konsum auf größere Bevölkerungsteile aus.⁶⁶⁹ Die einzelnen Sorten teilten sich beispielsweise in Rind-, Schweine- und Schaffleisch sowie in Geflügel mit der Unterteilung in wild und zahm. Für Wildbret ergibt sich daraus eine wesentliche Unterscheidung innerhalb der Küchenniveaus. Die Jagd war um 1800 ein Privileg der Rittergutsbesitzer, die streng auf ihre Rechte achteten.⁶⁷⁰ Daher liegt die Vermutung nahe, dass die Kochbuchautoren, die in herrschaftlichem Dienst standen, auch mehr Wildgerichte im Repertoire hatten als es bei den Restaurantbesitzern der Fall war.

Die statistische Auswertung der einzelnen Zutaten oder Zutatengruppen lässt den Schluss auf deren Verwendungshäufigkeit zu und ermöglicht Aussagen über die verwendete Fleischqualität. Die zeitgenössische Küche unterschied die Qualität des Fleisches durch die verwendeten Teile eines Tieres. In seltenen Fällen standen auch Herkunftsbezeichnungen für die Güte eines Produkts. So bevorzugte Baumann „guten Elb-Lachs“, der im Zeitraum „von Fastnachten an bis eine Zeit über Ostern hinaus“ eine sehr gute Qualität aufwies.⁶⁷¹ Die eben angeführten Analysemethoden werden die Restaurantküche mit der Herrschaftsküche vergleichbar machen und damit die Einordnung des kulinarischen Niveaus vereinfachen.

669 Vgl. Teuteberg, Hans Jürgen: Der Fleischverzehr in Deutschland und seine strukturellen Veränderungen, in: Wiegelmann, Günter; Teuteberg, Hans J. (Hg.): Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung, Münster 1986, S. 63–73, hier S. 64 ff.

670 Zum Jagdrecht der Rittergutsbesitzer vgl. Matzerath, Josef: „... daß sie endlich Frieden haben wollen“. Der sächsische Landtag beendet das Jagdrecht auf fremden Boden, in: Matzerath, Josef (Hg.): Aspekte sächsischer Landtagsgeschichte. Formierungen und Brüche des Zweikammerparlamentes (1833–1868), Dresden 2007, S. 88–92, hier S. 88.

671 Baumann: Der Dresdner Koch (wie Anm. 159), S. 327.

6. Kochbuchanalyse

6.1 Aufbau und Struktur der Kochbücher

Allgemeines Obersächsisches Koch- und Speisebuch

Kochbücher enthalten Anweisungen in Rezeptform, die nach den persönlichen Vorstellungen und nach dem beruflichen Kontext der Autoren systematisch gegliedert wurden. Der Aufbau des *Obersächsischen Koch- und Speisebuchs* aus dem Jahr 1794 wich von den Rezeptsammlungen, die nach Zutatengruppen konzipiert waren, deutlich ab. Das Besondere an diesem Werk war, dass es für alle 365 Tage des Jahres ein einfaches Menü bereithielt. Das heißt, die Autorin ordnete ihre Rezepte nach sogenannten Vorkosten, die aus Suppe, Mus oder Brei bestanden, nach gekochtem Fleisch als erstem Gang, nach Braten oder in Einzelfällen nach Fisch und nach dem abschließenden Nachtisch. Der von der Verfasserin gewählte Aufbau war so umfangreich, dass das Buch in zwei Bänden erschien. Der erste Teil umfasst dabei die Rezepte vom 1. Januar bis zum 31. Juli, während im zweiten Teil die Tage vom 1. August bis zum 31. Dezember beschrieben sind. Insgesamt verteilte die Köchin 1295 Rezepte auf die 365 Tage eines Jahres.

Wichtig war der Verfasserin, einleitend auf die zeitgenössischen Kriterien des Anrichtens der Speisen einzugehen, denn „alle Speisen, wohlfeile und theure, sie mögen übrigens noch so schön und schmackhaft zubereitet seyn, verlieren ihren ganzen scheinbaren Wert, wenn sie unreinlich, unordentlich und konfus in die Schüssel geworfen sind“.⁶⁷² Nach dem zeitgenössischen Verständnis der Verfasserin sollte dem Anrichten der Speisen große Aufmerksamkeit gewidmet werden, so dass sie ihre Ausführungen über das perfekte Auftischen der Suppen, Vorkosten, der Eierspeisen, der Fische, der Fleischspeisen und der gebratenen Speisen sowie des Nachtisches im Detail fortsetzte.

Da die Küche um 1800 noch stark von den Jahreszeiten beeinflusst war, leitete die Köchin jeden Monat mit einer ‚Vorerinnerung‘ ein. Darin wurde ausgeführt, dass die „Zurichtung und Bereitung“ der Speisen „ganz nach unserer Gegend eingerichtet“ ist „und bei den Sommermonaten habe ich auch noch eine Anweisung hinzugefügt, wie diese und jene Sommererzeugnisse gesammelt und für den Winter zum Gebrauch aufbewahrt werden können“.⁶⁷³ In diesen Anmerkungen ging es also darum, die für den jeweiligen Monat verfügbaren Lebensmittel bekannt zu geben und „die besten Aufbewahrungsmittel vergänglicher Produkte der Natur zugleich mit anzuführen,“ damit die „vergessliche[n] Hausmütter und Haushälterinnen sich in Zukunft [...] besser und fleißiger, der natürlichen Güte der Erde, bedienen mögen“.⁶⁷⁴ Mit den Tipps zur

672 *Obersächsisches Kochbuch* (wie Anm. 525), S. 1.

673 Ebd., S. V.

674 Ebd., S. 1.

Konservierung umriss die Dresdner Köchin zugleich den Adressatenkreis ihres Kochbuchs und gab Köchinnen und Haushälterinnen notwendige Hilfestellungen des Haltbarmachens von Zutaten für die Wintermonate.

Die Anordnung der Rezepte orientierte sich einerseits an der Verfügbarkeit der Lebensmittel und andererseits nach deren Zubereitungsmethode. Diese Einteilung führte dazu, dass die Speisen innerhalb eines Menüs weniger aufeinander abgestimmt werden mussten, als es beispielsweise bei einer durchkomponierten Menüfolge der Fall war, bei der ein Gang aus mehreren Gerichten bestand. Dort sollten Wiederholungen der Zutaten vermieden werden. Im *Obersächsischen Kochbuch* lassen sich solche Strukturen nicht erkennen. Gleichwohl zeigen die Rezepte, dass sich die Menüvorschläge an der gehobenen Küche, wie sie um 1800 gekocht wurde, orientierten, denn die Autorin war bemüht, „solche Gerichte zu wählen, welche einer Familie im Mittelstande nicht verdrüßlich, eckelhaft und lästig seyn werden“.⁶⁷⁵

Nützliches Buch für die Küche bey Zubereitung der Speisen

Der Restaurantkoch Lehmann wählte für sein Kochbuch einen anderen Aufbau. Er systematisierte seine Rezepte nach Zutatengruppen. Mit dieser Einteilung orientierte er sich an seinem beruflichen Stand. Die Systematik erleichterte das Platzieren einzelner Speisen auf Tellern, ganz so wie es in einem Restaurant der Fall war. Das *Nützliche Buch für die Küche* ermöglichte es schon, ein einfaches Menü nach seinen Rezepten zu kreieren. Die Speisefolge musste der Leser und Nachkocher dann aber selbst nach seinem Gusto zusammenstellen. Lehmann begann seine Ausführungen mit einem längeren Kapitel, in dem er die notwendigen Vorbereitungsarbeiten und allgemeinen Kochstandards der zeitgenössischen Gastronomie erklärte. Die Vorarbeiten reichen dabei vom richtigen Schälen einer Zwiebel, vom Kochen der Kartoffeln, vom Marinieren des Fleisches bis hin zum Zubereiten von Gelee, Blanc manger und Aspik. Hier subsumierte Lehmann alle notwendigen und allgemeingültigen Küchenarbeiten, die heute unter dem Küchenbegriff ‚Mise en Place‘ verstanden werden und so viel wie die Vorbereitung des Arbeitsplatzes bedeuten. An diesen Abschnitt schließen sich als erste Zutatengruppen die Suppen und die Gemüsespeisen an.

Einen großen Umfang nehmen die Fleischspeisen in Lehmanns Kochbuch ein. Die 274 Rezepte machen ca. 25 Prozent aller Zubereitungen aus. Das Fleisch unterteilte er nach Fleischarten, Federvieh und Wildbret. Unter Fleischarten verstand der Restaurantkoch die Stücke von vierfüßigen Tieren wie Rind, Kalb, Schaf, Lamm und Schwein. Die Rezepte von Federvieh werden nach zahmem und wildem Geflügel unterschieden. Das Wildbret umfasste alle Tiere, die nach zeitgenössischem Verständnis gejagt wurden, wie beispielsweise Wildschwein, Reh oder Hase. Dem Fleisch folgen die Fischrezepte, die in Süßwasser- und Meeresfisch eingeteilt sind. Lehmann fertigte auch Pasteten, die er nach ihrer Serviertemperatur in kalte oder warme oder nach ihrer Teigform, wie etwa Blätterteigpasteten, differenzierte. An diese schließen sich die herzhaften oder

⁶⁷⁵ Ebd., S. 177 f.

süßen Mehlspeisen an. Die letzten Kapitel umfassen den großen Bereich der Süßspeisen.

Als Lehmann im Jahr 1818 sein *Nützliches Buch für die Küche bey Zubereitung der Speisen* herausgab, verzichtete er auf einen regionalen Titel. Es ging ihm weniger um eine lokale Verortung seines Kochbuchs als vielmehr darum sein Können zu beweisen. Im Vorwort unterstrich er diese Ambitionen, denn er würde sich freuen, „wenn [er] hören werde, daß man dieses Buch wirklich mit Nutzen in den Küchen gebrauchen kann“.⁶⁷⁶ Angesprochen wurden vor allem Auszubildende, die seiner Meinung nach den größten Nutzen daraus ziehen würden. Aus diesem Grund wies Lehmann immer wieder auf die Lehrhaftigkeit des Kochbuches hin, denn „das Kochen verlangt viel Aufmerksamkeit und Zeit“.⁶⁷⁷

Lehmann nutzte die Einleitung auch, um einen zeitgenössischen Zustandsbericht des Kochberufs zu geben. Er meinte, dass „dieses Geschäft sehr verdrießlich, und mit vielen Unannehmlichkeiten verknüpft ist; jedermann, der sich der Kochkunst gewidmet, wird eingestehen, daß diese Beschäftigung nicht allein anstrengend und schmutzig, sondern auch höchst undankbar, und alle Morgen neu ist. Diejenigen haben weder Sonntag noch Feyertag, und wenn Alles vergnügt und lustig ist, so hat die Köchin am mehrsten zu thun“.⁶⁷⁸ Diese mahnenden Worte wiesen darauf hin, dass der Beruf der Köchin bzw. des Kochs mit vielfältigen Beeinträchtigungen und Anstrengungen verbunden war. Er sprach beispielsweise den Freizeitverzicht an und damit die wenigen Ruhephasen, die die Arbeit nicht unbedingt attraktiv machten, da die Wochenenden zur Erholung fehlten. Weiter kritisierte Lehmann den Zustand der zeitgenössischen Ausbildung. Hier nahm er vor allem die Hausherrn in die Pflicht, denn zu einer guten Ausbildung gehörte seiner Meinung nach auch ein Mindestmaß an Kochutensilien und Zutaten, die von den Herrschaften nicht immer bereitgestellt wurden.⁶⁷⁹

Der praktische Koch

Der Hofkoch Walcha begann sein Kochbuch aus dem Jahr 1819 mit einer Dedikation für den sächsischen Oberhofmarschall und Hofwirtschaftsdirektor Wolf Friedrich Gotthelf von Tümppling. Damit rückte er seine Publikation in eine hochrangige Sphäre.⁶⁸⁰ Der Oberhofmarschall galt als oberster Verwaltungsbeamter am sächsischen Hof und wurde nach der sächsischen Hofrangordnung in die erste Klasse eingeteilt. Zudem bekleidete von Tümppling die Direktion der Hofwirtschaft. Damit war ihm die Organisation der Hofküche unterstellt, in der

676 Lehmann: *Nützliches Buch* (wie Anm. 521), S. VIII.

677 Ebd., S. IV.

678 Ebd.

679 Vgl. ebd., S. V.

680 Zur Bedeutung der Dedikation im Kontext der Kochbuchliteratur vgl. Matzerath, Josef: Einleitung. Küche und Kochkunst des Dresdner Hofes um 1600, in: Jänecke Georg; Matzerath, Josef (Hg.): Johann Deckardt (weiland Churf. Sächß. Küchenschreiber zu Dreßden): *New Kunstreich und Nützliches Kochbuch*, Leipzig 1611 / *Ein schönes nützliches vnnndt köstliches Kochbuch Vor Fürstliche personenn*, Ostfildern 2014.

Walcha ab dem Jahr 1828 als Hofküchenmeister beschäftigt war.⁶⁸¹ Mit der Widmung für von Tümpling rückte er seine Kochkunst in die Nähe des sächsischen Hofes und verband damit auch einen hohen Qualitätsstandard. Inwieweit dies den Verkauf seines Werkes tatsächlich beeinflusste, lässt sich nicht abschätzen.

Walcha konzipierte sein Buch für junge Köche, die noch in ihrer Ausbildung waren und als Herrschaftsköche arbeiten wollten. Ihnen versuchte er Kenntnisse über die Produkte und Rezepte fremder Länder zu vermitteln. Als weitere Zielgruppe empfahl er seine Kochanleitungen den Herrschaften selbst. Weil diese „ihre Befehle und Anweisungen ihren Köchen und Köchinnen mündlich zu erteilen pflegen“, konnte sich sein Kochbuch dahingehend als nützlich erweisen, dass „es bei der Entwerfung der Küchenzettel alle Erleichterung gewährt, und von allen Arten von Speisen, für große und mittlere Tafeln, die reichste Auswahl enthält“.⁶⁸² Walcha wollte den herrschaftlichen Arbeitgebern mit seinem Buch eine Anleitung darüber geben, wie sie ihre Köchinnen und Köche zu unterweisen hatten. Dies galt sowohl für die alltägliche Verköstigung als auch für größere Festessen und Bankette. Weiterhin legte er seine Rezeptsammlung den Gasthofbesitzern nahe, damit sie die „Zubereitung vieler den Engländern, Franzosen und Russen eigentümlicher Speisen“ kennenlernten.⁶⁸³ Walcha plädierte für eine internationale Küche in den noblen Restaurants, die sich seiner Ansicht nach an der Herrschaftsküche zu orientieren hatte.

Das Kochbuch folgt somit einer systematischen Konzeption, wonach eine herrschaftliche Tafel mit mehreren Gedecken zu besetzen war. Seine Rezepte waren für zwölf Personen kalkuliert und orientierten sich an der klassischen Menüfolge. Seine zwölf Kapitel sortierte er danach, wie die Gerichte serviert werden sollten. Eine Ausnahme bildeten die Brühen und Saucen, die als eigenständige Essen nicht in Betracht kamen. Die Fleisch- oder Fastenbrühen dienten als Grundlage für Saucen und Suppen, während die Saucen als flüssiger Bestandteil zu einer Hauptzutat gereicht wurden.

Walchas Publikation hat die geringste Anzahl an Rezepten von den untersuchten Dresdner Kochbüchern. Mit den 598 Zubereitungen ist das Buch in etwa nur halb so umfangreich wie das *Obersächsische Kochbuch* oder die Bücher von Lehmann und Bickelmann. Erstaunlicherweise fehlen bei ihm jegliche Rezepte für Wildbret. Dies ist für eine Herrschaftsküche wie den Dresdner Hof eigentlich undenkbar. Dass dort Wildgerichte auf den Tisch kamen, beweisen die Anordnungen des Oberhofmarschalls von Tümpling im Jahr 1823. Für das Osterfest verlangte er vom Oberhofjägermeister zwei Fasane, zehn Rebhühner, sechs Haselhühner, sechs Waldschnepfen und zwei Birkhähne.⁶⁸⁴ Ebenso sollten im selben Jahr für das Sommerlager „jede Woche drey Rehe, nebst einigen Haasen und Rebhühnern, und alle 14 Tage ein Schmalthier, dieses aber, sowohl als das

681 Vgl. Königlich Sächsischer Hof-, Civil- und Militär Staat im Jahre 1828, Leipzig 1828, S. 20.

682 Walcha: *Der praktische Koch* (wie Anm. 522), S. IV.

683 Ebd.

684 Vgl. Sächs. HStA Dresden, 10036 Finanzarchiv, Loc. 38182, Rep. XVIII, Gen., 461; Acta die zu praestirenden Wildprets Lieferungen betr., fol. 2.

sämtliche Wildpret, jedes Mal frisch und gut, für den Zehrgarten zu Pillnitz abgeliefert“ werden.⁶⁸⁵ Warum Walcha in seinem Kochbuch auf die Wildrezepte verzichtete, erschließt sich nicht.

Nach den Brühen und Saucen bezieht sich das zweite Kapitel auf die Suppen, mit denen ein Menü eingeleitet wurde. Es folgt ein kleinerer Abschnitt über Farcen, die als Füllung für Geflügel oder Pasteten dienten. Im vierten Kapitel verhandelt Walcha die Fleischspeisen, die er je nach ihrer Abfolge innerhalb eines Menüs nach Entrées, kleine oder große Fleischgerichte einteilte. Zur Übersichtlichkeit brach er hier die Ordnung seiner Konzeption etwas auf, um die fleischlichen Zwischengerichte nicht an anderer Stelle im Kochbuch platzieren zu müssen. Das gleiche gilt für den nachfolgenden Abschnitt, der die Entrées von zahmem und wildem Geflügel aufführt. Als weitere Zwischenessen kochte er die „großen und kleinen, warmen und kalten“ Pasteten sowie die Gemüse und Gartengewächse. Im achten Kapitel schließen sich die Fischrezepte an, die auch hier in Süß- oder Salzwasserfische unterschieden wurden. Den Nachtmahl unterteilt Walcha in Eierspeisen, in einen größeren Abschnitt über Gelees, Cremes und Blanc manger, Kompotte, Backwaren und Mehlspeisen. Einige Eier- oder Mehlspeisen dienten zugleich als pikante Zwischengerichte. Im letzten Kapitel enthält das Buch Anregungen für die Leser, denen Walcha eigene Vorschläge für Menüfolgen verschiedener Gedecke empfiehlt.

Lehrbuch der Koch- und Backkunst

Während das Werk des Kochlehrers Lehmann noch ohne die Kritik von angesehenen Köchen auskam, ließ sein Berufskollege Bickelmann im Jahr 1827 sein *Lehrbuch der Koch- und Backkunst* von anerkannten Dresdner Küchenexperten beurteilen. Es handelte sich dabei um die beiden sächsischen Hofküchenmeister Johann Anton Grimmer und Carl Heinrich Hitzschold sowie die Mundköche Johann Gottlob Weld und Friedrich Ignatz Jerschabeck. Diese lobten vor allem die Nützlichkeit und Zweckmäßigkeit des Kochbuchs.⁶⁸⁶ Die verkürzten Rezensionen zeigen die enge Verbindung der städtischen Gastronomen mit den Köchen im Dresdner Schloss. Obgleich Bickelmann die vier Köche während seiner Lehre in der Hofküche kennengelernt hatte, so bedurfte es doch einer guten Bekanntschaft, damit diese ihre geschätzte Expertise ausstellten.⁶⁸⁷ Mit dieser geschickten Werbemaßnahme gelang es Bickelmann, sein Buch in Assoziation zur exquisiten Küche zu bringen und das Interesse potentieller Käufer zu wecken.

Auch Bickelmann beginnt seine Rezeptsammlung mit den Brühen und Saucen, also den Grundvoraussetzungen der feinen Küche. Dazu zählte der Restaurantkoch wohl auch die im zweiten Kapitel abgehandelten Gemüsegerichte. Für ihn waren sie keine eigenständigen Gerichte. Sie wurden als Beilage

685 Vgl. ebd., fol. 6.

686 Vgl. Bickelmann: *Lehrbuch der Koch- und Backkunst* (wie Anm. 165), S. VI.

687 Im Jahr 1811 war Johann Anton Grimmer Hofküchenmeister und Hitzschold, Weld und Jerschabeck arbeiteten als Hof- und Beiköche, während Bickelmann sein letztes Lehrjahr absolvierte. Vgl. Königlich Sächsischer Hof- Staats-Kalender auf das Jahr 1811, S. 43.

zu Fleisch oder Fisch serviert. Bickelmann empfahl beispielsweise, seine *weiß gedünsteten Erdäpfel* zu Kalbfleisch oder Hecht zu geben⁶⁸⁸ oder das gefüllte Weißkraut zu gedünstetem Lamm oder Schaf zu reichen.⁶⁸⁹ Auch die Farcen ordnete er noch vor die Suppen ein und zählte diese zu den Vorbereitungsarbeiten.

Insgesamt finden sich 22 Kapitel im *Lehrbuch für Koch- und Backkunst*. Die Suppen bilden die vierte ‚Abteilung‘, wie Bickelmann seine Abschnitte bezeichnet. Die fünf folgenden Kapitel umfassen Fleischrezepte in allen Variationen, wie Kalb-, Rind-, Schaf- und Schweinefleisch sowie Geflügel und Wild. Während Bickelmann den Fischspeisen nur relativ wenig Aufmerksamkeit widmete, wandte er sich stärker den Pasteten zu. Neben den kalten und warmen Pasteten bilden die Schüsselpasteten und Fritüren einen eigenen Abschnitt wie auch die Gratins und Timbale, also Becherpasteten. Bickelmanns Passion war aber die Zuckerbäckerei. Deshalb offerierte er auch eine Vielzahl von Süßspeisen, die in Kapitel 16 bis 21 zusammengestellt sind. Eine Sonderstellung nimmt dabei das 20. Kapitel ein, welches sich den Essigfrüchten, dem Aufbewahren von Gemüse und dem Pökeln und Räuchern von Fleisch widmet. Den Salat ordnet Bickelmann in die Rubrik der Kaltschalen und Kompotte. Daran schließen sich nur noch die kalten und warmen Getränke an. Den Abschluss des Kochbuchs bildet ein Küchenzettelverzeichnis.

Der Dresdner Koch

Zu Beginn des 19. Jahrhunderts sprachen Kochbuchtitel vornehmlich den Personenkreis an, der als Käufer gewonnen werden sollte. Dazu charakterisierte der Titel Städte oder regionale Landschaften als Bezugspunkt.⁶⁹⁰ In diese Gruppe reiht sich die Publikation *Der Dresdner Koch* von Johann Friedrich Baumann ein. Von den Dresdner Kochbuchautoren verfasste er die umfangreichste Rezeptsammlung. Er gliederte sein Kochbuch wie der Restaurantkoch Bickelmann nach Zutatengruppen. Die insgesamt 2.389 Zubereitungsanleitungen wurden in zwei Bänden publiziert. Der erste Band umfasst dabei die Saucen, Suppen, Fleisch, Fisch und Gemüse. Der zweite Teil widmet sich ganz den Süßspeisen oder den Speisen, die für den Nachtmahl beziehungsweise die süßen Zwischenspeisen gedacht waren. Der Umfang des Werkes erklärt sich daraus, dass Baumann für die meisten Zutaten mehrere Varianten der Zubereitung angibt. Beispielsweise finden sich allein 22 Rezepte für Kalbsbrustschnitten, die sich entweder in der Garung, in der Beilage oder in der Anrichteweise unterscheiden.⁶⁹¹

688 Vgl. Bickelmann: *Lehrbuch der Koch- und Backkunst* (wie Anm. 165), S. 29.

689 Vgl. ebd., S. 31 f.

690 Zur Aussagekraft von Kochbuchtiteln vgl. Artelt: *Die deutsche Kochbuchliteratur* (wie Anm. 657), S. 353.

691 Alle folgenden Ausführungen beziehen sich auf Baumann: *Der Dresdner Koch* (wie Anm. 159). So beispielsweise *Kalbsbrust-Schnitten weiß eingemacht*, S. 128 f.; *Weißeingemachte Kalbsbrust-Schnitten mit Champignons*, S. 129; *Weißeingemachte Kalbsbrust-Schnitten mit Morcheln*, S. 129; *Weißeingemachte Kalbsbrust-Schnitten mit Brechspargel*, S. 129; *Eingemachte und ausgebackne Kalbsbrust-Schnitten*, S. 129 f.; *Kalbsbrust-Schnitten gebeitzt und gebacken*, S. 130; *Kalbsbrust-Schnitten gedämpft*, S. 130; *Kalbsbrust-Schnitten mit Champignonsmuß*, S. 130; *Gedämpfte Kalbsbrust-*

Da Baumann katholisch war – er war im Jahr 1844 der deutsch-katholischen Bewegung beigetreten⁶⁹² – vermehrten die Fastenrezepte den Umfang seiner Publikation zusätzlich. Gerade bei den Suppen ist dies auffällig, da die meisten Suppen, die mit einer Fleischbrühe zubereitet wurden, zugleich als Fastenversion angeboten wurden. Hierfür wurde eine Bouillon aus Fisch oder Gemüse hergestellt.

Johann Friedrich Baumann warb in seiner Vorrede, dass er die Kochbuchliteratur um einen wichtigen Aspekt erneuert hätte. Er meinte, dass es zwar einige gute Werke sowohl für die hohe oder exquisite Kochkunst als auch für die gehobene Küche gäbe, aber sie sich nur für die jeweilige Küche eignen würden. Er hatte vielmehr „in diesem Werk aber beide Küchen vereinigt und dem Höchsten auch das Bürgerlichste angereihet“.⁶⁹³ Der Grund dafür, diese beiden Küchen miteinander zu vereinen, lag darin, dass sich die Ernährungsweisen der oberen Sozialformationen zu verändern schienen. Seiner Meinung nach gab es Herrschaften, die im Familienkreis gerne bürgerlich speisen würden, während wohlhabende Bürger an Festtagen auch herrschaftlich speisen wollten.⁶⁹⁴ Die Einschränkung auf Festtage spiegelt auch wider, dass Baumanns exquisite Küche nicht nur teurer war, sondern auch zu aufwändig, als dass diese für die alltäglichen Mahlzeiten zubereitet werden konnte.

Der Aufbau von Baumanns Kochbuch unterscheidet sich im Detail von den Kochbüchern der zwei Restaurantbesitzer. Die Anordnung der Zutatengruppen ist im Prinzip gleich, doch er fügt immer wieder Zwischenkapitel mit Rezepten ein, die ein Spezialwissen vermitteln. So stellte er verschiedene Salz-, Wein-, Essig- und Dampfbrühen her.⁶⁹⁵ Weiterhin umfasst sein Repertoire auch Arbeiten, die zum Handwerk eines zeitgenössischen Kochs gehörten. *Der Dresdner Koch* enthält beispielsweise einen Abschnitt, der sich dem Herstellen von Sockeln aus Schweineschmeer, Schöpstalg und Tragant widmet.⁶⁹⁶ Diese Sockel beeinflussten nicht die geschmackliche Qualität der Speisen, sondern dienten zur Repräsentation des Gerichts.

Die Publikationen unterscheiden sich nicht nur in Struktur und Aufbau, sondern sie besitzen auch Gemeinsamkeiten. Die Restaurantbesitzer Lehmann und Bickelmann sowie der Herrschaftskoch Baumann gliederten ihre Rezepte nach Zutatengruppen wie beispielsweise Fleisch, Fisch oder Mehlspeisen. Da-

Schnitten mit Spargelspitzen, S. 130f.; *Gedämpfte Kalbsbrust-Schnitten mit Blumenkohl*, S. 131; *Kalbsbrust-Schnitten mit Blumenkohl und Krebsen*, S. 131; *Kalbsbrust-Schnitten mit grünen Erbsen*, S.131; *Kalbsbrust-Schnitten mit gemischtem Gemüse*, S.131; *Kalbsbrust-Schnitten mit Endivien*, S. 131; *Kalbsbrust-Schnitten mit Paradiesäpfel-Sose*, S. 131; *Kalbsbrust-Schnitten in einer Ragout-Schale zu geben*, S. 132; *Kalbsbrust-Schnitten in Pfauenschwanzform*, S. 132; *Kalbsbrust-Schnitten mit Macaroni*, S. 132; *Kalbsbrust-Schnitten nach Matrosenart*, S. 132f.; *Kalbsbrust-Schnitten mit Kräutersauce*, S. 133; *Kalbsbrust-Schnitten geröstet nach dem Marschall*, S. 133; *Kalbsbrust-Schnitten in Oehl-Sose*, S. 133; *Kalbsbrust-Schnitten in Sulze*, S. 133f.

692 Vgl. Dienel: Vom Hohenloher Bauernbuben (wie Anm. 571), S. 57.

693 Baumann: *Der Dresdner Koch* (wie Anm. 159), S. III.

694 Vgl. ebd., S. IV.

695 Vgl. ebd., S. 78f.

696 Vgl. ebd., S. 447ff.

gegen systematisierten das *Obersächsische Kochbuch* und Walchas *Der praktische Koch* die Zubereitungsweisen nach Menüfolgen, allerdings auf unterschiedlichen Niveaus, denn Walcha orientierte sich an einer herrschaftlichen Tafel mit mehreren Gedecken, während das *Obersächsische Kochbuch* nur ein einfaches Menü für die Tage des Jahres präsentierte. Neben dem Aufbau war auch der Umfang der Publikationen verschiedenartig. Die Rezeptanzahl von Lehmann und Bickelmann liegen mit dem *Obersächsischen Kochbuch* in einem ähnlichen Bereich, während die Werke der Herrschaftsköche in dieser Hinsicht weit auseinanderliegen. Walcha hatte mit circa 600 Rezepten den geringsten Umfang wohingegen Baumann mit fast 2.400 Zubereitungen das detaillierteste Werk vorgelegte.

6.2 Die Grundlage einer feinen Küche – Bouillon

Die Fleischbrühe konnte seit dem 18. Jahrhundert einen enormen Bedeutungsgewinn verzeichnen.⁶⁹⁷ Ihr Vorteil lag darin, dass man den Fond beim Garen von Fleisch, Fisch und Gemüse in Wasser gleich mit erhielt. Diese geschmacklich konzentrierte Flüssigkeit bildete in der feinen Küche immer häufiger die Grundlage für Suppen und Saucen. Bouillon leitet sich etymologisch vom französischen *bouillir* ab, was so viel bedeutet wie ‚wallen‘ oder ‚sieden‘.⁶⁹⁸ Dabei handelt es sich um eine Flüssigkeit, die beim Kochen von Nahrungsmitteln übrig bleibt. In der heutigen Küchensprache wird für die Brühe eher das Wort Fond gebraucht. Dies deutet auf einen Bedeutungswandel hin, denn Fond drückt einen Unterbau oder eine Grundlage aus. Der Fond bezeichnet daher nicht mehr den Arbeitsschritt, sondern vielmehr die Funktion der Brühe.

Eine einfache Bouillon konnte aus Speise- und Lebensmittelabfällen, die in der Küche keine Verwendung mehr fanden, gekocht werden. So war es nach Meinung des Gastronomen Lehmann wünschenswert, wenn „aller Abgang von Kalbs-Schöps-Coteletten und Zulage, Knochen, Hälse von Hühnern und Tauben, wie auch die Pfoten von dem Federvieh“ in den Kochsud kämen.⁶⁹⁹ Ebenso wurden Gemüse- oder Pilzabschnitte mit dem Fleisch ausgekocht und man erhielt eine einfache, aber schmackhafte Brühe. Für die herrschaftlichen Tafeln genügte es jedoch nicht, ausschließlich Kochreste zu verwenden. Die Mundköche mussten die Bouillon aufwendig ansetzen, wie der Vergleich der Zubereitungen zwischen der Restaurant- und der Herrschaftsküche im Folgenden noch zeigen wird.

Beim französischen Koch François La Varenne findet sich zum ersten Mal ein Rezept für Bouillon.⁷⁰⁰ Seine Bouillon, zwar ein Saucenrezept, deutet auf eine Neuorientierung der französischen Küche hin, die mit der Veröffentlichung von

697 Vgl. Teuteberg, Hans-Jürgen: Die Rolle des Fleischextracts für die Ernährungswissenschaften und den Aufstieg der Suppenindustrie. Kleine Geschichte der Fleischbrühe, Stuttgart 1990, S. 4f.

698 Vgl. ebd., S. 1. Die Angabe findet sich in Fußnote 2.

699 Vgl. Lehmann: Nützliches Buch (wie Anm. 521), S. 28.

700 Vgl. Mennel: Die Kultivierung (wie Anm. 8), S. 105.

la Varennes *Le cuisinier françois* aus dem Jahr 1651 einherging. Die Brühe diente als Basis für über 60 Suppen.⁷⁰¹ Die bis dahin übliche Praxis, die Suppen und Saucen mit Brot zu einer breiigen Masse einzudicken, verlor immer mehr an Zuspruch unter den Köchen. La Varenne brach somit nicht abrupt mit der Vergangenheit, sondern er markierte mit seinem Werk vielmehr den Beginn der modernen französischen Kochkunst.⁷⁰² Anleitungen für diese Entwicklung hatten sich die französischen Köche aus Spanien geholt. In der Ernährungsgeschichtsforschung wird die spanische Suppe oder die ‚olla podrida‘ als Vorgänger der Bouillonherstellung angesehen.⁷⁰³ Für Hans Ottomeyer leitet sich die Bedeutung dieser Suppe aus Spanien aus ihrer Anpassungsfähigkeit ab. Das vormals bäuerliche Gericht schaffte es seiner Ansicht nach sogar auf die Tafeln der europäischen Fürsten.⁷⁰⁴ In seiner einfachen Form handelte es sich dabei um ein Mischgericht, das sich durch eine hohe Anzahl an Zutaten aller Art auszeichnete. Die in der Brühe gelösten Aromen entwickelten einen kräftigen Geschmack. Die Suppe kam mit den Zutaten auf den Tisch, die in ihr gekocht wurden. Aufgrund der Menge an Ingredienzien war die ‚olla podrida‘ für eine größere Anzahl an Essern gedacht, da sie für wenige Menschen nicht sinnvoll gekocht werden konnte.⁷⁰⁵ In Frankreich entwickelte sich aus der spanischen Suppe der ‚pot d’oille‘, der dort seit dem Ende des 17. Jahrhunderts zu den Speisen der zeremoniellen Tafel gehörte.⁷⁰⁶

Diese Suppe wandelte sich als Fleischbrühe im Zuge des Verfeinerungsprozesses zu einer Speisenzutat und diese Kochweise verbreitete bis zum Ende des 18. Jahrhunderts recht schnell in Europa. Der Feinschmecker von Rumohr, für den die Herstellung einer Brühe zu den wichtigsten Entwicklungen der Küche zählte, nahm die neuen Vorstellungen ebenso in sein gastrosophisches Denken auf. Das Kochen oder Dünsten hatte für ihn nicht nur den Zweck, Fleisch zu garen, sondern es diente vor allem dazu, eine kräftige Brühe zu erhalten. Darüber hinaus sollte die Brühe als Grundlage für die Sauce mit dem Fleisch im Geschmack übereinstimmen.⁷⁰⁷ Das hieß für von Rumohr, dass zu einem Fleischgericht eine Sauce nur mit einer Bouillon aus derselben Fleischsorte hergestellt werden sollte. Nichts konnte für den Gastrosophen törichter sein, als zu

701 Vgl. Cowan, Brian: Neue Welten, neue Geschmäcker. Speisemoden ab der Renaissance, in: Freedman, Paul (Hg.): Essen. Eine Kulturgeschichte des Geschmacks, Darmstadt 2007, S. 197–231, hier S. 225 f.

702 Vgl. Mennel: Die Kultivierung (wie Anm. 8), S. 105.

703 Vgl. Ottomeyer, Hans: Olla podrida und Pot d’oille: Leitfossile europäischer Tafelkultur, in: Teuteberg, Hans Jürgen; Neumann, Gerhard; Wierlacher, Alois (Hg.): Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven, Bd. 2, Berlin 1997, S. 164–175, hier S. 164.

704 Vgl. ebd., S. 165.

705 Vgl. ebd.

706 Vgl. ebd., S. 168 f. Vgl. ebenso Schwendter, Rolf: Der strukturelle Übergang von der feudalen zur bürgerlichen Küche, in: Miklautz, Elfie: Die Küche. Zur Geschichte eines architektonischen, sozialen und imaginativen Raums, Wien/Köln/Weimar 1999, S. 207–250, hier S. 219; vgl. Becker: Der Gourmand (wie Anm. 8), S. 165.

707 Vgl. von Rumohr: Geist der Kochkunst (wie Anm. 181), S. 101.

einem gedämpften oder gedünsteten Fleisch eine eigene Tunke zu zubereiten, wenn doch die Sauce aus dem vorhandenen Kochsud gezogen werden konnte.⁷⁰⁸

Aus gekochtem Fleisch, Fisch und Gemüse wurden also aromatische Esenzen gewonnen. Um an diese begehrten Substanzen zu gelangen, hatte die französische Küche schon im 17. Jahrhundert die Methoden des Auskochens und Reduzierens entwickelt.⁷⁰⁹ Durch das starke Einkochen von Brühen erreichten die Köche eine Geschmackskonzentration. Diese Kochmethoden entwickelten sich im Verlauf des 18. Jahrhunderts weiter. Die gehobene und exquisite Kochkunst zeigte ein wachsendes Interesse an der Anwendung und Verbesserung der Fleischbrühe.⁷¹⁰

Von Rumohr, der der französischen Küche durchaus kritisch gegenüberstand, lobte dennoch das Verdienst französischer Köche, die „die Fleischbrühe zur Grundlage aller nassen Bereitungen erhoben“ hatten „und gerade hierdurch eine Unendlichkeit von Speisen gesunder und schmackhafter“ machten.⁷¹¹ Zu der Vereinfachung der Saucengewinnung kommt bei von Rumohr auch ein medizinischer Aspekt hinzu. Wie die ersten Restaurantbesitzer, die den gesundheitlichen Wert ihrer Brühen herausstellten, argumentierte er, dass diese zur „Stärkung schwacher Personen“⁷¹² dienten. Barlösius verweist hier allerdings darauf, dass dies nach dem Kenntnisstand der heutigen Medizin nicht funktional im Sinne der Gesundheitsoptimierung sein kann, sondern die Brühe eher eine appetitanregende Funktion hatte.⁷¹³ Dass Suppen oder Fleischbrühen als Krankenkost bevorzugt wurden, hing eng mit den zeitgenössischen Vorstellungen von Gesundheit und Krankheit zusammen.⁷¹⁴ Bis ins 19. Jahrhundert waren diese von der Humoralpathologie oder Viersäftelehre geprägt. Mit flüssig-breiger Nahrung sollten die durch Krankheit unausgeglichene Körpersäfte wieder reguliert werden.⁷¹⁵

Zum Ende des 18. Jahrhunderts entwickelte sich auch in Dresden die Fleischbrühe zur Grundlage der Suppen- und Saucenzubereitung. Zwar findet sich im *Obersächsischen Koch- und Speisebuch* keine Rezeptur für eine Brühe, dies liegt aber vor allem am oben beschriebenen Aufbau des Kochbuchs. Da es die Verfasserin nicht nach Speisen oder Zutatengruppen systematisierte, sondern sich am einfachen Menü orientierte, wurde zwar die Zubereitung der einzelnen Teile eines Menüs erklärt, aber eben nicht die Grundlagen, die für die Speisenerstellung ebenso notwendig waren. Anhand der im Buch aufgeführten Suppenrezepte lässt sich allerdings darstellen, dass die Brühe dennoch häufig als Kochflüssigkeit für die Suppeneinlagen diente. Für eine Kraftsuppe zerkleinerte

708 Vgl. ebd.

709 Vgl. Ottomeyer: *Olla podrida* (wie Anm. 703), S. 171. Zu den Neuerungen der Küche im 17. Jahrhundert, vgl. Mennel: *Die Kultivierung* (wie Anm. 8), S. 105 f.

710 Vgl. ebd., S. 115. Vgl. dazu auch Teuteberg: *Die Rolle des Fleischextracts* (wie Anm. 697), S. 4.

711 Von Rumohr: *Geist der Kochkunst* (wie Anm. 181), S. 37.

712 Ebd., S. 85.

713 Vgl. Barlösius: *Eßgenuß* (wie Anm. 26), S. 52.

714 Vgl. Thoms, Ulrike: *Die Kur aus der Küche. Krankenkost im 19. Jahrhundert*, in: *WerkstattGeschichte* 31 (2002), S. 26–49.

715 Vgl. ebd., S. 32.

die Köchin etwa ein altes gebratenes Huhn und kochte es mit Mandeln in einer kräftigen Brühe.⁷¹⁶ In diesem Fall also diente die Brühe als Grundlage für eine stark aromatisierte Suppe.

Inwieweit die Autorin des *Obersächsischen Koch- und Speisebuchs* die Bouillon schon als Suppe oder Sauce deklarierte, bleibt im Unklaren. Sie verwendete den Kochsud als Sauce, in der das Fleisch des Bratengangs oder der Fisch des Fischgangs gekocht wurden. So schlug sie für den ersten Tag des Jahres einen *Kapaun mit Zitronenbrühe* vor.⁷¹⁷ Der Kapaun, also ein kastrierter Hahn, wurde in Wasser gekocht und die daraus entstehende Brühe weiter zur Sauce verarbeitet. So kamen Wein, Ingwer, Pfeffer, Muskatnuss und Kardamom in den Sud. Als nächsten Schritt zerkleinerte man die Kapaunleber, eine geröstete Semmel und das Fruchtfleisch einer Zitrone und vermengte alles miteinander. Diese Masse kam zum Eindicken in die Brühe. Nach nochmaligem Aufkochen servierte man die dickflüssige Sauce zum gekochten Kapaun. Dieses Binden der Saucen mit Semmeln, wie in diesem Fall, aber auch mit Brot oder Ei war um 1800 noch gängige Praxis. Diese Tradition bestand schon seit dem Mittelalter. Das zeigt, wie lange Rezepte und Küchenpraktiken bestehen konnten. Neues und Altes lagen hier dicht beieinander.⁷¹⁸

Im *Obersächsischen Koch- und Speisebuch* haben viele Saucen keine Namensbezeichnung beziehungsweise übernehmen den Namen nach ihrer Hauptzutat, wie beispielsweise eine Zitronen- oder eine Knoblauchsauce.⁷¹⁹ Die Autorin blieb manchmal recht vage, zum Beispiel indem sie meinte, dass man „statt der Tunke, etwas von Eingemachte[m] aufsetzen“ könnte.⁷²⁰ Sie förderte damit eine gewisse Individualität, die vor allem auf den Nachkocher bezogen war. Doch somit entfiel bei ihr eine Standardisierung, wie sie zum Beispiel der Restaurantkoch Lehmann vornahm.

Als Lehrer der Kochkunst erklärte August Erdmann Lehmann die Bouillonherstellung wiederum sehr ausführlich. Zwar gibt es in seinem Kochbuch kein eigenes Kapitel für die Brühen, aber im Abschnitt über die Vorarbeiten in der Küche führt er die Zubereitungen explizit aus. Die Passage enthält ein Unterkapitel, worin er „Bouillon, Jus und andere Fleischsachen“ behandelt. Darunter fasste er Rezepte für eine Brühe von verschiedenen Fleischsorten, für Bouillon von Rindfleisch, für eine Jus, für eine Dampfbrühe und für eine Consommé.⁷²¹ Zur Aromatisierung konnten alle möglichen Fleischsorten verwendet werden. Eine Ausnahme bildete nach Lehmann das Schweinefleisch. Einen Grund dafür gibt er aber nicht an. Nach Ansicht der zeitgenössischen Küche aber ergaben die Brühen aus Schweinefleisch einen süßlich, faden Geschmack, wie es

716 *Obersächsisches Kochbuch* (wie Anm. 525), S. 35.

717 Ebd., S. 19.

718 Vgl. Ruf, Fritz: Die Suppe in der Geschichte der Ernährung, in: Bitsch, Irmgard; Trude, Ehlert; von Ertzdorff, Xenia (Hg.): Essen und Trinken im Mittelalter und Neuzeit, Wiesbaden 1997, S. 165–181, hier S. 176.

719 *Obersächsisches Kochbuch* (wie Anm. 525), S. 217.

720 Ebd., S. 220.

721 Vgl. Lehmann: *Nützliches Buch* (wie Anm. 521), S. 26–34.

der Leipziger Stadtkoch Friedrich Marold äußerte.⁷²² Marold trat unter anderem als Herausgeber der neunten Auflage von Lehmanns Kochbuch in Erscheinung. Auch Schlachtabfälle, die nicht mehr als Speise anzubieten waren, kamen beim Restaurantkoch Lehmann in den Sud. So nutzte er die für die Speisenzubereitung nicht mehr zu verwendeten Abgänge wie Knochen, Pfoten oder übriggebliebene Braten- oder Kochfleischreste.⁷²³ Das Auskochen dieser Stücke ergab durchaus eine schmackhafte Brühe. Zudem zeigt es, wie gut die vorhandenen Lebensmittel in der zeitgenössischen Küche verwertet wurden, denn es wurden nur wenige Abfälle produziert.

Diese Vorgehensweise hatte für die Gastronomen einerseits wirtschaftliche Gründe, andererseits lebte man noch in Zeiten unsicherer Nahrungsmittelverhältnisse.⁷²⁴ Abfälle von teuer eingekauften Lebensmitteln galt es möglichst zu vermeiden. Der Restaurantkoch Lehmann verwendete selbst noch die ausgekochten Fleischreste, wie er im Kochbuch schreibt: „Das noch gute Fleisch, was im Siebe bleibt, kann heraus gesucht und wenn es kalt und ohne Knochen ist, klein gewiegt, nach [Rezept] No. 61 und zu Croquets verbraucht werden“.⁷²⁵ Lehmann nahm das klein geschnittene Fleisch und wickelte diese Masse in ein Wasseramblatt⁷²⁶ ein und formte daraus kleine Würstchen. Diese wurden mit Ei und Semmelmehl paniert und in Schmalz ausgebacken. Er schlug vor, diese Würstchen auf Spinat, Bohnen oder Sauce anzurichten.⁷²⁷

Neben den verschiedenen Fleischsorten kamen Wurzelgemüse zur Aromatisierung in den Sud. Als weitere Zutaten für seine Bouillon verwendete Lehmann oft eine Zwiebel, eine Porreezwiebel, eine Petersilienwurzel, eine Möhre, einen halben Sellerie, ein Stück Kohlrübe, einen halben Weiß- oder Welschkohl⁷²⁸ sowie eine Pastinakenwurzel.⁷²⁹ Dieses Sortiment war für eine Bouillon sehr umfangreich, da neben dem Wurzelgemüse auch noch Kohl mitgekocht wurde. So ließ sich dafür ein deftiger Geschmack erreichen. Als Würze für die Brühe verwendete er Lorbeer, Piment, Pfeffer, Ingwer und Salz. Eine starke Würzung lässt sich somit nicht feststellen. Diese Fleischbrühe war die Grundlage für einen großen Teil von Lehmanns Suppen. Insgesamt 99 Suppenrezepte hatte er in seinem Kochbuch niedergeschrieben. 70 Suppen teilte er als Bouillonsuppen ein.

722 Vgl. Marold, Friedrich: Anfangsgründe der Kochkunst. Der vortheilhafte Einkauf beim Fleischer, Geflügel-, Wildpredt-, Obst-, Gemüse- und Fischhändler oder wie sorgt die Hausfrau mit Nutzen für Küche und Speisekammer, Leipzig 1859, S. 65.

723 Lehmann: Nützlich Buch (wie Anm. 521), S. 28.

724 Die Zeit von 1790–1850 gilt als klassische Phase der Subsistenzunruhen, in der kollektiver Nahrungsprotest die Hauptform der sozialen Unruhen bildete. Vgl. dazu Gailus, Manfred; Volkmann, Heinrich: Nahrungsmangel, Hunger und Protest, in: Gailus, Manfred; Volkmann, Heinrich (Hg.): Der Kampf um das tägliche Brot: Nahrungsmangel, Versorgungspolitik und Protest 1770–1990, Opladen 1994, S. 9–23, hier S. 14.

725 Lehmann: Nützlich Buch (wie Anm. 521), S. 28.

726 Amblatt ist eine Art Oblaten, vgl. Becker, Johann Hermann: Versuch einer allgemeinen und besondern Nahrungsmittelkunde, Bd. 2, Stendal 1818, S. 157.

727 Vgl. Lehmann: Nützlich Buch (wie Anm. 521), S. 57.

728 Welschkohl ist eine zeitgenössische Bezeichnung für Wirsing.

729 Vgl. Lehmann: Nützlich Buch (wie Anm. 521), S. 27.

Das heißt, zwei Drittel aller Suppen basierten auf der hier beschriebenen Bouillon und umfassen damit neun Prozent an der Anzahl der Gesamtrezepte.

Auch in der Herrschaftsküche hatte sich die Fleischbrühe als Speisegrundlage durchgesetzt. So behandelt *Der praktische Koch* aus dem Jahr 1819 von Franz Walcha im ersten Kapitel Bouillon und Saucen gleichermaßen. Diese Positionierung am Beginn des Buches lässt dabei die Bedeutung der Brühen deutlich werden. Walcha begann mit der Feststellung: „Bouillon ist etwas so Nützliches für die Kochkunst, daß man große Sorgfalt darauf verwenden muß.“⁷³⁰ Von der Qualität der Bouillon hängt schließlich auch die Qualität der Suppen und Saucen ab. Walchas Rezeptvorschlag sah zwölf Pfund Rindfleisch, sechs Pfund Kalbfleisch und zwei alte Hühner sowie Möhren, Petersilienwurzeln, Zwiebeln, weiße Rüben und eine Sellerieknolle vor. Diesen Ansatz ließ er sechs Stunden langsam kochen. Darin unterschied sich Walcha vom Restaurantkoch Lehmann, denn dieser kalkulierte den Zeitaufwand mit drei bis vier Stunden, also deutlich kürzer.⁷³¹ Das langsame und schonende Auskochen von Zutaten galt als Indiz der Exklusivität. Zur Voraussetzung für den Prozess des langen Garens gehörte eine Kochmaschine mit einer entsprechenden Wärmezufuhr. Diese konnten sich aber nur Küchen leisten, die über genügend Geld und Personal verfügten.

Das Kochen einer Fleischbrühe war nicht nur zeitaufwändig sondern auch teuer. So beteuerte der Mundkoch und spätere Hofküchenmeister Walcha: „Mancher wird dieß für eine theure Bouillon halten, es ist aber hinlänglich für eine Tafel von 16 bis 18 Personen“.⁷³² Die Kosten hielt er bei der angegebenen Personenzahl durchaus für gerechtfertigt. Wie es scheint, galt dieser Hinweis den privaten Rezipienten seines Werkes, denn als Hofküchenmeister hatte er einen größeren finanziellen Spielraum. Obwohl Walcha über größere Ressourcen verfügte, nahm er für seine Bouillon keinerlei exotische Gewürze. Für die Brühe hielt er es nicht für notwendig, da die weiteren Speisen ohnehin gewürzt wurden. Zudem ließ sich das Aroma durch Reduzieren konzentrieren, indem man also die Bouillon so lange eingekochte, bis sie die Konsistenz von Sirup hatte.⁷³³ Diese sogenannte Glace nutzte man zum Glasieren von Fleisch oder zur geschmacklichen Erweiterung von Saucen.

Aber nicht nur die Bouillon diente Walcha als Grundlage, sondern er stellte mehrere Varianten von Brühen her. Seine Jus unterschied sich von der Bouillon dadurch, dass zum Ansatz noch Schinken hinzu kam und alles kurz angeröstet wurde.⁷³⁴ Vom Geflügel beziehungsweise speziell von Rebhühnern zog er hingegen eine Kraftbrühe, die man in der zeitgenössischen Küche auch Consommé nannte. Diese brauchte Walcha „gewöhnlich nur bey einer großen Tafel[,] um die Saucen damit klar zu machen“.⁷³⁵ Die Consommé war demzufolge eine stark eingekochte Bouillon. Durch das Reduzieren verstärkte sich der Geschmack, da

730 Walcha: *Der praktische Koch* (wie Anm. 522), S. 1.

731 Vgl. Lehmann: *Nützliches Buch* (wie Anm. 521), S. 27.

732 Walcha: *Der praktische Koch* (wie Anm. 522), S. 1.

733 Vgl. ebd., S. 5.

734 Vgl. ebd., S. 2.

735 Ebd.

durch Verdunstung des Wassers konzentrierte Aromen übrigblieben. Die Coulis hingegen diente als Grundlage für alle weißen Saucen. Hierbei handelte es sich um eine Sauce, die mit Mehl gebunden und als solche schon in der Küche der Frühen Neuzeit gekocht wurde. So findet man die Mehlschwitze schon bei La Varenne als ‚roux‘ in der Kochbuchliteratur.⁷³⁶

Walchas Bouillonrezepte weisen auch einen medizinischen Aspekt auf, indem er eine Gesundheitsbouillon anbot.⁷³⁷ Diese Brühe wurde wie die oben dargestellte gekocht, aber Walcha verzichtete auf die Zwiebeln und den Sellerie. Stattdessen kamen Kerbel und Sauerampfer in den Sud. Sauerampfer enthält viel Vitamin C, was allerdings zu diesem Zeitpunkt noch unbekannt war. Ihm wurden von der Medizin neben einer blutreinigenden Wirkung vor allem heilende Kräfte gegen Bronchitis und Anregung des Appetits zugeschrieben.⁷³⁸ Das bedeutet, dass neben der Theorie der Humoralpathologie der Brühe als Speise eine gewisse medizinische Funktion zukam und Köche wie Walcha diese gesundheitlichen Bedeutungen kannten. Kulinarisch überspielte Walcha die säuerliche Note des Sauerampfers mit dem aromatischen Geschmack des Korbels.

Eine spezielle Form von Fleischbrühe ist der Aspik, auch Gelee oder Sülze genannt. Hergestellt wurde es durch das Mitkochen von Knochen, meist Kalberfüße, im Sud. Durch das Kollagen im tierischen Bindegewebe, das durch das Kochen gelöst wird, erstarrt die Brühe im erkalteten Zustand zu einer festen Masse.⁷³⁹ In Walchas Kochbuch spielten die herzhaften Aspikgerichte⁷⁴⁰ aber nur eine geringe Rolle. Lediglich zwei Rezepte lassen sich finden. Ein *kaltes Frikassee vom Huhn in Aspik*⁷⁴¹ und *Aspik von Aal* sind im Kochbuch verzeichnet. Er gab für das Fischgericht zudem den Hinweis, dass man anstatt des Aals auch Lachs verwenden könne.⁷⁴²

Walcha nutzte die Bouillon aber nicht nur für die Saucen- bzw. Suppenherstellung, sondern die Anwendungsbreite ging weit darüber hinaus. Für sein *Rindfleisch à la Mode* bevorzugte Walcha ein Schwanzstück. Er kochte es in einem Sud aus Madeirawein, Bouillon und Jus. Nach über sechs Stunden Kochzeit wurde vom Bratensaft das Fett abgeschöpft.⁷⁴³ Danach reduzierte Walcha den Saft noch einmal um die Hälfte, um eine Sauce für das Rindfleisch zu erhalten. Das Verfahren eine Sauce aus dem Fleisch zu ziehen, nutzte er jedoch noch nicht.

736 Zur Küche des französischen Herrschaftskoch La Varenne, vgl. Trefzer, Rudolf: *Klassiker der Kochkunst: die fünfzehn wichtigsten Rezeptbücher aus acht Jahrhunderten*, Zürich 2009, S. 115. Zur Coulis als Saucenbasis in der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts, vgl. Mennel: *Die Kultivierung* (wie Anm. 8), S. 112.

737 Walcha: *Der praktische Koch* (wie Anm. 522), S. 3.

738 Vgl. Küster, Hansjörg: *Kleine Kulturgeschichte der Gewürze. Ein Lexikon von Anis bis Zimt*, München 1997, S. 230 f.

739 Vgl. Ottomeyer: *Olla podrida* (wie Anm. 703), S. 171; vgl. zur Geleezubereitung in der Herrschaftsküche Matzerath: *Eine Gesundheit auf die Stände* (wie Anm. 55), S. 120.

740 Die süßen Gelees bilden im Kochbuch ein eigenes Kapitel. Insgesamt sind 13 Rezepte angegeben, die süße Gelees oder Blanc-Mangers umfassen.

741 Vgl. Walcha: *Der praktische Koch* (wie Anm. 522), S. 114.

742 Vgl. ebd., S. 197.

743 Vgl. ebd., S. 61.

So brauchte er neben dem Wein auch die vorgekochten Brühen, um eine Sauce zum Rindfleisch zu erhalten.

Für Georg Conrad Bickelmann war die Bouillon „das erste Bedürfnis bei der Kocherei“, denn „der größte Theil Suppen, Saucen und Gemüse lässt sich ohne diese nicht herstellen. Daher man auch alle Sorgfalt darauf verwenden muß, um solche recht gut und schmackhaft zu bereiten“.⁷⁴⁴ Welches Fleisch er für seine Bouillon verwendete, ließ er im Kochbuch offen. Für seine Trinkbouillon gab er aber die konkrete Zubereitungsweise an. Er nahm dafür 6 Pfund Rindfleisch, 3 Pfund Kalbfleisch und eine Henne.⁷⁴⁵ Es ist anzunehmen, dass er dies auch für seine einfache Bouillon vorsah. Die Trinkbouillon konnten die Gäste in seinem Restaurant tassenweise kaufen.⁷⁴⁶ Dies entspricht in etwa der Speise, die in Frankreich unter der Bezeichnung ‚Restaurant‘ verkauft wurde und als Namensgeber für die Institution stand.

Die weiteren Zutaten, wie Gewürze und Gemüse, bezogen sich auf beide Varianten der Bouillon. Zum Fleisch kam als Gemüse ein Stück Sellerie, Porree, Möhren und Petersilienwurzel in den Topf. Je nach Geschmack konnte auch Wirsing verwendet werden.⁷⁴⁷ Bickelmann überließ es dem Leser, ob dieser den intensiven Kohlgeschmack des Wirsings mochte oder nicht. Wenn die Bouillon der weiteren Speisenherstellung diente, war es vielleicht nicht unbedingt vorteilhaft, wenn der kohltypische, würzige Geschmack des Wirsings hervortrat. Als Würze für seine Brühe schlug Bickelmann Pfeffer, Neugewürzkörner,⁷⁴⁸ Nelken und ein Stück Ingwer vor.⁷⁴⁹ Im Gegensatz zu seinem Berufskollegen Lehmann aromatisierte Bickelmann seine Brühe mit Gewürznelken anstatt mit Lorbeer. Geschmacksunterschiede und individuelle Zubereitungsformen waren aufgrund der nicht standardisierten Rezepte an der Tagesordnung. Von einer starken Würzung oder einer produktfernen Aromatisierung, wie sie für die Küche der Frühen Neuzeit noch typisch war, kann hier keine Rede sein.

Bickelmans Rezeptsammlung umfasste weniger Brühen, als es bei den beiden Herrschaftsköchen Walcha und Baumann der Fall war. So beinhaltete sie Bouillon, Jus, Fleischgelee und Glace sowie Bouillon von Fischen und Schildkröten.⁷⁵⁰ Eine Consommé gab es bei ihm nicht. Ebenso zählte die braune Coulis bei Bickelmann als Saucengrundlage und nicht als Brühe. Mit einer Bouillon von Schildkröten bildete er nur insofern eine Ausnahme, als er sie unter der Rubrik der Brühen aufführte. Baumann hatte beispielsweise eine Schildkrötensuppe,⁷⁵¹ die er als Fastenspeise vorsah. Wofür dieser Schildkrötenfond diente, wird aus dem Kochbuch nicht ersichtlich. Oftmals diente die Fleischbrühe auch als Kochflüssigkeit für Gemüse. Beispielsweise kochte Bickelmann die Kartoffeln

744 Bickelmann: Lehrbuch der Koch- und Backkunst (wie Anm. 165), S. 12.

745 Vgl. ebd.

746 Vgl. Dresdner Anzeiger nebst gemeinnützigen Beiträgen, 12.09.1827, S. 2.

747 Vgl. Bickelmann: Lehrbuch der Koch- und Backkunst (wie Anm. 165), S. 12.

748 Piment firmierte in der zeitgenössischen Küchensprache unter der Bezeichnung Neugewürz oder englisches Gewürz.

749 Vgl. Bickelmann: Lehrbuch der Koch- und Backkunst (wie Anm. 165), S. 12.

750 Vgl. ebd., S. 15.

751 Vgl. Baumann: Der Dresdner Koch (wie Anm. 159), S. 32f.

darin. Für sein Rezept *Erdäpfel mit Brühe* schnitt er rohe Kartoffeln in dicke Scheiben und legte sie mit Zwiebel, Petersilie, einer Prise Pfeffer und gestoßener Karbe⁷⁵² in die Bouillon. Er ließ die Kartoffeln einige Minuten kochen, sodass sie nicht zu weich waren und servierte sie zu Schaf- oder Rindfleisch.⁷⁵³

Da Bickelmann sein Speisenangebot im *Dresdner Anzeiger* inserierte, lässt sich rekonstruieren, was er den Dresdner Bürgern servierte. Er verwendete in seinem Restaurant auffällig häufig Gerichte mit Aspik, der aus dem Fleischfond gewonnen wurde. So gab es am 31. Januar 1829 beispielsweise „Roulade von wildem Schweinskopf mit Sauce Remoulade und Aspik“.⁷⁵⁴ Neben den möglichen Vorlieben seiner Gäste spielten wohl auch ökonomische Zwänge eine Rolle. Zwar war die Herstellung von Aspik durchaus zeitaufwendig, aber es wurden Zutaten verwendet, die ohnehin in einer Küche anfielen oder vorhanden waren. Somit bot sich eine Möglichkeit, durch das Umschließen der Fleischstücke mit Aspik die Anzahl an Portionen zu erhöhen. Dies war insoweit notwendig, da der Stadtrat die Preise für eine Mahlzeit bei einem Speiseanbieter per Polizeiverordnung vorgab. Diese Höchstpreise durften bei Strafe nicht überschritten werden.⁷⁵⁵ Damit war die Küche der Restaurants obrigkeitlichen Beschränkungen unterworfen, die es in der Herrschaftsküche so nicht gab.

Aus diesem Grund bot Johann Friedrich Baumann als Koch des Grafen von Bünau im Jahr 1831 eine größere Vielfalt an. Neben der *Großen Fleischbrühe* (Grand Bouillon) bereitete er eine *Dunkle Suppenbrühe* (Empotage), eine *Braunbrühe* (Jus), eine *blonde Kalbsbrühe*, eine *Kraftbrühe von Weißgeflügel oder Wildgeflügel* (Consommé), wie auch *Fleischsülze* und *Glasur* zu. Eine Coulis, wie sie in den Büchern von Walcha, Lehmann und Bickelmann vorkam, stellte Baumann jedoch nicht mehr her. Offenbar verschwand die Coulis zunehmend aus der zeitgenössischen Küche. Dafür rückten die Grundsaucen, die im nächsten Kapitel analysiert werden, in den Vordergrund. Die fleischlosen Varianten fungierten bei Baumann zugleich als *Fastenbrühe*, *Fastenfischbrühe* oder *Braune Fastenbrühe*.⁷⁵⁶ Insgesamt hatte er 14 verschiedene Bouillonrezepte in sein Kochbuch aufgenommen.

Für die *Große Fleischbrühe* nahm Baumann „zwölf bis sechszehn Pfund Rindfleisch, (am besten von der Keule), fünf bis sechs Pfund derbes Kalbfleisch und zwei gute alte Hühner“.⁷⁵⁷ Das Fleisch wurde mit etwa 15–19 Liter Wasser in einen großen Kessel angesetzt. Das kochende Fleisch schäumte er ab, bis sich kein Schaum mehr bildete. Dieser Arbeitsschritt dauerte mehr als eine Stunde. Danach gab Baumann zwei oder drei große Zwiebeln, „wovon eine mit fünf bis sechs Gewürznägeln besteckt“ war, in den Kochtopf. An Gemüse nahm er des Weiteren sechs Petersilienwurzeln, sechs Möhren und zwei Sellerieknollen. Als

752 Karbe bezeichnet den gemeinen- oder Feldkümmel.

753 Vgl. Bickelmann: Lehrbuch der Koch- und Backkunst (wie Anm. 165), S. 28.

754 *Dresdner Anzeiger*, 31.01.1829, S. 3.

755 Vgl. Schmieder: Des Churfürstenthums Sachsen (wie Anm. 526), S. 1133f.

756 Vgl. Baumann: Der Dresdner Koch (wie Anm. 159), S. 1–8.

757 Ebd., S. 1.

Würze empfahl er einen Teelöffel Pfefferkörner und zwei Esslöffel Salz.⁷⁵⁸ Wie Walcha verzichtete er auf die Zugabe von exotischen Gewürzen. Am Ende des Kochvorgangs wurde das Fett abgeschöpft und der Sud durch ein Haarsieb gegossen. Als Kochzeit rechnete er mit fünf bis sechs Stunden, so wie es auch Walcha veranschlagt hatte.

Diesem Rezept ließ Baumann noch Anmerkungen über eine Fleischbrühe für die gehobene Küche folgen. So war er der Meinung, dass man auf diesem Niveau nur auf Rindfleisch beschränkt war und auch mehr Wasser pro Pfund Fleisch aufgoss. Um die Brühe dennoch geschmacklich aufzuwerten, sollte das Fett nicht abgeschöpft werden. Zudem favorisierte er für diesen Küchenstandard die Verwendung von übrig gebliebenen Bratenknochen.⁷⁵⁹ Speisereste und Schlachtabfälle sollten demnach in der exquisiten Küche eines Grafen von Bünau nicht für die Bouillon benutzt werden.

Baumann berechnete die Zubereitung für zwölf bis sechzehn Personen. Dies galt entweder für eine entsprechend große Tafel oder die Fleischbrühe wurde auf Vorrat gekocht, denn sie hielt sich ein paar Tage. Somit musste dieser zeitaufwändige Arbeitsschritt nicht jeden Tag wiederholt werden. Die Herstellung einer solchen Bouillon war aber meist nur der erste Schritt, da sie selbst als Grundlage für andere Brühen galt. Das heißt, Baumann stellte die *Dunkle Suppenbrühe* oder die *Braunbrühe* nicht als eigenständige Brühen her, sondern er goss Fleischbrühe anstatt Wasser über die Zutaten. Für die *Braunbrühe* (Jus), die er nur zum Einfärben von Saucen und Suppen benötigte, setzte er erneut einen Sud an, um einen konzentrierten Bratensaft zu erhalten.⁷⁶⁰ Für diese legte er dünne Speckscheiben, ein halbes Pfund roten Schinken, drei Pfund derbes Rindfleisch sowie Zwiebeln, Möhren und Petersilienwurzel in eine Kasserolle. Darüber wurden etwa 0,7 Liter Fleischbrühe gegossen.⁷⁶¹ Dieser Ansatz wurde bis zur Glasur eingekocht und wieder mit Brühe begossen. Hinzu kamen noch Gewürze und Kräuter. Die fertige Braunbrühe sollte eine klare dunkelbraune Farbe annehmen und sehr kräftig schmecken.⁷⁶²

An diesem Beispiel lässt sich bemessen, wie aufwendig Baumann kochte, nur um eine Suppe oder Sauce einzufärben. Er brauchte drei verschiedene Fleischsorten, welches ohnehin schon prestigeträchtig war, sowie den Speck und den Schinken. Die Exklusivität der Baumannschen Küche wird aber nicht nur an den teuren Zutaten deutlich, sondern auch anhand des zeitlichen Aufwands sichtbar. In dieser Hinsicht hält Barlösius fest, dass das Einfärben einer Sauce keinen funktionalen Aspekt hatte, sondern hauptsächlich der Ästhetik und der Genusssteigerung diente.⁷⁶³ Baumann folgte den ästhetischen Kriterien, indem er auf die Farbe und geschmackliche Intensivität der Saucen achtete. Durch den

758 Vgl. ebd.

759 Vgl. ebd., S. 2.

760 Vgl. ebd., S. 3.

761 Vgl. ebd., S. 1 ff.

762 Vgl. ebd., S. 3.

763 Zur Ästhetik der zeitgenössischen Saucenküche, vgl. Barlösius: Eßgenuß (wie Anm. 26), S. 175.

kräftigeren Geschmack der Braunbrühe gegenüber der *Großen Fleischbrühe* ließ sich vor allem die Saucenherstellung variieren.

Zum Zubereiten seiner Brühen nahm Baumann stets mehrere Fleischsorten, um ein starkes Aroma des Fonds zu erreichen. Seine *Essenz von Wildgeflügel* kochte er, neben den Gerippen von sechs bis acht Rebhühnern oder Fasanen, mit zwei Pfund Rindfleisch und zwei Pfund Kalbfleisch.⁷⁶⁴ Dies bedeutete, dass es keine zwingende Abstimmung zwischen der Sauce, die aus der Bouillon gezogen wurde, und dem Braten gab. Für die gehobene Küche, also für Gastronomen und private Köche, hatte Baumann dieselben Arbeitsschritte vorgeschlagen, um eine Fleischbrühe herzustellen. Wie oben schon beschrieben, bestand die Einschränkung darin, dass dort nur Rindfleisch verwendet werden sollte.

Für Barlösius stellte es lediglich eine rationale Vereinfachung dar, wenn zum Rindfleisch eine Sauce aus dessen Fond gezogen wurde.⁷⁶⁵ Das heißt, gemäß ihren Kriterien entwickelte die Restaurantküche die Tendenz, dass die Speisen den Eigengeschmack der Hauptzutat hervorheben sollten. Aus der Sicht Baumanns hingegen gab es einen Niveauunterschied zwischen beiden Küchen, der sich anhand der materiellen Mittel messen ließ. Die Menschen, die im Restaurant speisten, konnten eine gehobene Küche genießen, die schmackhafte Speisen hervorbrachte. Aber die Geschmacksharmonien, mit der die Herrschaftsküche arbeitete, konnten sich die Gastronomen aufgrund finanzieller Grenzen nicht leisten.

Als Besonderheit erscheint im *Dresdner Koch* die Herstellung von Brühtafeln, die für Reisen bestimmt waren. Dafür wurde die Fleischbrühe sirupartig eingekocht und in verzinnte Förmchen gegossen. Nach dem Erhärten wurden sie noch an der Luft getrocknet. Diese Brühtafeln waren noch nicht lange auf dem Markt. Ab den 1830er Jahren gab es Bouillontafeln als „konzentriertes Nähr- und Stärkungsmittel“⁷⁶⁶ in den Apotheken und bei Gastronomen zu kaufen. In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts wurden die Brühwürfel oder -tafeln als Industrieprodukte weithin vermarktet.⁷⁶⁷

Somit lässt sich feststellen, dass sich die Rezepte für Brühen überschneiden. Dies galt zum großen Teil sowohl für die technische Herstellung als auch für die verwendeten Zutaten. Bis auf das *Obersächsische Kochbuch*, das kein eigenständiges Rezept für Brühe bereithält, bieten alle anderen mehrere Variationen von Brühen an. Die Herrschaftsköche hatten ein größeres Repertoire, da sie die Fastenbrühen mit aufführten. Dies lag auch daran, dass sowohl Walcha als auch Baumann aus katholischen Gegenden stammten. Bei den Gastronomen lassen sich keine Fastenbrühen nachweisen.

Im Detail finden sich dennoch Unterschiede in der Bouillonherstellung, die auch auf einen Wandel innerhalb der jeweiligen Küchen schließen lassen. Die Herrschaftsköche Walcha und Baumann verwenden ihre Brühen im zunehmenden Maße als Grundlage für Saucen. Die Zubereitungsweisen dieser beiden

764 Vgl. Baumann: *Der Dresdner Koch* (wie Anm. 159), S. 7.

765 Vgl. Barlösius: *Eßgenuß* (wie Anm. 26), S. 180.

766 Teuteberg: *Die Rolle des Fleischextracts* (wie Anm. 697), S. 8.

767 Vgl. ebd., S. 50.

Köche unterscheiden sich kaum voneinander. Finden sich bei Walcha noch traditionelle Rezepte, wie die Coulis, verwendete Baumann diese nicht mehr. Zum Kochen einer Bouillon nutzten die Herrschaftsköche außerdem mehrere Fleischsorten gleichzeitig. Auch in den Rezepten der Restaurantbesitzer Lehmann und Bickelmann ist dies der idealtypische Fall, wobei die Anweisungen in Bezug auf das Fleisch nicht deutlich erscheinen. In diesem Zusammenhang lässt sich bemerken, dass der Herrschaftskoch Baumann für die gehobene Küche nur eine Fleischsorte für die Bouillon empfahl, was aber die Restaurantköche nicht so sahen. Die Brühen der Restaurantbesitzer ähneln sich in ihrer Zusammensetzung stark. Doch im Unterschied zu den Herrschaftsköchen verwendeten sie für die Bouillon eine starke Würzung, die allerdings nicht als produktferne Aromatisierung deklariert werden kann. Vor allem Ingwer, ein Überbleibsel der Renaissanceküche, spielte bei ihnen als Zutat noch eine große Rolle. Die Mundköche Walcha und Baumann verzichteten auf die pikante Schärfe dieses Gewürzes. Dagegen konnten Lehmann und Bickelmann als Restaurantköche die hergebrachte Würztradition öffentlicher Speiseanbieter offenbar nicht so schnell verändern. Einerseits musste auf den Zuspruch und Geschmack der Gäste eingegangen werden, und andererseits achteten die Gastronomen auf die Wirtschaftlichkeit ihrer Unternehmung. Von daher waren markante Einschnitte in der Küche nicht möglich. Dennoch entwickelten die Restaurantköche ein Gespür für Trends, sodass sie die Ideen, die in Dresden von den Herrschaftsköchen ausgingen, auch in ihren Etablissements aufnahmen. Die Herrschaftsköche waren entschiedener bei der Reduktion der Gewürze als die Restaurantköche.

6.3 Flüssige Speisen – Saucen und Suppen

6.3.1 Saucen

Saucen sind flüssige Zugaben zu festen Nahrungsmitteln, die „Speisen schlüpfriger machen, damit sie umso bequemer die Kehle hinabgehen“.⁷⁶⁸ Diese rein funktionale Definition, wie sie von Rumohr hier vornahm, lässt alle kulinarischen und geschmacklichen Aspekte beiseite. Die Sauce begleitet nicht nur feste Speisen, um diese anzufeuchten, sondern den Saucen kommt zudem eine geschmackliche Komponente zu, die sie gerade in der Komposition mit eben diesen festen Lebensmitteln zeigt. Als konzentrierte Flüssigkeit untermalt, vervollständigt oder hebt sie den Geschmack der jeweiligen Speise hervor. Eva Barlösius verweist auf den Aspekt, dass sich die Saucen in Frankreich seit dem Beginn des 19. Jahrhunderts zu der wichtigsten Grundlage der zeitgenössischen Kochkunst entwickelt hatten.⁷⁶⁹ Durch moderne Zubereitungstechniken gelang es den zeitgenössischen Köchen neue Aromatisierungen zu entwickeln und somit auch die Kreation von Gerichten, indem sie Flüssiges und Festes nach

768 Von Rumohr: Geist der Kochkunst (wie Anm. 181), S. 95.

769 Vgl. Barlösius: Eßgenuß (wie Anm. 26), S. 174.

geschmacklichen Kriterien kombinierten. Ihr Ziel war es, eine gut abgestimmte Geschmacksharmonie zu erreichen. Dabei dienten die Saucen hauptsächlich der „ästhetischen Harmonie und der Genußsteigerung“ und nicht funktionalen Aspekten, wie sie von Rumohr konstatierte.⁷⁷⁰ Obschon die Saucen während des 17. Jahrhunderts die exotischen Gewürze immer mehr als das zentrale Element der feinen europäischen Kochkunst ablösten,⁷⁷¹ kam es gegen Ende des 18. Jahrhunderts zu grundlegenden Reformen innerhalb der Saucenküche.

Grundsaucen

Die wesentliche Neuerung lag in der Systematisierung der Saucen durch die Etablierung von Grundsaucen.⁷⁷² Die Erfindung wird dem französischen Spitzenkoch Marie-Antoine Carême zugeschrieben. Ihm kam das Verdienst zu, die *Espagnole*, die *Velouté*, die *Béchamel* und die *Sauce Allemande* als Basissaucen systematisiert zu haben.⁷⁷³ Carême kodifizierte die verschiedenen Techniken der Saucenherstellung. Dies tat er in seinem Kochbuch *Le Maître d'hôtel français* aus dem Jahr 1822. Die Grundsaucen finden sich aber auch schon in seiner ersten Publikation *Le Pâtissier royal parisien* von 1815.⁷⁷⁴ Bei der Bedeutungszuschreibung kam Carême sicher sein hoher Bekanntheitsgrad zu Gute, da er für viele europäische Fürsten gekocht hatte und somit weit über die Grenzen Frankreichs hinaus als Küchenexperte wahrgenommen wurde.

Trotzdem war die Etablierung der Grundsaucen nicht allein seine Leistung, sondern auch andere zeitgenössische Köche wirkten dabei mit, wie der französische Restaurantbesitzer und Koch Antoine Beauvilliers, der schon im Jahr 1814 die Grundsaucen in sein Kochbuch *L' Art du cuisinier* aufgenommen hatte, also ein Jahr bevor es Carême tat.⁷⁷⁵ Auch der ehemalige Mundkoch des französischen Königs Ludwig XVI., Louis Eustache Ude, hatte in seinem Kochbuch *The French Cook, or the Art of Cookery* – die zweite Auflage stammt aus dem Jahr 1815 – die *Espagnole*, die *Velouté*, die *Béchamel* und die *Sauce Allemande* vermerkt.⁷⁷⁶

770 Vgl. ebd., S. 174 f.

771 Vgl. Cowan: *Neue Welten* (wie Anm. 701), S. 226.

772 Vgl. Mennell: *Die Kultivierung* (wie Anm. 8), S. 197.

773 Vgl. ebd., S. 197 f. Barlösius hingegen nennt nicht explizit den Namen Carême als Erfinder der Grundsaucen, sondern sie sieht schon, dass mehrere Köche an diesem Prozess beteiligt waren. Carême ist aber dennoch das Idealbeispiel für die Systematisierung der Saucenküche. Vgl. Barlösius: *Eßgenuß* (wie Anm. 26), S. 177. Vgl. dazu auch Willan, Anne: *Kochkünste aus sieben Jahrhunderten. Berühmte Köchinnen und Köche von Taillevent bis Escoffier*, Bern/Stuttgart 1979, S. 143.

774 Vgl. Carême, Marie-Antoine: *Le Pâtissier royal parisien ou traité élémentaire et pratique de la Pâtisserie*, Paris 1815, S. 126–134.

775 Beauvilliers nahm ein Jahr vor Carêmes Erstveröffentlichung eine *Espagnole* und eine *bearbeitete Espagnole* in seine Publikation auf. Vgl. Beauvilliers, Antoine: *L' Art du Cuisinier*, Paris 1814, S. 34–36; zu einer *Velouté* und einer *bearbeitete Velouté* vgl. ebd., S. 36–38; zur *Sauce Allemande* vgl. ebd., S. 40; *Béchamel* siehe ebd., S. 40 f.

776 Im Kochbuch von Ude, Louis Eustache: *The French Cook or, The Art of Cookery*, London 1815, finden sich die *Grande Espagnole* (S. 10), die *Velouté* (S. 11), die *Béchamel* (S. 17) und auch die *Sauce Allmande* (S. 11). In seinem Werk finden sich aber auch noch Mehlschwitzen (*roux*), die er weiterhin als Basis der Saucenherstellung ansieht.

Es bestand demnach Konsens unter den Spitzenköchen, die Grundsaucen zum Fundament einer feinen Küche zu erheben. Von daher soll im folgenden Kapitel danach gefragt werden, ob die Systematisierung der Saucenküche auch in Dresden nachweisbar ist. Für die Analyse ist vor allem von Belang, in welchem zeitlichen Rahmen die Einführung der Grundsaucen stattfand und wie sich die Dresdner Köche in ihren Kochbüchern dazu positionierten.

Zwar initiierten die Pariser Köche den Wandlungsprozess, aber die Etablierung der Grundsaucen zu Beginn des 19. Jahrhunderts war kein Alleinstellungsmerkmal der französischen Küche. Schon der Dresdner Hofkoch und spätere Hofküchenmeister Walcha richtete seinen Kochstil grundlegend auf die Grundsaucen aus. Sein Kochbuch aus dem Jahr 1819, also vier Jahre nach Carêmes Publikation, nennt ebenso die vier Grundsaucen, *Sauce à l' Allemande*,⁷⁷⁷ die *Velouté*,⁷⁷⁸ die *Espagnole*⁷⁷⁹ und die *Béchamel*.⁷⁸⁰ Bis auf die spanische Sauce gab es die anderen drei Sorten auch als Fastenversion.⁷⁸¹ Mit Walchas Werk lassen sich somit Grundsaucen und damit die Neuerungen innerhalb der Saucenzubereitung schon frühzeitig in Dresden nachweisen.

Im Gegensatz dazu finden sich im *Obersächsischen Koch- und Speisebuch* aus dem Jahr 1794 die vier Grundsaucen nicht. Im Allgemeinen führt das Buch relativ wenige Saucenrezepte auf, denn im Register sind lediglich 35 benannt. Gemessen an den insgesamt 1.295 Gesamtrezepten ergibt das einen Anteil von lediglich 2,7 Prozent. Da das Kochbuch zudem Rezepte für alle 365 Tage im Jahr aufführt – orientiert an der klassischen Menüfolge – sind die 35 Saucen als ein sehr geringes Kontingent zu betrachten. Ein Grund dafür ergibt sich möglicherweise aus der teuren Saucenherstellung, denn das Zubereiten von Saucen war an der Wende vom 18. zum 19. Jahrhundert ungemein preisintensiv, da sehr viele und vor allem teure Zutaten verwendet wurden. Demzufolge griff die Autorin des *Obersächsischen Koch- und Speisebuchs* immer wieder auf Brühen oder Bratensäfte, die sich ohnehin aus dem Koch- oder Bratvorgang ergaben, für die Saucenzubereitung zurück.

So sieht das Kochbuch für einen Wildschweinbraten vor, das Fleischstück in Salzwasser gar zu kochen. Dieser Kochsud bildete dann die Saucengrundlage, denn der Braten sollte nachher in einem Tiegel mit etwas Fleischbrühe, Wein, Butter, Pfeffer, Nelken, Muskatblumen, Zitronenschalen und Lorbeerblättern nochmals eingekocht werden.⁷⁸² Die Sauce wurde zum Wildschwein serviert. An diesem Beispiel werden zwei Dinge deutlich, die häufig für das gehobene Küchenniveau in Dresden als Maßgabe bestanden: Einerseits konnte damit Zeit eingespart werden, was in einer Küche mit wenig Personal vonnöten war, denn

777 Für die *Sauce à l' Allemande* oder deutsche Sauce benötigte Walcha eine *Kraftsauce*, die er aus drei Teilen Coulis und einem Teil Geflügelconsommé herstellte. Die Kraftsauce wurde anschließend mit sechs Eidottern legiert und durch eine Serviette gegossen. Die aufgefangene Flüssigkeit ergab die *Sauce à l' Allemande*. Vgl. Walcha: *Der praktische Koch* (wie Anm. 522), S. 6 f.

778 Vgl. ebd., S. 7 f.

779 Vgl. ebd., S. 9.

780 Vgl. ebd., S. 8.

781 Zur *Fastenbéchamel*, vgl. ebd., S. 8 f.

782 Vgl. *Obersächsisches Kochbuch* (wie Anm. 525), S. 45 f.

durch die einfachere Methode konnte man gegenüber der komplexeren Saucenzubereitung mittels Grundsaucen zwei Arbeitsschritte einsparen. Andererseits benötigte man keine zusätzlich teuren Lebensmittel – bis auf die Gewürze – um eine Sauce zum Fleisch zu erhalten.

Innerhalb von 25 Jahren, also zwischen 1794 und 1819, kamen dann die Neuerungen der Saucenzubereitung, wie sie sich in der exquisiten Küche Europas herausbildete, nach Sachsen. Walcha machte durch sein Kochbuch die Grundsaucen in Sachsen publik, indem er die Systematisierung der Saucen in sein Werk aufnahm. Vermutlich hatte er dieses Wissen durch die längeren Aufenthalte in den Küchen europäischer Hauptstädte erworben. In Paris, London oder Wien tauschte sich der spätere Hofküchenmeister zwangsläufig mit den dort arbeitenden Köchen aus. Als ambitionierter Koch nahm er Innovationen in der zeitgenössischen Kochkunst auch in sein Repertoire auf.

Die Gleichzeitigkeit der Entwicklung, wie sie in den französischen und sächsischen Kochbüchern ablesbar ist, lässt vermuten, dass die Unterschiede der einzelnen regionalen Küchen auf dem höchsten Kochniveau nur marginal waren. Die Residenzstädte nahmen dabei wahrscheinlich eine zentrale Stellung im europäischen Austauschprozess ein.⁷⁸³ Dort trafen nicht nur Herrscher und ihre Gesandten aufeinander, sondern auch die Köche, die bei ihnen angestellt waren. Obschon an dieser Stelle offen bleiben muss, wer neben den Köchen die Träger eines solchen kulinarischen Wandels waren, zielt die Frage darauf ab, wie interessiert die jeweiligen herrschaftlichen oder privaten Dienstherrn an der Kochkunst waren.

Im Falle Walchas handelte es sich dabei um Prinz Anton, den späteren sächsischen König, der zum Adressaten der neuen Kochkunst wurde. Die sächsische Historiographie charakterisierte Anton in seinen politischen Ansichten als Bewahrer alter Traditionen.⁷⁸⁴ In kulinarischer Hinsicht schien dies nicht zuzutreffen, da er Walcha nach seinem Regierungsantritt im Jahr 1827 gleich zum Hofküchenmeister bestellte und somit dessen Kochkunst ausreichend würdigte. Die zeitliche Nähe von Walchas Publikation mit der Etablierung der Grundsaucen lässt den Schluss zu, dass die Kochkunst auf exquisitem Niveau in einem europäischen Kontext gedacht werden muss. Das heißt, die Grundsaucen reüssierten zur selben Zeit in Paris, London, Wien und auch in Dresden. Dies galt allerdings nur für das exquisite Kochniveau.

Die Bedeutung der Grundsaucen lag darin, dass sie einerseits als fertige Sauce zum Essen gereicht werden konnten, aber ihre eigentliche Aufgabe bestand andererseits darin, als Grundlage für viele Saucenvariationen zu dienen. So war für Walcha die *Velouté* die „vorzüglichste Sauce in der Kochkunst“,⁷⁸⁵ die

783 Vgl. zu Dresden als Ort kulturellen Austausches Matzerath: Adelsprobe (wie Anm. 586), S. 145 f.

784 Vgl. Blaschke, Karlheinz: Der Fürstenzug zu Dresden. Denkmal und Geschichte des Hauses Wettin, Leipzig 1991, S. 198.

785 Walcha: Der praktische Koch (wie Anm. 522), S. 8.

für fünf weitere Saucen⁷⁸⁶ die Basis bildete. Zu ihrer Herstellung benötigte er eine Kraftsauce, die er aus drei Teilen Coulis und einem Teil Geflügelconsommé eine dreiviertel Stunde lang reduziert wurde.⁷⁸⁷ Zu dieser Kraftsauce kamen noch süßer Rahm und Butter hinzu. Die Velouté konnte zu feinen Gemüsen, zu Filets, Escaloppes und Blanquettes serviert werden.⁷⁸⁸ In dieser Zusammenstellung übernahm sie die Funktion einer Sauce. Für die weiße Zwiebelsauce allerdings bildete sie nur die Basis, um durch die Zugabe von Zwiebeln, Pfefferkörnern und etwas Zucker einen erweiterten geschmacklichen Akzent zu setzen. Diese Sauce passte nach Walcha hervorragend zu Koteletten vom Schaf oder zu Fricandeau, also der Unterschale des Kalbs.⁷⁸⁹

Die Espagnole diente dem Dresdner Hofkoch für zwölf weitere Saucenrezepte.⁷⁹⁰ Sie war am vielfältigsten einsetzbar, da es sich dabei um eine herzhaftere Basissauce handelte. Im Gegensatz dazu rundete die Velouté die Speisen mit einem leicht süßen Geschmack ab. Der Ansatz von Walchas Espagnole bestand aus vier bis sechs Pfund Kalbfleisch aus der Keule, einem Pfund Schinken, mit Nelken gespickten Zwiebeln, Möhren, Petersilienwurzel, Champignons sowie einem Anrichtelöffel Bouillon.⁷⁹¹ Während der Ansatz in einer Kasserolle dünstete, sollten das Fleisch und der Schinken mit dem Messer durchstochen werden, damit der Saft auslief. Dann füllte man zu gleichen Teilen mit Bouillon und Jus auf und ließ ihn eine Stunde kochen. Als weiterer Schritt wurde Mehl mit Butter angeschwitzt. Den Fond, der durch ein Sieb gegossen wurde, gab man dazu. Die Sauce kochte Walcha noch eine dreiviertel Stunde ein. Die Espagnole diente so als Grundbasis für alle weiteren braunen Saucen.⁷⁹²

Aus der Sauce à l' Allemande ergaben sich drei weitere Zubereitungen⁷⁹³ und aus der Béchamel nur eine weitere Sauce.⁷⁹⁴ Insgesamt lassen sich nach Walchas Kochbuch aus den vier Grundsaucen 21 weitere Saucen herstellen. Der Vorteil bestand also darin, dass sich die Variationsbreite vergrößern ließ, ohne den Aufwand für die Köche zu erhöhen. Der Mehraufwand ergab sich vielmehr aus der Herstellung der Basissauce wie der Espagnole oder der Velouté, aber nicht aus deren Weiterverarbeitung. Vor allem für die herrschaftlichen Tafeln, wie sie bei Bällen oder Banketten immer veranstaltet wurden, waren die Grundsaucen

786 Sie bildete die Grundlage für eine *Weißer Zwiebelsauce*, vgl. ebd., S. 11 f.; *Trüffel Sauce*, vgl. ebd., S. 12; *Sauce von Schnittspargel*, vgl. ebd., S. 14 f.; *Sauce à la Macedoine*, vgl. ebd., S. 22; *englische Velouté*, vgl. ebd., S. 27.

787 Vgl. ebd., S. 6 f.

788 Vgl. ebd., S. 8.

789 Vgl. ebd., S. 11 f.

790 Auf Basis der *Espagnole* hergestellte Saucen sind beispielsweise *L' Italienne brune*, vgl. ebd., S. 10; *L' Sauce hachée*, vgl. ebd., S. 10; *Pfeffer Sauce*, vgl. ebd., S. 10 f.; *braune Zwiebel Sauce*, vgl. ebd., S. 12; *Sauce Tomathe*, vgl. ebd., S. 17; *Sauce Salmey*, vgl. ebd., S. 20; *La Chambord*, vgl. ebd., S. 20 f.; *Genueser Sauce*, vgl. ebd., S. 21; *Sauce Robert*, vgl. ebd., S. 21; *Sardellen Sauce*, vgl. ebd., S. 21 f.; *kalte Sauce zu Rebhühnern*, vgl. ebd., S. 25; *Sauce bigarade*, vgl. ebd., S. 26.

791 Zu Walchas Bouillon und deren Zutaten vgl., S. 159 f. der vorliegenden Arbeit.

792 Vgl. ebd., S. 9.

793 Es handelt sich dabei um eine *Champignon Sauce*, vgl. ebd., S. 14; eine *Gurkensauce*, vgl. ebd., S. 20; und eine *Sauce a la Pluche*, vgl. ebd., S. 23.

794 Beispielsweise *Sauerampfer zu Fastenspeisen*, vgl. ebd., S. 15.

von großem Nutzen. Denn so konnten für die hohe Anzahl an Gedecken genügend unterschiedliche Saucen zu den einzelnen Gerichten serviert werden.

Nachdem Walcha die Grundsaucen für die Küche in Sachsen publik gemacht hatte, differenzierte sie der Herrschaftskoch Baumann in seinem *Dresdner Koch* aus dem Jahr 1831 weiter nach geschmacklichen und ästhetischen Kriterien aus. So hatte er nicht nur eine *Sauce Espagnole*, eine *Velouté* und eine *Sauce Allemande* im Repertoire, sondern er bot zusätzlich noch eine *bearbeitete Espagnole* und eine *bearbeitete Velouté* an. Diese Saucen unterschieden sich durch eine weitere Verfeinerung von der normalen Version. Baumann verdünnte die Grundsauce mit dem gleichen Anteil Consommé und kochte den Sud mit Champignons oder Trüffeln nochmals ein, um eine stärkere Aromatisierung zu erreichen.⁷⁹⁵ Bei den Trüffeln handelte es sich um ein sehr teures Luxusgut und seine Verwendung in der Sauce steigerte die Exklusivität enorm.

Hinsichtlich der Saucen brachte die Publikation von Baumann mit der Einführung einer *Braunen Grundsauce* oder *Großen Sauce* für die Dresdner Küchenlandschaft eine weitere Akzentuierung mit. Das Herstellen einer solchen Basis-sauce war sehr zeitintensiv und aufgrund der Vielzahl an verwendeten Zutaten zudem äußerst teuer.⁷⁹⁶ Für sechs Kannen (circa sechs Liter)⁷⁹⁷ benötigte man nach Baumannscher Kochart ein halbes Pfund roten Schinken, sechs Pfund Kalbfleisch, zwei große Zwiebeln, vier bis sechs Möhren und ebenso viele Petersilienwurzeln. Diese Zutaten wurden in einer Kasserolle mit circa einem Liter Bouillon aufgegossen und bis zur Glasur eingekocht,⁷⁹⁸ das heißt solange reduziert, bis die „Glasur starker Bindfadendicke von dem Löffel rinnt“.⁷⁹⁹ Auf diese Glasur kamen noch einmal neun oder zehn Liter Bouillon, die wiederum aufgekocht wurden. In diesen neuerlichen Sud sollten dann ein Bund Petersilie, eine Zwiebel, zwei bis drei Lorbeerblätter, drei Gewürznelken, einen Teelöffel Pfefferkörner und acht bis zehn Champignons hineingegeben werden. Zur gleichen Zeit wurde eine Mehlschwitze aus einem halben Pfund Butter und genauso viel Weizenmehl vorbereitet, um beides, wenn es eine weißgelbe Farbe annahm, in die Kasserolle zu geben. Diese recht dünne Sauce wurde, nachdem das Fett abgeschöpft war, auf sechs Liter eingekocht.

Baumann stellte an die braune Grundsauce klare Anforderungen, denn sie sollte „klar und rein, von rötlichbrauner Farbe und [von] reinem hohen Geschmack“ sein, sodass „weder ein noch das andere Gewürz“ hervorsteche.⁸⁰⁰ Der reine Geschmack einer Grundsauce war insoweit notwendig, da die darauf

795 Die *bearbeitete spanische Sauce* ergab sich aus einer Kanne der normalen spanischen Sauce und ebenso viel Geflügelconsommé. Die Sauce wurde eine Stunde lang eingekocht, bis die Sauce sich am Löffel angelegte. Im Unterschied zur normalen Version sollte die bearbeitete Sauce kräftig gesalzen werden. Dasselbe galt für die *bearbeitete Velouté*. Vgl. Baumann: *Der Dresdner Koch* (wie Anm. 159), S. 46 ff.

796 Vgl. ebd., S. 43 f.

797 Einer Dresdner Kanne entsprachen 0.93 Liter.

798 Vgl. Baumann: *Der Dresdner Koch* (wie Anm. 159), S. 43.

799 Vgl. ebd., S. 6.

800 Vgl. ebd., S. 44.

aufbauenden Saucen immer geschmackliche Akzente setzten. Die Aromatisierung sollte durch die Basis nicht verfälscht werden.

Neben der *Braunen Sauce* findet sich im baumannschen Kochbuch mit der *Grande Espagnole* eine weitere braunfarbene Grundsauce. Die beiden Saucen unterscheiden sich lediglich darin, dass in der *Espagnole* neben Schinken und Kalbfleisch entweder Rebhühner, Feldkaninchen oder Zahmgeflügel dazugegeben werden sollte. Die Ausdifferenzierung der braunen Grundsaucen findet sich schon beim Pariser Restaurantkoch Beauvilliers, bei dem sowohl die *Espagnole* als auch die *Große Sauce* als Rezepte in seinem Kochbuch vorkommen.⁸⁰¹ Der Herrschaftskoch Carême hingegen verstand die vier Grundsaucen *Espagnole*, *Velouté*, *Béchamel* und *Allemande* als große Saucen, die nicht weiter unterteilt werden mussten.⁸⁰² Es wird zumindest ersichtlich, dass die exquisite Saucenküche in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts international nur in Nuancierungen unterschied.

Geschmackliche Präferenzen zwischen der *Braunen Sauce* und der *Espagnole* zur weiteren Verwendung lassen sich bei Baumann aus den Rezepten nicht ablesen. So lassen sich die *italienische braune Sauce*,⁸⁰³ die *Genfer Sauce*,⁸⁰⁴ die *Orleans Sauce*⁸⁰⁵ sowie die *italienische* und die *perigordische Trüffelsauce*⁸⁰⁶ aus der spanischen Sauce herstellen. Aus der *Braunen Sauce* kochte Baumann bspw. die *Sauce Robert*⁸⁰⁷ oder eine *deutsche Senf-Sauce* herstellen. Baumann legierte die braune Sauce vor dem Anrichten mit zwei Esslöffeln deutschem Senf, einem Teelöffel Zucker und Zitronensaft, um einen angenehmen süß-säuerlichen Geschmack zu erzielen.⁸⁰⁸ Als weitere Varianten lassen sich die *Pfeffer-*,⁸⁰⁹ *Kapern-*,⁸¹⁰ *Morchel-*⁸¹¹ oder *Rosinensauce*⁸¹² nennen. Insgesamt ergeben sich aus Baumanns Kochbuch 58 Saucen, die aus den Grundsaucen hergestellt werden. Somit bleibt festzustellen, dass sich im *Dresdner Koch* von Baumann die neue Saucenküche schon fest etabliert hatte. Sie bildete auf dem exquisiten Niveau die zeitgenössische Basis einer modernen Kochkunst.

Im Gegensatz zur Herrschaftsküche, die mit Walcha schon sehr früh die internationalen Strömungen der Kochkunst in ihre Küche aufnahm bzw. daran vielleicht sogar beteiligt war, ist der eben skizzierte Wandel in den Kochbüchern der Restaurantbesitzer nicht deutlich nachweisbar. Teilweise arbeiteten die Köche der gehobenen Küche in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts noch mit

801 Vgl. Beauvilliers: *L'Art du cuisinier* (wie Anm. 775), S. 33 f.

802 Vgl. Carême: *L'Art de la cuisine* (wie Anm. 155), S. 1.

803 Vgl. Baumann: *Der Dresdner Koch* (wie Anm. 159), S. 50 f.

804 Vgl. ebd., S. 53.

805 Vgl. ebd., S. 54.

806 Vgl. ebd., S. 55.

807 Vgl. ebd., S. 53.

808 Vgl. ebd.

809 Vgl. ebd., S. 51.

810 Vgl. ebd., S. 52.

811 Vgl. ebd., S. 58.

812 Vgl. ebd., S. 61.

einer braunen und weißen Coulis als Grundlage für weitere Saucen.⁸¹³ Hergestellt wurde sie, indem man das zerkochte Fleisch durch ein Sieb drückte und diese Sauce noch mit Mehl andickte. Die Autorin des *Obersächsischen Koch- und Speisebuchs* kannte zwar die Coulis, aber sie fungierte dort nicht als Saucenbasis. Die Rezeptgeberin gab im gesamten Werk kein Rezept zur Herstellung einer Coulis an, sondern setzte dies scheinbar als allgemeines, zeitgenössisches Küchenwissen voraus.

Der Dresdner Gastronom Lehmann hielt in seiner im Jahr 1818 erschienenen Publikation ebenfalls noch an der traditionellen Saucenherstellung einer Coulis fest, unter der er eine „halbfertige Sauce“ verstand.⁸¹⁴ Für die dunkle bzw. braune Version der Coulis war es notwendig, dass man ein sogenanntes Abpassiertes herstellte.⁸¹⁵ Dafür sollten derbes Kalbfleisch, roher derber Schinken, Zwiebeln, Möhren, Petersilienwurzel, Sellerie, Lorbeer, Pfefferkörner, Nelken und Butter angebraten werden, bis alles gelblich braun eingefärbt war. Danach wurde das Abpassierte eingemehlt und mit Bouillon übergossen. In den Sud kamen noch trockene Pilze und Zitronenschalen. Das Ganze wurde eine halbe Stunde gekocht und anschließend durch ein Sieb passiert.⁸¹⁶ Die weiße Coulis folgte derselben Herstellungsweise, nur dass die Zutaten nicht braun geröstet wurden und anstelle einer dunklen Rinderbouillon eine helle Hühnerbrühe verwendet wurde.⁸¹⁷

Auch der Leipziger Stadtkoch und Kochbuchautor Friedrich Marold hielt noch im Jahr 1859 die Coulis als Saucenbasis in einer gehobenen Küche für unverzichtbar. Im Verweis auf das Lehmannsche Kochbuch sah er in diesem schon eine systematische Saucenbasis angelegt, indem aus der weißen und braunen Coulis „jede beliebige weiße oder braune Sauce vollendet werden konnte.“⁸¹⁸ Marold war Lehmann besonders verbunden, da er doch der Herausgeber der neunten Auflage des Lehmannschen Kochbuchs war.⁸¹⁹ Er hielt diese Art der Saucenherstellung für „die bessere, aber allerdings etwas umständlichere“. Marold dachte in erster Linie an die Kochweise, denn „nicht in jeder Haushaltung“ verstand man, „mit der Vorbereitung einer Coulis umzugehen“.⁸²⁰ Er schlug vielmehr eine einfache Zubereitung der weißen Sauce vor, indem er Mehl in Butter anschwitzte und mit Fleischbrühe aufgoss. Alles sollte so lange verkocht werden, bis eine sämige Konsistenz erreicht war.⁸²¹

Die Materialauswahl für die Coulis nach Lehmannscher Kochart ähnelt der Zubereitung einer Grundsauce. Der entscheidende Unterschied lag hierbei in der

813 Bei der braunen und weißen Coulis handelt es sich hier um eine Sauce und nicht, wie bei Walcha, um eine Brühe.

814 Lehmann: Nützliches Buch (wie Anm. 521), S. 17.

815 Unter Passieren verstand Lehmann, dass etwas in einer Kasserolle mit Butter kurz angebraten wird. Vgl. ebd., S. 11 f.

816 Vgl. ebd., S. 17.

817 Vgl. ebd., S. 18.

818 Vgl. Marold: Anfangsgründe der Kochkunst (wie Anm. 722), S. 35.

819 Vgl. ebd., S. IV.

820 Vgl. ebd., S. 35 f.

821 Vgl. ebd., S. 36.

Kochtechnik, denn Lehmann kochte seinen Saucenansatz zur Geschmackskonzentration nicht ein. Ob er die Technik des Reduzierens zur Aromatisierung kannte, lässt sich nicht rekonstruieren. Vermutlich war es ihm bekannt, aber diesen langwierigen Arbeitsschritt konnte eine mittlere Restaurantküche mit kleinem Personalbestand kaum leisten. Es war finanziell für diese Häuser kaum möglich, einen Koch für die Zubereitung der Saucen abzustellen. Zudem war das Argument der Haltbarmachung hier nicht ausschlaggebend, denn die Coulis konnte man, ebenso wie die Grundsaucen, für ein paar Tage auf Vorrat kochen.⁸²² Man hielt aus ökonomischen Gründen länger an alten Traditionen fest, als es in der Herrschaftsküche der Fall war.

Zwar stellte Lehmann auch eine *Sauce à l' Espagnol* her, diese war aber lediglich eine fertige Sauce, da sie auf der braunen Coulis basierte.⁸²³ Für seine spanische Sauce ließ er in Würfel geschnittenen rohen Schinken und Kalbfleisch mit Butter und Olivenöl in einer Kasserolle anbraten. Hinzu kamen noch weitere Zutaten wie Schalotten, Knoblauch, Lorbeerblatt, Thymian, Basilikum, Estragon, grobe Gewürze⁸²⁴ und Sardellen. Nachdem alles eine gelbliche Farbe angenommen hatte, wurde die Coulis dazugegeben und eine halbe Stunde lang gekocht. Die Masse wurde anschließend durch ein Sieb gestrichen und mit Zitronensaft, Olivenöl, Butter und Wein abgeschmeckt. Das geschmackliche Ziel lag hier nicht im Verdichten von Geschmack durch Reduzieren, sondern in einer Amalgamierung verschiedenster Zutaten. Ebenso kam eine *Sauce Allemande* in Lehmanns Kochbuch vor, die aber nicht für weitere Saucenzubereitungen diente und somit keine Grundsauce darstellte.⁸²⁵ Eine Bechamelsauce hingegen findet sich bei ihm nicht.

Auch der Restaurantbesitzer Bickelmann setzte im Jahr 1827 noch die Coulis als Basis für weitere Saucen ein. Allerdings differenzierte er diese gegenüber Lehmann weiter aus. Seine *braune Coulissauce* bot er auf zwei Zubereitungsweisen an.⁸²⁶ Mit Hilfe der braunen Coulis konnte man acht weitere Saucen kochen, während die zweite Sorte immerhin für fünf Saucen die Basis bildete. Der Unterschied zwischen beiden Saucen liegt hier weniger im Detail der Herstellung, sondern vielmehr an den vorhandenen Zutaten. Im Prinzip handelt es sich um das gleiche Rezept, aber Bickelmann hatte mit seinem Kochbuch auch die weniger gut situierten Haushalte im Blick. Sind beim ersten Rezept die Zutaten noch verbindlich, kann man bei der zweiten Zubereitungsweise stärker variieren. So schreibt er: „was man“ für die Sauce „nicht haben kann, läßt man weg und braucht sich nicht so streng daran zu binden“.⁸²⁷ Diese Maxime richtete er vor allem an die „kleinern Wirthschaften, wo man nicht alle Tage Saucen

822 Die Coulis hielt sich in Steintöpfen im Winter bis zu 14 Tagen. Vgl. Damen Conversations Lexikon, Bd. 3, o.O. 1835, S. 20.

823 Vgl. Lehmann: Nützliches Buch (wie Anm. 521), S. 171.

824 Grobe Gewürze sind Pfefferkörner, Piment, Ingwer und Nelken. Vgl. ebd., S. 15.

825 Vgl. ebd., S. 169.

826 Vgl. Bickelmann: Lehrbuch der Koch- und Backkunst (wie Anm. 165), S. 15–18.

827 Ebd., S. 17.

nötig hat“.⁸²⁸ Die Aussage bestätigt also, dass die Saucenzubereitung eines größeren finanziellen Aufwandes bedurfte, den sich kleinere Lokale kaum leisten konnten. Da der Dresdner Stadtrat preisliche Obergrenzen für Speisen in den öffentlichen Lokalen festgelegt hatte, kochte man häufig keine Saucen für das alltägliche Geschäft. Oftmals gab es lediglich Essig und Öl oder kalte Saucen wie Mayonnaisen dazu, die nicht so viel Zutatenaufwand verlangten.

Die Zubereitung einer hellen Grundsauce ergibt sich bei Bickelmann aus dem Kontext der Rezeptsammlung. Diese stellt bei ihm eher eine allgemeine Coulis dar, aus der sich weitere Saucen ziehen ließen. Allerdings geschieht dies nur innerhalb der jeweiligen speziellen Saucenrezepte, wie etwa der Frikassee-sauce. Zur Herstellung einer hellen Grundsauce nahm er Wurzelgemüse, Gewürze und Mehl, die er in Butter anschwitzte. Mit Bouillon verdünnt und durch das Sieb gestrichen, ergab sich für Bickelmann eine weiße Coulis.

Am Beispiel einer Trüffelsauce lassen sich die Unterschiede und Gemeinsamkeiten zwischen den Saucen der Restaurantküche und der Herrschaftsküche gut darstellen, denn sie kommt in allen Dresdner Kochbüchern vor. Das *Obersächsische Koch- und Speisebuch* bietet hierfür eine einfache Herstellungsweise an. In einer Pfanne werden Mehl und fein gehackte Zwiebeln braun angeschwitzt. Dazu gibt man den in Wasser eingeweichten Trüffel und gießt ein wenig Bouillon dazu. Alles zusammen wird durchgekocht und mit Salz und Zitronensaft abgeschmeckt.⁸²⁹

Die Restaurantbesitzer Lehmann und Bickelmann wandelten dieses Rezept ab, indem sie den in Scheiben geschnittenen Trüffel nicht in Bouillon kochten, sondern in Rotwein. Der Trüffel und der Weinsud kamen danach in eine aufgekochte Coulis und diese wurde dann mit Zitronensaft abgeschmeckt.⁸³⁰ Bickelmann verwendete anstatt der Coulis eine Glace, das heißt eine Bouillon, die unter ständigem Rühren zu einer dicken, sirupartigen Masse eingekocht wurde. Die Glace diente dazu, der Sauce einen kräftigen Geschmack zu verleihen.⁸³¹ Beide bevorzugten zwar den frischen Trüffel, aber auch getrockneter Trüffel konnte in Ermangelung dessen ebenso verwendet werden.⁸³² Die Quellen geben allerdings keine Auskunft darüber, ob derartig exklusive Saucen in den Restaurants auch tatsächlich angeboten wurden. Zumindest konnten die Trüffel, frisch oder in konservierter Form, in den Dresdner Italienerläden gekauft werden. Aus der Inventarliste des italienischen Kaufmanns Carlo Chiappone, die bei seinem Tod erstellt wurde, geht hervor, dass er vier Pfund frische Trüffel im Laden hatte, die einem Wert von 10 Talern entsprachen.⁸³³ Von daher ist es gut möglich, dass auch die Restaurantbesitzer temporär Speisen anboten, die mit

828 Ebd.

829 Vgl. *Obersächsisches Kochbuch* (wie Anm. 525), S. 699.

830 Vgl. Lehmann: *Nützliches Buch* (wie Anm. 521), S. 167; vgl. auch Bickelmann: *Lehrbuch der Koch- und Backkunst* (wie Anm. 165), S. 18.

831 Vgl. ebd., S. 14.

832 Vgl. Lehmann: *Nützliches Buch* (wie Anm. 521), S. 167f.; vgl. Bickelmann: *Lehrbuch der Koch- und Backkunst* (wie Anm. 165), S. 18.

833 Vgl. Sächs. HStA Dresden, 10684 Stadtgericht Dresden, Nr. 1441, *Acta Judicialia des Bürger und Kaufmann Herrn Carlo Chaippone Verlassenschaft betr.*, fol. 48.

Trüffel verfeinert waren, wengleich sich keine Speise mit Trüffelsauce im *Dresdner Anzeiger* findet.

Für die Herrschaftsküche kamen nur frische Trüffel in Frage, da sie „ein seltenes und theures Produkt für die deutsche Küche“ waren, wie es Walcha darstellte, und „zu den Liebesspeisen der meisten Herrschaften gehören“.⁸³⁴ Er nahm für 12 Personen ein halbes Pfund frische und gute Trüffel. Diese wurden in Scheiben geschnitten und mit Butter angesetzt. Anschließend gab Walcha einige Löffel von seiner Kraftsauce oder der *Velouté* dazu, je nachdem, ob eine braune oder weiße Sauce auf die Tafel kam.⁸³⁵ Die Trüffelsauce von Baumann folgt derselben Zubereitungsweise, nur dass er den Arbeitsgang detaillierter beschreibt. Die geschnittenen Trüffeln – er schlägt ein halbes bis dreiviertel Pfund vor – sollten acht Minuten lang in der Butter angeschwitzt werden. Die Butter wurde anschließend abgegossen und zu den Trüffelscheiben kam, je nachdem, welche Farbe die Sauce erhalten sollte, die bearbeitete spanische Sauce oder die weiße Sauce dazu.⁸³⁶

Das Beispiel der Trüffelsauce zeigt sehr deutlich, dass nicht unbedingt die Exklusivität der Zutaten eine entscheidende Rolle spielte, ob die Sauce einem exquisiten Küchenniveau zugeordnet wurde. Vielmehr kam der innovativen Zubereitungsform ein wichtiger Stellenwert zu. Den Rezepten der Restaurantbesitzer zufolge scheint es, dass der ausgekochte Trüffel noch mit der *Coulis* vermischt wurde. Die Folge waren Geschmackseinbußen. Die Herrschaftsköche nutzen den Trüffel vor allem, um ihren Saucen den unverkennbaren Geschmack zu geben.

Eigenständige Saucen

In der zeitgenössischen Küche existierten allerdings auch Saucen, die nicht auf Basis einer anderen hergestellt wurden. Diese Rubrik umfasste den gesamten Bereich der kalten Saucen, wie Mayonnaisen, Remouladen, Öl- und Senfsaucen. Ebenso wurden die Wein- und Essigsaucen in diese Kategorie eingeordnet. Ins Gewicht fielen auch die Obstsaucen, die aufgrund der jahreszeitlichen Verfügbarkeit im Spätsommer besonders gern serviert wurden. In den folgenden Ausführungen werden sie als eigenständige Saucen bezeichnet, da sie für den Gebrauch jedes Mal neu hergestellt wurden.

In Walchas Kochbuch aus dem Jahr 1819 kommen insgesamt 18 eigenständige Saucen vor. Bei insgesamt 43 Saucen macht dies nicht einmal die Hälfte aus. Allerdings können weder der Kartoffelbrei⁸³⁷ noch die Spinatmatte⁸³⁸ zu diesen Saucen gerechnet werden. Walcha hat sie zwar in diese Rubrik eingeordnet, aber

834 Walcha: *Der praktische Koch* (wie Anm. 522), S. 12.

835 Vgl. ebd., S. 12 f.

836 Vgl. Baumann: *Der Dresdner Koch* (wie Anm. 159), S. 55.

837 Über die Verwendung des Kartoffelbreis gibt der Autor keine Auskunft, vgl. Walcha: *Der praktische Koch* (wie Anm. 522), S. 23.

838 Die Spinatmatte diente auch dem Einfärben von Suppen, Farcen und Backwerk. Dabei wird der gewaschene Spinat im Mörser zerstoßen und der Satz durch eine Serviette gepresst. Der Saft des Spinats wird so stark eingekocht, dass sich auf dem Boden eine feste Schicht bildet, die nochmals gesiebt wird. Vgl. ebd., S. 29.

letztendlich sind es keine Saucen, weil der Kartoffelbrei eher eine Zuspense war und man die Spinatmatte lediglich zum Einfärben der Saucen brauchte.⁸³⁹ Auch bei Baumann sind die Verhältniszahlen ähnlich, denn 58 Saucen, die auf einer Grundsauce basieren, stehen 42 eigenständige Saucen gegenüber. Es zeigt sich, dass die eigenständigen Saucen in der herrschaftlichen Küche nur noch in geringem Maß serviert wurden.

Bei den Restaurantbesitzern Lehmann und Bickelmann verhält es sich umgekehrt, denn bei beiden sind die eigenständigen Saucen in den Kochbüchern noch in hoher Anzahl vorhanden. Bickelmann nahm 19 Saucen, die auf Basis der Coulis gekocht werden konnten, in sein Kochbuch auf. Bei Lehmann finden sich 16 Rezepte. Beide haben im Vergleich dazu aber immerhin 27 eigenständige Saucen aufgeschrieben. Die Auswertung zeigt, dass sich die Grundsaucen in den Restaurants zwar langsam durchzusetzen begannen, aber noch nicht das Fundament der gehobenen Küche bildeten. Die einfache Zubereitung der eigenständigen Saucen erklärt deren längerfristige Verwendung in der Dresdner Restaurantlandschaft.

Eine der einfachsten Saucen um 1800 war die Buttersauce, denn dafür waren lediglich etwas Mehl und Butter nötig. Allerdings musste es sich um „ein halbes Pfund der besten Butter“ handeln, wie es beispielsweise Baumann ausdrückt.⁸⁴⁰ Über die Qualitätsunterschiede bei Butter rapportierte auch Marold in seiner Lebensmittelkunde, indem er meinte, dass „frische Butter [...] etwas außerordentlich Angenehmes für den Genuß“ bedeute. Neben einem angenehmen Geruch musste sie laut Marold „süß und lieblich schmecken und ein gelbliches Aussehen haben“.⁸⁴¹ Die Qualität der Butter bemaß sich nach Regionalität und Jahreszeitlichkeit, denn „die Gebirgsbutter ist die beste und in der Regel die fetteste, während die Märzbutter wegen der jungen Kräuter, der besten Nahrung der Kühe, die wohlschmeckendste ist“.⁸⁴² Im Winter stellte der Leipziger Stadtkoch fest, ist die Butter geschmacklich am schlechtesten, weil sie „nach Stroh und Winterfutter schmeckt und riecht“.⁸⁴³ Um die Buttersauce je nach kulinarischer Anwendung noch zu verfeinern, konnten Petersilie, Kapern, Sardellen oder feine Kräuter darunter gemengt werden.⁸⁴⁴ Die einfache Buttersauce, so Baumann weiter, wird „von den Engländern zu vielen Gemüsen, als Spargeln, grünen Erbsen, Blumenkohl, Artischocken, [...], so wie auch zu verschiedenen gekochten Fischen gegessen“.⁸⁴⁵ Baumann bezieht sich in diesem Fall zwar auf die Vorliebe der Engländer für ihre klassische Buttersauce, lässt aber gleichzeitig offen, ob er Rezepturen englischer Köche adaptierte.⁸⁴⁶ Den arbeitsaufwändigen und teuren Grundsaucen steht hier eine einfache Sauce gegenüber, die je nach

839 Vgl. ebd.

840 Vgl. Baumann: Der Dresdner Koch (wie Anm. 159), S. 63.

841 Vgl. Marold: Anfangsgründe der Kochkunst (wie Anm. 722), S. 38.

842 Vgl. ebd., S. 38 f.

843 Vgl. ebd., S. 39.

844 Vgl. Baumann: Der Dresdner Koch (wie Anm. 159), S. 63 f.

845 Vgl. ebd., S. 64.

846 Vgl. Mennell: Die Kultivierung (wie Anm. 8), S. 140.

Gericht auch auf den herrschaftlichen Tisch kam. Bei der Buttersauce sind innerhalb der Dresdner Kochbücher keine Unterschiede auszumachen.⁸⁴⁷

Um die Unterschiede und Gemeinsamkeiten zwischen den Herrschaftsköchen und den Restaurantbesitzern bei den eigenständigen Saucenzubereitungen darzustellen, eignet sich die Mayonnaise. Für die Mayonnaise benötigte der Hofkoch Walcha beispielsweise abgekochten Estragonessig, drei Anrichtelöffel Fleischgelee und ebensoviel Coulis.⁸⁴⁸ Dies wird alles auf Eis zu einer festen Sauce verrührt. Hinzu kam noch das sogenannte Provenzeröl, also Olivenöl aus der Provence.⁸⁴⁹ Walchas nutzte kein Ei, wie es normalerweise der Fall war. Es handelte sich daher eher um eine gebundene Essig-Öl Emulsion. Seine *Provencer-Sauce* hingegen war das eigentlich Rezept für Mayonnaise, wie es auch die gegenwärtige Küche versteht, allerdings mit der Einschränkung, dass meist kein Olivenöl verwendet wird. Für diese benötigte er zwei frische Eidotter, die mit Olivenöl vermischt wurden, bis die Sauce ganz dick wurde. Zum Verdünnen konnte noch guter „Pariser Essig“ und Rahm hinzugefügt werden, bis die Sauce die nötige Konsistenz erreicht hatte.⁸⁵⁰

Der Herrschaftskoch Baumann bereitete seine *Sauce magnonnaise blanche* oder in der deutschen Bezeichnung *Weißer Oehl-Sauce* auf ähnliche Art und Weise zu. Zwei Eidotter wurden mit Zitronensaft und Olivenöl verrührt. Einige Tropfen Estragonessig und Fleischbrühe verfeinerten die Mayonnaise. Baumann favorisierte noch etwas süßen Rahm, aber er überließ es der Entscheidung des Lesers, ob er diese dazugab oder nicht.⁸⁵¹

Der Restaurantbesitzer Lehmann stellte seine *Magonoise* ebenso her. Allerdings benutzte er anstelle des teureren Estragonessigs den billigeren Weinessig und Estragonblätter. Die Mayonnaise von Lehmann war weiterhin dadurch gekennzeichnet, dass getrocknete Kräuter hinzukamen. Er richtete seine Mayonnaise vornehmlich über geschnittenem Fleisch, Fisch oder Salat an.⁸⁵² Dagegen hatte der Gastronom Bickelmann andere kulinarische Vorstellungen von einer Mayonnaise, denn für sein Rezept diente eine Remouladensauce als Basis. Das heißt, man musste erst einmal eine Remoulade aus Schalotten, Zwiebeln, Zitronenschale, sauren Gurken, Kapern, Petersilie und Sardellen herstellen. Nach dem Zerkleinern der Zutaten, kamen hartgekochte Eier, Öl, Senf und Essig dazu und wurden verrührt.⁸⁵³ Für Bickelmans Mayonnaise brauchte man etwas Remoulade, hartgekochte Eier, Öl und zerlassenes Aspik.⁸⁵⁴ Zwar nannte Bickelmann das Rezept *Sauce Magonoise*, aber es handelte sich wohl eher um eine erweiterte Form der Remoulade. Dies wird vor allem daran deutlich, dass er eine

847 Vgl. Bickelmann: Lehrbuch der Koch- und Backkunst (wie Anm. 165), S. 24. Vgl. ebenso Lehmann: Nützliches Buch (wie Anm. 521), S. 168 f.

848 In diesem Fall ist keine Sauce gemeint, sondern bei Walcha handelt es sich hier um eine spezielle Bouillon.

849 Vgl. Walcha: Der praktische Koch (wie Anm. 522), S. 24.

850 Vgl. ebd., S. 25.

851 Vgl. Baumann: Der Dresdner Koch (wie Anm. 159), S. 65.

852 Vgl. Lehmann: Nützliches Buch (wie Anm. 521), S. 176 f.

853 Vgl. Bickelmann: Lehrbuch der Koch- und Backkunst (wie Anm. 165), S. 26 f.

854 Vgl. ebd., S. 27.

Sauce Provençale im Kochbuch nennt, die genau die Kriterien einer klassischen Mayonnaise erfüllt.⁸⁵⁵ Bickelmann orientierte sich wohl als ehemaliger Hofkoch bei den einfachen Zubereitungen an der herrschaftlichen Küche, denn er rezipiert in diesem Fall Walchas Rezept der *Provencer-Sauce*. Das zeitgenössische Verständnis einer eigenständigen Sauce wie der Mayonnaise war sehr unterschiedlich ausgeprägt, obwohl sich Rezepte mit gleicher Zubereitungsweise unter verschiedenen Namen finden lassen.

Abschließend lässt sich feststellen, dass die Systematisierung und Strukturierung der europäischen Saucenküche, wie sie zu Beginn des 19. Jahrhunderts einsetzte, auch schon in Dresden zu einem frühen Zeitpunkt nachweisbar ist. Die Einführung der Grundsaucen erfolgte in der Residenzstadt recht schnell und wurden erstmals in dem Kochbuch von Franz Walcha aufgeschrieben. Baumann, der als privater Koch beim Grafen von Büнау angestellt war, nahm die Neuerung zur Kenntnis und differenzierte die Saucen weiter nach geschmacklich-ästhetischen Kriterien aus. Somit agierten die Dresdner Herrschaftsköche in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts im europäischen Rahmen auf der Höhe der Zeit.

In den Restaurants hingegen setzte sich die Idee einer neuen Saucenküche erst allmählich im Laufe des 19. Jahrhunderts durch. Eine breite Ausrichtung auf die Grundsaucen findet sich nicht in den Kochbüchern von Lehmann und Bickelmann. Lediglich die ältere Form der Coulis wurde als Saucenbasis weiterhin verwendet und als eine Art Basiskomponente verstanden. Diese Art der Saucenherstellung wurde von den Restaurantköchen auf ihre Bedürfnisse angepasst. Es ist davon auszugehen, dass in den Restaurants der Zeitaufwand und die Menge an Zutaten für die aufwendigen Saucen nicht aufgebracht werden konnte, da dies mit finanziellen und zeitlichen Belastungen verbunden war. Nach diesen Kriterien mussten die Restaurantbesitzer ihre Kalkulation ausrichten. Sie konnten eine exquisite Saucenküche nicht rentabel anbieten, selbst wenn sie es wollten, da sie durch die Verordnung des Dresdner Stadtrates die Kosten nicht auf den Gast umlegen durften. Bei den einfacheren Saucen bestanden hingegen nur marginale Unterschiede zwischen der Restaurantküche und einer herrschaftlichen Privatküche. Im Prinzip beruhten die eigenständigen Saucen auf derselben Herstellungsweise und unterschieden sich nur durch die persönliche Individualität des Kochs und den verwendeten Zutaten. Die Differenzen lagen somit eher im geschmacklichen Detail.

6.3.2 Suppen

Kaum eine Speise verfügt über eine derartige Mannigfaltigkeit wie die Suppe. Für den Historiker Uwe Spiekermann ist sie gar die „Basisspeise“ der vorindustriellen Zeit, die man morgens, mittags und auch abends zu sich nahm.⁸⁵⁶ Die

855 Für die Sauce Provençale nahm Bickelmann zwei Eidotter, eine Prise Salz sowie Öl aus der Provence und verrührte es zu einer Sauce. Vgl. ebd.

856 Vgl. Spiekermann, Uwe: Suppe im Wandel. Zur Karriere einer Alltagsspeise, in: *Historicum* (1995), S. 15–21, hier S. 15.

Suppen besitzen eine lange Tradition innerhalb des menschlichen Ernährungssystems, da für ihre Herstellung keine größere Küchentechnik erforderlich war.⁸⁵⁷ Zum Essen selbst benötigte man noch nicht einmal einen Löffel, denn die Suppe wurde im bäuerlichen Bereich noch im 17. Jahrhundert aus der Schüssel getrunken. Erst langsam konnte sich der Löffel als Besteckform durchsetzen, aber immerhin so schnell, dass die Suppe im 19. Jahrhundert zunehmend als Löffelspeise bezeichnet wurde.⁸⁵⁸ Zur Beliebtheit trug weiterhin bei, dass sich fast alle vorhandenen Lebensmittel für ihre Zubereitung eigneten und somit auch abwechslungsreiche Speisen hergestellt werden konnten. Doch auch an dieser einfachen Speise ging der kulinarische Wandel nicht vorbei. Erste Veränderungen setzten in der herrschaftlichen Küche schon im 17. Jahrhundert ein, indem die Fleischbrühe als Suppenbasis eingesetzt wurde.⁸⁵⁹ Zwar gewannen die Fleischbrühsuppen an Bedeutung, so Spiekermann, aber ihre Zubereitung verteuerte sich durch das Auskochen von Fleisch enorm, so dass nur reiche Herrschaften und gut situierte Bürger die Träger dieses Wandels waren.⁸⁶⁰ Die einfachen Bevölkerungsteile blieben weiterhin bei ihren Getreide- und Gemüsebreien, da Fleisch höchstens zu Festtagen zur Verfügung stand.

Über die medizinischen Aspekte des Suppenessens war man zu Beginn des 19. Jahrhunderts noch geteilter Meinung. Das im Jahr 1830 in Wien herausgegebene *Appetitlexikon* vertrat einen doppeldeutigen Gesundheitsstandpunkt. Der Verfasser des Lexikons bewertete einen zeitweiligen Suppengenuss durchaus positiv, während bei einem längerfristigen Konsum gesundheitliche Probleme befürchtet wurden. Die Suppe wurde demnach als Flüssigkeit, „worin nahrhafte Stoffe so aufgelöst sind, daß sie weiter keine Auflösung oder Zerteilung bedürfen, um geschickt zu seyn, von den Saugadern des Körpers aufgenommen zu werden“, aufgefasst.⁸⁶¹ Nach Ansicht des Autors ließ sich dadurch einerseits dem Körper zwar verlorengegangene Energie schnell wieder zuführen, aber „auf der anderen Seite überhebt die Suppenform den Magen der Mühe der Verdauung beynahe gänzlich“. ⁸⁶² Dies bedeutete nach Aussagen des *Appetitlexikons*, dass „die Verdauungskraft zu wenig geübt“ wird und somit häufiger Suppengenuss zu einer schwachen Verdauung und zur Erschlaffung der Muskeln führe.⁸⁶³

Der Arzt Christoph Wilhelm Hufeland verwarf in seiner Medizinteorie aus dem Jahr 1805 diese These, dass der Magen aufgrund der flüssigen Ernährung

857 Zur Entwicklung der Suppe seit der Antike, vgl. Ruf: Die Suppe (wie Anm. 718), S. 166. Vgl. auch Haslinger, Ingrid: Dampf stieg aus dem Topf hervor. Eine Kulturgeschichte der Suppen aus aller Welt, Wien 2010, S. 7f.

858 Vgl. ebd., S. 86.

859 Vgl. Spiekermann: Suppe im Wandel (wie Anm. 856), S. 18.

860 Vgl. ebd.

861 O. V.: *Appetitlexikon* oder alphabetisch geordnetes Auskunftsbuch über alle Speisen und Getränke sowohl gewöhnlicher Art als des Luxus; über ihre Bestandtheile und Eigenschaften, nicht sowohl in Bezug auf den Gaumen, als auch auf die Verdauung und auf ihre diätetische Zuträglichkeit oder Unzuträglichkeit überhaupt, Wien 1830, S. 190.

862 Ebd.

863 Ebd.

erschaffen würde.⁸⁶⁴ Vielmehr betonte er die wohltuenden Wirkungen der Suppe, weil sie den Flüssigkeitshaushalt des Körpers ausgleiche. Zudem würde sich das „Flüssige, in Suppengestalt genossen, [...] weit besser und schneller unsern Säften“ beimischen und damit könnte die „Feuchtigkeit ins Blut“ besser aufgenommen werden.⁸⁶⁵ Die zeitgenössischen Theoretiker, die sich mit der menschlichen Ernährung beschäftigten, konnten die physiologische Wirkung der Lebensmittel und Speisen noch nicht richtig beschreiben. Der medizinische Diskurs über Ernährung war noch eng mit der Humoralpathologie verbunden, die schon seit der Antike die Grundlage heilkundlicher Analysen bildete.⁸⁶⁶

Spiekermann konstatiert für die Zeit von 1800 bis 1850 tiefgreifende regionale Unterschiede in deutschen Kochbüchern hinsichtlich des prozentualen Rezeptumfangs für Suppen. So analysiert er für Kochbücher aus Mitteldeutschland aus der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts, dass Suppen zehn Prozent, gemessen am Gesamtumfang der Publikation, ausmachen.⁸⁶⁷ Für Norddeutschland werden immerhin 20 Prozent und für Süddeutschland hingegen nur fünf bis acht Prozent veranschlagt.⁸⁶⁸

Die Dresdner Kochbücher lassen sich nur bedingt in dieses Regionenschema einordnen. Der Anteil der Suppenrezepte im *Obersächsischen Koch- und Speisebuch* liegt bei 12,2 Prozent. Von den 1.295 Rezepten sind 158 den Suppen zuzuordnen. Damit entspricht der Suppenanteil im *Obersächsischen Koch- und Speisebuch* in etwa dem Spektrum, dass für die mitteldeutschen Gegenden von Spiekermann analysiert worden ist. Walchas *Praktischer Koch* aus dem Jahr 1819 enthält dagegen insgesamt 44 Suppen, die einen Anteil von 7,4 Prozent des Gesamtumfangs darstellen. Der Herrschaftskoch Baumann nahm 108 Suppen in sein Kochbuch von 1831 auf. Auf die Gesamtpublikation gerechnet, entspricht dies nur 4,5 Prozent. Damit liegen beide unter dem von Spiekermann skizzierten Schnitt von zehn Prozent für Mitteldeutschland. Baumann landet sogar unter der Fünfprozentmarke der süddeutschen Kochbücher.

Der Restaurantbesitzer Lehmann hatte 101 Suppenrezepte von insgesamt 1.112 Rezepten im Kochbuch niedergeschrieben und kommt somit auf etwa neun Prozent, während sich in der Rezeptsammlung von Bickelmann 69 Suppen befinden, die sechs Prozent vom Gesamtumfang ausmachen. Keine der Dresdner Rezeptsammlungen erreicht also den Wert, der für Norddeutschland aufgestellt worden ist, sondern sie lehnen sich mit ihren Daten eher an die mittel- und süddeutschen Kochbücher an. Allerdings ist es im vorliegenden Fall weniger bedeutsam, zu welcher Region die einzelnen Rezeptgattungen tendieren. Vielmehr lässt sich anhand der quantitativen Darstellung die langfristige Entwick-

864 Hufeland, Wilhelm Christoph: *Makrobiotik oder die Kunst das menschliche Leben zu verlängern*, Bd. 2, Berlin 1805, S. 206. Zum Disput zwischen den philosophischen und medizinischen Ansichten über die Ernährung mit Suppen, vgl. Lemke: *Ethik des Essens* (wie Anm. 182), S. 185f.

865 Hufeland: *Makrobiotik* (wie Anm. 864), S. 206.

866 Die vollendete Fassung der Humoralpathologie geht auf den römischen Arzt Galen zurück. Vgl. Lemke: *Ethik des Essens* (wie Anm. 182), S. 295f.

867 Vgl. Spiekermann: *Suppe im Wandel* (wie Anm. 856), S. 15.

868 Vgl. ebd.

lung ablesen, dass die Suppenrezepte prozentual innerhalb der Dresdner Kochbücher vom Ende des 18. bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts abnehmen. Es scheint, dass sich die Bedeutung der Suppe im gehobenen und exquisiten Mahlzeitemsystem verringerte.

Im Laufe des 18. Jahrhunderts zeichnete sich eine Neugestaltung der Mahlzeitenordnung ab, von der vor allem die Suppe betroffen war. Die Änderungen richteten sich weniger auf die Systematik der Zubereitung, wie es bei den Saucen der Fall war, sondern sie betrafen vielmehr deren Einordnung in die tägliche Speiseordnung der Menschen. Durch die Einführung der neuen Heißgetränke Kaffee, Tee und Schokolade in die europäische Ernährung kam es langfristig zu tiefgreifenden Veränderungen im Mahlzeitemsystem der Menschen.⁸⁶⁹ Im Zuge dieser Umgestaltung wurden die traditionellen morgendlichen Suppen und Breie durch die Kaffee-Brot Mahlzeit abgelöst. Um 1800 gab es in Nord- und Mitteldeutschland, also auch in Sachsen, teilweise noch eine Mischform von Morgensuppe und Kaffee-Brot Frühstück.⁸⁷⁰ Dies hatte zur Folge, dass sich die Variationsbreite der Suppen immer mehr einschränkte. Teuteberg weist in diesem Zusammenhang nach, dass „an die Stelle der jahrhundertlang vorherrschenden Bier-, Milch-, Brot-, und Mehlsuppen bzw. Breie“ nunmehr „Fleischbrühen und Fleischgemüsesuppen“ traten.⁸⁷¹ Zwar gehörten die Suppen, die nicht auf Basis einer Fleischbouillon hergestellt wurden, bis weit ins 19. Jahrhundert hinein zum Ernährungsplan der Menschen, aber ihr Stellenwert nahm ab. Als absinkendes Kulturgut spielten etwa die Bier- und Weinsuppen in den Restaurants oder in den Privathaushalten zum Ende des 19. Jahrhunderts kaum noch eine Rolle.

Für das *Obersächsische Koch- und Speisebuch* aus dem Jahr 1794 galt dies noch nicht, denn dort sind die Bier-, Wein-, Milch- und Obstsuppen noch vollständig verzeichnet. Sie erscheinen in großer Anzahl, denn unter den 158 Suppenrezepten befinden sich immerhin 31 Suppen dieser Zubereitungsart. Über das Anrichten der vorgenannten Suppen gibt das *Obersächsische Koch- und Speisebuch* folgende Auskunft: „Wenn z. B. auf eine Suppe Zucker, Zimmt, Mußkatenblumen oder Mußkatnuß u. s. w. daran gethan wird, so muß selbiges schlechterdings auf die Oberfläche gestreuet werden.“⁸⁷² Das heißt, die Verwendung der teuren Gewürze, die über den Überseehandel importiert wurden, musste für den Esser noch deutlich erkennbar sein. Auf Milch- und Weinsuppen wurde Zucker oder Zimt aufgestreut, während man Obstsuppen mit geriebenen Zitronenschalen aufwertete.⁸⁷³ Für den Fall, dass sich der Zucker zu schnell in der flüssigen Speise auflöst, hatte die Autorin eine pragmatische Lösung parat. Sie setzte geröstetes Brot oder Semmel auf die Suppe und gab den Zucker nun darüber. Diese Art der

869 Vgl. Wiegelmann, Günter: Alltags- und Festspeisen in Mitteleuropa. Innovationen, Strukturen und Regionen vom späten Mittelalter bis zum 20. Jahrhundert, Münster/New York/München 2006, S. 44 f.

870 Vgl. Spiekermann: Suppe im Wandel (wie Anm. 856), S. 16.

871 Teuteberg: Die Rolle des Fleischextracts (wie Anm. 697), S. 52.

872 *Obersächsisches Kochbuch* (wie Anm. 525), S. 3.

873 Vgl. ebd.

Anrichteweise stammte noch aus der frühneuzeitlichen Küche und hat sich scheinbar auf gehobenem Niveau bis zum Ende des 18. Jahrhunderts erhalten.⁸⁷⁴ In den Kochbüchern der Dresdner Gastronomen oder Herrschaftsköche aus der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts lässt sich eine derartige Servierweise nicht mehr nachweisen. Dieses auf Distinktion abzielende Mittel hatte seine Wirkung verloren, da beispielweise Zucker und exotische Gewürze im 19. Jahrhundert immer preiswerter wurden.⁸⁷⁵

Die Suppe hatte um 1800, wie bereits erwähnt, einen doppeldeutigen gesellschaftlichen Status. Sie bildete einerseits für große Teile der Bevölkerung die Hauptmahlzeit, während sie andererseits für gut situierte Menschen nur als Einleitung eines Essens, also zur Appetitanregung, diente. Für die ärmeren Sozialformationen boten sich Löffelspeisen deshalb an, da sie aufgrund der Zubereitungsweise und Kochtechnik leicht herzustellen waren. Es ließ sich mit einfacher Küchentechnik ein nahrhaftes Essen kochen, das zudem preiswert und brennholzsparend war.⁸⁷⁶ Hans Ottomeyer weist darauf hin, dass die Spanische Suppe oder Olla Potrida aufgrund ihrer einfachen und doch abwechslungsreichen Zubereitungsweise sehr beliebt war und europaweit als Suppenspeise Anerkennung fand.

Auch in Sachsen lässt sich die Spanische Suppe finden. Im *Obersächsischen Koch- und Speisebuch* wird sie als *Alapotridasuppe* bezeichnet. Allerdings prägte die sächsische Version nicht mehr das Erscheinungsbild, welches von Ottomeyer für die Olla Potrida skizziert wurde. Vielmehr entwickelte die Autorin eine spanische Suppe, die durch den zeitgenössischen Geschmack, Jahreszeit und Region mit dem Original nicht mehr gemeinsam hatte als den Namen. Im Rezept kommen lediglich drei Zutaten zum Einsatz. Die Würzung ist hiervon ausgenommen, da diese im Rezept nur unter dem Sammelbegriff Gewürze zusammengefasst werden. So wurden gekochte Kalbsrippen vom Knochen geschält, klein geschnitten und zurück in die Brühe gegeben. Ebenso kamen in Butter geschwitzte Morcheln in den Topf. Zuletzt wurden Zuckererbsen weich gekocht und durch ein Sieb passiert. Die Erbsenmasse kam zurück in den Topf und wurde noch einmal aufgekocht.⁸⁷⁷ Es handelt sich hierbei also um eine mit Erbsenmus angedickte Fleischbrühsuppe.

Schon im 18. Jahrhundert waren Bouillonsuppen nichts Außergewöhnliches mehr, denn seit der Mitte des 17. Jahrhunderts – mit dem Erscheinen von La Varennes Kochbuch – etablierten sich die Fleischbrühen als eine der wichtigsten Grundlagen in der Küche immer mehr.⁸⁷⁸ Im *Obersächsischen Koch- und Speisebuch*

874 Vgl. Wiegelmann, Günter: Zucker und Süßwaren im Zivilisationsprozeß der Neuzeit, in: Wiegelmann, Günter; Teuteberg, Hans Jürgen (Hg.): *Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung*, Münster 1986, S. 135–152, hier S. 140.

875 Vgl. Mintz, Sidney: *Die süße Macht. Zur Kulturgeschichte des Zuckers*, Frankfurt a.M./New York 1987, S. 149 f. Siehe auch Merki, Christoph Maria: *Zucker*, in: Hengartner, Thomas; Merki, Christoph Maria (Hg.): *Genussmittel. Ein kulturgeschichtliches Handbuch*, Frankfurt a.M./New York 1999, S. 231–256, hier S. 234.

876 Vgl. Ruf: *Die Suppe* (wie Anm. 718), S. 174.

877 Vgl. *Obersächsisches Kochbuch* (wie Anm. 525), S. 907 f.

878 Siehe vorheriges Kapitel, S. 151 f.

findet sich eine ganze Reihe von Gerichten, die durch Auskochen von Fleisch, Fisch oder Gemüse zubereitet werden sollten. Ob diese Speisen die spanische Suppe oder den französischen ‚pot au feu‘ zum Vorbild hatten, lässt sich nicht sagen. Der ‚pot au feu‘ konnte das ganze Jahr zubereitet werden, weil man dazu gesalzenes Fleisch verwendete. Dieses Rezept richtete sich vornehmlich an bäuerliche Haushalte.⁸⁷⁹ Natürlich konnte man auch frisches Rindfleisch dafür verwenden, aber dieser Aspekt erwies sich meist als eine Frage des Geldes. Auf dem gehobenen und exquisiten Niveau nutzte man kaum konserviertes Fleisch zur Suppenherstellung. Zumindest geben die Dresdner Kochbücher keine Auskunft darüber. Nach diesen sollten nur frische Fleischstücke verwendet werden, denn Pökelfleisch unterlag geschmacklichen Kriterien, die für eine Suppe auf diesem Niveau scheinbar nicht ausreichten.

Da die Suppe bei gut situierten Menschen meist nur den Auftakt einer Menüfolge bildete, zählte sie in diesem Kontext neben den Hors d’ Oeuvres und Entrées zu den appetitanregenden Speisen,⁸⁸⁰ die zwar prinzipiell Nährstoffe zuführte, aber den Esser nicht sofort sättigte.⁸⁸¹ Dabei musste der Koch auch auf die Konsistenz der Suppe achten, denn der Magen sollte vor einem Menü nicht unnötig mit Flüssigkeit gefüllt werden, wie der Gastrosoph von Rumohr berichtete.⁸⁸² Dies galt natürlich auch für den Dresdner Hof, an dem Franz Walcha kochte, denn seine Suppen basierten hauptsächlich auf Bouillon, Jus und Consommé. Von den insgesamt 44 Suppen können 37 auf dieser Grundlage hergestellt werden. Walcha folgte damit der Definition einer Suppe, wie sie im *Grammatisch-kritisches Wörterbuch der hochdeutschen Mundart* determiniert wurde. Dort galt sie als „eine warme Brühe, welche für sich allein mit dem Löffel gegessen wird“,⁸⁸³ was sicherlich eine sehr einfache Sichtweise war, die die zeitgenössische Suppenvielfalt wenig zur Geltung brachte. Walcha wirkte der Eintönigkeit durch abwechslungsreiche Rezepte entgegen, indem er die Vielfalt durch unterschiedliche Einlagen, die in die Suppe kamen, gewährleistete, wie beispielsweise eine *Suppe mit gebackenen Nocken*.⁸⁸⁴

Allerdings gab es in der zeitgenössischen Küche nicht nur Bouillonsuppen. Wie bei den Saucen konnten auch Suppen aus anderen Flüssigkeiten, wie Rahm, Wein oder Wasser, zubereitet werden. Suppen auf Wasserbasis bildeten dabei die einfachste Form der Zubereitung. Das heißt, die Einlage wurde nicht mit Fleischbrühe angesetzt, sondern mit Wasser. So stellte Walcha eine *russische bürgerliche Suppe* her, die seiner Meinung nach auch von den in Russland lebenden Bauern gern gegessen wurde, weil sie so nahrhaft war. In die Suppe

879 Teuteberg: Die Rolle des Fleischextracts (wie Anm. 697), S. 5.

880 Vgl. Ruf: Die Suppe (wie Anm. 718), S. 174.

881 Vgl. Haslinger: Dampf stieg aus dem Topf (wie Anm. 857), S. 23.

882 Vgl. von Rumohr: Geist der Kochkunst (wie Anm. 181), S. 85.

883 Adelung, *Grammatisch-kritisches Wörterbuch der Hochdeutschen Mundart*, Bd. 4, Leipzig 1801, S. 506.

884 Vgl. Walcha: Der praktische Koch (wie Anm. 522), S. 36; Weiterhin konnten Einlagen, die in der *Nudelsuppe*, vgl. ebd., S. 36; der *Sagosuppe*, vgl. ebd., S. 37; der *Griessuppe*, vgl. ebd., S. 38.; der *Linsensuppe*, vgl. ebd., S. 41; der *Möhrensuppe*, vgl. ebd., S. 41 f. oder der *Kohl-suppe*, vgl. ebd., S. 43 f; verwendet wurden, die Bouillonsuppe aufwerten.

kamen Weißkraut, Zwiebeln, Möhren, Petersilienwurzel, Sellerie sowie Rindsbrust.⁸⁸⁵ Das Attribut ‚bürgerlich‘ im Rezeptnamen drückte für Walcha in diesem Fall ein Kochniveau aus, das am unteren Ende der gehobenen Küche anzusiedeln war, denn er hatte eine weitere Variante der russischen Suppe notiert. Diese unterschied sich dahingehend, dass die Zutaten nicht mit Wasser angesetzt wurden, sondern mit Fleischbrühe.⁸⁸⁶

Für die Herrschaftsküche waren Wassersuppen von eher geringer Bedeutung. Für die Gastronomen dagegen zählten sie nach wie vor zum Speisenangebot. Anhand der Kochbücher von Lehmann und Bickelmann lässt sich sagen, dass sie ihre Suppenrezepte einerseits in Bouillonsuppen und andererseits anhand der Zubereitungsarten, die mit dem Oberbegriff ‚Suppen‘ bezeichnet wurden, aber Wasser-, Bier-, Wein-, Milch- und Obstsuppen umfassten, unterteilten. Allerdings überließ es Bickelmann dem Nachkocher, ob sich jener eine Suppe mit Bouillon oder Wasser zubereitete.⁸⁸⁷

Konnte durch die Einführung der Grundsaucen die Palette der Saucenzubereitungen erweitert werden, differenzierten sich die Suppen ebenso aus. Dieses Verdienst war vor allem Johann Friedrich Baumann und seinem Buch *Der Dresdner Koch* zu verdanken. Er unterteilte seine Suppenrezepte in drei Bereiche: Erstens Suppen, die eine Fleischbrühe als Grundlage hatten, zweitens die Fastensuppen und drittens die Kaltschalen. Bouillon- oder Consommésuppen wurden durch ihre Konsistenz und ihre Einlagen weiter gegliedert. Eine breiige Konsistenz wiesen beispielsweise die Mussuppen auf, bei denen man entweder die Einlage durch ein Haarsieb in die Flüssigkeit strich oder durch Zugabe von Mehl oder Semmel eine dicke Suppe erreichte. Mit den Breien der ärmeren Bevölkerungsschichten waren sie nicht vergleichbar, denn deren Konsistenz war viel dicker. Die perfekte Beschaffenheit war dann erreicht, wenn die Mussuppe an einem Löffel ablaufen konnte. Als Beispiel können aus Baumanns Kochbuch die Rebhühnermussuppe, die Erbsenmussuppe und die Maronenmussuppe angeführt werden.⁸⁸⁸ Neben den Mussuppen durften auf einer festlichen Tafel die klaren, nicht eingedickten Suppen nicht fehlen. Meist variierten die Köche die Einlage, um für Abwechslung auf der Tafel zu sorgen. Bei den Einlagen handelte es sich beispielsweise um Reis, Gries, Gräupchen, Sago oder Nudeln. Des Weiteren kam eine Vielzahl an Gemüse und Kräutern zum Einsatz, die für geschmackliche Akzente sorgte.

Eine weitere spezielle Form der Suppenzubereitung waren die sogenannten Garbürsuppen. Die Garbür leitet sich vom französischen Wort ‚garbure‘ ab. Nach Haslinger handelt es sich um eine französische Suppenspeise, die aus der Region Béarn stammt. Dabei wird die eingedickte Suppe mit Gemüse und Fleisch zubereitet. Wenn die Suppeneinlage gegessen ist, kommt zum Abschluss noch ein Glas Jurançon oder Rotwein in die übrige Flüssigkeit und wird ge-

885 Vgl. ebd., S. 46.

886 Vgl. ebd., S. 44f.

887 Bickelmann: Lehrbuch der Koch- und Backkunst (wie Anm. 165), S. 401.

888 Vgl. Baumann: Der Dresdner Koch (wie Anm. 159), S. 9–11.

trunken.⁸⁸⁹ Baumann hingegen hatte andere Vorstellungen von einer Garbürsuppe, wie sich seinen Rezepten entnehmen lässt. Für seine französische Version nahm er in Scheiben geschnittene Semmel, die im Ofen gelb und kross geröstet wurden. Die Semmelrinden kamen in eine mit Butter bestrichene Kasserolle, worüber starke Fleischbrühe, die er kräftig mit Salz und weißem Pfeffer würzte, gegossen wurde. Die aufgequollenen Semmeln kamen in den Ofen und wurden eine Stunde lang gebacken, bis sie oben und unten eine Kruste annahmen. In einer Suppenschale sollte eine gute Dunkel- oder Kraftbrühe angerichtet werden und die Garbür wurde auf einem eigenen Teller daneben serviert.⁸⁹⁰ Das lag vor allem daran, dass die gebackene Masse nicht zu sehr durch die Flüssigkeit aufgeweicht werden sollte, wie sie es getan hätte, wenn sie sich schon von Anfang an in der Terrine befunden hätte. Baumanns französische Garbür wurde ohne Gemüseinlage serviert.

Neben der französischen notierte Baumann auch das Rezept einer italienischen Garbürsuppe. Die Zubereitung erinnert an die traditionelle ‚Zuppa Pavesa‘, die Harry Schraemli gar als die „Urgroßmutter aller Suppen“ bezeichnete.⁸⁹¹ In Schraemlis Version benötigt man ein bis zwei geröstete Weißbrotscheiben und schlägt zwei rohe Eier drüber. Dann übergießt man sie mit kochender Fleischbrühe und überstreut alles mit geriebenem Parmesankäse. Anschließend wurde die Zuppa Pavesa noch in den Backofen geschoben und überbacken.⁸⁹² Baumanns Rezeptvorschlag sieht vor, dass angedünstete Zwiebeln mit Rotwein eingekocht werden. In einer tiefen Schüssel werden dann geröstete Semmel-scheiben angerichtet und mit Parmesan überstreut. Nachdem die Semmeln mit Brühe angefeuchtet sind, setzt man die Zwiebel darüber und deckt das Ganze mit der gerösteten Semmel zu. Dieser Arbeitsgang wird so lange wiederholt, bis der Kuchen die gewünschte Höhe erreicht hatte. Im Ofen wurde die Garbür langsam gebacken und anschließend neben einer kräftigen Braunbrühe serviert.⁸⁹³ An dem Beispiel der Garbürsuppe zeigt sich wiederum die europäische Dimension der Baumannschen Rezeptsammlung sehr deutlich. Neben französischen und italienischen Einflüssen prägte Baumann die Garbürsuppe durch seine individuelle Kochkunst.

Es gehörte zwar zum Standard der zeitgenössischen Suppenküche, geröstete oder ungeröstete Brotscheiben als Beilage beizugeben, aber die gesonderte Zubereitung der Einlage, die je nach Geschmack separat oder mit der Suppe gegessen werden konnte, war schon extravagant. Im Allgemeinen ließ sich eine solche Brotsuppe auf einfache Art und Weise herstellen, da eigentlich nur Fleischbrühe über geröstete Semmel- oder Brotscheiben gegossen wurde. Man erhielt ein nahrhaftes und leicht verdauliches Essen, das mit verschiedenen Kräutern oder Vegetabilien aufgewertet werden konnte.⁸⁹⁴ Durch die Verwen-

889 Vgl. Haslinger: Dampf stieg aus dem Topf (wie Anm. 857), S. 88 f.

890 Vgl. Baumann: Der Dresdner Koch (wie Anm. 159), S. 18.

891 Schraemli: Von Lukullus (wie Anm. 120), S. 143.

892 Vgl. ebd., S. 144.

893 Vgl. Baumann: Der Dresdner Koch (wie Anm. 159), S. 19.

894 Vgl. von Rumohr: Der Geist der Kochkunst (wie Anm. 181), S. 87.

derung von weißen oder schwarzen Brot ließen sich eigene Geschmacksnuancen herstellen. Von Rumohr bevorzugte Weizenbrot im Gegensatz zum gesäuerten Roggen, also Schwarzbrot, für eine Brotsuppe. Die säuerliche Note konnte mit einem süßen Zusatz, wie beispielsweise angedünsteten Zwiebeln oder frischem Eidotter, abgemildert werden, wie der Gastrosoph festhält.⁸⁹⁵

Lehmann verwendete für seine Wassersuppe mit Brot, Semmel und Petersilie zweierlei Backwaren, nämlich einerseits Schwarzbrot und andererseits die Weizensemmel. Beides schnitt er in dünne Scheiben und richtete sie in einer Suppenschüssel mit gehackter Petersilie, gestoßenem Ingwer, Butter und Salz an. Über diese Zutaten goss er zwei Kannen kochendes Wasser und keine Bouillon. Lehmann hielt sie für eine „leichte und gesunde Suppe.“⁸⁹⁶ Diese Wassersuppen waren zwar die wesentlich billigere Alternative zur Fleischbrühe, aber auch geschmacklich begrenzt. Analog verhielt es sich mit den Bier-, Wein- und Milchsuppen, die auf dieselbe Art zubereitet wurden, nur dass anstatt des Wassers eben Bier, Milch oder Wein zur Verwendung kamen. Natürlich konnten auch diese Suppen durch die Zugabe verschiedener Lebensmittel weiter verfeinert werden.

Festzuhalten bleibt, dass die Anzahl der Suppenrezepte in den Dresdner Kochbüchern vom Ende des 18. bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts tendenziell abnahmen. Die Wertigkeit der Suppenmahlzeit wurde auch durch den medizinischen Diskurs nicht in Frage gestellt, aber mit den Veränderungen innerhalb des Mahlzeitengefüges übernahm die Suppe in der gehobenen wie exquisiten Küche die Funktion einer Vorspeise. Damit einher ging auch ein Verlust der vormaligen Variationsbreite, denn die über Jahrhunderte hinweg gekochten Milch-, Bier- und Obstsuppen ersetzte die moderne Küche um 1800 durch Bouillonsuppen, die sich meist nur durch die Einlage unterschieden. Die Milch-, Bier- und Obstsuppen, die durch die Beigabe von Brot eine sättigende Wirkung erzielten, hatte ihre Funktion im privaten und herrschaftlichen Bereich verloren. Die Restaurantbesitzer verzichteten in ihren Rezeptsammlungen nicht auf diese Suppen, allerdings nahm die Wertigkeit der Fleischbrühsuppen auch bei ihnen zu. Niveaustandards kristallisierten sich aus der Qualität und Menge der verwendeten Zutaten ab. Auf beiden Küchenniveaus hatte mit den Brühsuppen die Bedeutung des Fleisches nochmal zugenommen, so dass der Konsum von Fleisch als Distinktionsmerkmal anerkannt wurde.

6.4 Fleischgerichte

„Das Geringste, was selbst in einem guten bürgerlichen Haus zu einem Mittagsmahl gegeben wird, ist wohl: Eine Suppe; Ein gekochtes oder gedämpftes Fleisch (Voressen) und ein Braten nebst Salat.“⁸⁹⁷ Für den Herrschaftskoch

895 Vgl. ebd., S. 87f.

896 Vgl. Lehmann: Nützliches Buch (wie Anm. 521), S. 60f.

897 Baumann: Der Dresdner Koch (wie Anm. 159), Bd. 2, S. 333.

Baumann gehörte es, wie man anhand dieses Zitates erkennt, zum Standard einer gehobenen Tafel, dass zwei Fleischgänge aufgetragen wurden. Er verdeutlicht in seinem Kochbuch *Der Dresdner Koch* damit die quantitativen Unterschiede im Vergleich von einer gehobenen Küche zu einer exquisiten Tafel, in der mehrere Menüreihenfolgen serviert wurden. An Baumanns Menüplänen, die er als Anhang präsentierte, wird ersichtlich, dass die kleinste Tafel aus sechs bis acht Gedecken bestand. Für ein solches Essen sollten nicht weniger als eine Suppe, drei große Voressen, zwei Zwischenspeisen, ein Braten und zwei kleine Nachessen aufgetragen werden. Von den insgesamt neun bei Baumann aufgeführten Gerichten umfasste die Speisefolge immerhin sechs Fleischspeisen.⁸⁹⁸

Für den Großteil der Bevölkerung waren solche Menüs allerdings unerreichbar, denn Fleisch zählte zu den Produkten, die in der volkstümlichen Küche allenfalls an Feier- und Festtagen auf den Tisch kamen.⁸⁹⁹ Das oben angeführte Beispiel zeigt die enorme Bedeutung des Fleisches für die gehobene, vor allem aber für die exquisite Tafel. Der Genuss von Fleisch war ein „wichtiger Indikator für Wohlstand“,⁹⁰⁰ mit dem sich Distinktion gegenüber denjenigen herstellen ließ, die es sich nicht leisten konnten. Für die zeitgenössische Küche galt Fleisch als ein ambivalentes Nahrungsmittel. Einerseits war es als Frischfleisch sehr begehrt, aber nur begrenzt haltbar, und andererseits konnte es beispielsweise durch Räuchern oder Pökeln konserviert werden, aber dies ging mit Veränderungen des Geschmacks einher.⁹⁰¹

Alternativ zum gängigen Muster eines Menüs konnte an bestimmten Tagen, beispielsweise an Fastentagen, die Fleischgerichte durch Fischspeisen ersetzt werden. Dennoch erreichte der Fisch nie einen solchen Beliebtheitsgrad wie das Fleisch. Dieses war für die Herstellung der meisten zeitgenössischen Suppen oder Saucen eine unerlässliche Zutat, was durch die Ausführungen in den entsprechenden Kapiteln (Bouillon, Saucen, Suppen) bereits deutlich wurde. Den größten Teil aber machten das Kochfleisch, die Braten oder *Grosse pièce*, also die großen Fleischgerichte aus.

Für Karl Friedrich von Rumohr hatte beispielsweise ein gekochtes Fleisch einen wesentlichen Vorteil. Erstens erhielt man beim Kochen eine gute Brühe, die mannigfaltig angewendet werden konnte, und zweitens ein „saftreich gesottenes Fleisch“.⁹⁰² Dabei sollte das Fleisch besonders schonend gegart werden, um seine Saftigkeit zu erhalten.⁹⁰³ Gekochtes Fleisch fand jedoch nicht überall in

898 Vgl. ebd., S. 335 f.

899 Siehe hierzu vor allem Wiegelmann, Günther: *Alltags- und Festspeisen* (wie Anm. 869), S. 14; vgl. auch Hirschfelder, Gunther: *Europäische Esskultur. Die Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute*, Frankfurt a.M. 2001, S. 170.

900 Ebd., S. 173.

901 Vgl. Macho, Thomas: *Lust auf Fleisch? Kulturhistorische Überlegungen zu einem ambivalenten Genuss*, in: Neumann, Gerhard; Wierlacher, Alois; Wild, Rainer (Hg.): *Essen und Lebensqualität. Natur- und kulturwissenschaftliche Perspektiven*, Frankfurt a.M./New York 2001, S. 157–174, hier S. 167 f.

902 Von Rumohr: *Der Geist der Kochkunst* (wie Anm. 181), S. 77 f.

903 Vgl. Seitz, Erwin: *Die Verfeinerung der Deutschen. Eine andere Kulturgeschichte*, Berlin 2011, S. 424.

Europa den Zuspruch der Zeitgenossen. Als Gegenbeispiel führte von Rumohr die Engländer an, die eine „einseitige Vorliebe für das Gebratene“ hatten und „gegen das gesottene Fleisch ein Vorurteil“ hegten.⁹⁰⁴ Da ein einfaches Menü mindestens aus einem Stück Kochfleisch und einem Braten bestand, blieb es letztendlich aber dem Esser überlassen, welches Stück ihm besser schmeckte. Die Besetzung einer Tafel mit Speisen lag immer auch im subjektiven Empfinden eines Kochs. Sie richtete sich nur an eine wohlhabende Gesellschaftsformation, die sich einerseits eine Köchin oder einen Koch leisten konnte und andererseits genug Geld hatte, um die teuren Lebensmittel zu finanzieren.

Die armen Teile der Bevölkerung ernährten sich hauptsächlich von Getreide, aus dem Brot gebacken oder Brei gekocht werden konnte. Noch im 14. und 15. Jahrhundert stand Fleisch häufiger auf dem Speiseplan der Menschen. Aufgrund steigender Bevölkerungszahlen innerhalb von 200 Jahren musste aber immer mehr auf Getreidespeisen als Hauptmahlzeit zurückgegriffen werden. Seit der Mitte des 16. Jahrhunderts ging der Fleischkonsum pro Kopf kontinuierlich zurück, sodass es um 1800 für den Großteil der Menschen Fleisch nur zwei bis dreimal im Jahr gab.⁹⁰⁵ Eine Speiseordnung für das Gesinde im Vorwerk Ostra bei Dresden dokumentiert etwa für das Jahr 1801, dass nur an den drei hohen Feiertagen Ostern, Pfingsten und Weihnachten Fleisch ausgegeben wurde.⁹⁰⁶ Weihnachten beispielsweise gab es für jede Person zum Mittagessen ein halbes Pfund Schweinefleisch mit Zugemüse und abends ein halbes Pfund Flecke mit sauren Erdbirnen.⁹⁰⁷ Dies waren auch die Gründe, dass der durchschnittliche Fleischverzehr der sächsischen Bevölkerung zu dieser Zeit relativ konstant blieb.

Der sächsische Fleischkonsum in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts lässt sich nur unpräzise darstellen, denn es liegen kaum grundlegende Quellen vor. Die *Zeitschrift des Königlich Sächsischen Statistischen Bureaus* hat die Fleischkonsumption allerdings ab dem Jahr 1835 anhand von Steuerlisten festgehalten und gibt zumindest für Rind- und Schweinefleisch gesicherte Daten, die sich aus den Verzeichnissen der jeweiligen Fleischsorte ableiten lassen. Die nachfolgende Grafik übernimmt die Daten der Zeitschrift und stellt sie schematisch dar.

Aus der Grafik lässt sich ablesen, dass der Konsum von Schweinefleisch in den Jahren von 1835 bis 1849 immer höher lag als der von Rindfleisch. Eine Ausnahme bildete das Jahr 1847, in dem der Konsum von Rind geringfügig höher lag. Für den Untersuchungszeitraum von 15 Jahren kann kein kontinuierlicher Anstieg des Fleischverbrauchs in Sachsen konstatiert werden; dieser blieb vielmehr auf einem relativ konstanten Niveau. Nur beim Schweinefleisch zeigte sich zwischen 1840 und 1843 ein steigender Konsum. Die *Zeitschrift des Königlich Sächsischen Statistischen Bureaus* hat einen durchschnittlichen Rind-

904 Von Rumohr: *Der Geist der Kochkunst* (wie Anm. 181), S. 77.

905 Vgl. Hirschfelder: *Europäische Esskultur* (wie Anm. 899), S. 151 f.; vgl. auch Montanari: *Der Hunger* (wie Anm. 104), S. 126.

906 Vgl. Sächs. HStA Dresden, 10047 Amt Dresden Nr. 939, Die höchsten Orts anbefohlene Entwerfung eines Speise- Regulativs für das Zwangs-Gesinde auf dem Vorwerke Ostra betr., fol. 25 f.

907 Vgl. ebd., fol. 26.

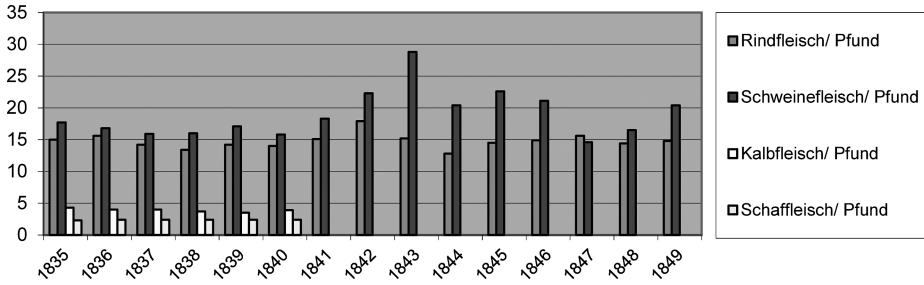


Abb. 10: Der sächsische Durchschnittskonsum pro Kopf für Rind- und Schweinefleisch.
Quelle: Eigene Grafik auf Grundlage der Zeitschrift des Statistischen Bureaus des Königlich Sächsischen Ministeriums des Innern aus dem Jahr 1858. Vgl. Zeitschrift des Statistischen Bureaus des Königlich Sächsischen Ministeriums des Innern, Nr. 11/12, (1858), S. 129.

fleischverbrauch von 15,2 Pfund pro Kopf und einen Schweinefleischverbrauch von 16,3 Pfund für das Jahr 1836 ermittelt.⁹⁰⁸ Zusammen ergibt dies einen Durchschnittswert von 31,5 Pfund pro Kopf, was in etwa 14,7 Kilogramm entspricht. Für das Jahr 1849 sind es für beide Fleischsorten gesamt 35,2 Pfund, also mit 16,4 Kilogramm nur unwesentlich mehr.

Für den Konsum von Kalb- und Schaffleisch lässt die Quelle lediglich Aussagen bis zum Jahr 1841 zu, da nur bis zu diesem Zeitpunkt Steuern auf diese Fleischsorten erhoben wurden und mithin Steuerlisten zur Auswertung verfügbar waren. Ab 1841 war das Schlachten von Kälbern und Schafen steuerfrei.⁹⁰⁹ In den Jahren von 1835 bis 1841 wurden unter fünf Pfund Kalbfleisch und etwas mehr als zwei Pfund Schaffleisch durchschnittlich pro Kopf gegessen.

Abbildung 10 verdeutlicht, dass der sächsische Fleischkonsum in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts nicht kontinuierlich anstieg, sondern von Jahr zu Jahr schwankte. Teuteberg gibt an, dass es erst ab 1855 zu einer abrupten Steigerung des jährlichen Pro-Kopf-Verbrauchs um 7,1 Kilogramm von 14,9 Kilogramm auf 22 Kilogramm kam. Sachsen verbuchte damit einen höheren Fleischkonsum als andere deutsche Staaten.⁹¹⁰ Teutebergs Annahme nach hängt dies mit dem hohen Industrialisierungsgrad Sachsens in den 1850er Jahren zusammen. Allerdings muss man zwischen dem Verzehr in der Stadt und auf dem Land unterscheiden. Gerade in den Ballungszentren wie Dresden, Leipzig und Chemnitz wurde häufiger tierische Kost verzehrt.⁹¹¹ Der Konsum von fleischlichen Lebensmitteln war deshalb in den großen Städten im Schnitt wesentlich höher als im Erzgebirge oder in der Oberlausitz. Für Dresden lässt die Studie der *Zeitschrift des Königlich Sächsischen Statistischen Bureaus* immerhin die Aussage zu, dass der Fleischverbrauch bei Rind, Kalb und Schaf über dem Landesverbrauch lag. Die nachfol-

908 Vgl. Böhmert, Victor: Zur Statistik des Fleischverbrauchs im Königreich Sachsen von 1836–1875, in: Zeitschrift des Königlich Sächsischen Statistischen Bureaus 22 (1876), S. 284–292, hier S. 286.

909 Vgl. ebd.

910 Vgl. Teuteberg: Der Fleischverzehr (wie Anm. 669), S. 69.

911 Vgl. ebd.

gende Grafik zeigt den Verbrauch von Fleisch in Dresden während der Jahre 1835 bis 1854.

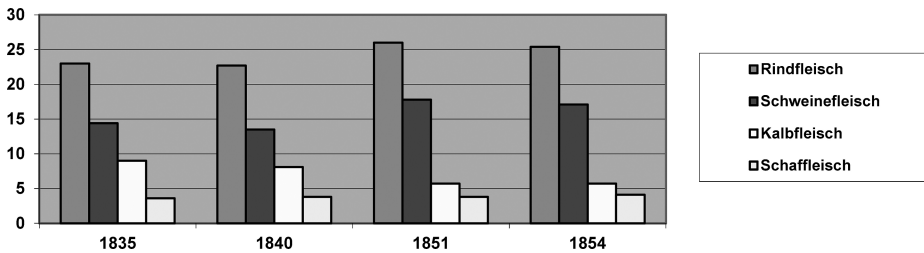


Abb. 11: Der durchschnittliche Fleischverbrauch der Stadt Dresden.

Quelle: Eigene Grafik auf Grundlage der Zeitschrift des Statistischen Bureaus des Königlich Sächsischen Ministeriums des Innern aus dem Jahr 1858. Vgl. Zeitschrift des Statistischen Bureaus, S. 126.

Wie aus den zwei Abbildungen hervorgeht, blieben die Einwohner der Residenzstadt beim Konsum von Schweinefleisch unter dem sächsischen Landeschnitt, was darauf schließen lässt, dass in den kleineren Städten und auf dem Land Schweinefleisch bevorzugt verzehrt wurde. Das Schwein galt als das „Paradetier“⁹¹² der Kaufleute und Handwerker, und wenn sie Fleisch konsumierten, griffen sie vornehmlich auf Schweinefleisch zurück. Für den exquisiten Genuss galt dies weniger, da beispielsweise, darauf verwies der *Brockhaus* im Jahr 1841, das deutsche Schwein oder Landschwein „kein besonderes Fleisch gibt“.⁹¹³

Gerade in Dresden mit seiner vielfältigen Gastronomie und den privaten Haushalten, die über eine Köchin oder einen Koch verfügten, war der Verbrauch von Rind-, Schweine- und Schaffleisch sowie Wild, Geflügel, besonders hoch. Denn für eine exquisite wie gehobene Küche war fleischliche Sortenvielfalt unersetzlich, bot sie doch die größten Variationsmöglichkeiten in der Herstellung der Gerichte. Die Ernährung mit einem hohen Anteil an tierischer Kost deklarierte Prestige und einen gehobenen Status.⁹¹⁴ Auch deshalb wurde Rindfleisch in der Residenzstadt mehr als doppelt so viel konsumiert, als es durchschnittlich in Sachsen der Fall war. Der Verbrauch lag im Jahr 1835 um acht Pfund pro Kopf höher als in Gesamtsachsen. Für das Kalbfleisch gilt selbiges. Dieses lag zwar immer über fünf Pfund pro Kopf, aber der Konsum nahm im Zeitraum von zwanzig Jahren kontinuierlich ab. Die Ursache für den erhöhten Verzehr von hochwertigem Fleisch lag in der Residenz selbst, mit dem Hof als Zentrum, begründet. Durch einen hohen Zustrom von Fremden und Touristen sowie der temporären Anwesenheit der Landtagsabgeordneten der sächsischen Ständeversammlung, wo eine große Anzahl von durchaus solventen Personen in

912 Vgl. Seitz: Die Verfeinerung (wie Anm. 903), S. 422.

913 Brockhaus Bilder-Conversations-Lexikon, Bd. 4, Leipzig 1841, S. 133–134.

914 Vgl. Teuteberg, Hans-Jürgen: Die Geburt des modernen Konsumzeitalters. Innovationen der Esskultur seit 1800, in: Freedman, Paul (Hg.): Essen. Eine Kulturgeschichte des Geschmacks, Darmstadt 2007, S. 233–261, hier S. 234.

Dresden versorgt werden musste, lässt diesen gesteigerten Fleischverzehr erklären.⁹¹⁵

Die durchschnittlichen Preise betragen in Dresden im Jahr 1836 für Rindfleisch 28 Pfennige und für Schweinefleisch 33 Pfennige je Pfund. Schafffleisch kostete durchschnittlich 27 Pfennige pro Pfund, während Kalbfleisch mit 17 Pfennigen pro Pfund am preiswertesten war.⁹¹⁶ Bis zum Jahr 1845 lassen sich nur unwesentliche Preissteigerungen feststellen. Rindfleisch und Schafffleisch stiegen um zwei Pfennige, und Schweinefleisch um einen Pfennig, während der Preis für Kalbfleisch gleich blieb.⁹¹⁷ Preisdifferenzen werden anhand der Statistik allerdings nicht deutlich, denn gerade das Kalbfleisch unterlag erheblichen Schwankungen. So ließ beispielsweise „starker Fremdenverkehr den Preis für gesuchte Stücke (Keulen, Carbonaden,⁹¹⁸ überhaupt Bratfleisch) bis zu 20 Pfennigen das Pfund auf Wochen“⁹¹⁹ steigen.

6.4.1 Die quantitative Einteilung der Fleischrezepte in den Kochbüchern

Der erhöhte Fleischverbrauch in der Residenzstadt lässt sich nicht unmittelbar an den Kochbüchern der Zeit ablesen. Sie spiegeln zwar die große Bedeutung der Fleischgerichte für das gehobene und exquisite Küchenniveau wider, denn ihnen wird der Großteil der Rezepte gewidmet, aber es fehlt an Bezugsgrößen wie zeitgenössischen Kochbüchern aus den ländlichen Regionen Sachsens. Für den folgenden Abschnitt werden Brühen, Suppen, Saucen und Ragouts, die zwar auf Basis von Fleisch hergestellt wurden, aber keine eigentlichen Fleischgerichte sind, nicht in die quantitative Auswertung mit einfließen. Anders verhält es sich bei den Pasteten, die eine fleischliche Basis haben. Sie wurden zwar nach zeitgenössischer Sicht unter den Patisserieerzeugnissen aufgeführt und in den Cafés oder Konditoreien der Stadt verkauft, aber sie können aufgrund der nennenswerten Fleischfüllung zu den Fleischgerichten gezählt werden. Die Pasteten wurden um 1800 von den Dresdner Kochbuchautoren in warme und kalte Pasteten eingeteilt und nicht zwischen herzhaft und süß unterschieden.⁹²⁰

915 Die Zahl der Landtagsabgeordneten ist in diesem Zusammenhang nicht unbedeutend, gerade weil sie sich für die Sitzungen in Dresden einfanden. Vgl. Hochmuth, Christian: Unterkünfte der Landtagsmitglieder in Dresden während des Landtages 1799, in: Matzerath, Josef (Hg.): Aspekte sächsischer Landtagsgeschichte. Die Mitglieder der (kur-)sächsischen Landstände (1763–1831), Dresden 2009, S. 267–270, hier S. 268.

916 Vgl. Böhmert: Zur Statistik des Fleischverbrauchs (wie Anm. 908), S. 292.

917 Die Geldeinheit Pfennige gab es um 1836 in Sachsen noch nicht. Die Statistiker haben den Geldwert von 1876 rückwirkend auf das Jahr 1836 umgerechnet. Vgl. ebd., S. 292.

918 Carbonade bezeichnen ein Rückenstück von Schwein, Kalb, Rind und Lamm.

919 Böhmert: Zur Statistik des Fleischverbrauchs (wie Anm. 908), S. 292.

920 Vgl. Lehmann: Nützliches Buch (wie Anm. 521), S. 695–704; vgl. ebenso Bickelmann: Lehrbuch der Koch- und Backkunst (wie Anm. 165), S. 170–175; vgl. auch für die Herrschaftsküche Walcha: Der praktische Koch (wie Anm. 522), S. 140–160 und auch Baumann: Der Dresdner Koch (wie Anm. 159), Bd. 2, S. 23–38.

Die meisten Fleischrezepte hatte die Autorin des *Obersächsischen Koch- und Speisebuchs* niedergeschrieben. Es verzeichnet 444 Fleischrezepte von insgesamt 1.295 Zubereitungen, was insgesamt 34 Prozent aller Zubereitungsvorschläge ausmacht. Der übermäßige Anteil an Rezepten ist vor allem der Gliederung des Buchs geschuldet. So wurde das Werk auf ein einfaches Menü für jeden Tag systematisiert und beinhaltet eine Vorspeise, einen Fleischgang, einen Braten- oder Fischgang sowie einen Nachtisch. Der Fleischgang setzte sich aus gekochtem oder gedämpftem Fleisch oder kleinen gebratenen Stücken wie zum Beispiel Leber zusammen. Der Bratengang unterschied sich davon durch Zubereitungsarten wie Braten oder Grillen. Demnach bestand die Vorgabe, jeden Tag mindestens zwei Fleischspeisen aufzutragen. Nur ab und zu wurde der Braten durch Fisch ersetzt. An besonderen Tagen, wie beispielsweise dem Neujahrstag, sollte der Fisch, beispielsweise *Hecht in französischer Brühe*, zusätzlich aufgetragen werden.⁹²¹

Im Gegensatz dazu hatte der Speisewirt Lehmann 274 Fleischrezepte von insgesamt 1.112 Rezepten in sein Werk aufgenommen. Dies bedeutet eine Quote von 24,6 Prozent und somit ein Viertel des Gesamtumfangs. Den geringsten Anteil hat das *Lehrbuch der Koch- und Backkunst* von Bickelmann mit 247 Fleischzubereitungen von 1.146 Gesamtrezepten. Mit 21,5 Prozent lag es damit im unteren Bereich. Der Hofkoch Walcha, der mit 598 Rezepten zwar den geringsten Werkumfang aller Autoren aufweist, hatte dennoch die stattliche Anzahl von 179 Fleischrezepten in sein Werk aufgenommen, was einen Anteil von 30 Prozent ausmacht. Der umfangreichste Bestand für Fleischgerichte findet sich beim Herrschaftskoch Baumann, auch wenn er aufgrund des Umfangs seiner Rezeptsammlung mit 29 Prozent noch hinter der Quote von Walcha bleibt. Baumann kam bei 2.389 Gesamtrezepten auf 695 Fleischgerichte.

Wie aus Tabelle 6 ersichtlich wird, ist das Kalbfleisch in den Dresdner Kochbüchern mit Abstand am häufigsten vertreten.⁹²² Dagegen wurden Schweinefleischrezepte nur im begrenzten Maße an den Leser weitergegeben. Markant ist der unterschiedliche Umfang, mit welchem Speisewirte und Herrschaftsköche Geflügel zum Gegenstand ihrer Betrachtung machten. Das schlägt sich deutlich in der Anzahl der Rezepte nieder. Geflügel wurde in zahmes und wildes eingeteilt. Vor allem das Wildgeflügel, das gejagt oder gefangen werden musste, bekam eine exklusive Note, da es nicht immer über den lokalen Markt verfügbar war. Deshalb spielte bei den Restaurantköchen das Wildgeflügel keine so große Rolle wie auf exquisitem Niveau. Der Fasan beispielsweise kam bei Lehmann auf fünf und bei Bickelmann lediglich auf drei Zubereitungsmöglichkeiten, während sich bei Walcha zwölf und bei Baumann sogar 32 Rezepte finden lassen. Der Fasan nahm damit einen Stellenwert ein, der bei Lehmann bei 1,8 Prozent und bei Bickelmann bei 1,2 Prozent innerhalb aller Fleischrezepte lag. Dagegen wies die Herrschaftsküche den Fasan einen besonderen Platz auf der Tafel zu, denn bei Walcha bestanden immerhin 7 Prozent der Fleischzubereitungen aus dem Geflügel und bei Baumann rangiert der Wert bei 5 Prozent.

921 Vgl. *Obersächsisches Kochbuch* (wie Anm. 525), S. 20.

922 Siehe Tabelle 6 im Anhang, S. 256.

Es lässt sich feststellen, dass die Restaurantbesitzer, gemessen am Gesamtumfang ihrer Sammlungen, weniger Fleischgerichte in ihre Kochbücher aufnahmen. Ein Grund dafür ist möglicherweise die fehlende Notwendigkeit umfangreicher Rezeptvariationen, die sie für das tägliche Geschäft im Lokal nicht benötigten, während die Herrschaftsköche ihre Fleischspeisen vielfältiger kombinierten, um für eine stetige Abwechslung auf der Tafel zu sorgen. Neben den individuellen Anforderungen, welchen die Autoren in ihren beruflichen Positionen ausgesetzt waren und welche sich mithin in ihren Publikationen widerspiegeln, war ihre schöpferische Freiheit im Wesentlichen durch die zur Verfügung stehenden Lebensmittel begrenzt. Demzufolge gab es bei Lehmann und Bickelmann für exklusive Fleischstücke, beispielsweise Lende, nur wenige Rezeptvorschläge. Dabei war die Verfügbarkeit im Wesentlichen durch den jeweiligen Einkaufspreis bestimmt. Die Herrschaftsköche hingegen variierten und verfeinerten ihre Fleischgerichte in weit größerem Umfang, da dies für eine tägliche Abwechslung beim Essen sorgte. Entsprechend umfangreich verfassten die Herrschaftsköche ihre Kochbuchliteratur zu den einzelnen Fleischsorten.⁹²³

6.4.2 Neue Formen der Fleischzubereitung

Das Fleisch in all seinen Sorten bot für die zeitgenössischen Köche eine vielseitige Verwendung. Neue Kreationen fanden sich vornehmlich auf den Tischen der Adligen und der solventen Bürger, die sich eine vielfältige und stattliche Tafel leisten konnten. War noch in der Frühen Neuzeit die Zubereitung von Fleisch auf wenige Darreichungsformen beschränkt, kamen im Laufe des 18. Jahrhunderts neue Kochvarianten für Rind- und Kalbfleisch in Mode. Für Wiegelmann wurde die Eingliederung dieser Neuerungen in das Mahlzeitemsystem erst dann konstitutiv, als sie in die volkstümliche Speisenfolge bei Festen, vorwiegend Hochzeiten, Einzug erhielten.⁹²⁴ Seine Studie lässt aufgrund des fehlenden Quellenmaterials für Sachsen allerdings keine Aussagen zu, wann und inwieweit die neuen Fleischzubereitungen in die Volksnahrung eingliedert wurden. Von daher soll im folgenden Abschnitt die Resonanz der von Wiegelmann beschriebenen Neuerungen für die gehobene und exquisite Küche in Dresden analysiert werden, da moderne Kochweisen zuerst auf den genannten Kochstandards eingeführt wurden.

Das Schnitzel

Ausgehend vom Wien der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts verbreitete sich das Schnitzel als neue Form der Fleischzubereitung und wurde sogar relativ schnell

923 Zur Auswahl der Fleischgerichte im 18. Jahrhundert, vgl. Flandrin, Jean Louis: Der gute Geschmack und die soziale Hierarchie, in: Ariès, Philippe; Duby, George (Hg.): Geschichte des privaten Lebens, Bd. 3, Von der Renaissance bis zur Aufklärung, Frankfurt a.M. 1991, S. 269–312, hier S. 276 ff.

924 Vgl. Wiegelmann: Alltags- und Festspeisen (wie Anm. 869), S. 206.

in die Festspeisen der einfachen sozialen Schichten aufgenommen.⁹²⁵ Eine gebratene Kalbfleischschnitte, wie beispielsweise das Fricandeau, das Wiegelmann als eine ältere Form des Schnitzels interpretiert, gab es bereits vorher.⁹²⁶ Beim Fricandeau handelte es sich im Grunde um Fleischscheiben aus der Kalbskeule, wie sie sich für die Schnitzelherstellung anbieten. Zu unterscheiden davon ist jedoch die Zubereitungsart, wie sie in *Pierers Universallexikon* für das Fricandeau verstanden wurde. Man „schneidet mehrere Stücke [aus der Kalbskeule] heraus, klopft diese, spickt sie u. bratet sie mit Butter in einem Casserol hellbraun“.⁹²⁷ Das Beispiel verweist auf die noch uneinheitlichen Küchenbegriffe und kulinarischen Bezeichnungen.

Die undeutliche Definition für das Fricandeau lässt sich auch bei den Dresdner Kochbuchautoren nachweisen. Der Unterschied zum Schnitzel ergibt sich aus der abweichenden Zubereitungstechnik. Die mit Speck gespickte Fleischschnitte aus der Kalbskeule wurde in eine Kasserolle, worin sich Zwiebeln, Möhren, Petersilienwurzel, Gewürze und Speck befanden, gelegt. Darüber gab man Bouillon, um das Fleisch in einer zugedeckten Pfanne zu dämpfen, wie es in den Dresdner Kochbüchern deutlich wird.⁹²⁸ Das Dämpfen des Fleisches legt nahe, dass es sich wohl nicht um einen Vorläufer des Schnitzels handelte. Es bestand zwar auch die Möglichkeit, das Fricandeau auf dem Rost oder in der Pfanne zu braten, allerdings wurde diese Kochmethode nur bei Bickelmann vorgeschlagen.⁹²⁹

Im *Lehrbuch für Koch- und Backkunst* von Bickelmann (1827) und im *Nützlichen Buch für die Küche* von Lehmann (1819) finden sich auch Schnitzelrezepte.⁹³⁰ Letzterer veröffentlichte sogar zwei Varianten. Für beide brauchte man dünne Scheiben derbes Rindfleisch, welches noch einmal geklopft werden musste. Bei Lehmanns erstem Vorschlag wurde das Fleisch mit Salz und Pfeffer gewürzt. Danach wendete man die Schnitzel in einer Mischung aus Fines herbes,⁹³¹ Petersilie, Zitronenschale, warmer Butter und einem Ei, um es anschließend mit

925 Vgl. ebd., S. 209.

926 Vgl. ebd.

927 Zum Begriff Fricandeaux, vgl. *Pierer's Universal-Lexikon*, Bd. 6, Altenburg 1858, S. 712.

928 Folgende Rezepte beinhalten das Dämpfen der Fleischschnitte als Garung, beispielsweise *Fricandon von Kalbfleisch*, vgl. *Obersächsisches Kochbuch* (wie Anm. 525), Bd. 2, S. 597; *Kalbsfricandeaux gedämpft*, vgl. Lehmann: *Nützliches Buch* (wie Anm. 521), S. 140; *Kalbsfricandeaux*, vgl. ebd., S. 141 f.; *Kalbsfricandeaux*, vgl. Bickelmann: *Lehrbuch der Koch- und Backkunst* (wie Anm. 165), S. 86; *Fricandeaux glacirt mit Sauerampfer*, vgl. Walcha: *Der praktische Koch* (wie Anm. 522), S. 73; *Fricandeaux à la Bourgeoise*, vgl. Baumann: *Der Dresdner Koch* (wie Anm. 159), S. 145.

929 Die gebratene Kalbsschnitte als *Kalbsfricandeaux Enveloppe* findet sich bei Bickelmann: *Lehrbuch der Koch- und Backkunst* (wie Anm. 165), S. 86.

930 Vgl. ebd., S. 95; vgl. auch Lehmann: *Nützliches* (wie Anm. 521), S. 159.

931 Lehmann stellt Fines herbes oder feine Kräuter wie folgt her: „Man nimmt eine Obertasse voll kleingehackte Charlotten oder Zwiebeln, nebst etwas Petersilie, 1 Lorbeerblatt und Estragon; dieses alles kleingehackt, thut es in ein Casserol, nebst 6 Loth Butter 2 Löffel Provencer Oel aufs Feuer gesetzt, und eine kurze Zeit gerührt, bis die Butter klar hervortritt, muß aber nicht braun noch hart werden; alsdann thut man es in ein töpfernes Geschirr und kann es 8 Tage lang aufbewahren.“ Vgl. Lehmann: *Nützliches Buch* (wie Anm. 521), S. 11.

abgeriebener Semmel zu panieren. Die Schnitzel sollten mit brauner Butter⁹³² gebraten und mit einer pikanten Sauce serviert werden.⁹³³ In der zweiten Fassung wurde das Schnitzel nicht paniert, sondern die Fleischschnitten zugedeckt in der Bratröhre gar gebraten. Der Saft, der aus dem gedünsteten oder gebratenen Fleisch austritt, wurde mit Bouillon aufgegossen und mit einem Ei abgezogen. Die daraus entstandene Sauce konnte noch mit Wein und Sardellen abgeschmeckt und zum Schnitzel gegeben werden. Als passende Beilage empfahl Lehmann Semmelklöße.⁹³⁴ Mit dieser Art der Saucenherstellung, dem Sautieren, hatte Lehmann eine Kochtechnik aufgenommen, die sich erst ab der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts langsam etablierte. Das Fleisch wurde schnell angebraten und der ausgetretene Saft eingekocht, um eine konzentrierte Sauce ohne Reduktion zu erhalten. Damit das Fleisch nicht verbrannte, musste ständig die Temperatur beim Sautieren kontrolliert werden.⁹³⁵ Erst danach wurde eine Flüssigkeit zugegeben und die Sauce fertig gekocht.

Der Restaurantbesitzer Bickelmann hingegen panierte die kleinen, fingerdicken Fleischscheiben nicht. Das Kalbfleisch sollte auf beiden Seiten je zwei Minuten in heißer Butter gebraten werden. Dazu gab es eine Sardellen- oder Muschelsauce.⁹³⁶ An den Beispielen wird deutlich, dass es sich beim Schnitzel der beiden Gastronomen nur dem Namen nach um ein scheinbar gleiches Gericht handelte, dem aber schlussendlich zwei verschiedene Zubereitungsweisen zugrunde lagen. Zumindest lässt sich das Schnitzel zu Beginn des 19. Jahrhunderts in der gehobene Gastronomie der Stadt Dresden verorten.

Für die Herrschaftsköche galt dies allerdings nur im bedingten Umfang. Baumann verzeichnete ein ähnliches Rezept, das er aber nicht Schnitzel nannte, sondern unter dem Namen *Gemeine Kalbs-Schnitten* aufführte.⁹³⁷ Diese panierten Fleischschnitten erfüllten bei ihm den Zweck einer einfachen Speise, die dazu diente, das Gemüse auf einer Schüssel zu bekränzen.⁹³⁸ Es könnte sich dabei auch um ein Zwischengericht gehandelt haben. Trotz seiner böhmischen Herkunft lässt sich bei Walcha keine Zubereitungsweise finden, die dem Schnitzel oder der panierten Fleischscheibe entsprechen würde. Vermutlich ließen sie sich nicht so einfach in eine Menüfolge integrieren, da sie weder gekochtes Fleisch noch eine Alternative für den Braten darstellten.

Das Kotelett

Während sich das Schnitzel aus dem süddeutschen Raum in die nördlichen Gebiete Deutschlands ausbreitete, hielt das Kotelett von Frankreich aus Einzug nach Europa. Zum Ende des 18. Jahrhunderts lässt sich dieses Gericht auch in

932 Die Butter wurde im Tiegel solange erhitzt, bis sich das Salz, welches sich in der Butter befand, braun färbte. Vgl. ebd., S. 8.

933 Vgl. ebd., S. 159.

934 Vgl. ebd., S. 159f.

935 Vgl. Willan: *Kochkünste* (wie Anm. 773), S. 138.

936 Vgl. Bickelmann: *Lehrbuch der Koch- und Backkunst* (wie Anm. 165), S. 95.

937 Vgl. Baumann: *Der Dresdner Koch* (wie Anm. 159), S. 148.

938 Vgl. ebd.

Sachsen nachweisen. Im *Obersächsischen Koch- und Speisebuch* von 1794 finden sich drei Zubereitungsweisen für Koteletts, nämlich *Kotelett mit Hopfen garniert*,⁹³⁹ *Kotelett mit Hasen*⁹⁴⁰ und ein *Kalbskotelett*.⁹⁴¹ Das Fleisch für die Koteletts entnahm man dem Rippenstück, auch Karree genannt. Das *Obersächsische Koch- und Speisebuch* präsentierte dafür eine einfache Zubereitungsweise. Demnach wurde das Kalbfleisch in zerlassener Butter gewendet und mit einer Mischung aus Semmelbröseln und Salz bestreut. Schließlich kam das so panierte Kotelett auf den Rost und wurde über offener Glut gebraten, bis es eine gelbbraune Farbe annahm.⁹⁴² Eine zweite Variante stellte das Braten des Koteletts mit Butter in einer flachen Pfanne dar. Allerdings sollte die Panade in diesem Fall nicht mit zerlassener Butter sondern mit verquirltem Ei gebunden werden.⁹⁴³ Ansonsten war die Zubereitung identisch. Welche Sauce oder Beilage zum Kotelett gereicht werden sollte, darüber gibt das Kochbuch allerdings keine Auskunft.

Auch im *Nützlichen Buch für die Küche* von Lehmann aus dem Jahr 1819 finden sich Rezepte für Kalbskoteletts, die der vorhergehenden Kochweise im *Obersächsischen Koch- und Speisebuch* ähneln. Sowohl das Braten auf dem Rost als auch in der Pfanne sind identisch.⁹⁴⁴ Jedoch verwendete er für den Bratvorgang explizit braune Butter, damit das Fleisch die richtige Farbe erhielt. Allerdings ging Lehmann mit einem weiteren Rezept über den einfachen Standard hinaus, indem er auch eine gefüllte Variante anbot. In diesem Fall mussten die Fleischstücke sehr dünn geklopft werden, um sie mit Sardellenbutter, einer Kräutermischung, kleingeschnittenem Rindsmark oder Nierenstollen⁹⁴⁵ zu füllen. Danach wurde das Fleisch zweimal mit Ei und Semmelbrösel paniert und in der Pfanne gebraten.⁹⁴⁶ Das Kotelett erhielt durch die Füllung eine weitere Geschmacksnote. Als weitere Rezepte schlägt Lehmann *Kalbs-Coteletten glacirt*⁹⁴⁷ und *Kalbs-Coteletten mit fines herbes*⁹⁴⁸ vor.

Auch Lehmanns Berufskollege, der Restaurantkoch Bickelmann, kochte in seinem Restaurant das Kalbskotelett im ähnlichen Stil. Der einzige Unterschied bestand darin, dass er in die zerlassene Butter oder dem verquirlten Ei kleine Zwiebelstücke untermischte. Damit erzielte er, wenngleich im geringen Maße, eine andere geschmackliche Aromatisierung. Als Saucen empfahl er eine Sardellen- oder eine Hachéesauce. Für die *Sauce Hachée* schwitzte man Kapern, Pilze, Schalotten, Zitronenschale, Schnittlauch und Petersilie an und gab dann braune Coulis hinzu.⁹⁴⁹ Das Kotelett konnte laut Bickelmann mit den aller-

939 Vgl. *Obersächsisches Kochbuch* (wie Anm. 525), S. 338.

940 Hier handelt es sich um gekochte Hasenrippen. Vgl. ebd., S. 658 f.

941 Vgl. ebd., S. 1014 f.

942 Vgl. ebd.

943 Vgl. ebd.

944 Vgl. Lehmann: *Nützliches Buch* (wie Anm. 521), S. 144 f.

945 Zerlassenes Nierenfett, das nach dem Erkalten für Speisezubereitungen dient.

946 Vgl. Lehmann: *Nützliches Buch* (wie Anm. 521), S. 145.

947 Vgl. ebd.

948 Vgl. ebd., S. 146.

949 Vgl. Bickelmann: *Lehrbuch der Koch- und Backkunst* (wie Anm. 165), S. 17.

meisten Gemüsesorten serviert werden.⁹⁵⁰ In seiner französischen Zubereitung des Koteletts⁹⁵¹ sollte das Fleisch zwar in Butter getaucht, aber nicht mit geriebener Semmel paniert werden. Danach wurde es in der Pfanne kurz gebraten. Die Rezepte für ein einfaches Kalbskotelett zeigen in der gehobenen Gastronomie einen sehr konstanten Charakter und ändern sich in der Zubereitung vom Ende des 18. bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts nur unwesentlich.

Die herrschaftliche Küche hat sich dem Kotelett nicht verschlossen. Der Hofkoch Walcha nannte seine einfache Version *Cotelettes auf Italienische Art*.⁹⁵² Die Materialverarbeitung glich denen der Restaurantbesitzer, allerdings salzte er nicht nur, sondern pfefferte das Fleisch zugleich. Die italienische Art ergab sich aus der Sauce, die zum Kotelett gereicht wurde. Walcha bevorzugte zur Aromatisierung des Fleisches eine *Italienne rouge*.⁹⁵³ Für diese Sauce stellte er vorher eine Kräutermischung aus Petersilie, Champignons, Schalotten und Estragon zusammen, die in Olivenöl angeschwitzt wurde. Dazu gab man etwas *Sauce Espagnole* und den Saft einer Zitrone. Eine weitere Art, das Kalbskotelett zuzubereiten, leitete sich mit dem *Venetianischen Coteletts* ebenfalls aus dem Italienischen ab.⁹⁵⁴ Für diese Variante mussten Champignons, Schalotten und Petersilie kleingeschnittenen und in geklärter Butter untergerührt werden. Weiterhin sollten die Rippenstücke in dieser Kräuterbutter gewendet und mit Salz und Pfeffer gewürzt werden, um sie schnell auf dem Rost zu braten. Im Anschluss glasierte Walcha die fertig gegarten Fleischstücke mit einer Glace aus Kräuterbutter und zwei Anrichtelöffeln *Sauce Espagnole*. Diese war vorher mit drei Eidottern legiert und mit zwei Esslöffeln Rahm verfeinert worden. Der Rest der Mischung diente als Sauce. Weitere Rezepte waren *Cotelettes de veau à la Dauphine*,⁹⁵⁵ *Kalbskoteletten in Papier*⁹⁵⁶ und *Cotelettes de veau à la Chingare*.⁹⁵⁷

Bei Baumann gibt es zehn Rezepte für Kalbskoteletts. Neben zwei einfachen Rezepten, in denen das Fleisch mit einer Panade aus Butter oder Ei und geriebener Semmel gebraten wurden,⁹⁵⁸ umfasst das Repertoire von Baumann weitere sieben Rezepte, die eine erweiterte Art des Zubereitens darstellten.⁹⁵⁹ Im Unterschied zu allen anderen Kochbuchautoren bezeichnet er die einfach panierte und gebackene Kalbsrippe als ‚Allemande‘, also als eine deutsche Art der Zu-

950 Vgl. ebd., S. 89.

951 Vgl. ebd., S. 89f.

952 Vgl. Walcha: Der praktische Koch (wie Anm. 522), S. 69f.

953 In dem Fleischrezept heißt die Sauce *Italienne rouge*, aber der Seitenverweis von Walcha führt zu einer *Italienne brune*. Vgl. ebd., S. 10.

954 Vgl. ebd., S. 70.

955 Vgl. ebd., S. 70f.

956 Vgl. ebd., S. 71.

957 ‚Chingare‘ leitet sich vom französischen *Tsiganes* ab und bedeutet so viel wie nach ‚Zigeuner Art‘. Vgl. ebd.

958 Vgl. Baumann: Der Dresdner Koch (wie Anm. 159), S. 136.

959 So in etwa *Kalbsrippen geschwungen*, vgl. ebd., S. 137; *Kalbsrippen gespickt und glasiert*, vgl. ebd., S. 137f.; *Kalbsrippen a la Singara* (siehe Fußnote 957), vgl. ebd., S. 138; *Kalbsrippen geschwungen mit Schinken*, vgl. ebd., S. 138; *Kalbsrippen geschwungen mit Pökeltzunge*, vgl. ebd., S. 138; *Kalbsrippen à la Dreux*, vgl. ebd., S. 139; *Kalbsrippen in Papierwickeln*, vgl. ebd., S. 139; *gesulzte Kalbsrippen*, vgl. ebd., S. 139.

bereitung.⁹⁶⁰ Bei einzelnen Fleischstücken, die sich sehr gut portionsweise servieren ließen, können keine großen Niveauunterschiede festgestellt werden. Die Rezepte sind dahingehend zu einheitlich, um einer speziellen Zubereitung eine höhere Kochkunst zu unterstellen.

Das Roastbeef

Zur selben Zeit wie das Kotelett verbreitete sich von England das Roastbeef über den europäischen Kontinent. Diese spezielle Fleischzubereitung blieb aber zum großen Teil nur der exquisiten und der gehobenen Küche vorbehalten, während es in der volkstümlichen Mahlzeit kaum serviert wurde. Wiegelmann begründet dies damit, dass alle englischen Neuerungen im Prinzip spezielle Bratenvariationen von Rindfleisch waren.⁹⁶¹ Dieses Bratengericht aus England erschien den Menschen in Deutschland vorerst fremd, denn das Rindfleisch wurde in der gehobenen englischen Küche gebraten. Dagegen war das gekochte Rindfleisch in Deutschland weit verbreitet. Für die Herstellung eines Roastbeefs benötigte man ein gewisses Maß an Kochniveau und -technik, um zu einem akzeptablen Ergebnis zu gelangen.⁹⁶² Wie kompliziert allein schon die Vorbereitung des Kochvorgangs war, berichtete Baumann in seinem Kochbuch: „Es wird das Nieren- (Hüft) Stück, worinne die Lende, vom dicken Ende der Lende an bis zur ersten Rippe genommen. [...] Dieses Stück wird mit einem starken Spieß, der Länge nach, in der Mitte durchstoßen, ohne die Lende zu beschädigen, so daß von allen Seiten Gleichgewicht ist; und wird mit einem kleinen Spieß, welcher über die äußere Seite weggelegt und an beiden Enden mit Bindfaden auf den großen Spieß vest gebunden wird, auf das Möglichste zu befestigen gesucht, damit das Stück nicht schleudere“.⁹⁶³ Das Fleisch wurde anschließend nur gesalzen und mit Butter bestrichen, so dass es in Papier eingewickelt etwa vier Stunden braten konnte. Eine halbe Stunde vor dem Ende der Garzeit wurde das Papier abgenommen, damit der Braten die richtige Farbe erhielt.

Der Bratensaft sollte noch etwas rötlich, also blutig sein. Auch der deutsche Gastrosoph Karl Friedrich von Rumohr hielt das Roastbeef für einen geeigneten Braten, da dieser ein saftreiches Fleisch vorwies. Er beklagte jedoch, dass es auf dem Kontinent nicht gewürdigt werde, denn dort hielt man das Fleisch für roh. Somit diene seine gastrosophische Publikation auch dazu, dieser Voreingenommenheit entgegenzutreten. Von Rumohrs Kritik war eine allgemeine, an eine schlechte Küche adressiert, wie sie in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts auch vorkam. „Ein guter Roastbeef“, meint er, „ist nur darum so saftig, weil der Überzug, den ihm die erste schnelle Kohlenhitze gegeben, die Verdunstung der Säfte verhindert hat“.⁹⁶⁴ Dadurch wurde einem Austrocknen des Fleisches entgegen gewirkt. So gab beispielsweise der Dresdner Koch Baumann den ausge-

960 Vgl. Baumann: Der Dresdner Koch (wie Anm. 159), S. 137.

961 Vgl. Wiegelmann: Alltags- und Festspeisen (wie Anm. 869), S. 139.

962 Vgl. ebd.

963 Baumann: Der Dresdner Koch (wie Anm. 159), S. 87.

964 Von Rumohr: Der Geist der Kochkunst (wie Anm. 181), S. 66.

tretenen Fleischsaft, der entfettet wurde, als Sauce zum Braten hinzu.⁹⁶⁵ Dies verweist darauf, dass in Dresden nach dem Stand der Zeit und mit einem hohen qualitativen Standard gekocht wurde, so wie es sich die Gastrosophie vorstellte.

Eine weitere neue Speise waren auch die Escalopes, die es im *Obersächsischen Koch- und Speisebuch* zum Ende des 18. Jahrhunderts noch nicht gab. Mit deren Zubereitungsart erweiterte sich die Palette der gängigen Fleischgerichte. Es handelte sich dabei um kleine runde Scheiben von Kalbfleisch, Wild, Geflügel oder auch Fisch, die man in einer Pfanne briet. Bei den Escalopes bildeten sich zwei Varianten der Herstellungsweise heraus. Einerseits wurde das Fleisch zu einem Mus fein gewogen, um die Masse zu einer Wurst formen zu können, aus welcher dann fingerdicke runde Scheiben geschnitten wurden.⁹⁶⁶ Andererseits wurde das Fleisch sehr dünn geschnitten und mit dem Messer nochmals platt gedrückt und in eine runde Form gebracht.⁹⁶⁷ Beides wurde in einer Pfanne gebraten. Die Escalopes waren vielmehr eine Art des Dressierens von Fleischstücken und nicht so sehr eine neue Kochweise.

Die Hierarchisierung der Fleischsorten

Schweinefleischzubereitungen sind im Vergleich zu denen von anderen vierfüßigen Haustieren in den Dresdner Kochbüchern unterrepräsentiert. Dies sagt allerdings nichts über die Vorlieben der Dresdner Stadtbürger aus, denn der Konsum von Schweinefleisch lag, wie Abbildung 11 zeigt, in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts höher als der Konsum von Kalb- und Schaffleisch. Ein Erklärungsmuster dafür ist, dass das Schwein für die Wurstherstellung von besonderer Bedeutung war. Diese fiel aber in den Zuständigkeitsbereich der Fleischer und nicht in den der Köche. So durften die Dresdner Speisewirte die Tiere, auch wenn sie lebendig gekauft wurden, nicht selber schlachten: „Die Speisewirthe müssen, wenn sie das zur Verspeisung benöthigte Fleisch nicht bey einem hiesigen Fleischermeister erholen, sondern das Schlachtvieh lebendig einkaufen, das letztere durch einen Hausschlachter schlachten lassen, und dürfen ebenfalls weder rohes, noch gepökelt oder geräuchertes Fleisch, noch Würste oder Speck an andere Personen oder über die Gasse, [...] verkaufen“.⁹⁶⁸ Dieser städtischen Anweisung lässt sich auch entnehmen, dass die Speisewirte kein rohes, gepökelt oder geräuchertes Fleisch sowie Würste verkaufen durften. Dem Umstand ist es auch geschuldet, dass die beiden Restaurantbesitzer Lehmann und Bickelmann nur wenige Rezepte zur Wurstherstellung veröffentlichten.

Weiterhin bot der zeitgenössische Diskurs in der Medizin über die Ernährung eine Antwort auf das eher unpopuläre Schweinefleisch in der exquisiten

965 Vgl. Baumann: *Der Dresdner Koch* (wie Anm. 159), S. 87.

966 Beispielsweise *Escalopes von Kalbsfleisch*, vgl. Lehmann: *Nützlich Buch* (wie Anm. 521), S. 146 f.

967 Weitere Rezepte sind *Escalopes von Kalbsmilch*, vgl. Walcha: *Der praktische Koch* (wie Anm. 522), S. 76; *Escalopes von Schweinslenden*, vgl. Lehmann: *Nützlich Buch* (wie Anm. 521), S. 199; *Geklopftes Kalbfleisch*, vgl. Baumann: *Der Dresdner Koch* (wie Anm. 159), S. 146.

968 StA Dresden, Ratsarchiv, C. XLI. 129e, Acta. Die den Speisewirthen wegen Betreibung der Speisennahrung beschehene Anweisung. Ergangen beym Rathe zu Dresden 1814.

und gehobenen Küche. Schon der Arzt Christoph Wilhelm Hufeland wandte sich im Jahr 1805 dagegen, da er es als das „schwerverdaulichste von allen“ ansah. Der Verzehr von Schwein führe, so Hufeland, zu unreinen Säften.⁹⁶⁹ Diesem Ansatz folgte auch der Gastrosoph Eugen Baron von Vaerst, der dem Schweinefleisch zuschrieb, dass es „Fäulnis in die Säfte“ bringe, weil die Säfte des Schweins allgemein verdorben wären.⁹⁷⁰ Eine Ausnahme bildet hingegen der Schinken, der ein unverzichtbarer Teil der gehobenen und exquisiten Tafel war.⁹⁷¹ Es handelte sich dabei um das eingesalzene und geräucherte Dickbein oder die Keule des Schweins. Der Schinken war als Zutat einerseits eine Geschmacksgrundlage für Suppen und Saucen, und andererseits servierte man den Schinken als eigenständiges Gericht. Er konnte sowohl kalt als auch warm angerichtet werden. Durch das Salzen und Pökeln ließ sich das Schweinefleisch länger haltbar machen und konnte als Dauerware auch auf weiter entfernten Märkten verkauft werden.⁹⁷² Dabei war Schweinefleisch gegenüber den anderen vierfüßigen Haustieren relativ teuer. In Dresden lag der durchschnittliche Preis für ein Pfund Schwein im Jahr 1836 bei 33 Pfennigen, wohingegen für ein Pfund Rindfleisch 28 Pfennige, für Schaffleisch 27 Pfennige und für Kalbfleisch nur 17 Pfennige zu bezahlen waren.⁹⁷³ Es lässt sich feststellen, dass der kulinarische Diskurs im Gegensatz zum medizinischen den Preis von Schweinefleisch bestimmte, denn Schinken gehörte zum gehobenen Segment der Produktliste.

Die oben genannten Fleischgerichte (Schnitzel, Kotelett, Roastbeef) drangen als Neuerungen zu einem Zeitpunkt in die Küchen ein, welchem in der ernährungshistorischen Literatur die bewusste Hinwendung zum Eigengeschmack der Speisen zugeschrieben wird.⁹⁷⁴ Legt man den Maßstab der ständigen Weiterentwicklung der Küche diesem Ideal zugrunde, führt das zu dem Schluss, dass die neuen Fleischzubereitungen, die um die Wende vom 18. zum 19. Jahrhundert eingeführt wurden, differenziert zu bewerten sind. Das Schnitzel, Kotelett und auch das Roastbeef entsprechen in ihrer einfachen Version diesem Kriterium nahezu vollkommen, denn dabei werden die Fleischstücke nur mit Salz und Pfeffer gewürzt, um eine schlichte Aromatisierung zu erhalten. Beim Schnitzel kam noch die Panade aus Butter oder Ei und geriebener Semmel als Geschmacksträger hinzu. Beim Roastbeef wurden sogar die Saucen aus dem Bratensaft gezogen. So stellt Barlösius dazu fest, dass es in der Kochkunst während des 19. Jahrhunderts einen fortschreitenden Rationalisierungsprozess gab, bei dem der Eigengeschmack der Speisen in den Vordergrund rückte und dies besonders bei den Saucen sichtbar wurde. Anhand der Auswertung von Saucenrezepten aus der französischen Küche sieht sie die Entwicklungstendenz

969 Vgl. Hufeland: Makrobiotik (wie Anm. 864), S. 215f.

970 Vgl. von Vaerst: Gastrosophie (wie Anm. 189), S. 31.

971 Vgl. ebd.

972 Vgl. König, Wolfgang: Geschichte der Konsumgesellschaft, Stuttgart 2000, S. 146.

973 Vgl. Böhmert: Zur Statistik des Fleischverbrauchs (wie Anm. 908), S. 292.

974 Dieser Ansatz betont die ständige Weiterentwicklung der Esskultur unter der Hervorhebung des Eigengeschmacks der Speisen. Vgl. Barlösius: Eßgenuß (wie Anm. 26), S. 99.

dahingehend, dass die Köche die Speisen zunehmend vereinfachten.⁹⁷⁵ Dies würde im vorliegenden Fall bedeuten, dass die einfachen Fleischzubereitungen, die den Eigengeschmack deutlich hervortreten ließen, die komplizierten Kombinationen von Fleisch und eigenständigen Saucen verdrängten. Tatsächlich aber waren die komplizierteren Zubereitungen nur Ausdruck eines höheren kulinarischen Niveaus.

Durch die Darreichung von Schnitzel, Kotelett oder Roastbeef mit einer Sauce ergaben sich vielmehr weitere Möglichkeiten der Geschmackskombination für die Köche: einerseits durch ein Zusammenspiel mittels der aus dem Fleisch gezogenen Saucen zur Untermauerung des Eigengeschmacks. Andererseits bildete eine im Geschmack durch Herstellung und Zutaten konträre Sauce, wie beispielsweise Kalbsschnitzel mit Muschelsauce⁹⁷⁶ oder Kalbskeule mit Sardellensauce, ein wesentliches Element zeitgenössischer Gaumenfreuden.⁹⁷⁷ Bei den aufwendigen Kreationen der neuen Fleischgerichte scheint deren Eigengeschmack nicht der wesentliche Grundgedanke der Küche gewesen zu sein. Zwar systematisierte sich in dieser Phase die Kochkunst, was an der Etablierung der Grundsaucen erkenntlich wurde,⁹⁷⁸ aber eine eindeutige eigengeschmackliche Küche gab es so nicht. Dies lag auch daran, dass man in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts noch von den Jahreszeiten abhängig blieb, was den Speiseplan auf natürliche Art und Weise einschränkte. Somit waren Varianten- und Kombinationsreichtum der jahreszeitlich vorhandenen Speisen umso wichtiger, da sie eine gewisse Abwechslung boten. Für die gehobenen, noch mehr für die exquisiten Tafeln war daher die Speisenvielfalt ein wichtiges Kriterium. Die Köche, die auf diesem Niveau arbeiteten, mussten nicht nur mit Lebensmitteln und Garmethoden variieren, sondern auch mit vielfältigen Kombinationen experimentieren, um neue geschmackliche Akzente zu setzen. Diesem Aspekt ist auch die Tatsache geschuldet, dass man in den Kochbüchern zu einem Fleischgericht die unterschiedlichsten Saucenangebote findet. Jeder Koch hatte dabei seine ganz persönlichen Vorlieben, die er dem Gast bzw. auf der herrschaftlichen Tafel offerierte, um bei den Essern vielfältige Geschmacksbilder zu erzeugen.

Beispielhaft dafür standen die Gerichte, die nicht nur in die Kochbücher aufgenommen wurden, sondern die es auch in den Dresdner Lokalen gab. Dies wird durch die Zeitungsannoncen der Restaurantbesitzer dokumentiert. In Bickelmanns Lokal am Dresdner Neumarkt gab es am Montag, dem 16. Februar 1829, beispielsweise Kalbs-Fricandeau mit Sardellen-Sauce. Die Portion kostete 4 Groschen.⁹⁷⁹ Die Annonce belegt die gängige Kombination in der zeitgenössischen Küche von Fleischgericht mit einer Sauce auf der Grundlage von Fisch. Dieses Gericht erfüllt kaum die Kriterien einer Küche des Eigengeschmacks, schien aber in den Dresdner Restaurants im Jahr 1829 als gängige Speise.

975 Vgl. ebd., S. 174–191.

976 Vgl. Bickelmann: Lehrbuch der Koch- und Backkunst (wie Anm. 165), S. 95.

977 Vgl. Lehmann: Nützlich Buch (wie Anm. 521), S. 159.

978 Siehe Kapitel Saucen, S. 166 ff.

979 Vgl. Dresdner Anzeiger, 14.02.1829, S. 3.

Dagegen näherte sich Bickelmann an eine eigengeschmackliche Kochweise mit seinen *Kalbs-Cotelettes mit Spinat* an, die er vier Tage später offerierte. Bickelmann verweist im *Dresdner Anzeiger* auf das Rezept in seinem Kochbuch und durch diese Überlieferung kann in diesem Fall die Zubereitungsweise nachvollzogen werden.⁹⁸⁰ Der Spinat sollte demnach in Salzwasser gekocht und nachher fein gewiegt werden. Als nächstes röstete man Mehl in etwas Butter an und goss ein wenig Bouillon daran. In der Flüssigkeit sollte der Spinat mit etwas Muskat weichgekocht werden.⁹⁸¹ Darüber hinaus war das Angebot in den Restaurants nicht standardisiert, so dass es immer Variationsmöglichkeiten gab. Allerdings kann die These einer bewussten Orientierung der Restaurants an einer Küche des Eigengeschmacks nicht bestätigt werden.

6.4.3 Wildgerichte

Neben dem Fleisch von vierfüßigen Haustieren wurde, um dem exquisiten Anspruch gerecht zu werden, auf Wildbret zurückgegriffen. Die Exklusivität des Wildfleisches ergab sich zum großen Teil aus dem Umstand, dass die frei lebenden Tiere gejagt werden mussten und dies nur einen kleinen Teil der Bevölkerung vorbehalten war. Das Jagdrecht war an eine Grundherrschaft gebunden und galt besonders als adelige Leidenschaft.⁹⁸² Neben den Grundherren waren ausschließlich Jagd- und Forstbeamte berechtigt, die notwendigen Vorkehrungen zu treffen, um Wildschäden an Feldern zu vermeiden. Der einzelne Bauer besaß zum Schutz vor solchen Schäden keine Handhabe, denn er hatte keinerlei Recht, das Wild zu jagen. Eine Anweisung von Kurfürst Friedrich August III. aus dem Jahr 1790 bestätigt diesen Umstand: „beym Wildhüten und Abscheuchen keine, bey Ort das Schießgewehrs zu führen, noch sich starker und Jagd-Hunde zu bedienen, am wenigsten das Wild in den Wäldern und Gehölzen, als wodurch dasselbe in seinen Stand gestöhrt und zum eigenen Nachtheil der Unterthanen in die umliegenden Fluren veriaht wird, zu iagen und zu treiben“.⁹⁸³ Es war ihnen lediglich erlaubt, das Wild aufzuscheuchen, Zäune und Gruben um die Felder zu bauen und kleine Hunde zum Wildhüten zu besitzen.⁹⁸⁴ Nach dem sächsischen Jagdrecht stand den Rittergutsbesitzern sogar das Recht zu, auf dem Land ihrer Untertanen zu jagen, was häufig zu Schäden auf den Feldern der Bauern führte.⁹⁸⁵ Im März des Jahres 1848 wurde die Jagd auf

980 Vgl. *Dresdner Anzeiger*, 19.02.1829, S. 3.

981 Vgl. Bickelmann: *Lehrbuch der Koch- und Backkunst* (wie Anm. 165), S. 36.

982 Vgl. Matzerath: *Adelsprobe* (wie Anm. 586), S. 404.

983 Friedrich August, Chur-Fürst, Vicarius. Wir haben auf die an Uns gelangten Klagen über die durch das vorhandene Wildpret verursachten Feldschäden bereits im vorigen Monat Unsere Jagd- und Forstbedienten dahin anweisen laßen; Mandat vom 6.08.1790; Online-Ausg. – Dresden: SLUB, 2011. Online-Ressource. (Digitale Sammlungen/Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden: Saxonica) Original: SLUB Dresden 31.2.9,angeb. 47; unfol.

984 Ebd.

985 Matzerath: „... daß sie endlich Frieden (wie Anm. 670), S. 88.

fremden Boden verboten und konnte nur noch auf dem eigenen oder dazu erpachteten Land stattfinden.⁹⁸⁶

Zumindest konnte jeder Grundherr über Wild verfügen, um es auch auf seinen Tisch zu bringen. Gerichte von Wildschwein, Reh oder Kaninchen waren somit vor allem in den privaten Adelshäusern zu finden. Über Verkäufe des Fleisches an Händler liegen bisher keine aussagekräftigen Quellen vor. Die Speisewirte oder auch Privatpersonen konnten dennoch das Wildbret auf dem freien Markt über den so genannten Wildbrethandel beziehen. Im Jahr 1809 sind in Dresden sechs Wildbrethändlerinnen und Wildbrethändler aufgeführt.⁹⁸⁷ Diese Anzahl blieb über die Jahre relativ konstant, denn noch im Jahr 1820 handelten sieben Personen mit Wildfleisch.⁹⁸⁸

Soweit sich die Gastronomen auf dem Markt mit Wildbret versorgten, konnten sie dieses in den Dresdner Lokalen anbieten. Beispielsweise inserierte Lehmann ein Wildschweingericht wie folgt: „Als unlängst ich die Ehre hatte, anzukündigen: Wilden Schweins-Kopf (kalt geschnitten) Portion 4gl., dort konnte ich einigen meiner Gönner nicht damit dienen, weil viele Theilnehmer sich gefunden hatten und solcher [Wildschweinkopf] nur auf die Bestellungen zugangte. Da ich denn nun wieder in den Stand gesetzt worden, einen guten Theil von diesem wilden Republikaner anzukaufen (selbigen abgekocht) so daß ich nun von heute an Jedermann damit aufwarten kann. Da diese Speise (kalt ist), so kann es täglich und zu allen Zeiten abgeholt werden und bedarf keiner Vorbestellung bei A.E. Lehmann. Der Kopf des wilden Schweins spielt die Rolle eines kalten Nebengerichts, und eines der vorzüglichsten; und dessen Fleisch (als ungezähmter Fürst und Bewohner aller Forsten) sehr gesund ist, schon der Sauce wegen, er gehört unter die feinsten Leckerspeisen, auch von Gelehrten wird er dafür anerkannt.“⁹⁸⁹ Bei der scheinbar überaus beliebten Speise handelte es sich um eine Sülze, die man auch für den Verzehr zu Hause bestellen konnte. Zumindest spielten für den Koch die Exklusivität und der besondere Geschmack des Wildschweins eine große Rolle. Zugleich diente es ihm auch als Werbeobjekt für sein Restaurant.

Ob sich Lehmann mit dem Verkauf von Wildspeisen direkt auf den Mediziner Christoph Wilhelm Hufeland bezog, ist eher unwahrscheinlich. Jedenfalls stellte Hufeland in seiner Schrift *Makrobiotik oder Die Kunst das menschliche Leben zu verlängern* dar, dass das Fleisch von frei lebenden Tieren gesünder sei als das von gezähmten.⁹⁹⁰ Allerdings sprach er sich aufgrund medizinischer Aspekte für einen minimalen Fleischkonsum aus, was in der gehobenen und exquisiten Küche eher Skepsis erzeugte. Seinem öffentlichen Bekenntnis zufolge war Wildschweinfleisch für Lehmann eine sehr kostbare Speise.

Er war mit dieser Vorliebe für Wildgerichte nicht allein, denn wenn es zu erschwinglichen Preisen angeboten wurde, fand es bei den Dresdner Bürgern

986 Vgl. Matzerath: Adelsprobe (wie Anm. 586), S. 404 f.

987 Vgl. Dresdner Adreß-Kalender auf das Jahr 1809, S. 162.

988 Vgl. Dresdner Adreßkalender auf das Jahr 1820, S. 236.

989 Dresdner Anzeiger, 17.02.1829, S. 3.

990 Vgl. Hufeland: Makrobiotik (wie Anm. 864), S. 214.

regen Zuspruch. Das ging sogar soweit, dass Lehmann nicht jeden Gast bewirten konnte, da sein Vorrat dafür nicht ausreichte. Man musste als Restaurantbesitzer damit leben, dass auf dem freien Markt nicht immer Wild zu erhalten war und von daher flexibel reagieren so wie Lehmann: „Da mein Vorrath von etlichen 70 Portionen wilden Schweinskopf, auf meine dießfallsige Ankündigung, in wenigen Tagen verschnitten wurde und gegenwärtig kein Schweinskopf zu haben ist, so zeige ich solches und daß von heute an Karpfen in Gallert (auf altmütterliche Art) zubereitet ist, hiermit an.“⁹⁹¹ So ist es wohl eben dieser Resonanz geschuldet, dass die Speisewirte Bickelmann und Lehmann mit je 29 Zubereitungsweisen auch eine beachtliche Anzahl an Wildspeisen notierten.

Wild gab es vor allem in den Wintermonaten, denn zu diesem Zeitpunkt waren die Einschränkungen zur Jagd am geringsten. Die Jagd wurde in die hohe, mittlere und niedere eingeteilt.⁹⁹² Diese Kategorien richteten sich nach dem Recht, bestimmte Tiere schießen zu können. Die hohe Jagd begann auf den ersten Sonntag nach dem Fest der Dreieinigkeit, also Sonntag nach Pfingsten. Die mittlere Jagd, inklusive der Fasanenjagd, wurde erst ab dem 1. September eines Jahres erlaubt. Sämtliche Jagden mussten am ersten Fastensonntag, auch *Invocavit* genannt, zur Schonung des Bestands geschlossen werden.⁹⁹³ Der durch die Schonzeit oktroyierte Verzicht auf frisches Wild veredelte diese Speise zusätzlich und steigerte die saisonbedingte Nachfrage.

Umso erstaunlicher erscheint es, dass sich im Kochbuch von Walcha lediglich drei Wildzubereitungen finden. Allesamt sind es Pastetenrezepte, nämlich *Pastete von Hasen*,⁹⁹⁴ *Pastete von Reh*⁹⁹⁵ und *kalte Pastete von Hasen*.⁹⁹⁶ Bei der letztgenannten Speise gab er den Hinweis, dass diese auch mit Reh und Hirsch hergestellt werden könne. Woher sein geringes Interesse an Wildgerichten herrührte, lässt sich nicht darstellen. Ob König Anton von Sachsen, für den Walcha von 1827 bis 1836 als Hofküchenmeister gearbeitet hatte, diesen Speisen nicht so zugetan war, kann aufgrund der dürftigen Quellenlage nicht rekonstruiert werden. Dies erscheint aber relativ unwahrscheinlich, kam doch kaum eine fürstliche Tafel ohne Wildbret aus. Ebenso kann man dagegen einwenden, dass Walcha Mustermenüs in seiner Rezeptsammlung aufführt, in denen sich auch Wildessen befinden. Bei seinem Vorschlag für ein deutsches Mittagessen, schlägt er als neuntes Gericht einen Rehbraten vor.⁹⁹⁷ Dieser Speisezettel umfasste insgesamt 12 Speisen. Die restlich aufgeführten Menüvorschläge beinhalten keine weiteren Wildspeisen.

991 Dresdner Anzeiger, 22.02.1829, S. 3.

992 Zur hohen Jagd gehörten Bären, Hirsche, Luchse, Schwane, Kraniche, Auerhühner und Fasane. Das mittlere Jagdrecht umfasste Rehe, Wildschweine, Wölfe, Birkhühner und Haselhühner, während zur niederen Jagd die Hasen, Biber, Schnepfen, Rebhühner, Enten, Gänse etc. gehörten. Schilling, Ernst Moritz: Handbuch des im Königreiche Sachsen giltigen Forst- und Jagdrechts, Leipzig 1827, S. 224f.

993 Vgl. ebd., S. 229f.

994 Vgl. Walcha: Der praktische Koch (wie Anm. 522), S. 142.

995 Vgl. ebd., S. 143.

996 Vgl. ebd., S. 158f.

997 Vgl. ebd., S. 342.

Der privat beim Grafen von Bünau angestellte Koch Baumann wiederum hatte eine umfassende Rezeptsammlung von Wildgerichten. Sie umfassen Wildschwein, Hirsch, Hirschkalb, Reh, Hasen und Kaninchen. An dieser Aufzählung zeigt sich die feine Untergliederung der Fleischsorten. Insgesamt sind 73 Wildrezepte in Baumanns *Dresdner Koch* verzeichnet und die Auswahl reicht von *Wildschweinlenden*⁹⁹⁸, *gehackten Hirschnitten*⁹⁹⁹, *gebratenen Rehrücken*¹⁰⁰⁰ bis hin zu *gefüllten Hasen à la Saint-Denis*.¹⁰⁰¹ Demzufolge war Wild auf den Tafeln der Herrschaften eine gern gesehene Speise, die auch die gesellschaftliche Stellung dieser Personen widerspiegelte.

6.4.4 Zahm- und Wildgeflügel

Auch das Geflügel erfreute sich in der exquisiten und der gehobenen Küche großer Beliebtheit, sodass es auch einen beachtlichen Teil in den Rezeptbüchern einnahm. Unterschieden wurde zwischen Zahm- und Wildgeflügel, wobei beiden Kategorien auch Kleinvögel wie Lerche, Ortolan und Taube zugeordnet wurden. Unter Zahmgeflügel, wie Hühnern, Enten, Gänsen, Kapaunen und Truthähnen, verstand man domestizierte Tiere. Von diesen ist das Huhn mit den häufigsten Nennungen in den Kochbüchern vertreten.¹⁰⁰² Zeitgenössisch gab es die Unterscheidung zwischen jungem und altem Huhn, wobei sich deren Verwendung nach der vom Koch gewünschten Geschmacksintensität des Fleisches richtete. Alte Hühner bilden deutlich festeres Muskelfleisch aus und schmecken daher intensiver. Sie wurden vornehmlich zum Dämpfen oder Auskochen gebraucht. So ist im *Brockhaus Lexikon* von 1838 unter dem Stichwort Huhn festgehalten, dass „die Hennen nur etwa zehn Jahre alt werden und nur bis zum fünften Jahre brauchbar sind“.¹⁰⁰³ Von daher ist anzunehmen, dass die als alt deklarierten Hühner durchaus älter als ein bis zwei Jahre waren. Entscheidende Bedeutung hatte für die Hühnerzucht zudem ihr ökonomischer Nutzen. Von den rund 100 Eiern, die eine Henne pro Jahr legte, wurde nur eine kleine Anzahl ausgebrütet, während der andere Teil der Eier als Lebensmittel Verwendung fand.¹⁰⁰⁴

Der Kapaun, ein im Alter von drei Monaten kastrierter Haushahn, wurde ebenfalls häufig in den Kochbüchern genannt. Die Kastration bewirkte, dass man ein zarteres und milderes Fleisch erhielt, weil das Fett nicht unter der Haut, sondern im Fleisch war.¹⁰⁰⁵ Zusätzlich konnte das Fleisch mit erlesenen Zutaten verfeinert werden. So bot es sich an, den Kapaun mit Trüffeln oder Austern zu

998 Vgl. Baumann: *Der Dresdner Koch* (wie Anm. 159), S. 186.

999 Vgl. ebd., S. 191.

1000 Vgl. ebd., S. 193.

1001 Vgl. ebd., S. 200.

1002 Siehe Tabelle 6 im Anhang auf S. 256.

1003 Brockhaus *Bilder-Conversations-Lexikon*, Bd. 2, Leipzig 1838, S. 419–421.

1004 Ebd.

1005 Vgl. Seitz: *Die Verfeinerung* (wie Anm. 903), S. 421.

spicken. Selbst die Restaurantköche wie Bickelmann konnten mit derartigen Raffinessen aufwarten. Die Füllung für das Geflügel war sehr aufwendig herzustellen, denn dafür musste eine Farce aus vier Pfund fettem Schweinefleisch und zwei Pfund Kalbfleisch, das in kleine würfliche Stücke geschnitten wurde, hergestellt werden. Zum Fleisch kamen Zwiebeln, die Schale einer halben Zitrone, Champignons, ein Lorbeerblatt, einige Stängel Thymian und Estragon hinzu. Nachdem die Masse in der Pfanne angeschwitzt war, gab man noch jeweils ein viertel Pfund Sardellen und Kapern hinzu.¹⁰⁰⁶ In diese Farce schnitt Bickelmann ein viertel Pfund Trüffel und mischte ihn unter die Fleischmasse. Damit wurde der Kapaun gefüllt und anschließend gebraten.¹⁰⁰⁷ Für die Sauce kochte er die Trüffelschalen in rotem Wein aus, um einige Löffel davon in eine blonde, also helle Champignonsauce, die er für das Gericht vorschlug, zu geben.¹⁰⁰⁸

Ein vergleichbares Rezept, das allerdings den Geschmack des Kapauns und der Trüffel stärker in den Vordergrund stellte, nahm der Herrschaftskoch Baumann in seinem Kochbuch auf. Er verzichtete auf die Herstellung einer Farce, um das Geflügel zu füllen. Stattdessen verwendete er zwei Pfund Trüffel, und damit weitaus mehr als der Restaurantbesitzer Bickelmann, um eine Intensivierung des Trüffelgeschmacks im Fleisch zu erreichen. Die Trüffel wurden geviertelt oder ganz belassen und mit Speck und Butter eine halbe Stunde langsam angeschwitzt. Als Würze kamen Salz, weißer Pfeffer, Nelken, Muskatnuss, Lorbeer und etwas Thymian in die Pfanne. Nach dem Erkalten wurde der Kapaun mit dem Inhalt der Pfanne gefüllt. Damit der Trüffelgeschmack stärker in das Fleisch einziehen konnte, ließ Baumann das gefüllte Geflügel drei Tage lang liegen. Mit Speck umwickelt kam der Kapaun dann an den Bratenspieß und wurde 90 Minuten gebraten. Vor dem Ende des Garvorgangs nahm er die Speckplatten ab, damit der Kapaun eine krosse Schicht und eine schöne Farbe erhielt.¹⁰⁰⁹ Dazu sollte eine Sauce mit gehackten Trüffeln serviert werden.

Auch Sing- oder Kleinvögel gehörten zu Beginn des 19. Jahrhunderts zum Speiseplan der Menschen. Dabei spielte es keine Rolle, ob gezüchtete oder in freier Wildbahn gefangene Vögel verwendet wurden. Der Vogelfang bezog sich häufig auf Kleinvogelarten wie Drosseln und stand allen Bevölkerungsschichten offen, sofern die Vogelart nicht dem Jagdrecht unterlag.¹⁰¹⁰ Der Vogelfang diente einzig und allein Versorgungszwecken. Dieser Aspekt kommt auch in den Kochbüchern zum Ausdruck. In ihnen wird deutlich, dass es gegen den Verzehr von Vögeln keine Restriktionen gab. Er war auch nicht zwingend auf die Herrentafeln beschränkt, wenn auch Baumann darüber Auskunft gibt, wann die Tauben als Alternative zum Geflügel standen: „Im Frühjahr, wo Mangel an zartem Geflügel ist, sind die Tauben am angenehmsten; zu dieser Jahreszeit sind

1006 Vgl. Bickelmann: Lehrbuch der Koch- und Backkunst (wie Anm. 165), S. 53f.

1007 Vgl. ebd., S. 124f.

1008 Vgl. ebd., S. 22f.

1009 Vgl. Baumann: Der Dresdner Koch (wie Anm. 159), S. 235f.

1010 Vgl. Klose, Johannes: Aspekte der Wertschätzung von Vögeln in Brandenburg. Zur Bedeutung der Artenvielfalt vom 16. bis zum 20. Jahrhundert, Göttingen 2005, S. 70.

sie auch am besten.“¹⁰¹¹ Auch die Schnepfe, die Wachtel, der Krammetsvogel¹⁰¹² und die Lerche zählten zu bevorzugten Vogelgerichten. Insbesondere die Lerche, die in Leipzig zu einer Spezialität stilisiert wurde, lässt sich auch auf der königlich sächsischen Tafel nachweisen. Unmittelbar nach der Völkerschlacht im Jahr 1813, in deren Folge der sächsische König Friedrich August I. in preußische Gefangenschaft kam, kaufte die Hofküche, die ihn begleitete, am 16. Oktober 1813 auf dem Leipziger Markt circa 15 Lerchen ein.¹⁰¹³ Den Bekanntheitsgrad der Leipziger Lerchen bestätigt auch der *Brockhaus*: „Dies geschieht im Herbst und zwar am meisten um Leipzig, wo sie am fettesten und schmackhaftesten sind, und von wo aus sie nach den entferntesten Gegenden als Leckerbissen versendet werden. [...] Als Grund dafür wird angeführt, daß sie sich insbesondere von Feldknoblauch nähren, der um Leipzig häufig ist.“¹⁰¹⁴

Gehörten im 19. Jahrhundert Gerichte wie *Tauben vogtländisch*,¹⁰¹⁵ *Krammetsvögel au Gradin*,¹⁰¹⁶ *Schnepfensalmi*¹⁰¹⁷ oder *geschwungene Lerchenbrust mit Trüffel*¹⁰¹⁸ völlig selbstverständlich zum gehobenen und exquisiten Mahlzeitenrepertoire, übte die öffentliche Meinung zunehmend Druck gegen den Verzehr von Vögeln aus, so dass zum Beginn des 20. Jahrhunderts in Deutschland kaum noch Vogelgerichte angeboten wurden. In der Retrospektive lässt sich erkennen, dass der Verzehr von Kleinvögeln sich zunehmend als Esstabu herauskristallisierte.¹⁰¹⁹

Wie die Vögel mussten auch Rebhühner, Fasane, Wildenten, Wildgänsen, Auer-, Birk- und Haselhühner entweder mit Fallen gefangen oder gejagt werden. Meistens kamen diese Geflügelsorten auf die vornehmen Tafeln. Vor allem der Fasan galt als eines der exklusivsten Geflügeltiere. Während der Hofküche die Besorgung von Fasanen kaum Schwierigkeiten bereitete, konnten die Speisewirte nicht ohne weiteres auf Fasanenfleisch zugreifen. Bis zum Jahr 1814 sorgte die Fasanerie im Großen Garten dafür, dass für die Hofküche immer genügend Fasane zur Verfügung standen. Für die Rittergutsbesitzer stellte sich die Beschaffung des Fleisches schon schwieriger dar, denn zur Fasanenjagd musste sich ein Jagdberechtigter vom Landesherrn ein besonderes Privileg ausstellen lassen.¹⁰²⁰ Das Fangen von Fasanen ohne ausdrückliche Erlaubnis wurde unter Strafe gestellt und mit einer Geldzahlung von 20 bis 50 Talern geahndet.¹⁰²¹

1011 Vgl. Baumann: *Der Dresdner Koch* (wie Anm. 159), S. 258.

1012 Die Krammetsvögel umfassen verschiedene Arten von Drosseln, vornehmlich aber die Wacholderdrossel. Vgl. *Brockhaus Bilder-Conversations-Lexikon*, Bd. 2, Leipzig 1838, S. 657.

1013 Vgl. Sächs. HStA Dresden, 10076 Rechnungen der Hof- und Staatsbehörden, Teilbestand 10076/9 Hofküchen- und Reiserechnungen, fol. 48.

1014 *Brockhaus Bilder-Conversations-Lexikon*, Bd. 2, Leipzig 1838, S. 734.

1015 Vgl. Bickelmann: *Lehrbuch der Koch- und Backkunst* (wie Anm. 165), S. 131.

1016 Vgl. Lehmann: *Nützlich Buch* (wie Anm. 521), S. 559.

1017 Vgl. Walcha: *Der praktische Koch* (wie Anm. 522), S. 134.

1018 Vgl. Baumann: *Der Dresdner Koch* (wie Anm. 159), S. 307.

1019 Hierzu vgl. Schmolz, Friedemann: *Der Mensch ist, was er nicht isst. Über das Rätsel des Nahrungstabus*, in: *Science Lunch*, 2004, http://flyingscience.ch/Download/schmolz_nicht.pdf. Zugriff am 12.04.2013.

1020 Schilling: *Handbuch* (wie Anm. 992), S. 227.

Dadurch steigerte sich die Exklusivität des Fasanfleisches enorm, und der Verzehr blieb einer sehr kleinen Gruppe von Personen vorbehalten. Um den Geschmack des Fleisches sicherzustellen, sollte man nach Baumann einen jungen Fasan nehmen, da ältere sich nur noch zum Dämpfen eigneten.¹⁰²² Während der Mundkoch des Grafen von Büнау mit einer größeren Anzahl von Fasanenrezepten aufwarten konnte, bot die gehobene Küche nur wenige Vorschläge an. Baumanns *Dresdner Koch* umfasste 32 Rezepte. Franz Walcha notierte zehn Zubereitungen für Fasan. Das *Obersächsische Kochbuch* nennt vier Gerichte.¹⁰²³ Das Lehmannsche Buch gibt fünf Rezeptvorschläge, während Bickelmann nur drei Speisen mit Fasanen aufführt, die aber zumindest vom Namen her mit Lehmanns korrespondieren.

Eines aber war allen Fleischsorten, ob Rind, Schwein, Wild oder Geflügel, gemeinsam. Da sie für den großen Teil der Bevölkerung als Luxus galten, konnte es sich weder die exquisiten noch die gehobene Küche leisten, nur gewisse Fleischteile zu verarbeiten, sondern man verwertete das Tier fast vollständig. Das Fleisch bot nämlich nicht nur hinsichtlich seiner Zubereitungsweisen eine Abwechslung, sondern auch durch die unterschiedlichen Fleischteile eines Tieres. So dienten beispielsweise Kälberfüße aufgrund des hohen Kollagenanteils zur Aspikherstellung.¹⁰²⁴ Sie konnten aber auch als Speise ausgebacken serviert werden, wie es der Herrschaftskoch Baumann in seinem Kochbuch vorschlägt.¹⁰²⁵ Die Knochen vom Rind oder Kalb wurden mit anderen Zutaten ausgekocht und ergaben eine Brühe. Die Leber von Tieren bot nicht nur viele Zubereitungsmöglichkeiten einzelner Rezepte, sondern wurde auch für Farcen, Ragouts und Pasteten verwendet. Rindergaumen boten als Zwischenspeise eine gute Abwechslung zu den großen Bratenspeisen. Schweinsohren konnten mit Zwiebeln, einem Mus aus Erbsen¹⁰²⁶ oder einer Senfsauce¹⁰²⁷ serviert werden.

Das Bries, die Thymusdrüse von Kalb oder Lamm, galt als eine kulinarische Spezialität. Das zarte Stück Fleisch ließ sich auf mehrere Arten zubereiten, denn es konnte gekocht, gedünstet, gebraten, gegrillt und gebacken werden. Vielmals findet es sich in den Kochbüchern unter der alternativen Bezeichnung Kälbermilch oder seinem französischen Namen *ris de veau*. Aufgrund der Variationsbreite wurden die vielfältigsten Gerichte kreiert. So gab es zum Beispiel *Hatelets von Kälbermilchen und Trüffeln gesulzt*,¹⁰²⁸ *Kälbermilche mit feinen Kräutern*,¹⁰²⁹ *glasierte Kalbsmilch*,¹⁰³⁰ *Ris de veau à la St. Cloud*,¹⁰³¹ *Kalbsmilch mit Sardellen*¹⁰³² oder

1021 Vgl. ebd., S. 309.

1022 Vgl. Baumann: *Der Dresdner Koch* (wie Anm. 159), S. 278.

1023 Fasanen gebraten, vgl. *Obersächsisches Kochbuch* (wie Anm. 525), S. 250 f. und 1093 f.; Fasan mit Erdäpfeln, vgl. ebd., S. 380 und 757; Fasanenpastete, vgl. ebd., S. 932 f.; Pupeton (eine Art Soufflé) von Fasan, vgl. ebd., S. 1025 f.

1024 Vgl. Lehmann: *Nützliches Buch* (wie Anm. 521), S. 4.

1025 Vgl. Baumann: *Der Dresdner Koch* (wie Anm. 159), S. 107.

1026 Vgl. ebd., S. 174 f.

1027 Vgl. Bickelmann: *Lehrbuch der Koch- und Backkunst* (wie Anm. 165), S. 117.

1028 Vgl. Baumann: *Der Dresdner Koch* (wie Anm. 159), S. 124.

1029 Vgl. ebd., S. 123.

1030 Vgl. Walcha: *Der praktische Koch* (wie Anm. 522), S. 74 f.

Kalbsmilch en Croquet.¹⁰³³ Das Bries war so exklusiv, dass es sogar auf die kurfürstliche Tafel in Dresden kam, wo beispielsweise am Samstag, den 21. April 1764, als Hors d' Oeuvre Kalbsbries an Zitrone aufgetragen wurden.¹⁰³⁴

Festzustellen bleibt, dass Fleischgerichte ein unverzichtbares kulinarisches Element der gehobenen und exquisiten Küche in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts waren. Für den Großteil der Bevölkerung gab es fleischliche Kost nur an besonderen Festtagen. Deshalb blieb der Fleischkonsum in Sachsen im Zeitraum von 1835 bis 1849 auf relativ konstantem Niveau. Der Verbrauch von Fleisch in der Residenzstadt Dresden war fast doppelt so hoch als in den ländlichen Regionen und kleineren Städten Sachsens. Zudem wurde in der Landeshauptstadt mehr Rindfleisch verzehrt als Schwein.

Die Kochbücher der Dresdner Herrschafts- und Restaurantköche trugen diesem Umstand Rechnung, indem zwischen 22–34 Prozent aller Rezepte fleischliche Zubereitungen waren. Nicht nur die Kochmethoden boten eine gewisse Variationsbreite, sondern auch die unterschiedlichen Fleischsorten bereicherten die Tische und Tafeln der Residenzstadt. Neben dem Fleisch von Haustieren sorgten auch Geflügel und Wildpret für geschmackliche Vielfalt. Gerade Wildgerichte steigerten den kulinarischen Anspruch einer Mahlzeit enorm, da die Tiere gejagt werden mussten und dies nur einen kleinen Personenkreis erlaubte war. Die Restaurantbesitzer konnten sich in Dresden über den sogenannten Wildpretshandel mit dem Fleisch versorgen.

Die zeitgenössische Küche um 1800 widmete zudem ihre Aufmerksamkeit den Geflügelzubereitungen. Die Köche unterschieden hierbei zwischen zahmen und wilden Geflügel. Vor allem für das Huhn und den Kapaun gab es vielfältige Verwendungsmöglichkeiten. Deutlich wird dies auch in den Dresdner Kochbüchern, in denen Rezepte von Hühnern beim Geflügel überwiegen.

Um 1800 verbreiteten sich neue Zubereitungsmethoden wie Schnitzel, Kotelett oder Roastbeef von den Metropolen aus schnell über den europäischen Kontinent. Die Rezepte wurden relativ schnell von den Dresdner Köchen in ihre Bücher aufgenommen. Vor allem die Restaurantköche nutzten diese Kochweisen, weil es sich um portionierte Fleischstücke handelte. Im Gegensatz zu einem großen Bratenstück, ließen sich diese in der Küche auf einen Teller einfach anrichten und erleichterten somit das Bedienen nach Karte.

6.5 Fische

Da der Großteil der Dresdner Bevölkerung dem protestantischen Glauben anhing und dieser den Fastengeboten nicht unterworfen war, bleibt zu fragen, ob in

1031 Vgl. ebd., S. 75.

1032 Vgl. Lehmann: Nützliches Buch (wie Anm. 521), S. 158.

1033 Vgl. Bickelmann: Lehrbuch der Koch- und Backkunst (wie Anm. 165), S. 104.

1034 Vgl. Sächs. HStA Dresden, 10006 Oberhofmarschallamt, T. 01. Nr. 001C, Küchenzettel, unfol. Speisefolge der kurfürstlichen Tafel vom 21. 04. 1764.

den Restaurants und in der Herrschaftsküche der Fisch ein genauso großes Gewicht wie Fleisch hatte. Der katholische Dresdner Hof hielt sich streng an die Fastenregeln.¹⁰³⁵ Dort übernahm der Fisch an diesen Tagen die Funktion der Hauptspeise. Im Jahr 1829 erging vom Hofmarschall von Tümpling eine Verordnung über die Speisenzubereitung während der Fastenzeit, in der fleischliche Kost untersagt wurde.¹⁰³⁶ Die Stadtbevölkerung, sofern sie Protestantisch war, brauchte sich nicht an solche Vorschriften halten.

Aufgrund schlechter Verkehrswege konnte wenig frischer Fisch aus dem Meer nach Sachsen gelangen. Ausnahmen waren die getrockneten und gesalzene Fische. Es geht also im Folgenden auch darum, wie sich die Anzahl der Rezepte von Süßwasser- oder Meeresfisch in den Dresdner Kochbüchern verteilt.

Der Fisch, als unverzichtbarer Teil einer großen Tafel, spielte im Gegensatz zum Fleisch außerhalb der Fastentage in der gehobenen wie exquisiten Küche eher eine Nebenrolle. Wie Montanari darstellt, „blieb der Fischverzehr von kulturellen Bedeutungsgehalten gekennzeichnet, die verhinderten, daß er wirklich ‚populäre‘ Sympathien erlangte“.¹⁰³⁷ Montanari verweist darauf, dass konservierter Fisch als Zeichen von wirtschaftlicher Armut gedeutet wurde, während Frischfisch das Bild von übermäßigem Reichtum prägte.¹⁰³⁸

Wie das Fleisch war auch der Fisch ein Produkt, das nicht täglich für alle Gesellschaftsmitglieder zur Verfügung stand.¹⁰³⁹ Zwar bot der Speisefisch in seinem Artenreichtum und in den Zubereitungsmöglichkeiten eine große Vielfalt, aber er war, egal ob er im Fluss, Teich oder Meer gefischt wurde, im 18. und 19. Jahrhundert ein teures Lebensmittel. Eine Ausnahme bildeten die Küstenregionen, wo Fisch in größeren Mengen vorhanden war und somit auch für ärmere Bevölkerungsteile als Nahrungsmittel diente. Aber je weiter eine Region vom Meer entfernt lag, desto höher stiegen die Transportkosten und schließlich der Endpreis für Meerfisch. Ein weiterer Grund für die geringe Resonanz war die mangelnde Gefiertechnik, die es unmöglich machte, frischen Seefisch, vor allem bei warmen Wetter, ins Landesinnere zu transportieren, ohne dass der Fisch verdarb.¹⁰⁴⁰

In Sachsen verzehrte man aufgrund der oben genannten Gründe hauptsächlich Fluss- und Teichfische. Überall dort, wo es Seen und Flüsse gab, konnte prinzipiell die Binnenfischerei betrieben werden. In diesen Gewässern stand Fisch in ausreichender Menge zur Verfügung.¹⁰⁴¹ Allerdings machten Fangprivilegien, hohe Pachtsummen und die Anlegung künstlicher Teiche den Fisch

1035 Menülisten aus den Jahren 1764 und 1765 belegen, dass an Fastentagen keine Fleischgerichte aufgetragen wurden. Vgl. Sächs. HStA Dresden Oberhofmarschallamt, T. I. Nr. 1c, unpaginiert.

1036 Vgl. Sächs. HStA Dresden, 10006 Oberhofmarschallamt, T VII 4a, Registraturen und Verordnungen in Hof=Küchen=Angelegenheiten, ergangen in den Jahren 1783 bis mit 1871, fol. 60. Schreiben vom 21.02.1820 an das Hofküchenpersonal.

1037 Montanari: Der Hunger (wie Anm. 104), S. 100.

1038 Ebd.

1039 Vgl. Wiegelmann; Mauss: Fischversorgung und Fischspeisen (wie Anm. 667), S. 78.

1040 Vgl. ebd., S. 76.

1041 Vgl. ebd., S. 81.

teuer.¹⁰⁴² Somit konnten sich nur die Personen Fisch leisten, die über ausreichend finanzielle Mittel verfügten, um ein Lebensmittel zu verzehren, das nicht nur teuer war, sondern auch nur im geringen Maße sättigte.¹⁰⁴³ Zudem zählte der Fisch zu den Gütern, auf die man bei steigenden Preisen zugunsten der Deckung von Grundbedürfnissen verzichtete.¹⁰⁴⁴

6.5.1 Der Fisch als Fastenspeise

Als unerlässlicher Bestandteil von festlichen Speisen wurde der Fisch als Fischgang, Entrée oder als Hors d' Oeuvre aufgetragen. An Fastentagen hingegen bildeten Fischgerichte häufig sogar den Mittelpunkt eines Essens und übernahmen somit eine wichtige Funktion in der Mahlzeitengestaltung. Das Fasten als wesentlicher Teil der Spiritualität vieler Religionen¹⁰⁴⁵ bedeutete insbesondere für die Gläubigen der katholischen Kirche Verzicht auf Fleisch. An diesen Tagen bot der Fisch in allen seinen Variationen eine abwechslungsreiche Alternative zu fleischlichen Gerichten und kam daher vermehrt auf den Tisch. Zwar bestanden die Fastenregeln in der katholischen Kirche für alle Menschen, aber da sich der Großteil der Bevölkerung um die Wende vom 18. zum 19. Jahrhundert überhaupt kein Fleisch leisten konnte, fasteten sie zwangsläufig immer.¹⁰⁴⁶ Außerdem umging man gelegentlich diese Gebote, indem bestimmte Speisen von den Regeln ausgenommen wurden.¹⁰⁴⁷ Das Konsumverbot für Fleisch war nicht immer eindeutig geklärt, da die Verzehreinschränkungen vielmehr auf den Verzicht von vierfüßigen Tieren abzielten. Somit blieb beispielsweise Geflügel mitunter gestattet.¹⁰⁴⁸ Es hielten sich folglich meist Personen an die religiösen Ernährungsvorschriften, die einerseits katholisch und andererseits nicht unmittelbar von Hunger betroffen waren.¹⁰⁴⁹

Für das Gros der sächsischen Bevölkerung galten die Fastenvorschriften ohnehin nicht, da das Land überwiegend protestantisch geprägt war. Mit Einführung der Reformation in Sachsen waren auch die kirchlichen Ernährungsregeln abgeschafft worden. Somit mussten die Fastenregeln in den Dresdner Kochbüchern eigentlich keine große Rolle spielen. Deshalb finden sich im *Obersächsischen Koch- und Speisebuch* auch keinerlei Hinweise auf die Beachtung von religiösen Nahrungsgeboten. Noch deutlicher wird dies in den Kochbüchern der Dresdner Restaurantbesitzer Lehmann und Bickelmann. Da sie hauptsäch-

1042 Vgl. Thoms: Anstaltskost (wie Anm. 614), S. 571.

1043 Vgl. Aron: Der Club (wie Anm. 73), S. 135; vgl. Montanari: Der Hunger (wie Anm. 104), S. 100; vgl. Wiegelmann; Mauss: Fischversorgung (wie Anm. 667), S. 78.

1044 Vgl. Krug-Richter, Barbara: Zwischen Fasten und Festmahl. Hospitalverpflegung in Münster 1540 bis 1650, Stuttgart 1994, S. 177.

1045 Vgl. Fuchs, Guido: Essen und Religion, in: Wierlacher, Alois; Bendix, Regina (Hg.): Kulinaristik. Forschung-Lehre-Praxis, Berlin 2008, S. 218.

1046 Vgl. von Vaerst: Gastrosophie (wie Anm. 189), S. 240.

1047 Vgl. Fuchs: Essen und Religion (wie Anm. 1045), S. 218 f.

1048 Vgl. Krug-Richter: Zwischen Fasten (wie Anm. 1044), S. 177 in Fußnote 228.

1049 Dazu vgl. Montanari: Der Hunger (wie Anm. 104), S. 100.

lich für ein regionales Publikum schrieben und ihr Kundenkreis zum großen Teil aus Einheimischen bestand, verzichteten beide auf Fastenrezepte in dem Sinne, dass diese nicht benannt wurden.

Für Reisende, die nach Dresden kamen und sich eventuell an das Fasten hielten, boten die Speisewirte in ihren Speiselokalen auch fleischlose Gerichte wie Mehlspeisen und Fischgerichte an. Am 3. Februar 1829 warb Bickelmann beispielsweise im *Dresdner Anzeiger* damit, dass er am 6. Februar, einem Freitag, in seinem Restaurant polnischen Karpfen mit Fischklößen servieren werde.¹⁰⁵⁰ Das Speisenangebot des Dresdner Restaurants hing mit der Praxis des Fastens aber insofern nicht zusammen, als Karpfen in der gehobenen Küche ein weit verbreitetes Gericht waren. Zudem findet sich das Rezept in seinem Kochbuch wieder. Dabei handelt es sich um eine besondere Art, den Karpfen zu kochen. Der ausgenommene und gestückelte Karpfen, dessen Blut mit Essig aufgefangen wurde, kam gesalzen in einen Sud aus angeröstetem Wurzelgemüse und Bier.¹⁰⁵¹ Das Bier konnte auch durch Wein oder Most ersetzt werden. Das Attribut ‚polnisch‘ drückte in diesem Fall wohl die süße Note der Speise aus. Um diese zu erreichen, wurde der Kochsud mit Sirup gesüßt. In einer zweiten Variante, die Bickelmann *Karpfen deutsch* nannte, wurde der Karpfen ebenfalls in Bier aber ohne Sirup gekocht.¹⁰⁵²

Für die Herrschaftsköche stellte sich in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts jedoch die Praxis religiösen Fleischverzichts anders dar. Trotz der protestantischen Prägung der sächsischen Gesellschaft waren die Fastenregeln in ihren Kochbüchern präsent, weil die Köche für einen Leserkreis schrieben, der auch den katholischen Rezipienten mit einschloss. Im Falle von Johann Friedrich Baumann kam hinzu, dass er selbst katholisch war. Auch die sächsischen Herrscher aus dem Hause Wettin gehörten im Gegensatz zum großen Teil der Bevölkerung, der katholischen Konfession an und waren somit angehalten, die Fastenregeln zu beachten. Aus den Überlieferungen der Menüs der kurfürstlichen Tafel, die sich für die Jahre 1764 und 1765 erhalten haben und in französischer Sprache abgefasst sind, lassen sich für Fastentage fleischlose Tafeln darstellen. Am 20. April 1764 etwa, Karfreitag, der in der katholischen Kirche ein strenger Fastentag ist, gab es 18 verschiedene Speisen, die allesamt ohne Fleisch zubereitet wurden.¹⁰⁵³ Für dieses Menü wählte der Hofküchenmeister Claude Jaillis dit Michel neun Fischgerichte aus, die der Mundkoch Johan Joseph Mezner

1050 Vgl. *Dresdner Anzeiger*, 03.02.1829, S. 3.

1051 Vgl. Bickelmann: *Lehrbuch der Koch- und Backkunst* (wie Anm. 165), S. 153 f.

1052 Vgl. ebd.

1053 Es gab als ersten Gang eine Königinssuppe von Hecht und Karpfen und eine legierte Kräutersuppe. Als Hauptspeisen wurden gegrillter Lachs mit Kräutern, Hechtfilet mit Butter bestrichen, Kabeljau mit Butter und Schollenfilet in Öl gereicht. Als Hors d' Oeuvres kamen Austernpasteten, Teigwaren, gegrillte Würstchen aus gehacktem Fisch, Forelle auf provenzalische Art, Schildkrötenfrikassee und frische Eier in der Schale auf den Tisch. Im zweiten Gang wurde eine blau gekochte Scholle aufgetragen. Als weitere Speisen gab es geräucherten Lachs, Zabaione mit ungarischem Wein und aufgelaufenen Eierkuchen. Zwei Speisen lassen sich nicht eindeutig definieren, bei denen es sich aber um Süßspeisen handeln muss. Vgl. Sächs. HStA Dresden, 10006 Oberhofmarschallamt, T. 01. Nr. 001C, Küchenezettel, unfol.

kochte. Die Hofköche hatten die Fastenvorschriften genau einzuhalten, wie ein Schreiben von Wolf Friedrich Gotthelf Tümping aus dem Jahr 1820 beweist, indem er das Personal der Hofküche an den Beginn der Fastenzeit erinnerte. Es sollte demnach „keine Fleisch-Bouillon und andere vom Fleischwerk herführende Zuthaten angewendet werden“.¹⁰⁵⁴ Die Anweisung zeigt, dass am Dresdner Hof die kirchlichen Fastengebote sehr ernst genommen wurden.

Da Franz Walcha als einziger der Dresdner Kochbuchautoren im Dienst des Dresdner Hofes stand, musste sein Kochrepertoire abwechslungsreiche Alternativen zum Fleisch bereithalten. Diese Praxis spiegelte sich in seinem Kochbuch wider. Walcha widmete den Fastenspeisen, wie beispielsweise einer fleischlosen Bouillon oder allerhand Fastensuppen, besondere Aufmerksamkeit. Die Fastenbouillon, die auch hier die Grundlage für die Saucen bildete, stellte er aus Gemüse und Fisch her.¹⁰⁵⁵

Aber nicht nur für die Anhänger der katholischen Konfession, sondern auch für die orthodoxen Gläubigen gab es bei Walcha Rezepte für die Fastenzeit. Dies war für ihn insofern notwendig, da die Orthodoxen „in der Beobachtung der Fasten gänzlich von den Katholiken abweichen, und bekanntlich an Fasttagen weder Butter, noch Milch, noch Eyer genießen“.¹⁰⁵⁶ Die Erfahrung mit den Ernährungsregeln der orthodoxen Kirche scheint aus Walchas Zeit in St. Petersburg zu stammen, wo er die Speisen aus der Küche Russlands kennenlernte. So gibt es in seinem Kochbuch eine *Ucha*, eine russische Fastensuppe, die womöglich auch in der einfachen russischen Bevölkerung verbreitet war.¹⁰⁵⁷ In der Zubereitungsweise Walchas wäre sie jedoch für das Gros der Menschen in Russland nicht finanzierbar gewesen. Es ist daher möglich, dass es sich bei der ursprünglich einfachen Suppe um eine verfeinerte Version handelt. Für die Suppe schnitt man Filets aus Hechten, Aalraupen, Zandern, Forellen und Sterletfischen, also kleinen Stören, und salzte sie ein. Während aus dem übriggebliebenen Fisch eine Consommé hergestellt wurde, die die Kochgrundlage für Möhren, Petersilienwurzel, Sellerie, Sauerampfer und Kerbel bildete, kamen die gesalzenen Filetstücke ebenfalls in den Kochsud, der mit einer Flasche Madeira aufgegossen wurde. Des Weiteren gab man eine Hecht-Farce, Oliven, Kapern, Zitronenscheiben und eine halbe Flasche Champagner in die Suppe. Nach drei Minuten langem Aufkochen wurde sie in einer Suppenschüssel angerichtet. Walcha wies außerdem darauf hin, dass diese Suppe „auch bey großen Tafeln an Fleischtagen [...] Beyfall finden wird“.¹⁰⁵⁸ Die Adaption einer russischen Fastensuppe wurde somit auf den großen Tafeln am Dresdner Hof etabliert und zeigt die europäische Ausrichtung der Hofküche in Dresden.

1054 Sächs. HStA Dresden, 10006 Oberhofmarschallamt, T VII 4a, Registraturen und Verordnungen in Hof=Küchen=Angelegenheiten, ergangen in den Jahren 1783 bis mit 1871, fol. 60. Schreiben vom 21. 02. 1820 an das Hofküchenpersonal.

1055 Vgl. Walcha: *Der praktische Koch* (wie Anm. 522), S. 27 f.

1056 Ebd., S. IV.

1057 Vgl. ebd., S. 47 f.

1058 Ebd., S. 48.

Zwar spiegeln sich die Fastenregeln auch in Baumanns Publikation aus dem Jahr 1831 wider, aber Graf Günther von Büнау musste sich als Lutheraner nicht daran halten. Leider liegen zu diesem Sachverhalt keine Quellen vor. Baumann jedenfalls hatte explizit eine ganze Reihe von Fastensuppen notiert, die ohne Fleischbrühe hergestellt wurden. Ansonsten gibt es in seinem Kochbuch allerdhand fleischlose Speisen, die jeglicher Fastentafel genügen würden.

6.5.2 Quantitative Auswertung der Fischrezepte

Um die Bedeutung des Fisches für die gehobene und exquisite Dresdner Küche zu präzisieren, bezieht sich die quantitative Auswertung der Fischrezepte sowohl auf die Anzahl der Rezepte gemessen am Gesamtumfang der Kochbücher als auch auf die Unterscheidung zwischen Süßwasser- und Salzwasserfisch. Zwischen diesen beiden Kategorien wurden nur Rezepte ausgewertet, die sich eindeutig einer Fischart zuordnen lassen. Zur Vereinfachung wurden Wanderfische die zum Laichen die Gewässer wechseln, den Süßwasserfischen zugeordnet, da ihre Fanggebiete, gerade für die Gegend um Dresden, die heimischen Fließgewässer waren. Es erwies sich ebenso als problematisch, dass sich bei manchen Fischarten die Zubereitungsweise doppelte und die Autoren keine neuen Rezepte aufschrieben. So wurde beispielsweise bei Baumann der Wels mit der Bemerkung, „dem Lachs ähnlich zubereitet“¹⁰⁵⁹, versehen. Diese Rezepte werden im Gesamtumfang des Kochbuches nicht mitgezählt, da sie als Zubereitungsweise nur einmal explizit erscheinen.

Der Hofkoch Walcha hatte prozentual die meisten Fischrezepte in seinem Werk aufgezeichnet. 13,5 Prozent beträgt der Anteil seiner Fischrezepte gemessen am Gesamtumfang von 598 Rezepten. Die insgesamt 81 Zubereitungsarten wurden von Walcha auf 12 Fischarten verteilt. Baumanns Kochbuch weist mit 179 Rezepten bei 19 Arten in diesen beiden Bereichen zwar die meisten Zubereitungen auf, aber innerhalb seines umfangreichen Werks (2.389 Rezepte) macht dies nur einen Prozentsatz von 7,4 aus und damit den niedrigsten Wert aller Autoren. So variantenreich der Fisch bei Baumann auch vorkam, hatte er bei ihm nicht dieselbe Relevanz wie andere Lebensmittel. Die Verfasserin des *Obersächsischen Koch- und Speisebuchs* (1.295 Rezepte) gab 127 Rezepte weiter. Dies entspricht etwa 10 Prozent von allen Zubereitungen. Der Restaurantkoch Lehmann (1.112 Rezepte) hat insgesamt 120 Fischrezepte aufgenommen und kommt damit auf einen Anteil von 10,8 Prozent der Gesamtrezepte. In ähnlichem Rahmen liegen auch die Fischrezepte bei Bickelmann. In seinem *Lehrbuch der Koch- und Backkunst* (1.146 Rezepte) finden sich 100 Rezepte, die 8,7 Prozent seiner Publikation ausmachen. Die Kochbücher für das gehobene Kochniveau liegen mit ihren Wert alle dicht beieinander, während bei den Herrschaftsköchen deutliche Schwankungen zu verzeichnen sind. Baumann räumte in seinem Buch den Fleisch- und Süßspeisen mehr Platz ein als Fisch.

1059 Baumann: *Der Dresdner Koch* (wie Anm. 159), S. 345.

Auch innerhalb der Fischarten treten deutliche Präferenzen hervor. Vor allem der Hecht, der mit Abstand die meisten Rezepte aufweist, war wohl bei den Zeitgenossen ein beliebter Speisefisch. Mit insgesamt 118 Rezepten ist er in den Dresdner Kochbüchern vertreten.¹⁰⁶⁰ Im *Obersächsischen Koch- und Speisebuch* umfassten die Hechtzubereitungen ungefähr ein Viertel aller Fischrezepte, nämlich 27 Prozent. Einen ähnlich hohen Wert erreicht auch der Gastronom Lehmann mit 30 Kochanweisungen, die 25 Prozent der Fischzubereitungen ausmachen. Der Restaurantkoch Bickelmann kam mit seinen 16 Rezepten auf 16 Prozent und beim Herrschaftskoch Baumann finden sich 30 Hechtrezepte (17 Prozent). Nur bei Franz Walcha, bei dem der Lachs an der Spitze der Fischrezepte stand, lag der Wert beim Hecht nur bei zehn Prozent.¹⁰⁶¹ Wegen seines mageren, weißen und aromatischen Fleisches galt der Hecht als wertvoller Speisefisch, auch weil er vielseitige Verarbeitungsmöglichkeiten bot.

Die zweitmeisten Rezeptvorschläge in den Dresdner Kochbüchern erhielt der Karpfen mit 68 Nennungen.¹⁰⁶² Kleinfische wie Schmerlen, Gründlinge und Weißfische finden sich nur wenige in den Kochanleitungen.¹⁰⁶³ Sie kamen wohl eher als Zwischengerichte oder als Garnitur auf die zeitgenössische Tafel. In Walchas Publikation kommen Kleinfische wie Ellritzen, Schmerlen und Gründlinge überhaupt nicht vor. Dies lag wohl daran, dass diese Kleinfische keine Verwendung in der Hofküche fanden, allenfalls zur Bekräftigung von größeren Speisen auf den Schüsseln oder Platten.

In den Dresdner Kochbüchern spielten die Salzwasserfische eine untergeordnete Rolle. Die am häufigsten verwendeten Sorten waren die Sardelle und der Stockfisch, die mit jeweils 30 Kochanweisungen in den Dresdner Kochbüchern die höchsten Werte erreichen.¹⁰⁶⁴ Alle anderen Salzwasserfische haben in den zeitgenössischen Rezeptsammlungen keine große Bedeutung. Warum der Meeresfisch in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts in den Kochbuchpublikationen nur so geringe Kochanweisungen aufweist, wird im Folgenden akzentuiert.

6.5.3 Süß- und Salzwasserfisch

Da Sachsen als Binnenland keinen direkten Zugang zu Meerfisch hatte, ordnete sich auch das Ernährungssystem danach. Frischen Fisch gab es fast ausschließlich aus heimischen Gewässern. Die Dresdner Kochbücher bestätigen dabei die von Günter Wiegmann und Annette Mauss aufgestellte These, dass zu Beginn des 19. Jahrhunderts in den Kochbüchern die Rezepte von Süßwasserfischen

1060 Hecht bei Walcha (8 Rezepte); Baumann (30 Rezepte); *Obersächsisches Kochbuch* (34 Rezepte); Lehmann (30 Rezepte); Bickelmann (16 Rezepte). Siehe Tabelle 7 im Anhang, S. 257.

1061 Siehe die Verteilung der Hechtrezepte in Tabelle 7 im Anhang, S. 257.

1062 Siehe Tabelle 7 im Anhang, S. 257.

1063 Weißfische sind kleinere Arten von Karpfenfischen wie Plötzen, Elritzen, Barben etc.

1064 Siehe Tabelle 8 im Anhang, S. 258.

gegenüber Salzwasserfischen überwiegen.¹⁰⁶⁵ Erst mit der Technisierung des Fischfangs und der Transportmittel verdrängte der Meerfisch zunehmend den Süßwasserfisch.¹⁰⁶⁶ Mit der Eisenbahn oder dem Dampfschiff gelangte der Fisch schneller ins Landesinnere und bewirkte ein Sinken der Preise.

Seefisch kam um 1800 fast nur in konservierter Form in Dresden an. Um ihn länger haltbar zu machen, wurde der Fisch gesalzen, mariniert oder geräuchert. Am haltbarsten war der Fisch wohl im getrockneten Zustand indem er als Stock- oder Klippfisch auf den Markt kam. Die wichtigste Grundlage für Herstellung bildeten Kabeljau, Dorsch und Schellfisch.¹⁰⁶⁷ Stockfische, aber auch Salzheringe, waren in größerer Entfernung von der Küste noch relativ preiswert.¹⁰⁶⁸ Allerdings unterlagen sie auch Preisschwankungen. Mit dem Konservieren ging ein Geschmacksverlust einher, beziehungsweise entstanden andere Geschmacksbilder, die nicht mit dem frischen Lebensmittel vergleichbar waren und dessen Güte nicht erreichte. Nur im Winter, wenn die Temperaturen im Minusbereich lagen, war es möglich, dass man auch in Dresden frischen Seefisch kaufen konnte. Es war dabei unumgänglich, die Güte des Fisches eingehend zu prüfen. So verwies der Herrschaftskoch Baumann in puncto Qualität darauf, dass die Kabeljaue „wirklich frisch sind; diese ist an den Augen und am Geruch zu erkennen. Die mit weißer und gelb gefleckter Haut sind die besten“.¹⁰⁶⁹ Ein guter Koch prüfte also vor dem Kauf stets den Zustand des Fisches eingehend, um ein gutes Kochergebnis erzielen zu können.

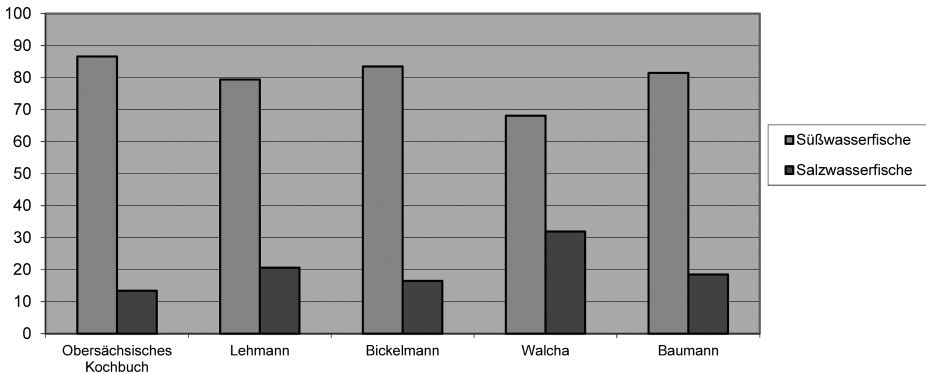


Abb. 12: Anzahl von Rezepten mit Süßwasser- und Salzwasserfische in Prozent. Die Daten wurden erhoben aus: *Obersächsisches Koch- und Speisebuch*, *Nützliches Buch für die Küche* (Lehmann), *Der praktische Koch* (Walcha), *Lehrbuch der Koch- und Backkunst* (Bickelmann), *Der Dresdner Koch* (Baumann)

Wie in Abbildung 12 zu erkennen ist, nehmen die Rezepte von Salzwasserfischen in der Regel nur einen geringen Teil in den Kochbüchern der Dresdner

1065 Vgl. Wiegelmann; Mauss: Fischversorgung (wie Anm. 667), S. 86–89.

1066 Vgl. ebd., S. 83 f.

1067 Vgl. Krug-Richter: Zwischen Fasten und Festmahl (wie Anm. 1044), S. 179.

1068 Vgl. Wiegelmann; Mauss: Fischversorgung (wie Anm. 667), S. 78.

1069 Baumann: *Der Dresdner Koch* (wie Anm. 159), S. 349.

Autoren ein. In den Publikationen von Baumann und Lehmann ordnen sich die Meeresfische bei ca. 20 Prozent aller Fischrezepte ein. Bickelmann bleibt mit 17 Prozent unter dieser Marke. Das Buch von Walcha und das *Obersächsische Koch- und Speisebuch* bilden eine Ausnahme, die aber konträr zu bewerten ist, denn beim sächsischen Hofkoch umfassten 32 Prozent der Fischzubereitungen den Meerfisch. Dennoch überwiegen auch bei Walcha die Süßwasserfische. Dagegen kannte das *Obersächsische Koch- und Speisebuch* nur 13 Prozent von Fischarten aus dem Meer. Die schwierigere Verfügbarkeit von Meeresfisch in Dresden spiegelt sich anhand der Rezeptverteilung auch in den Kochbüchern wider.

Um den Fisch aus dem Meer für das Binnenland verfügbar zu machen, musste er konserviert werden. Von daher tritt der haltbar gemachte Meerfisch gegenüber frischen Zubereitungen in den Kochbüchern häufiger auf. Jedoch war die Zubereitungsart als gesalzener oder getrockneter Fisch eng umgrenzt. Aufgrund der Konservierungsformen gab es entweder einen starken salzigen Nebengeschmack oder der Stockfisch, der nach dem Salzen an der Luft getrocknet wurde, musste in einem aufwändigen Prozess gewässert und entsalzen werden. Baumann beschrieb die Vorgehensweise wie folgt: „Es wird weißer Stockfisch ausgesucht, des Tags öfters in kaltes Wasser getaucht und wieder hingelegt; hernach auf einem Amboß mit einem Eisenhammer, oder auf einem Hackestock mit dem Rücken eines Beils geklopft bis er anfängt blättrig zu werden; darauf einige Stunden in scharfe, klare Buchenlauge gelegt, dann herausgenommen und in reines Sommerlaues Wasser gewässert, und dieses täglich drei bis viermal gewechselt, auch so zwei bis drei Tage fortgefahren; nach diesem wird er schön weiß und zum Gebrauch anwendbar sein“.¹⁰⁷⁰ Die aufwendige Prozedur den getrockneten Fisch auf die herrschaftliche Tafel zu bringen, garantierte für Abwechslung innerhalb eines Menüs. So war es möglich, weißen Stockfisch im ersten Gang und eine Lachsforelle, die ein rötliches Fleisch besitzt, für den zweiten Gang vorzusehen.

Allerdings konnte die Konservierung auch die Qualität von Fischen erhöhen, wie beispielsweise bei der Sardelle, die uneingelegt recht bitter schmeckt. Auch Salzhering kann als typisches Beispiel für konservierten Fisch gelten. Der typische Geschmack bei der Konservierung von Salzfishen entsteht in Folge des Eiweißabbaus, einer Fermentation.¹⁰⁷¹ Allerdings kamen diese Fische in der Dresdner Restaurantküche kaum zu Einsatz. Der Hering allgemein umfasst in allen genannten Kochbüchern zusammen lediglich 23 Rezepte.¹⁰⁷² Vielleicht lag es auch am Preis für den eingelegten Fisch. Denn in Dresden war das Pfund Karpfen billiger als die gleiche Menge Hering.¹⁰⁷³

1070 Baumann: Der Dresdner Koch (wie Anm. 159), S. 350.

1071 Vgl. Seitz: Die Verfeinerung (wie Anm. 903), S. 361.

1072 Siehe Tabelle 8 im Anhang, S. 258.

1073 Vgl. Sächsische Landesanstalt für Landwirtschaft (Hg.): Entstehung und Entwicklung der Teichwirtschaft Moritzburg, Schriften der Sächsischen Landesanstalt für Landwirtschaft, Sonderheft 5 (2000), S. 56.

Im Gegensatz zum Seefisch stellte sich die Versorgungslage der Stadt Dresden mit frischem Fluss- oder Teichfisch besser dar. Mit der Elbe und der Weißeritz verfügte die Stadt Dresden über zwei Fließgewässer, die den regionalen Markt mit Flusstieren, unter anderem auch Krebsen, beliefern konnte. Die Elbe galt in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts als einer der fischreichsten Flüsse Deutschlands. Neben Karpfen, Zander und Hecht gab es auch zahlreiche Wanderfische in der Elbe, wie Lachs oder Stör, die aus dem Meer zum Laichen zurück in die Süßgewässer kamen. Auch in der Weißeritz, die als sehr sauberer Fluss galt, konnten vor allem kleinere Exemplare, wie Forellen, Schmerlen und Ellritzen, gefischt werden. Selbst die seltene Lachsforelle war dort heimisch.¹⁰⁷⁴ Dieser Fisch schien geradezu geeignet für die exquisiten Tafeln des Dresdner Hofes. Das zeigt sich etwa daran, dass der Hofkoch Walcha vier Rezepte von Lachsforellen¹⁰⁷⁵ in seinem Kochbuch niederschrieb. Größere Fische wie Karpfen, Lachse, Welse und Störe wurden dagegen in der Elbe gefangen.¹⁰⁷⁶ Die Wege von den Fangstellen zum lokalen städtischen Markt waren dementsprechend kurz und man konnte, sofern man über ausreichend finanzielle Mittel verfügte, hochwertigen und frischen Fisch kaufen.

Neben den Flüssen waren zudem die Teiche um Moritzburg für die Versorgung der Stadt Dresden von großer Bedeutung.¹⁰⁷⁷ Seit 1784 hatte der sächsische Kabinettsminister Graf Camillo Marcolini die Moritzburger Teichwirtschaft gepachtet. Diese umfasste den Großen Bärnsdorfer Teich, den Steingrundteich, den Fraunteich, den Mittelteich, den Schloßteich und den Schwangengartenteich. Zusätzlich übernahm Marcolini noch weitere kleine Teiche zur Samenzucht.¹⁰⁷⁸ Da der Fisch, den man in Teichen zog, oft einen unangenehmen schlammigen Geschmack besaß, hatte der Dresdner Hof schon zum Ende des 15. Jahrhunderts den Hoffischgarten eingerichtet. Dort konnte der im Teich gefangene Fisch im Flusswasser ausgeschlämmt werden. Dies galt vor allem für Karpfen, wie Eugen von Vaerst im Jahr 1851 berichtete, denn dieser Fisch nehme „mehr wie andere Fische, wenn sie in stehenden oder wohl gar sumpfigen Gewässern leben, einen schlechten Erdgeschmack an“.¹⁰⁷⁹ Darum sollte der Karpfen nach Meinung des Gastrosophen „in fließendes Wasser gesetzt“ werden, dann „bessern sie sich und süßen aus“.¹⁰⁸⁰

Nach dem Tod von Marcolini im Jahr 1814 erfolgte ab 1818 die Verpachtung aller Moritzburger Teiche zusammen mit dem Hoffischgarten.¹⁰⁸¹ Für das Jahr

1074 Vgl. o. V.: Neues Gemählde (wie Anm. 342), S. 128 f.

1075 Dabei handelt es sich um *Lachsforelle auf Chambord Art*, vgl. dazu Walcha: Der praktische Koch (wie Anm. 522), S. 200; *Lachsforelle auf Genueser Art*, vgl. ebd., S. 200; *Lachsforelle im Ofen*, vgl. ebd., S. 201; *Filets von Lachsforelle auf Genueser Art*, vgl. ebd., S. 201.

1076 Vgl. o. V.: Neues Gemählde (wie Anm. 342), S. 129.

1077 Zur Teichwirtschaft um Moritzburg vom ausgehenden Mittelalter bis zum Beginn des 19. Jahrhunderts, vgl. Sächsische Landesanstalt für Landwirtschaft (Hg.): Entstehung (wie Anm. 1073), S. 3–12.

1078 Vgl. ebd., S. 16.

1079 Von Vaerst: Gastrosophie (wie Anm. 189), S. 221 f.

1080 Ebd.

1081 Vgl. Sächsische Landesanstalt für Landwirtschaft (Hg.): Entstehung (wie Anm. 1073), S. 16.

1849 lassen sich in Moritzburg und dem Hoffischgarten 38 Teiche benennen, in denen Karpfen, Hecht und diverse Kleinfische gefischt wurden.¹⁰⁸² Fisch blieb, bis auf wenige Ausnahmen, von der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts ein ausschließlich regionales Lebensmittel. Aufgrund des hohen Preises wurde er fast nur in der Gastronomie und der Herrschaftsküche verarbeitet.

6.5.4 Fischrezepte in den Dresdner Kochbüchern

Da für die gehobene und exquisite Küche regionaler Frischfisch zur Verfügung stand, stellt sich die Frage nach dessen Zubereitung und Präsentation. Die Unterschiede zwischen beiden Küchenniveaus lassen sich anhand von Rezepten darstellen, die in beiden Niveaus vorkommen. Den Fisch blau zu kochen, ist wohl bis heute eine der üblichsten Formen der Fischzubereitung. Vor allem Karpfen, aber auch Aal, Forelle und Hecht eigneten sich dafür besonders gut. Für die Herstellung dieses Gerichts wurde der Fisch nicht geschuppt, da die Schleimschicht auf der Außenhaut für die Blaufärbung sorgt. Daher kam nur frischer Fisch in Betracht, da dieser noch über eine intakte Schleimschicht verfügte. Die Blaufärbung entstand dann durch leichtes Garen und verstärkte sich, wenn der Fisch mit Essig besprengt wurde. Färbte sich der Fisch hingegen grau, war die Schleimschicht beschädigt. Dies deutete daraufhin, dass der Fisch nicht mehr frisch war.¹⁰⁸³

Walcha benötigte für seine Zubereitungsweise einen fünf bis acht Pfund schweren Karpfen, den er mit Weinessig besprengte. Um den Karpfen zu kochen, bereitete Walcha einen Sud mit Salz, zwei Zwiebeln, Lorbeerblättern, Thymian, Nelken und Pfefferkörnern sowie Weinessig vor. Walcha kochte den Karpfen eine halbe Stunde lang darin gar. Garniert wurde der Fisch mit Petersilie und als Sauce schlug Walcha zwei Alternativen vor.¹⁰⁸⁴ Entweder sollte eine herz hafte Sauce Remoulade¹⁰⁸⁵ oder eine liebliche Florentinische Sauce¹⁰⁸⁶ aufgetragen werden. Beide Saucen kamen kalt auf die Tafel.

Baumann bevorzugte einen zehn bis zwölf Pfund großen Karpfen, der im besten Falle aus der Elbe kam, denn diese waren „vorzüglich gut“.¹⁰⁸⁷ Der Koch des Grafen von Büнау wässerte die Teichkarpfen erst in Flusswasser, da sonst

1082 Vgl. ebd., S. 12.

1083 Vgl. Lehmann: Nützliches Buch (wie Anm. 521), S. 270.

1084 Vgl. Walcha: Der praktische Koch (wie Anm. 522), S. 189 f.

1085 Für die *Remouladensauce* blanchierte Walcha Kerbel, Sauerampfer, Petersilie und Estragon in Salzwasser. Die Kräuter wurden danach mit sechs Eidottern durch ein Sieb gestrichen. In die Masse kamen anschließend vier Esslöffel sogenanntes Provenzeröl, also ein Olivenöl, sowie ebenso viel Essig, französischer Senf, Salz, einer Prise Pfeffer und Zucker. Die Zutaten wurden noch gut verrührt und die Sauce daraufhin serviert. Vgl. ebd., S. 26.

1086 Um eine *Florentiner Sauce* herzustellen, wurden acht Stück Biskuit in Rheinwein aufgeweicht und mit den blanchierten Kräutern durch ein Sieb gestrichen. Dazugegeben wurden drei Esslöffel Provenzeröl, Zitronensaft und eine kleine Prise Salz. Vgl. ebd.

1087 Baumann: Der Dresdner Koch (wie Anm. 159), S. 309.

das Schlammige im Geschmack hervortrat. Er übergoss als erstes den ganzen Karpfen mit kochendem Weinessig, damit dieser die blaue Färbung annahm. Danach wurde der Fisch entweder in Salzwasser oder Weinbrühe gar gekocht. Baumann würzte weder den Karpfen noch den Kochsud. Lediglich Petersilie und Krebse dienten als Garnitur für den Fisch. In der Auswahl der Saucen unterschied er sich von Walcha. Eine englische oder holländische Sauce wurde zum Karpfen serviert, wenn dieser warm gegessen wurde. Kam er kalt auf den Tisch, sollte eine Ölsauce serviert werden, von der Baumann sechs verschiedene Varianten im Kochbuch aufgenommen hatte.¹⁰⁸⁸ Welche er konkret meinte, bleibt in diesem Fall offen.

Für die gehobene Küche schlug Baumann eine einfachere Version des Gerichts vor. Der Karpfen sollte in beliebig große Stücke geschnitten und wie oben gekocht werden. Als Sauce favorisierte er Essig und Öl oder alternativ geriebenen Meerrettich.¹⁰⁸⁹ Baumann stellt in diesem konkreten Fall den wesentlichen Unterschied zwischen der Herrschafts- und Restaurantküche dar. Die exquisite Küche bevorzugte die Präsentation des Fisches in seiner ganzen Gestalt, dagegen stand in der gehobenen Küche die praktische Portionierung des Karpfens im Vordergrund. Zudem wurde keine kompliziert hergestellte Sauce beigegeben, sondern lediglich Essig und Öl gereicht.

Im *Obersächsischen Koch- und Speisebuch* gibt es nur eine sehr kurze Kochanleitung für einen *Karpfen naturell blau gesotten*.¹⁰⁹⁰ Der Fisch wurde in Stücke geschnitten, mit Essig blau gefärbt und anschließend in Salzwasser gekocht. Zum fertigen Karpfen gab es eine Sauce aus Meerrettich mit Weinessig und Zucker, so wie es auch Baumann für die gehobene Küche vorgeschlagen hatte.

Auch August Erdmann Lehmann zerteilte den Karpfen in Stücke. Diese legte er in eine Schüssel und übergoss sie mit Weinessig. Im Anschluss kochte er den Fisch in Salzwasser und dem Essig aus der Schüssel. Als zweite Alternative bot das *Nützliche Buch für die Küche* eine würzige Variante an. Dafür wurden dem Kochwasser Gewürze wie zwei Lorbeerblätter, Pfeffer, Piment und zwei Zwiebeln beigegeben. Den Fisch sollte man lau oder ganz kalt servieren. Eine eigenständige Sauce wurde nicht vorgeschlagen, sondern man konnte den Karpfen mit Essig, der zugleich die Tunke bildete, nachwürzen.¹⁰⁹¹ Lehmann gab darüber hinaus den Hinweis, dass sich der Karpfen in der Kochmarinade, wenn er vollständig bedeckt war, im Winter über Wochen hielt.¹⁰⁹²

Die Art und Weise, wie Bickelmann seinen Fisch vorbereitete, glich der Kochanweisung von Lehmann. Auch er teilte den Karpfen in Stücke. Allerdings würzte er den Kochsud stärker als alle anderen Kochbuchautoren. Seine Brühe enthielt Möhre, Petersilienwurzel, Zwiebel, Lorbeerblätter, zwei Stängel Thy-

1088 So zum Beispiel eine *Weisse Ölsauce*, vgl. ebd., S. 65; *Weisse Ölsauce auf andere Art*, vgl. ebd., S. 65 f; *Grüne Ölsauce*, vgl. ebd., S. 66; *Ölsauce mit gehackten Kräutern*, vgl. ebd., S. 66; *Geschlagene Ölsauce*, vgl. ebd., S. 66; *Provenzer Ölsauce*, vgl. ebd., S. 66 f.

1089 Vgl. ebd., S. 310.

1090 Vgl. *Obersächsisches Kochbuch* (wie Anm. 525), S. 70.

1091 Vgl. Lehmann: *Nützliches Buch* (wie Anm. 521), S. 270.

1092 Vgl. ebd., S. 270 f.

mian, eine Scheibe Zitrone, einige Nelken, Piment- und Pfefferkörner sowie zwei Esslöffel Salz. Der Karpfen sollte am besten kalt mit Essig und Öl genossen werden, konnte aber auch warm serviert werden. Durch eine stärkere Würzung des Kochsuds ersparten sich die Restaurantbesitzer, eine Sauce zum Karpfen zu geben. Lediglich mit Essig, Öl oder geriebenem Meerrettich konnte der Gast Bickelmanns Fisch noch nachwürzen. Der Vorteil dieser Arbeitsweise bestand für die Restaurantbesitzer darin, dass sie den Karpfen einfach, aber dennoch schmackhaft zubereiteten und durch die fehlende Sauce die Kosten überschaubar blieben. Nachteilig erscheint hier, dass man auf Geschmacksakkorde verzichtete, die sich aus dem Zusammenspiel von Fisch und Sauce ergeben. Diese Aromatisierungen erzielten die Herrschaftsköche damit, dass sie verschiedene Saucen anboten. Somit lassen sich aus einem scheinbar gleichen Gericht zwei unterschiedliche Geschmacksbilder kreieren.

Aber nicht nur Rezepte, die heute noch als altbewährt angesehen werden können, hatten die Kochbuchautoren in ihren Werken aufgenommen, sondern die Variationsbreite war um ein Vielfaches höher. So hat Walcha sogar eine Eigenkreation verfasst, die er *Stöhr auf des Verfassers Art*¹⁰⁹³ nannte. An dem Beispiel zeigt sich nicht nur die Kreativität Walchas, sondern auch das Selbstbewusstsein, das man brauchte, um die Spitze der Kochkunst zu erreichen. Für die Zubereitung benötigte er 4 bis 6 Pfund Stör, der gewaschen und gesalzen wurde. Anschließend legte er ihn in eine Marinade, die wie folgt beschrieben wurde: „Man schneide 4 Zwiebeln, 2 Möhren, 2 Petersilienwurzeln in feine Scheibchen, zerlasse in einem breiten Casserol 12 Loth Butter, röste das Wurzelwerk hochbraun darin, thue 2 Lorbeerblätter, Thymian, Basilicum, 6 Nelken und Pfefferkörner dazu, nebst den Scheibchen von einer Zitrone, einer Bouteille Frankenwein, und 2 Eßlöffel voll Estragonessig“.¹⁰⁹⁴ Die Marinade wurde aufgeköcht und anschließend wieder abgekühlt. Der Stör wurde für zwei Stunden darin eingelegt und danach im Ofen gar gebraten. Die Marinade, die Walcha bis zur Glace einkochen ließ, bildete zugleich die Grundlage für die Sauce. Die Glace rührte er unter der Beigabe einiger Löffel von Fastencoulis zur Sauce. Angerichtet wurde der Fisch auf einen *Ragout à la Chambord*.¹⁰⁹⁵

Die traditionelle Anrichteweise à la Chambord, also Fisch auf einem Fleischragout angerichtet, findet sich vor allem in den Kochbüchern der Mundköche, da diese speziell für große Tafeln konzipiert waren. Diese Zubereitungsart erregt die Gemüter der zeitgenössischen Spitzenköche. In Carêmes Augen gehörte die Kombination von Fisch und Fleisch zu einer unmodernen Küche. Der französische Koch erklärte im Jahr 1833: „Was ist lächerlicher und absurder als beispielsweise Hecht und Karpfen à la Chambord mit Beilagen wie Kalbsbries, gespickt mit Speck, Täubchen, Hühnerkamm und -nierchen? Dabei

1093 Walcha: Der praktische Koch (wie Anm. 522), S. 187f.

1094 Ebd.

1095 Für das *Ragout à la Chambord* wurde eine halbe Flasche Madeirawein bis auf einen Esslöffel eingekocht. Zu diesem kam *Espagnole* und *Hühnerconsommé*. Anschließend wurde das Ganze wiederum eingekocht. Dazu gab man Kalbsmilch (Kalbsbries), Amourettes (Kalbsrückenmark), Klößchen aus Hühnerfarce und Champignons. Vgl. ebd., S. 20f.

lässt sich dieser alten Sitte mit der Vielseitigkeit beikommen, die Fischfilets zu bieten haben, die man – ob Seezunge, Forelle, Merlan, Lachs etc. – als Schnitzel, als Spieß, conty [mit Linsen] oder mit Trüffeln, Champignons oder als Klößchen servieren kann“.¹⁰⁹⁶ Carême der damit auf Überflüssiges verzichtete, führte das Prinzip der Garnitur von Fleisch mit Fleisch und Fisch mit Fisch ein.¹⁰⁹⁷ Er setzte sich für moderne Garnierungen ein. Neben Fischen wie Seezunge, Lachs, Aalstücken und Merlan verwendete er Zutaten wie Flusskrebse, Austern, Klöße, Trüffel, Pilze, Fischmilch und Brotwürfel.¹⁰⁹⁸

Franz G. Zenker, der Mundkoch des Fürsten Joseph von Fürstenberg, hingegen schwärmte von dieser Zubereitungsweise. Seiner Meinung nach war der „Karpfen à la chambord“ das „unstreitig eleganteste Gericht, welches die moderne Küche nur immer aufzuweisen vermag.“¹⁰⁹⁹ Dieses Gericht vereine auf geschmackvolle Weise die Pracht einer ganzen Tafel. Die kulinarische Diskussion, wie sie von professionellen Köchen geführt wurde, betraf die Frage nach dem Eigengeschmack der Hauptzutat und deren Kombinationsmöglichkeiten. Als Walcha im Jahr 1819 sein Kochbuch veröffentlichte, zeigten sich die ersten Anfänge eines solchen Diskurses.

Auch Johann Friedrich Baumann nahm die Zubereitungsart à la Chambord in sein Kochbuch auf. Bei ihm wird der Karpfen oder Hecht ebenfalls auf einem Ragout, einem sogenannten *Reichenragout* oder *Ragout à la financière*, serviert.¹¹⁰⁰ Der repräsentative Charakter des Gerichts lässt sich daran ablesen, dass der Fisch noch mit Hatelets, also kleinen Zierspießen, dekoriert wurde. Auf diesen Spießern steckten beispielsweise Krebse oder Tauben. Die Garnierweise mit Hatelets war ein zeittypisches Arrangement für größere Tafeln¹¹⁰¹ und wurde erst mit Beginn des 20. Jahrhunderts als überholt angesehen, als die zeitgenössische Spitzenküche aufwendige Garnituren wie Sockel, Bordüren und Zierspieße zum Anrichten der Speisen zunehmend ablehnte.¹¹⁰²

In den Werken der Restaurantbesitzer Lehmann und Bickelmann kommt das Anrichten des Fisches à la Chambord nicht vor. Dies hatte zwei Gründe: Die Präsentation ganzer Fische auf einer Tafel entsprach in einem Restaurant nicht mehr der Norm, sondern das Portionieren kleinerer Stücke auf einen Teller war

1096 Zitiert nach Drouard: Meisterköche (wie Anm. 157), S. 264.

1097 Mennell: Die Kultivierung (wie Anm. 8), S. 197.

1098 Bei Carême finden sich drei Rezepte mit Karpfen à la Chambord. *Carpe à la Chambord moderne*, vgl. Carême, Antonin: *L'Art de la cuisine française au dix-neuvième siècle, traité élémentaire et pratique. Des bouillons en gras et en maigre, des essences, fumets, des potages français et étrangers, grosses pièces de poisson, des grandes et petites sauces, des ragoûts et des garnitures, grosse pièces de boucherie, de jambon, de volaille et de gibier*, Paris 1833, Bd. 2, S. 183 ff.; *Carpe à la Chambord royale*, vgl. ebd., S. 186 ff.; *Carpe à la Chambord à la régence*, vgl. ebd., S. 188 f.

1099 Zenker: *Comus-Geheimnisse* (wie Anm. 302), S. 24.

1100 Das *Reichenragout* von Baumann ähnelt dem *Ragout à la Chambord* von Walcha (siehe Fußnote 1095). Der Unterschied liegt darin, dass Baumann noch Trüffel und gedämpfte Hahnenkämme und -nierchen anstatt Amourettes und Hühnerfarce verwendete. Vgl. Baumann: *Der Dresdner Koch* (wie Anm. 159), S. 79 f.

1101 Vgl. Barlösius: *Eßgenuß* (wie Anm. 26), S. 157.

1102 Vgl. ebd., S. 165.

die Regel geworden. Zweitens waren die Kosten für so eine Zubereitungsweise zu hoch. Um Fisch nach wirtschaftlichen Kriterien anbieten zu können, mussten sie einfache Methoden anwenden, wie das Backen, Braten, Grillen und Farcieren; aber auch Filets, Kotletten und Frikassee vom Fisch waren in der Auswahl. Die Zubereitungen variierten nicht so häufig, wie bei den Herrschaftsköchen, sondern es doppelten sich die Kochanweisungen für die jeweiligen Fischarten. Es finden sich in ihren Kochbüchern beispielsweise keine Puddings von Fisch,¹¹⁰³ wie sie die Mundköche im Repertoire hatten.

Bei den einfachen Zubereitungen wie Karpfen blau bewegten sich beide Küchen auf relativ einheitlichem Niveau. Geschmacksunterschiede ergaben sich durch die Auswahl der Gewürze und die beigegebenen Saucen. Auffallend ist für die Restaurantküche, dass größere Fische wie Karpfen oder Hecht vor dem Kochvorgang portioniert wurden. Das garantierte einerseits die frische Herstellung für jedes Stück und vereinfachte andererseits das Anrichten der Speise auf Einzeltellern. Die Kochbücher spiegeln zudem wieder, dass Variation an Fischarten und Zubereitungen in der Herrschaftsküche größer war als bei Lehmann und Bickelmann. Abwechslung war kein vordergründiges Kriterium für die Kulinarik im Restaurant, weil der Gast nach Karte wählen konnte.

6.6 Zuckerkonsum und Süßspeisen

Der Zucker hat in der europäischen Ernährung seit etwa der Mitte des 19. Jahrhunderts eine zentrale Stellung inne und durch die industrielle Herstellung eine rasche Ausbreitung erfahren. Durch Massenproduktion und der damit einhergehenden Verbilligung erreichte er alle sozialen Formationen der Gesellschaft. Zucker ist zum beliebten Alltagsprodukt geworden. Um das Jahr 1800 war das Süßungsmittel jedoch noch auf wenige Personengruppen beschränkt und kaum in riesigen Mengen zu erhalten. Obschon der Zucker als Prestigemittel eine starke Aufladung erfahren hatte und Begehrlichkeiten nach unten weckte, galt er in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts noch als ein Luxusprodukt und war größtenteils über den atlantischen Handel zu erhalten.¹¹⁰⁴ Zucker wurde hauptsächlich aus Zuckerrohr gewonnen. Die einheimische Zuckerrübe als Quelle für den süßen Stoff fiel wirtschaftlich gesehen bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts kaum ins Gewicht.¹¹⁰⁵ So musste der Rohzucker vom 17. bis zum ersten

¹¹⁰³Beispielsweise *Hecht-Pudings*, vgl. Baumann: *Der Dresdner Koch* (wie Anm. 159), S. 323 oder *Puddings von Sander mit Krebsauce*, vgl. Walcha: *Der praktische Koch* (wie Anm. 522), S. 186.

¹¹⁰⁴Vgl. Merki: *Zucker* (wie Anm. 875), hier S. 234 u. 240.

¹¹⁰⁵Vgl. Mintz: *Die süße Macht* (wie Anm. 875), S. 47. Zur Zuckerrübenfabrikation in Deutschland um das Jahr 1836 vgl. Dieterici, Carl Friedrich Wilhelm: *Statistische Übersicht der wichtigsten Gegenstände des Verkehrs und Verbrauchs im Preußischen Staate und im deutschen Zollverbände, in dem Zeitraume von 1831 bis 1836*, Berlin/Posen/Bromberg 1838, S. 140–144. Erst ab den 1840er Jahren konnte durch Fruchtwechselwirtschaft, künstliche Düngung und die Steigerung des Zuckergehaltes durch neue Züchtungsmethoden die Zuckerrübenfabrikation einen Aufschwung nehmen. Vgl. Teuteberg, Hans Jürgen: *Der Beitrag des Rübenzuckers zur „Ernäh-*

Drittel des 19. Jahrhunderts kostenaufwendig aus der Karibik, wo der Großteil der Zuckerproduktion stattfand, in die großen europäischen Seehäfen verschifft werden. Die lange Überfahrt, die geringen Lagerkapazitäten und die Gewinne der Zwischenhändler führten dazu, dass es sich bei Zucker um eines der teuersten Überseeprodukte dieser Zeit handelte.¹¹⁰⁶

Mit der Einführung der neuen exotischen Heißgetränke Kaffee, Tee und Schokolade wurde der Zucker bereits ab Mitte des 17. Jahrhunderts eine immer begehrlichere Ware, denn die bitter schmeckenden Getränke wurden gesüßt getrunken.¹¹⁰⁷ Einmal ins europäische Mahlzeitsystem eingeführt und etabliert, stieg der Konsum von Zucker an, zumindest innerhalb der gehobenen Gesellschaftsformationen. Dies lag aber nur bedingt an dem Süßen der Heißgetränke, denn in zunehmendem Maße wurden süße Gebäcke, Konfekt oder Pralinen nebenbei gereicht. Ebenso kamen Limonaden und Liköre als gesüßte Getränke in Mode. Freilich blieb dieser Luxus nur reichen Menschen vorbehalten, die in der Lage waren, an einer solchen feinen Patisserie zu partizipieren.¹¹⁰⁸

In der Küche ist Zucker eines der variabelsten Produkte und in der Koch- und Backkunst vielseitig einsetzbar. Sidney Mintz hat in seiner *Kulturgeschichte des Zuckers* fünf Verwendungsarten bzw. Funktionen herausgearbeitet. In Europa galt er als Medizin, als Gewürz, als Dekor, als Süßstoff und als Konservierungsmittel.¹¹⁰⁹ In der Frühen Neuzeit war der Zucker aufgrund seiner Seltenheit hauptsächlich in Apotheken zu erhalten. Er diente dort weniger zum Süßen, denn als Grundstoff für die Herstellung von pharmazeutischen Präparaten.¹¹¹⁰ Der medizinische Aspekt spielte jedoch am Übergang vom 18. zum 19. Jahrhundert eine eher untergeordnete Rolle. Dagegen rückten der übersteigerte Zuckerkonsum und die damit verbundenen gesundheitlichen Probleme wohl erst im 20. Jahrhundert ins Bewusstsein der Menschen.¹¹¹¹ Daher wird im folgenden Abschnitt nicht näher auf die medizinische Perspektive eingegangen.

rungsrevolution“ des 19. Jahrhunderts, in: Wiegelmann, Günter; Teuteberg, Hans Jürgen (Hg.): *Unsere tägliche Kost. Studien zur Geschichte des Alltags*, Münster 1986, S. 153–162, hier S. 157 f.; für die Entwicklung in Preußen vgl. Ellerbrock, Karl-Peter: *Geschichte der deutschen Nahrungs- und Genußmittelindustrie 1750–1914*, Stuttgart 1993, S. 119–123. Zum Zuckerrübenanbau im Rheinland vgl. Niepenberg, Karl-August: *Zuckerrübenanbau im Rheinland*, in: Joerißen, Peter; Wagner, Rita (Hg.): *Süßes Rheinland. Zur Kulturgeschichte des Zuckers*, Bonn 1998, S. 25–38. Für den mitteldeutschen Raum vgl. Schaal, Dirk: *Rübenzuckerindustrie und regionale Industrialisierung. Der Industrialisierungsprozeß im mitteldeutschen Raum 1799–1930*, Münster 2005. Für Österreich vgl. Kohl, Werner; Steiger-Moser, Susanna (Hg.): *Die österreichische Zuckerindustrie und ihre Geschichte(n) 1750–2013*, Wien/Köln/Weimar 2014.

1106 Vgl. Matzerath: *An der Tafel* (wie Anm. 7), S. 248 f.

1107 Vgl. Merki: *Zucker* (wie Anm. 875), S. 234.

1108 Vgl. hierzu Wiegelmann: *Zucker und Süßwaren* (wie Anm. 874), S. 143.

1109 Vgl. Mintz: *Die süße Macht* (wie Anm. 875), S. 107.

1110 Vgl. Martin, Peter: *Zucker für die Welt. Die Anfänge der Sklaverei und der Fabrikgesellschaft in Amerika*, Berlin 2012, S. 45. Vgl. dazu auch Obermeier, Manuela: *Verwendung und Verschwendung. Zucker in der Frühen Neuzeit*, in: Joerißen, Peter; Wagner, Rita (Hg.): *Süßes Rheinland. Zur Kulturgeschichte des Zuckers*, Bonn 1998, S. 63–68, hier S. 65.

1111 Zur Bewertung des Zuckers in der Überflussgesellschaft, vgl. Rossfeld, Roman: *Ernährung im Wandel: Lebensmittelproduktion und -konsum zwischen Wirtschaft, Wissenschaft und Kultur*,

Als Würzmittel und Süßstoff hingegen war der Zucker seit dem 18. Jahrhundert für die feine Küche eine unverzichtbare Zutat. Der Zucker hatte den Honig als Speisewürze und Süßungsmittel vollständig abgelöst. In der gehobenen und exquisiten Küche spielte der Honig im 19. Jahrhundert schon keine Rolle mehr. In den oben genannten Dresdner Kochbüchern wird der Honig nicht einmal als Zutat erwähnt. Von der zeitgenössischen Gastrosophie wurde dieser Umstand durchaus kritisiert. Nach Karl Friedrich von Rumohr hat der Honig eine ganz eigene Aromenvielfalt. So führt er aus: „Der Honig aber, welcher freilich in der Kochkunst nicht so allgemein anwendbar ist, als der einfache süße Rohrzucker, wird in den neueren Zeiten zu sehr vernachlässigt. Seine gewürzhafte, gemischte Süßigkeit erreicht in den edleren Arten südlichen Berghonigs einen bezaubernden Wohlgeschmack und wirkt in manchen Mischungen [...] unstreitig viel besser, als der feinste Rohrzucker.“¹¹¹² Von Rumohr erkannte, dass die aromatische Süße des Honigs dazu beitragen könnte, Süßspeisen ein anderes Geschmacksbild zu verleihen und daher die Variantenvielfalt noch weiter zu erhöhen. Im Honig sind sehr viele Aromastoffe enthalten, die sich aus den Gerüchen der Pflanzen und dem Duft der Bienenwaben zusammensetzen. Die enthaltenen Säuren wirken appetitanregend und fördern die Verdauung.¹¹¹³ Zwar ist der Honig ernährungsphysiologisch ein hochwertiges Lebensmittel, dennoch fand er um 1800 immer weniger Anwendung in der feinen Küche.

Die Bevorzugung des Zuckers in der zeitgenössischen Küche begründete von Rumohr mit seiner leichten Mischbarkeit gegenüber dem zähflüssigen, harzigen Honig. Für alle Arten von Mehlspeisen, Milch- und Eierspeisen sowie Cremes hielt er den Zucker für unerlässlich. Ebenso würde die Zubereitung von Kompott mit Zucker wesentlich besser als mit Honig gelingen, da er sich „mit der Säure des Obstes aller Gattungen und Arten“ vermischt.¹¹¹⁴ Von Rumohr argumentiert hier im kulinarischen Maßstab, indem er die leichtere Verarbeitung hervorhebt. Dass der Zucker gleichzeitig auch noch als Statussymbol eine Funktion erfüllte, bleibt bei ihm unausgesprochen.

6.6.1 Die Zuckerwürze in der feinen Küche

Wie oben angedeutet, hatte sich der Zucker in der feinen Küche der Frühen Neuzeit auch als Würzmittel für Fleisch- und Fischspeisen durchgesetzt. Dadurch veränderten sich Speisefolgen und Zubereitungsarten. Man zuckerte Fleisch, Fisch und Eier, erfand süß-saure Tunken und begann vermehrt Süß-

in: Haupt, Heinz-Gerhard; Torp, Claudius (Hg.): Die Konsumgesellschaft in Deutschland 1890–1990, Frankfurt a.M. 2009, S. 27–45, hier S. 42.

1112 Von Rumohr: Geist der Kochkunst (wie Anm. 181), S. 192.

1113 Vgl. Precht, Kai: Honig, in: Merki, Christoph Maria; Hengartner, Thomas (Hg.): Genussmittel.

Ein kulturgeschichtliches Handbuch, Frankfurt a.M./New York 1999, S. 257–266, hier S. 257 f.
1114 Von Rumohr: Geist der Kochkunst (wie Anm. 181), S. 192.

speisen herzustellen.¹¹¹⁵ Das in Dresden publizierte *Obersächsisches Kochbuch* aus dem Jahr 1794 steht teilweise noch in dieser frühneuzeitlichen Kochtradition. Hier lässt sich für Dresden feststellen, dass es bis zu diesem Zeitpunkt relativ wenige Modernisierungen in der Kochkunst gegeben hatte. Die Rezepte sind gewissermaßen mit der alten Gewürzküche verbunden. Die Autorin bevorzugt zwar kleine Dosierungen, dafür solle aber eine ganze Reihe von Gewürzen für ein Gericht verwendet werden.

Die Zuckerwürze bei den Fleischspeisen sorgt für eine süße Note. Das Rezept *junge Tauben mit Sauerampfer* im *Obersächsischen Koch- und Speisebuch* empfiehlt, die Vögel in einer gewürzten Fleischbrühe zu kochen. Für die Sauce kam zum Eindicken noch geriebene Semmel dazu. Das fertige Gericht sollte nun noch mit Zucker abgeschmeckt werden.¹¹¹⁶ Die saure Note der Brühe bzw. Sauce, die vom Sauerampfer her rührte, wurde durch den Zucker abgemildert und gab der Sauce und den darin gekochten Tauben ein süß-saures Aroma. Allgemein führte die Autorin des *Obersächsischen Koch- und Speisebuchs* aus, dass über Geflügel mit Fruchtsauce, die aus Zitronen, Wein oder Kirschen besteht, Zucker gestreut wird. Hier ergibt sich ein süß-pikanter Geschmack, indem man das Geflügelfleisch mit einer süßen Fruchtsauce kombiniert.¹¹¹⁷ Das Beispiel macht deutlich, dass die süß-pikante Geschmacksvorliebe in der zeitgenössischen gehobenen Küche noch immer verwurzelt war. Allerdings setzte innerhalb der ersten 20 Jahre des 19. Jahrhunderts eine tiefgreifende Veränderung ein, die den Zucker als Würzmittel verdrängte.

Tab. 2: Anzahl der Nennungen von Zucker bei Suppen, Fleisch und Fisch

	Obersächsisches Kochbuch	Kochbuch Lehmann	Kochbuch Walcha	Kochbuch Bickelmann	Kochbuch Baumann
Suppen- und Saucenrezepte	543 Rezepte 47% (256)	147 Rezepte 42% (62)	94 Rezepte 19% (18)	118 Rezepte 11% (13)	204 Rezepte 24% (48)
Fleischrezepte	444 Rezepte 28% (126)	274 Rezepte 12% (34)	247 Rezepte 2% (5)	179 Rezepte 6% (11)	695 Rezepte 2% (16)
Fischrezepte	133 Rezepte 18% (24)	131 Rezepte 15% (19)	90 Rezepte 2% (2)	118 Rezepte 0	200 Rezepte 1% (2)

Quellen: Obersächsisches Kochbuch, Nützliches Buch für die Küche (Lehmann), Der praktische Koch (Walcha), Lehrbuch der Koch- und Backkunst (Bickelmann), Der Dresdner Koch (Baumann)

Wie Tabelle 2 darstellt, verringerte sich innerhalb von zwanzig Jahren die Zuckerwürzung bei Fleisch- oder Fischspeisen deutlich. Das *Obersächsisches Koch- und Speisebuch* kommt bei der Würzung der Fleischspeisen mit Zucker auf 126 und bei Fischgerichten auf 24 Nennungen. Bei den Saucen, Suppen und Vor-

¹¹¹⁵Vgl. Sandgruber, Roman: Bittersüße Genüsse. Kulturgeschichte der Genußmittel, Wien/Köln/Granz 1986, S. 179.

¹¹¹⁶Vgl. Obersächsisches Kochbuch (wie Anm. 525), S. 392f.

¹¹¹⁷Vgl. ebd., S. 9.

kosten ist die Anzahl der genannten Verwendungen mit 256 Nennungen sehr hoch. Dies ergibt sich vor allem aus den süßen Suppen oder Musen, die die Autorin als sogenannte Vorkost präferiert. Saucen, die von der Köchin aus der Fleischbrühe gezogen werden und im Kochbuch kein eigenes Rezept darstellen, sind ebenfalls mitgezählt. Den Zucker als Würzmittel zu verwenden, war also im Jahr 1794 noch gängige Praxis.

Der Wandel hin zu weniger Zuckerwürze bestätigt sich sowohl in der gehobenen Restaurantküche als auch in den Publikationen der Herrschaftsköche. Dem Restaurantkoch Lehmann kommt eine Scharnierstellung zu, denn er verwendet weniger Zuckerwürze als das *Obersächsischen Koch- und Speisebuch*, aber deutlich mehr als Walcha, Bickelmann und Baumann. Der beim Hof angestellt Küchenmeister Walcha nutzte den süßenden Effekt bei Suppen, Saucen, Fleisch- und Fischspeisen kaum noch. Zwar hat er den geringsten Rezeptumfang von den ausgewählten Kochbüchern, aber prozentual blieb er mit seinen Werten unter denen von Lehmann. Mit dem *Lehrbuch der Koch- und Backkunst* von Bickelmann aus dem Jahr 1827 ist die Zuckerwürze fast völlig marginalisiert worden. In den Fischrezepten kommt sie gar nicht mehr vor und ist nur bei 11 Fleischspeisen ein Bestandteil. Dasselbe gilt für den *Dresdner Koch* von Johann Friedrich Baumann, dessen Werk sich bei den Suppen, Saucen, Fleisch- und Fischrezepten der Größenordnung nach bei Walcha und Bickelmann einordnen lässt. Für Dresden lässt sich somit feststellen, dass auf dem gehobenen und exquisiten Niveau in den Jahren von 1794 bis 1827 die Speisenwürzung mit Zucker bei Suppen, Fleisch und Fisch stark abnahm und das trotz steigendem Zuckerkonsum. Die Entwicklung lief sowohl in der Restaurantküche als auch bei den Herrschaftsköchen fast gleichzeitig ab. Dabei wurde die süße bzw. die süß-saure Note der Speisen zugunsten der pikanten Hauptgerichte zurückgedrängt.

Dieser Befund steht der Ansicht von Günter Wiegelmann entgegen, der anhand von Suppenrezepten gezeigt hat, dass die Zuckerwürze bis zum Beginn des 19. Jahrhunderts zunahm und dann auf hohem Niveau verharrte. Ausgangspunkt für seine Analyse ist das Rumpoltsche Kochbuch aus dem Jahr 1581, in dem nur 15 Prozent der Suppen mit Zucker gewürzt sind.¹¹¹⁸ Als weitere Vergleichsbasis dienen ihm drei Kochbücher aus dem 19. Jahrhundert, die sich zeitlich und regional doch sehr unterscheiden. Es handelt sich erstens um das *Dresdner Wirtschaftsbuch* aus dem Jahr 1805,¹¹¹⁹ zweitens um ein schlesisches Kochbuch von 1853 und drittens um die 1892 erschienene Neuauflage von Henriette Davidis *Praktischem Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche*.¹¹²⁰

1118 Vgl. Rumpolt, Marx: Ein new Kochbuch, Nachdruck der Ausgabe Frankfurt a.M. 1581, ND Leipzig 1976.

1119 Vgl. o. V.: Neues Dresdner Koch- Back- und Wirtschaftsbuch oder Anweisung, wie man gute Speisen und Backwerk für Personen und allerley Stände bereiten könne, Ronneburg/Leipzig 1805.

1120 Vgl. Davidis, Henriette; Holle, Luise: Praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche, Bielefeld 1892.

Nach Wiegelmanns Auswertung sind 40 bis 50 Prozent der Suppenrezepte in den besagten Publikationen mit Zucker gesüßt.¹¹²¹

Diese Feststellung lässt sich für den Untersuchungszeitraum der vorliegenden Studie nicht belegen. Es scheint vielmehr, dass die Zuckerwürze allgemein, aber auch bei den Suppen, in der feinen Küche Dresdens eher rückläufig war. Im Lehmannschen Kochbuch sind von 101 Suppen noch 29 mit Zucker gesüßt, dies entspricht 28,7 Prozent. Das liegt schon unter der von Wiegelmann skizzierten Marke. Gleichzeitig finden sich unter den 42 Rezepten beim Hofkoch Walcha nur noch 8 gesüßte Suppen, also 20 Prozent. Schon im Jahr 1827 spielt im Kochbuch von Conrad Bickelmann die Zuckerwürze keine große Rolle mehr. Von den 68 Suppenrezepten sind nur noch 5 mit Zucker versehen. Dies entspricht lediglich 7,3 Prozent seiner Suppen. Damit liegt er sehr deutlich unter den 46 Prozent, die Wiegelmann für das schlesische Kochbuch aus dem Jahr 1853 ausgezählt hat.¹¹²² Baumann hingegen liegt im Bereich von Walcha und Lehmann. Von seinen 107 Suppen, die Kaltschalen sind hier mitgezählt, sind 30 Zuckernennungen zu verzeichnen. Damit kommt man auf circa 28 Prozent. Ohne Kaltschalen, die in der Regel immer gesüßt wurden, liegt der Wert immer noch bei 24 Prozent. Der Grund liegt darin, dass Baumann in seiner umfangreichen Rezeptsammlung noch sehr viele Obst-, Wein- und Mussuppen aufgenommen hatte, die eine säuerliche Grundsubstanz haben. Damit diese einen angenehmen Geschmack bekamen, musste man sie süßen.

Dennoch kann man für die feine Küche in Dresden feststellen, dass sich die Zuckerwürze bei Suppen keinesfalls auf sehr hohem Niveau bewegte. Sie lag im Untersuchungszeitraum zwischen 20 und 28 Prozent. Bickelmann bildet hierbei die Ausnahme. Zu begründen ist das vor allem damit, dass auf dem gehobenen und exquisiten Kochniveau die Suppen zunehmend mit Bouillon gekocht und die gesüßten Frucht-, Milch- und Weinsuppen immer mehr abgelöst wurden. Fast alle Bouillonsuppen kommen ohne Zucker aus. Dies ist auch im *Obersächsischen Koch- und Speisebuch* so, aber der Umfang dieser Brühsuppen ist darin weit geringer. Auch scheint es einen Unterschied zwischen der feinen und der einfachen Küche zu geben. Die einfache Küche stand, als der Zucker zur Mitte des 19. Jahrhunderts immer billiger wurde, unter starkem Imitationsdruck. Es war nun möglich, den Zucker in größerer Menge den Speisen zuzugeben. Da aber vor allem in der einfachen Küche Fleisch- und Fischspeisen auf Festtage reduziert blieben, nutzte man Zucker verstärkt bei den Breien und Suppen.

Wiegelmann hat in seiner Auswertung die unterschiedlichen Kochniveaus der zeitgenössischen Küche nicht ausreichend in sein Blickfeld genommen. Der von ihm richtig beschriebene Imitationsdruck der unteren Sozialformationen führte schlussendlich nur dazu, dass sich die Zuckerwürze wahrscheinlich nur in der einfachen Küche länger hielt.¹¹²³ Das *Dresdner Back-, Koch- und Wirtschaftsbuch-*

1121 Für das *Dresdner Koch-, Back- und Wirtschaftsbuch* sind es 46%, während im schlesischen Kochbuch 49% der Suppen gesüßt waren. Für das Buch von Henriette Davidis hat Wiegelmann eine Quote von 41% ermittelt. Vgl. Wiegelmann: Zucker und Süßwaren (wie Anm. 874), S. 149.

1122 Vgl. ebd.

1123 Vgl. ebd., S. 148.

buch ist nur teilweise der gehobenen Küche zuzuordnen. Vielmehr repräsentiert es einfache Rezepte für den kleinen Haushalt. Neben Speisenzubereitungen finden sich auch Hinweise zum Brotbacken, zum Seife sieden, zum Kerzen ziehen und zum Wäsche waschen.¹¹²⁴ Es fehlen in Wiegelmans Analyse auch jegliche Querschnittsvergleiche mit zeitgenössischen Kochbüchern. Er nimmt lediglich einen Längsschnitt vor, um seine These zu untermauern.

6.6.2 Der Wandel von süß-sauren zu pikanten und Süßspeisen

Mit dem Rückgang der Zuckerwürze bei den Hauptgerichten war ein steigendes Interesse an Süßspeisen verbunden. Dies wiederum hängt mit der Entstehung der Kaffeehäuser zusammen, die sich im Laufe des 18., vor allem aber im 19. Jahrhundert als städtische Institution durchsetzten.¹¹²⁵ Die Zahl der Konditoren, Zuckerbäcker oder Schweizerbäcker nahm bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts in den großen europäischen Städten stetig zu, da ihren Produkten eine große Bedeutung innerhalb der Tafelkultur zugeschrieben wurde. Zudem kam es zum Aufschwung der gesüßten Mehlspeisen, wie Kolatschen, Talken, Buchteln oder Knödeln, die aus Süddeutschland übernommen wurden.¹¹²⁶ So führte der Berliner Hofkonditor Franz Seebach in seinem Spezialkochbuch *Der vollkommene Conditor* aus dem Jahr 1822 aus, dass gerade das Geschäft des Konditors mit Süß- und Backwaren wichtig war, denn „er leitet den Nachtsch, diesen schwierigsten und oft wichtigsten Theil des Mahles.“¹¹²⁷ Seebach vertritt selbstverständlich mit dieser Meinung sein Fachgebiet, wies aber gleichzeitig auf die Exklusivität der Süßspeisenherstellung hin, indem er weiter sagte: „Ohne den mächtigen Alliierten der Köche, den Hunger, steht er da auf sich selber ganz allein basirt; seine leichten Erzeugnisse sollen den vom Genusse abgespannten Gaumen der Gäste noch einmal reitzen, ihm liegt es ob, die Versammelten noch an die Freudentafel zu fesseln.“¹¹²⁸ Nach einem mehrgängigen Menü sollte der süße Nachtsch noch einmal einen kulinarischen Abschlusspunkt setzen und dem Esser von einem rundum gelungenen Menü überzeugen.

Eine süße Nachspeise war um 1800 in Dresden noch nicht überall etabliert. Im *Obersächsischen Koch- und Speisebuch* bildete das Dessert einen eigenen Gang, der allerdings den Rezepten nach nicht immer süß war. Vielfach schlug die Autorin herzhaftes Backwerk vor. Beispielsweise finden sich in dem Kochbuch

1124 Vgl. Neues Dresdner Koch- Back- und Wirtschaftsbuch (wie Anm. 1119), S. 531–617.

1125 Vgl. zu den Schweizer Konditoren Kapitel 3.5.3 der vorliegenden Arbeit.

1126 Vgl. Sandgruber: Bittersüße Genüsse (wie Anm. 1115), S. 179.

1127 Seebach, Franz: Der vollkommene Conditor oder Anweisung alle Arten Zuckerwerk, Macaronen, Dragees, Pastillen, Marzipan, Conserven, Marmeladen, Compots, Gelees, Marsellen, Fruchtsäfte, Gefromnes, desgleichen feines Backwerk und Pasteten zu verfertigen; Früchte in Zucker oder Branntwein einzumachen; Liqueurs, Cremes, Huiles und Ratafias zu destiliren; auch Chocolate, Kaffee, Thee, Bavaroise, Limonade, Orgeade, Citronelle, Sorbets, Punsch, Cardinal und Bischof zu bereiten, Berlin 1822, S. V.

1128 Ebd., S. V.

häufig Pasteten mit unterschiedlichen Füllungen wie Blumenkohl,¹¹²⁹ Artischocken¹¹³⁰ oder Lerchen¹¹³¹ als Nachspeise verzeichnet. Sind die Pasteten im Prinzip immer als herzhaft zu deklarieren, gibt es bei den Torten die Unterscheidung zwischen süß und pikant. So finden sich eine *Torte von Sauerkohl*¹¹³² aber auch ein Rezept für *Melonentorte* im Buch.¹¹³³

Damit steht das *Obersächsische Koch- und Speisebuch* in Teilen noch in der Tradition des frühneuzeitlichen Mahlzeitemsystems, wo das Dessert als ein von der Hauptmahlzeit unabhängiges, süßes Gericht noch nicht existierte.¹¹³⁴ Erst zum Ende des 17. Jahrhunderts entwickelte sich in Frankreich der süße Nachtisch als eigenständiger Gang heraus, der sich in Europa nur allmählich durchzusetzen begann.¹¹³⁵ Mit dem Anstieg des Zuckerverbrauchs im 17. Jahrhundert hatte sich das Geschmacksverständnis der europäischen Eliten verändert. Sie unterschieden jetzt zwischen ‚pikanten‘ und ‚süßen‘ Speisen. Damit wurde eine Abgrenzung zwischen beiden Geschmacksbildern zunehmend verfestigt.¹¹³⁶

Das Dessert als fester Bestandteil eines Menüs rückte um 1800 immer stärker in den Fokus des kulinarischen Diskurses. Dies beweist die Zunahme von Spezialkochbüchern, die sich mit der Patisserie befassen. In diese Kategorie gehört etwa auch *Der vollständige Conditior, Schweitzerbäcker und Destillateur* von Franz Xaver Czerdelinczki,¹¹³⁷ der oben erwähnte Franz Seebach¹¹³⁸ oder *Die Europäische Conditorei* von Friedrich August Zuckerbäcker.¹¹³⁹

Für die Herstellung der feinen Backwaren und Süßspeisen war die Qualität des Zuckers von enormer Bedeutung. Wie oben erwähnt, ist der Zucker eine sehr wandelbare Substanz und erfreute sich deshalb während der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts großer Beliebtheit in der feinen Küche. Man konnte ihn in unterschiedlicher Konsistenz oder Farbe verwenden. Die Spannweite reichte vom flüssigen Sirup bis hin zum kristallinen Feststoff, während die Farbpalette vom dunklen Braun bis zu einem reinen Weiß reichte, wobei dem weißen Kristallzucker auf dem gehobenen und exquisiten Küchenniveau der Vorzug gegeben wurde.¹¹⁴⁰ Deshalb kam dem Klären des Zuckers eine wichtige Funktion zu.

Wie auch heute, konnte Zucker zu dieser Zeit in unterschiedlichen Reinheitsgraden gekauft werden. Der überseeische Rohzucker oder Muscovade

1129 Vgl. *Obersächsisches Kochbuch* (wie Anm. 525), S. 603.

1130 Vgl. ebd., S. 712.

1131 Vgl. ebd., S. 633.

1132 Vgl. ebd., S. 706.

1133 Vgl. ebd., S. 715.

1134 Vgl. Cowan: *Neue Welten* (wie Anm. 701), S. 200.

1135 Vgl. ebd., S. 220.

1136 Vgl. ebd., S. 219 f.

1137 Vgl. Czerdelinczki, Franz Xaver: *Der vollständige Conditior, Schweitzerbäcker und Destillateur*, Leipzig 1800.

1138 Vgl. Seebach: *Der vollkommene Conditior* (wie Anm. 1127).

1139 Vgl. Zuckerbäcker, Friedrich August: *Die Europäische Conditorei in ihrem ganzen Umfange; oder gründliche Anleitung zur Zubereitung aller Arten von Zuckerwaaren, Früchten, Gefrorenem, Chocolate, Compots, Dragees usw. so wie der Anfertigung des feinen Backwerks, Torten und der beliebtesten künstlichen Getränke*, Heilbronn 1837.

1140 Vgl. Mintz: *Die süße Macht* (wie Anm. 875), S. 107.

(ungereinigter brauner Rohrzucker) musste im ersten Schritt raffiniert werden, um ihn von anhängenden, färbenden und schleimigen Teilen, der Melasse, zu reinigen. Die Muscovade wurde in Wasser aufgelöst und mit Rindsblut und Knochenkohle versetzt. Durch Klären, Filtrieren und Kochen entstand der feste kristalline Zucker, der in Brot- oder Hutform in den Handel kam. Die feinste Raffinade war die beste Qualität des Zuckers.¹¹⁴¹ Der aus diesem ersten Prozess abfallende Sirup enthielt noch viel Zucker. In einem ähnlichen Verfahren gewann man dadurch den Meliszucker, der weniger weiß und fein war. Der davon ablaufende Sirup wurde abermals verkocht und es entstand sogenannter Lumpenzucker.¹¹⁴²

Die Klärung des Zuckers konnte im privaten Haushalt durch den Koch gesehen oder im größeren Umfang in sogenannten Zuckersiedereien vonstattengehen. Eine solche Fabrik nahm ab dem Jahr 1820 in Dresden ihre Arbeit auf. Der Drechslermeister Heinrich Wilhelm Calberla wollte Rohrzucker von der Muscovade bis zum Lumpenzucker zu Raffinade weiterverarbeiten. Sein Ziel war es, den Rohrzucker von Hamburg über die Elbe nach Dresden zu verschiffen und dann auf dem lokalen Markt zu vertreiben. Allerdings war die Konkurrenz, die in den Hafenstädten ihre Fabriken besaßen, fast übermächtig, so dass sich das Geschäft letztlich nur lohnte, weil die Staatsregierung das Unternehmen durch Zollerleichterungen subventionierte.¹¹⁴³ Seinem Unternehmen war nicht sofort ein durchschlagender Erfolg garantiert. Erst in den 1840er Jahren, als sich die Dampfschiffahrt auf der Elbe durchsetzte, konnten schnell größere Mengen Rohrzucker nach Dresden verschifft werden.¹¹⁴⁴ Ab diesem Zeitpunkt konnte der in Dresden raffinierte Zucker im Binnenland entsprechend preiswert angeboten werden.

Dennoch hatten auch die raffinierten Zucker, vor allem der Melis, noch gewisse Unreinheiten, weshalb die Köche den Zucker noch einmal selbst klärten, wie der Restaurantkoch Bickelmann angab: „Grober Meliszucker hat allemal mehr oder weniger Unreinheit bei sich und muß daher bei dem Kochen mit Eiweiß gereinigt werden“.¹¹⁴⁵ Aus diesem Grund erfolgte eine nochmalige Reinigung bzw. Klärung des Zuckers direkt für die weitere Verarbeitung. Denn für den weiteren Verbrauch wurde der Zucker in unterschiedlichen Konsistenzgraden gekocht. Diese Klassifikation findet sich sowohl im Kochbuch von Restaurantbesitzer Bickelmann als auch von Herrschaftskoch Baumann.¹¹⁴⁶ Bickelmann teilte seinen gekochten Zucker in acht Grade ein und zwar zum „klei-

1141 Vgl. Dieterici: Statistische Übersicht (wie Anm. 1105), S. 163.

1142 Vgl. ebd.

1143 Calberla bat den sächsischen König, dass er mit seiner Zuckersiederei nicht in die Handelsinnung aufgenommen werde, weil er dort hätte Abgaben zahlen müssen, die sein Geschäft nicht lohnenswert gemacht hätten. Vgl. Sächs. HStA Dresden, 10036 Finanzarchiv, Loc. 33401 Rep. XXXII, Dresden Nr. 125a; Acta die vom Drechsler Calberla etablierte Zucker Raffinerie betr., Vol. I, fol. 2–4.

1144 Vgl. Trautmann, Otto: Heinrich Wilhelm Calberla und sein Dampfschiff in Dresden 1835, in: Dresdner Geschichtsblätter 25 (1916), H. 3, S. 164–174, hier S. 170.

1145 Bickelmann, Lehrbuch der Koch- und Backkunst (wie Anm. 165), S. 324.

1146 Vgl. Baumann: Der Dresdner Koch (wie Anm. 159), Bd. 2, S. 2 ff.

nen und großen Faden“, zur „Perle“, zum „kleinen und großen Flug“, zur „Kugel“, zum „Bruch“ und zum „Karamell“.¹¹⁴⁷ Diese Varianten wurden für die verschiedenen Süßspeisen gebraucht.

Wie ausdifferenziert der Zucker für die Verwendung in der Küche war, legte auch der Herrschaftskoch Johann Friedrich Baumann dar, der den zweiten Band seiner Publikation ausschließlich der Backkunst widmete. Einleitend befasst er sich dort ausgiebig mit dem Zucker, der eine „Hauptsache bei der Kunstbäckerei“ sei. Die Akzentuierung für eine exquisite Küche lag dabei auf den geschmacklichen Kriterien des Zuckers. Baumann führte dazu aus: „theils wird der feinste Raffinat = theils auch nur der weiße Melis=Zucker gebraucht. Der graue Meliszucker aber soll nie angewendet werden, indem er öfters einen unreinen Geschmack hat und denen Sachen auch ein graues, schmutziges Ansehen gibt.“¹¹⁴⁸ Es war also nicht mehr nur die Verwendung eines teuren Produkts, die im Vordergrund stand, sondern die geschmackliche Präferenz in Abstimmung zum Gericht, die den Zuckerkonsum kennzeichnete. Baumann gab dem geklärten Zucker häufig neben der Süße ein weiteres Aroma bei. Der sogenannte ‚Geruchszucker‘ wurde beispielsweise mit Zitronen-, Apfelsinen-, Pommeranzen-, Pommeranzenblüten-, Cedrat-, Vanille-, Zimt- oder Rosenaroma versetzt.¹¹⁴⁹ Mit diesen Geruchszuckern arbeiteten auch die Dresdner Restaurantbesitzer. So verwendete August Erdmann Lehmann auch Zitronen-, Orangen und Vanillezucker für seine Süßspeisen.¹¹⁵⁰ Als weitere Einteilung gab es Grobzucker und Pulverzucker, wobei dieser nur die zerkleinerte und gesiebte Variante des ersteren war.¹¹⁵¹

Ein solch feiner Zucker wurde meist nur ab der gehobenen Küche oder in der Pâtisserie verwendet. Den hergestellten Süßspeisen haftete folglich der Hauch des Luxuriösen an. So galt ein einfaches Biskuit, ein Gebäck aus Eischnee, Eigelb, Zucker und Mehl, für die meisten Zeitgenossen als ein unerreichbarer Genuss. Denn für die Zubereitung benötigte man nicht nur die Zutaten, sondern musste ebenso die nötige Küchenausrüstung besitzen. Eigentlich konnten dies nur professionelle Köche oder Konditoren herstellen, denn sie verfügten über die Technik, die Sachkenntnis und auch die Zeit für die Fertigung eines solches Feingebäcks.¹¹⁵² In den Dresdner Kochbüchern des frühen 19. Jahrhunderts findet sich eine ganze Bandbreite an süßen Backwaren, Cremes und Gelees. Die Rezepte nehmen demzufolge auch einen großen Teil des Gesamtumfanges der Publikationen ein. Dies hing eng mit dem zunehmenden Zuckerkonsum der gesellschaftlichen Eliten zusammen, der sich zwischen 1750 und 1850 ausbreitete. In diesem Zeitraum war der Genuss von süßen Speisen vor allem höfischen

1147 Vgl. Bickelmann: Lehrbuch der Koch- und Backkunst (wie Anm. 165), S. 325 f.

1148 Vgl. Baumann: Der Dresdner Koch (wie Anm. 159), Bd. 2, S. 2.

1149 Vgl. ebd., S. 5 f.

1150 Der Zucker wurde an der Zitronen- oder Orangenschale solange gerieben, bis er sich vollständig eingefärbt hatte und anschließend im Mörser zerdrückt, so dass er eine gleichmäßige Farbe annahm. In einer abgeschlossenen Büchse war er dann länger als vier Wochen haltbar. Vgl. Lehmann: Nützliches Buch (wie Anm. 521), S. 4 f.

1151 Vgl. Baumann: Der Dresdner Koch (wie Anm. 159), Bd. 2, S. 4 f.

1152 Vgl. Matzerath: An der Tafel (wie Anm. 7), S. 250.

Kreisen und reichen Personen vorbehalten, die in der Lage waren, die feinen und teuren Produkte zu kaufen. Die Fülle an neuen Süßwaren bzw. deren Grundformen entstand zwar schon im 17. Jahrhundert, aber es entwickelte sich in der Folgezeit eine große Vielfalt an süßen Gerichten.¹¹⁵³

Im Bereich der Speisekultur erlangten die Süßspeisen folglich größere Wichtigkeit. Als eigener Gang setzte sie in der Menüfolge als warme Süßspeise (*Entremet de douceur chaud*) oder kalte Süßspeise (*Entremet de douceur froid*) wichtige Akzente. Während die süßen Entremets Cremes, Gelees, Mehlspeisen oder Eis umfassten, wurden zum Dessert meist kunstvoll gestaltete Torten, Kuchen, Konfekt und Pralinen serviert.

Die Süßspeisen, die in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts angeboten wurden, unterschieden sich natürlich durch die saisonale Verfügbarkeit von Zutaten. Im Sommer kamen Süßspeisen mit frischen Früchten auf den Tisch, während im Winter eher Torten serviert wurden. So schlägt Bickelmann für Diners, die im Juni oder Juli stattfinden, idealerweise „Mehlspeise von Kirschen, Creme von Erdbeeren, Weincreme in Tassen“ vor.¹¹⁵⁴ Im Dezember hingegen präferierte er eher Wiener- oder Magdalentorten, die aus Butter, Eiern, Mehl und eingemachten Früchten gebacken wurden.¹¹⁵⁵ Bickelmann plante solche Torten ausschließlich für Festessen ein. Da Kochbücher auch immer einen Idealtypus an Rezepten vermitteln, lässt sich vermuten, dass er in seinem Tagesgeschäft einfachere Süßspeisen verkaufte. Zudem achteten die städtischen Konditoren auf die ihnen verliehenen Privilegien und beschwerten sich über Kompetenzüberschreitungen seitens der Gastronomen.¹¹⁵⁶

Es ist auch nicht davon auszugehen, dass es auf den Karten der Dresdner Restaurants außergewöhnliche Süßspeisenkompositionen gab, wie sie der französische Spitzenkoch Carême, der übergroße Zucker-Aufbauten repräsentativ und künstlerisch auf dem Tisch arrangierte, kreierte.¹¹⁵⁷ Dies konnte Carême ohnehin nur machen, da er als privater Herrschaftskoch Dienstherren hatte, die sich so etwas leisten konnten. Dies galt natürlich vornehmlich für die Küche von Landesherren, die gleichzeitig mit den kunstvollen Aufbauten ihre Stellung repräsentieren wollten. Für die Restaurants war so eine aufwendige Arbeit nicht sinnvoll, weil die Kundschaft kein vergleichbares Prestige anstrebte. So lassen sich für die Dresdner Gastronomie keine solche Aufbauten aus Zucker nachweisen. Vielmehr überwiegt hier die Einfachheit der süßen Gerichte. Dennoch waren in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts die Süßspeisen sehr ausdifferenziert. Anhand der Kochbücher der Dresdner Restaurantbesitzer lässt sich darstellen, dass die süßen Gerichte in unterschiedliche Kategorien eingeordnet wurden.

1153 Vgl. Wiegelmann: Zucker und Süßwaren (wie Anm. 874), S. 143.

1154 Bickelmann: Lehrbuch der Koch- und Backkunst (wie Anm. 165), S. 381.

1155 Vgl. ebd., S. 390 f.

1156 Vgl. hierzu StA Dresden, 11.2.31 Innungsakten 2b, Acta Beschwerde der Conditoren Kreuzkamm und Consorten wider einige unbefugte Conditorei-Geschäftsführer, fol. 1–5.

1157 Vgl. Willan: Kochkünste (wie Anm. 773), S. 130.

Bei Lehmann sind die Pasteten, die zwar zur Zuckerbäckerei gehörten, allerdings durchweg herzhaft und können kaum als Süßspeise betrachtet werden. Ebenso erinnern die Puddings bei Lehmann an ihren herzhaften Ursprung, dem englischen Plumpudding. Es gab sie als Semmelpudding, Markpudding, Krebspudding und auch Nudelpudding, die aber alle auch mit Zucker gesüßt wurden.¹¹⁵⁸ Dahingegen kann man den Reispudding¹¹⁵⁹ und den Apfelpudding¹¹⁶⁰ als ausschließlich süße Gerichte beschreiben. Als weitere Kategorie gab es bei Lehmann die Mehlspeisen, die süß, aber auch herzhaft sein konnten. Er unterschied zwischen Mehlspeisen, in Schmalz gebackenen Mehlspeisen, Plinzen, Omelettes, Eierkuchen, Klößen, kalten Mehlspeisen und verschiedenen Breien. Der Begriff ‚Mehlspeisen‘ umfasste daher eine ganze Bandbreite unterschiedlicher Speisen, die nicht den Zucker, sondern Mehl oder Eier als gemeinsame Basis hatten. Süß hingegen waren mehrheitlich die Gelees, die Cremes und die Kompotts.

Auch Georg Conrad Bickelmann kam ursprünglich aus dem Konditorgewerbe. So waren beispielsweise Wiener Pfannkuchen mit Eingemachtem oder mit Pflaumenmus täglich in seinem Restaurant zu haben.¹¹⁶¹ Diese sicherlich einfachen Süßspeisen sind für den Küchenchef im Restaurantbetrieb leichter herzustellen und zu verkaufen als ein Gelee oder Eis. Das erforderte einen größeren Arbeitsaufwand und ließ sich am Ende nicht so preisgünstig verkaufen wie süße Eier- oder Mehlspeisen. In seinem Kochbuch hatte Bickelmann die aufwendigen Süßspeisen dennoch notiert, da er ja auch eine Kochschule für Frauen leitete, die im privaten Haushalt natürlich ein größeres Repertoire benötigten als ein Restaurant, um Abwechslung zu gewährleisten. Beispielsweise brauchte man zur Herstellung einer Cremetorte mehrere Zutaten wie Mandeln, Zucker, Rahm, Eier, Mehl, Butter und Milch. Daraus wurde ein Teig gemacht, der dann noch 45 Minuten gebacken wurde.¹¹⁶²

Dennoch galt Dresden bei den Zeitgenossen als Stadt der süßen Speisen. So wunderte sich Hermann Meynert im Jahr 1833, dass „sich eine solche Unzahl von Conditoreien zu erhalten vermag“.¹¹⁶³ Im Vergleich zu anderen deutschen Großstädten fand er: „Diese bestehen hier wirklich in einem fabelhaften Ueberflusse, und selbst in den ersten Lebe- und Luxusstädten habe ich, im Verhältnis, kaum die Hälfte derselben gefunden“.¹¹⁶⁴ Das lag daran, dass immer mehr Bäcker, die eigentlich Brot und Semmeln verkaufen durften, dem Kunden nun auch Kuchen anbieten durften.

Die strikte Trennung der einzelnen Gastronomiesektoren, wie Restaurant, Gasthaus, Hotel, Café und Konditorei – letztere wurden durch die Schweizerbäcker verbunden – führte dazu, dass es in den Dresdner Restaurants kein

1158 Vgl. Lehmann: Nützliches Buch (wie Anm. 521), S. 322 f.

1159 Vgl. ebd., S. 320 f.

1160 Vgl. ebd., S. 323.

1161 Vgl. Dresdner Anzeiger, 18.01.1829, S. 2 und 31.01.1829, S. 3.

1162 Vgl. Bickelmann: Lehrbuch der Koch- und Backkunst (wie Anm. 165), S. 269.

1163 Janus: Charaktergemälde von Dresden (wie Anm. 1), S. 81.

1164 Ebd.

übergroßes Angebot an Süßspeisen gab. Die großen Häuser wie das Belvedere waren davon ausgenommen. Es hing von der jeweiligen Konzession ab, was der einzelne Lokalbesitzer anbieten durfte oder nicht. So achtete jeder Restaurantbesitzer oder Konditor auf das Angebot der Konkurrenz. Häufig kam es zu Streitigkeiten, wenn ein Gastronom Speisen anbot, die seine Konzession nicht abdeckte. Dann wurden Bittschriften entweder an den Stadtrat oder sogar an das königliche Haus geschickt, die in der Sache zu entscheiden hatten, um den Streit zu schlichten. Der Dresdner Stadtrat konnte demjenigen die Konzession entziehen, der „im Falle des wiederholten Mißbrauchs der Concession durch Ueberschreitung der Gewerbsbefugnisse“ auffällig wurde.¹¹⁶⁵

Für das erste Drittel des 19. Jahrhunderts kann man feststellen, dass sich ein neues Geschmacksbild verbreitete. Pikant und süß trennen sich kulinarisch, wie die Kochbuchanalyse zeigt. Die Zuckerwürze wurde bei Suppen, Fleisch- und Fischgerichten stark zurückgedrängt. Dem entspricht auch die gastronomische Gliederung in Restaurant bzw. Konditorei und Kaffeehaus. Süßspeisen bildeten nicht die Geschäftsgrundlage der Restaurants. Zwar fanden sich in ihrem Angebot süße Gerichte, aber es handelte sich eher um einfache Speisen, die entweder als eigene Mahlzeit oder auch als Nachspeise gegessen werden konnten. Vordergründig für die Gastronomen war die Wirtschaftlichkeit ihres Lokals und in der starken Konkurrenz zum Dresdner Konditoreigewerbe wäre eine umfangreiche Süßspeisenkarte auf Dauer nicht finanzierbar gewesen. Diese Entwicklung hat auch staatliche bzw. städtische Rahmenbedingungen, die man aus den Streitereien um Konzessionen rekonstruieren kann.

6.7 Von der Gewürzküche zur Küche des Eigengeschmacks

Im ersten Drittel des 19. Jahrhunderts kam es in Dresdens gehobener und exquisiter Küche nicht nur zu einer markanten Trennung von pikanten Gerichten und Süßspeisen. Zugleich verzichtete die moderne zeitgenössische Küche zunehmend auf die Mannigfaltigkeit von Gewürzen, um Speisen zu aromatisieren. Im Ergebnis führte das zu einer Kochweise, die den Eigengeschmack der Zutaten stärker fokussierte, indem man dezenter würzte.¹¹⁶⁶ Die stärkere Zentrierung auf den Eigengeschmack der Hauptzutaten wurde so zum Charakteristikum für die neue moderne Küche, welche sich nach 1800 herauszubilden begann und während des gesamten 19. Jahrhunderts den kulinarischen Diskurs belebte.

Zwar kam auch die eigengeschmackliche Küche nicht ohne eine mehr oder minder große Anzahl an Gewürzen und Kräutern aus, aber wie im folgenden Kapitel gezeigt werden wird, wurden einige Würzmittel oder bestimmte Gewürzkombinationen nur noch selten oder gar nicht mehr benutzt. Anhand einer

¹¹⁶⁵Regulativ, die Betreibung des Gewerbes der Schank- und Speisewirtschaft in der Stadt Dresden und die Verleihung diesfälliger Concessionen betreffend, Dresden 1852.

¹¹⁶⁶Mit Blick auf die Entwicklung der Kochweisen in Frankreich, vgl. hierzu Barlösius: *Eßgenuß* (wie Anm. 26), S. 99.

quantitativen Analyse der Gewürze aus den Dresdner Kochbüchern wird dargestellt, wie sich in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts das Geschmacksbild in Dresden änderte. Weiterhin gibt die Analyse der Gewürze Aufschluss darüber, ob sich die eigengeschmackliche Küche in der Dresdner Restaurantküche ebenfalls verwirklichte.

Gewürze sind jene Stoffe, die man bei der Speisenzubereitung zusetzt, um die Schmackhaftigkeit der Gerichte in eine bestimmte Richtung zu steigern.¹¹⁶⁷ Dazu zählten um 1800 auch Pflanzen, die heute unter den Begriff der Küchenkräuter subsummiert werden. In den zeitgenössischen Nachschlagewerken gab es keine deutliche, begriffliche Trennung zwischen Gewürzen und Kräutern. Ein Lexikoneintrag des Brockhaus aus dem Jahr 1838 zählt nicht nur die außereuropäischen Geschmacksstoffe unter die Gewürze, sondern definiert auch: „Gewürze heißen verschiedene Pflanzentheile, welche sich durch starken, angenehmen Geruch und scharfen Geschmack auszeichnen und benutzt werden, [um] den Speisen einen höhern Wohlgeschmack zu ertheilen. Sie kommen theils aus den wärmern Gegenden (wie Zimmt, Gewürznelken, Macisblüten, Macisnüsse, Pfeffer u. a. m.), theils wachsen sie bei uns (z. B. Anis, Fenchel, Kümmel, Koriander u. a.). Die meisten Gewürze enthalten ein ätherisches Öl, welches ihnen ihren Werth gibt, und bei ihrer Behandlung muß man daher darauf bedacht sein, daß sich dieses Öl nicht verflüchtige.“¹¹⁶⁸ Es handelte sich also um unbehandelte pflanzliche Produkte, die getrocknet, frisch, ganz, gemahlen oder flüssig verwendet wurden.¹¹⁶⁹ Zudem müssen bestimmte Inhaltsstoffe, wie ätherische Öle, Bitter-, Scharf- und Gerbstoffe, enthalten sein, um sie als Aromastoff zu verwenden.

Die Zusammenfassung von Gewürzen und Kräutern unter einer Benennung wurde schon hundert Jahre früher in Zedlers Universallexikon aus dem Jahr 1732 vorgenommen. Die Würzstoffe wurden dort unter dem Begriff ‚Aroma‘ abgehandelt. Die Definition lautet: Gewürze „sind diejenigen Specereyen, welche theils um die Gesundheit, theils um eines guten Geschmacks willen an die Speisen und Artzeneyen gethan werden.“ Als Charakteristikum mussten die Gewürze „einen angenehmen, scharffen Geruch und Geschmack“ aufweisen. Darunter subsummiert die Zedlersche Enzyklopädie „nicht nur Früchte und Saamen, sondern auch Wurtzeln, Rinden und Blumen“ sowie „die Pflantzen und Kräuter, welche deswegen gewürzhafte, Aromatica genennet werden.“¹¹⁷⁰ Die Gewürze und Kräuter teilte man in der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts nach ihren geruchlichen und geschmacklichen Eigenschaften ein.

Kräuter definiert der Brockhaus aus der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts wie folgt: „Kräuter bezeichnet in der allgemeinsten Bedeutung so viel wie

1167 Vgl. Teuteberg, Hans-Jürgen: Gewürze, in: Merki, Christoph Maria; Hengartner, Thomas (Hg.): Genussmittel. Ein kulturgeschichtliches Handbuch, Frankfurt a.M./New York 1999, S. 267–292, hier S. 267.

1168 Brockhaus Bilder-Conversations-Lexikon, Bd. 2. Leipzig 1838, S. 217.

1169 Vgl. Teuteberg: Gewürze (wie Anm. 1167), S. 267.

1170 Zedler, Johann Heinrich: Großes vollständiges Universal-Lexikon aller Wissenschaften und Künste, 64 Bde., Halle/Leipzig 1732–54, S. 1617.

Pflanzen, dann nennt man Kräuter vorzüglich diejenigen Pflanzen, bei welchen die Blattbildung vorherrschend ist, schließt mithin namentlich Bäume, Sträucher, Moose, Flechten, Pilze u. dgl. aus“.¹¹⁷¹ Hierbei handelt es sich für den Untersuchungszeitraum der vorliegenden Studie nach zeitgenössischem Verständnis um einen Oberbegriff für Pflanzen, die Blätter ausbilden. Um 1800 wurden die aromatischen Eigenschaften einer Pflanze noch unter dem Begriff Gewürz zusammengefasst.

Anders als die damalige Fachliteratur unterschied die zeitgenössische Küche in Dresden sehr genau zwischen den Begriffen der Gewürze und Kräuter. Die Köche verbanden mit dem Begriff Gewürz aus ihrer Sicht meist die exotischen Würzmittel, die über den Überseehandel nach Dresden gelangten.¹¹⁷² Unter Kräutern verstanden sie heimische oder aber in Europa und Vorderasien angebaute oder wildwachsende Pflanzen. Die Trennung nach Gewürzen und Kräutern lässt sich in den Kochbüchern an den Gewürz- und Kräutermischungen, die für manche Rezepte standardisiert wurden, ablesen. So teilt der Restaurantkoch Lehmann seine Würz-mischungen in grobe und feine Gewürze, in grobe und feine Kräuter (*fines herbes*) sowie in Suppen- und Salatkräuter ein. Als grobe Gewürze verwendete er ganze oder gestoßene Pfefferkörner, Neugewürz (Piment), Ingwer und Nelken.¹¹⁷³ Seine feine Gewürzmischung bestand aus Zimt, Nelken und Muskatnuss.¹¹⁷⁴ Die groben und feinen Gewürze wurden also ausschließlich aus den überseeischen Produkten hergestellt. Vanille nahm bei Lehmann einen Sonderstatus ein, da sie meist für Süßspeisen vorgesehen war. Sie sollte nach seiner Auffassung, aufgrund ihres besonderen Geschmacks, für sich allein stehen und nicht mit den anderen Gewürzen vermischt werden.¹¹⁷⁵

Für die feinen und groben Kräuter verwendete er hingegen heimische Pflanzen. Die einfache Variante der ‚*Fines herbes*‘ bestand nur aus Estragon und ein wenig Basilikum.¹¹⁷⁶ In einer weiteren Variante seiner feinen Kräutermischung nahm er eine Tasse kleingehackter Schalotten oder Zwiebeln, Petersilie, ein Lorbeerblatt und Estragon. Zur besseren Haltbarkeit wurden diese mit circa 90 Gramm Butter und zwei Löffeln Olivenöl solange erhitzt, bis die Butter klar hervortrat. Danach konnte man diese bis zu acht Tage aufbewahren.¹¹⁷⁷ Für die groben Kräuter mischte Lehmann ein Lorbeerblatt, eine Zwiebel, einige Stängel Thymian, etwas Basilikum, Rosmarin, Salbei und eine Zehe Knoblauch. In einer guten Küche waren dabei, nach seiner *Maxime*, die frischen Kräuter den getrockneten vorzuziehen.¹¹⁷⁸ Lehmanns Verständnis von Kräutern und Gewürzen

1171 Brockhaus Bilder-Conversations-Lexikon, Bd. 2, Leipzig 1838, S. 661.

1172 In Anlehnung an die Argumentation von Christian Hochmuth werden die Gewürze unter dem Begriff überseeische Gewürze genannt. Es handelt sich dabei um Gewürze, die über den Überseehandel in die großen Nordseehäfen gebracht wurden. Vgl. Hochmuth: *Globale Güter* (wie Anm. 331), S. 13, in Fußnote 1.

1173 Vgl. Lehmann: *Nützlich Buch* (wie Anm. 521), S. 15.

1174 Vgl. ebd.

1175 Vgl. ebd.

1176 Vgl. ebd.

1177 Vgl. ebd., S. 11.

1178 Vgl. ebd., S. 15.

war fachlich geprägt und wich von der allgemeinen Definition des *Brockhaus Lexikons* ab. Dieses Spezialwissen war für eine gehobene Küche obligatorisch.

Für die Aromatisierung von Suppen benutzte der Koch Lehmann sogenannte Suppenkräuter. Hierfür kombinierte er kleingewiegten Kerbel, Porree, Spinat, Sauerampfer und Portulak.¹¹⁷⁹ Porree und Spinat waren nach zeitgenössischem Verständnis sowohl den Kräutern als auch den Gemüsen zugeordnet, je nachdem, wie sie verwendet wurden. Spinat nutzte Lehmann auch, um die Suppen grün einzufärben. Auch den Salaten gab Lehmann eine bestimmte Kräutermischung bei. Diese bestand aus Kerbel, Kresse, Schnittlauch, Estragon und Dill.¹¹⁸⁰

Bei den Würzmischungen ist das Kochbuch von Lehmann im Vergleich zu den anderen ausgewerteten Publikationen sehr vielfältig. Dennoch setzten auch das *Obersächsische Koch- und Speisebuch*, Walcha, Baumann und Bickelmann solche Gewürz- und Kräutermischungen ein, allerdings benennen sie nicht immer die jeweilige Zusammenstellung. In den Büchern heißt es dann lediglich, dass man feine Gewürze verwenden oder die Speisen nach eigenem Geschmack würzen soll.¹¹⁸¹ Die Mischungen waren zur Vereinfachung für den täglichen Gebrauch vorgesehen. Für die Wintermonate konnten sie im getrockneten Zustand vorgemischt werden und standen somit immer gleich zur Verfügung. Ansonsten galten frische Kräuter, deren Verwendung jahreszeitlich begrenzt war, als Maßstab für die feine Küche.

Das mineralische Salz ist nach den genannten Kriterien kein Gewürz.¹¹⁸² Für die Speisezubereitung pikanter Speisen war Salz jedoch unerlässlich. Bei den Süßspeisen kam es weniger zur Verwendung. Der Salzgebrauch hatte einerseits ernährungsphysiologische Gründe, denn die Salzbestandteile Natrium und Chlorid erfüllen im menschlichen Körper lebenswichtige Aufgaben. Sie spielen bei der Regulierung des Wasserhaushalts und der Körperflüssigkeiten sowie bei

1179 Vgl. ebd., S. 17.

1180 Vgl. ebd., S. 421.

1181 Die Autorin des *Obersächsischen Koch- und Speisebuchs* verwendet mit Trisenet ein Pulver aus grob gestoßenen Gewürzen. Die Zusammensetzung ist nicht näher bestimmt. Sie nimmt es für Geflügel, Fisch und Süßspeisen. Bspw. *Hecht in französischer Brühe*, vgl. *Obersächsisches Kochbuch* (wie Anm. 525), S. 21; *gefüllte Aprikosen*, vgl. ebd., S. 573; *Pfirsichsalat*, vgl. ebd., S. 709; *Auerhahn auf böhmische Art*, vgl. ebd. S. 935f.; *gebratene Trappen*, vgl. ebd., S. 1085f.; *junge Herbsthühner*, vgl. ebd., S. 1102f.; Walchas feine Kräuter sind eine Mischung aus Estragon, Petersilie, Champignons und Schalotten, die in Butter abgeschwitzt werden, vgl. Walcha: *Der praktische Koch*, (wie Anm. 522), S. VII; Bei Bickelmann finden sich ebenso feine Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Estragon, Pimpinelle, Pfefferkraut, Basilikum und Schalotten, vgl. Bickelmann: *Lehrbuch der Koch- und Backkunst* (wie Anm. 165), S. 5, aber auch sogenannten „melirtes Gewürz oder trockene feine Kräuter“. Damit meint er getrocknete und gestoßene Kräuter und Gewürze zur längeren Aufbewahrung, vgl. ebd., S. 8f.; Der Herrschaftskoch Baumann hat einen kleinen Abschnitt über Kräuter in sein Kochbuch aufgenommen, vgl. Baumann: *Der Dresdner Koch* (wie Anm. 159), S. 358–360. Seine Salatkräuter aus Kerbel, Schnittlauch, Pimpinelle und Estragon befinden sich ebd., S. 413.

1182 Vgl. Vaupel, Elisabeth: *Gewürze. Acht kulturhistorische Porträts*, München 2002, S. 6.

der Bildung von Verdauungssäften eine große Rolle.¹¹⁸³ Andererseits übernimmt das Salz auch eine wichtige Würzfunktion, denn ungesalzene Speisen schmecken fad. Da es in den untersuchten Kochbüchern in einem Großteil der Rezepte angewendet wurde und dessen Verwendung in der zeitgenössischen Küche allgemein üblich war, wird darauf in der folgenden Analyse nicht näher eingegangen.

6.7.1 Quantitative Auswertung der exotischen Gewürze

Um den Wandel des Geschmacksbildes zu Beginn des 19. Jahrhunderts deutlich zu machen, wurden für das folgende Kapitel aus fünf Dresdner Kochbüchern im Zeitraum von 1794 bis 1834 die Nennungen einzelner Gewürze gezählt. Hierbei fanden nur die ausdrücklichen Erwähnungen Beachtung. Nicht berücksichtigt in der Auszählung wurden Rezepte, in denen zwar zu vermuten ist, dass bestimmte Gewürze verwendet werden sollten, diese aber nicht konkret genannt sind. Die nachfolgende Statistik spiegelt deshalb zwar nicht die tatsächliche Häufigkeit der Würzmittel wider, jedoch lassen sich anhand dieser Methode Küchentrends im Untersuchungszeitraum ableiten. Im Ergebnis wird eine langfristige Tendenz aufgezeigt, wie sich die Würzmoden änderten, oder welche Kontinuitäten es im Untersuchungszeitraum gab. Im Vergleich dazu kann ebenso eine langfristige Entwicklung bei den Küchenkräutern dargestellt werden. Dafür wurden Petersilie, Basilikum, Thymian, Majoran und Lorbeer ausgezählt, weil sie in den Kochbüchern am häufigsten vorkommen. Im zeitgenössischen Handel galt Lorbeer zwar als Südfrucht, wurde aber von den Köchen dennoch in diese Kategorie eingeordnet.¹¹⁸⁴ Da Lorbeer in der Küche um 1800 ein beliebter Aromastoff war, wird er ebenfalls in der Statistik berücksichtigt.

Tab. 3: Prozentuale Gesamtzahl der Nennungen (in Klammern) von Gewürzen und Kräutern

	Obersächsisches Kochbuch 1.295 Rezepte	Kochbuch Lehmann 1.112 Rezepte	Kochbuch Walcha 598 Rezepte	Kochbuch Bickelmann 1.146 Rezepte	Kochbuch Baumann 2.389 Rezepte
Pfeffer	40 % (514)	16 % (179)	11 % (65)	10 % (109)	14 % (323)
Weißer Pfeffer	0,8 % (11)	–	0,3 % (2)	2 % (20)	9 % (213)
Nelken	27 % (350)	11 % (118)	7 % (41)	7 % (81)	10 % (229)
Muskat	41 % (529)	17 % (187)	15 % (87)	4 % (47)	8 % (202)

¹¹⁸³Vgl. Hoffmann, Matthias; Schindler, Ingrid; Ott-Dörfer, Sonja: Das kleine Buch vom Salz, München 2009, S. 14 f.

¹¹⁸⁴Unter die Rubrik der Südfrüchte zählten frische und getrocknete Früchte und Blätter von Apfelsinen, Zitronen, Pommeranzen, Datteln, Feigen, Korinthen, Mandeln und Rosinen, vgl. Dieterici: Statistische Übersicht (wie Anm. 1105), S. 182.

	Obersächsisches Kochbuch 1.295 Rezepte	Kochbuch Lehmann 1.112 Rezepte	Kochbuch Walcha 598 Rezepte	Kochbuch Bickelmann 1.146 Rezepte	Kochbuch Baumann 2.389 Rezepte
Piment (Neugewürz)	2,4% (31)	4% (42)	–	3% (39)	1% (26)
Ingwer	13% (170)	2% (27)	–	0,8% (9)	0,6% (15)
Safran	5% (61)	0,5% (5)	0,1% (1)	0,2% (2)	0,5% (12)
Kardamom	7% (88)	–	–	0,5% (6)	0,2% (5)
Zimt	34% (439)	16% (182)	3% (19)	9% (105)	4% (96)
Vanille	0,2% (2)	3% (33)	2% (11)	1% (11)	3% (69)
Petersilie	18% (227)	11% (119)	14% (83)	5% (56)	14% (328)
Basilikum	3% (45)	0,6% (7)	0,3% (2)	0,2% (2)	2% (39)
Thymian	4% (53)	2% (27)	0,6% (4)	4% (44)	4% (86)
Majoran	2% (31)	0,8% (9)	0,3% (2)	1% (11)	0,1% (4)
Lorbeer	13% (168)	9% (97)	3% (17)	5% (54)	10% (229)

Die Daten wurden erhoben aus: Allgemeines Obersächsisches Koch- und Speisenbuch, Nützliches Buch für die Küche (Lehmann), Der praktische Koch (Walcha), Lehrbuch der Koch- und Backkunst (Bickelmann), Der Dresdner Koch (Baumann)

Tabelle 3 zeigt alle Nennungen der ausgewählten Gewürze und Kräuter aus den fünf Kochbüchern. Das *Obersächsische Koch- und Speisebuch* aus dem Jahr 1794 weist sowohl für die Gewürze aus Übersee als auch bei den Küchenkräutern prozentual die höchsten Werte auf. Dies betrifft vor allem Muskat, Pfeffer, Nelke, Ingwer, Safran, Kardamom, Zimt, Petersilie, Basilikum, Majoran und Lorbeer. Es lässt sich damit feststellen, dass zum Erscheinungszeitpunkt des *Obersächsischen Koch- und Speisebuchs* im Jahr 1794 den Speisen noch sehr viele Gewürze beigegeben wurden.

In den später erschienenen Werken von Lehmann (1818) und Walcha (1819) sowie Bickelmann (1827) und Baumann (1831) werden manche Gewürze schon deutlich seltener genannt. Lediglich Piment steigt zahlenmäßig innerhalb des Untersuchungszeitraums auf niedrigem Niveau. Piment gelangte erst im späten 16. Jahrhundert aus Mittelamerika nach Europa. Im 17. und 18. Jahrhundert erfreute sich das Gewürz zunehmender Beliebtheit.¹¹⁸⁵ Allerdings konnte es die traditionellen Gewürze wie Pfeffer, Muskat und Nelken nicht verdrängen. Es gab allerdings keine lineare Entwicklung, die den Eigengeschmack der Haupt-

¹¹⁸⁵Vgl. Wienhold, Julian: Exotische Gewürze aus archäologischen Ausgrabungen als Quellen zur mittelalterlichen und frühneuzeitlichen Ernährungsgeschichte, in: Fansa, Mamoun; Katzer, Gernot; Fansa, Jonas (Hg.): Chili, Teufelsdreck und Safran. Zur Kulturgeschichte der Gewürze, Oldenburg 2009, S. 53–71, hier S. 64.

zutat immer mehr fokussierte. So nutzte Baumann im Jahr 1831 im Vergleich zu Walcha (1819) prozentual wieder mehr Gewürze. Es handelte sich vielmehr um einen Trend der Gewürzreduzierung, der je nach Gusto des Kochs unterschiedlich ausfiel.

Sehr markant ist der Verzicht auf Muskat und Zimt in der Dresdner Küche nach 1800. Zimt geht von 41 Prozent im *Obersächsischen Koch- und Speisebuch* auf vier Prozent im *Lehrbuch der Koch- und Backkunst* von Bickelmann zurück. Die geringere Verwendung von Zimt in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts lässt sich mit der Trennung von Süßspeisen und pikanten Gerichten erklären. In der frühneuzeitlichen Küche wurde Zimt noch zur Würzung von Fleisch- oder Fischspeisen genutzt. Mit der Veränderung der Würzmethoden und der Abgrenzung von pikant und süß beschränkten die zeitgenössischen Köche den Zimt nur noch auf Patisserie. Bei Fleisch und Fisch nahm die Zimtwürze besonders stark ab, wie im nächsten Abschnitt noch gezeigt wird.

Pfeffer und Muskat wurden, wie aus Tabelle 3 ersichtlich wird, am häufigsten in den Kochbüchern genannt. Der Pfeffer verdankte seine Bevorzugung seinen universellen Würzeigenschaften und war das Beliebteste unter den exotischen Würzmitteln. Die Ernteproduktion lag Anfang der 1830er Jahre gegenüber der Muskatnuss 75 Mal höher. Im Deutschen Zollverein wurde für das Jahr 1836 ein pro Kopfverbrauch von ca. 35 Gramm per annum errechnet.¹¹⁸⁶ Verwendung fand Pfeffer bei Suppen, Salaten, Fleisch, Fisch und auch bei Mehl- und Süßspeisen. Als weißer Pfeffer gewann er im Laufe des 19. Jahrhunderts zunehmend an Bedeutung. Dieser wird durch die Fermentierung der reifen roten Früchte gewonnen. Er ist milder, enthält weniger Scharfstoffe und ist dennoch aromatischer als der schwarze Pfeffer.¹¹⁸⁷

Safran hingegen verlor in Dresden im ersten Drittel des 19. Jahrhunderts nicht nur als Würzmittel, sondern auch als Farbstoff seine Bedeutung. Für die Restaurants war diese Entwicklung auch ökonomisch von Vorteil, denn man brauchte das mit Abstand teuerste Gewürz nicht mehr für eine gehobene Küche zu nutzen. Der hohe Preis für Safran ist seiner Herstellung geschuldet. Safran wird aus Krokusblüten gewonnen, wobei die Narbenlappen – das eigentliche Gewürz – vom Griffel und der Blüte per Handarbeit getrennt werden müssen.¹¹⁸⁸

Das neue Geschmacksbild setzte auch weniger auf scharfe Speisen, wie der Rückgang beim Ingwer belegt. Dies gilt ebenso für Kardamom, der ebenfalls aus der Pflanzenfamilie der Ingwergewächse stammt. Kardamom bildet allerdings keine typischen Scharfstoffe, weil hier der Samen der Träger der Aromastoffe ist und nicht wie bei Ingwer das Rhizom.¹¹⁸⁹ Die ätherischen Öle des Ingwers wirken verdauungsfördernd, weshalb er in der Küche des 18. Jahrhunderts häufig benutzt wurde und sehr beliebt war.¹¹⁹⁰ Nach 1800 wurde er zunehmend aus der Küche verbannt und spielte nur noch eine Nebenrolle.

1186 Vgl. Dieterici: Statistische Übersicht (wie Anm. 1105), S. 190.

1187 Vgl. Vaupel: Gewürze (wie Anm. 1182), S. 28.

1188 Vgl. ebd., S. 11.

1189 Rhizom ist ein meist unterirdisch wachsendes Sprossachsensystem. Vgl. ebd., S. 110.

1190 Vgl. ebd., S. 105.

Mit der Änderung der zeitgenössischen Geschmacksvorlieben rückte also auch die heilende Wirkung der Gewürze in den Hintergrund und geschmacklich ästhetische Aspekte traten hervor. Scharfe Speisen wurden in der feinen Küche nicht länger bevorzugt. Im Widerspruch dazu standen steigende Importe für Ingwer, Galgant und Kardamom, wie Carl Friedrich Wilhelm Dieterici in seinen Statistiken festhielt. In den Jahren von 1832 bis 1836 wuchsen die Einfuhren für diese Gewürze um das Dreifache. So kam der Statistiker zu dem Schluss, dass es in der breiten Bevölkerung eine höhere Nachfrage und damit einhergehend auch einen höheren Konsum von Ingwer und Kardamom gab.¹¹⁹¹

Anzumerken ist dabei, dass die Reduzierung der überseeischen Gewürze in der feinen Küche Dresdens nicht zu Gunsten von einheimischen Küchenkräutern verlief. Auch hier lässt sich ein leichter Rückgang verzeichnen. Allerdings fiel dieser nicht so deutlich aus, da die Küchenkräuter von Anfang an keine hohen Verwendungsraten in den Kochbüchern hatten. Lediglich die Petersilie erreichte immerhin zweistellige Prozentsätze in Relation zur Gesamtrezeptanzahl. Natürlich war dafür die Bandbreite an verfügbaren einheimischen Würzpflanzen viel höher. So finden sich beispielsweise in Lehmanns Kochbuch Gartenkräuter wie Kresse, Pfefferkraut, Beifuß, Löffelkraut, Tripmadam, Dill, Gundermann und Brennessel. Wie sich die Verringerung der Gewürze auf die einzelnen Speisegattungen auswirkte, soll im Folgenden anhand von Fleisch- und Fischspeisen dargelegt werden.

6.7.2 Gewürze und Kräuter bei Fleisch- und Fischspeisen

Die Entwicklungstendenz der sinkenden Gewürzanwendung in der feinen Küche lässt sich auch in einzelnen Rezeptgattungen, beispielsweise bei Fleisch- und Fischrezepten, nachweisen. Die nachfolgenden Tabellen zeigen, welche Gewürze und Kräuter kaum noch in den Fleisch- und Fischgerichten verwendet wurden und welche als typisch für den Wandel anzusehen sind.

Tab. 4: Gewürze und Kräuter bei Fleischrezepten

	Obersächsisches Kochbuch 444 Rezepte	Kochbuch Lehmann 274 Rezepte	Kochbuch Walcha 179 Rezepte	Kochbuch Bickelmann 247 Rezepte	Kochbuch Baumann 695 Rezepte
Pfeffer	66 % (292)	20 % (55)	12 % (22)	19 % (46)	22 % (152)
Weißer Pfeffer	2 % (7)	–	–	2 % (4)	13 % (92)
Nelken	46 % (203)	19 % (53)	8 % (15)	10 % (25)	18 % (123)
Muskat	50 % (220)	10 % (27)	6 % (10)	3 % (7)	6 % (43)

¹¹⁹¹ Vgl. Dieterici: Statistische Übersicht (wie Anm. 1105), S. 191.

	Obersächsisches Kochbuch 444 Rezepte	Kochbuch Lehmann 274 Rezepte	Kochbuch Walcha 179 Rezepte	Kochbuch Bickelmann 247 Rezepte	Kochbuch Baumann 695 Rezepte
Piment (Neuge- würz)	3% (15)	8% (21)	–	6% (14)	1% (9)
Ingwer	23% (102)	3% (7)	–	1% (3)	1% (7)
Safran	7% (30)	1% (3)	–	0,5% (1)	0,1% (1)
Kardamom	7% (34)	–	–	–	0,1% (1)
Zimt	20% (91)	2% (6)	0,5% (1)	1% (2)	0,4% (3)
Petersilie	23% (103)	9% (24)	11% (20)	5% (13)	21% (145)
Basilikum	7% (31)	0,4% (1)	–	–	4% (26)
Thymian	8% (35)	4% (10)	0,6% (1)	8% (20)	8% (55)
Majoran	5% (24)	2% (5)	–	2% (4)	0,4% (3)
Lorbeer	23% (103)	17% (47)	2% (4)	9% (22)	20% (138)

Die Daten wurden erhoben aus: Obersächsisches Kochbuch, Nützliches Buch für die Küche (Lehmann), Der praktische Koch (Walcha), Lehrbuch der Koch- und Backkunst (Bickelmann), Der Dresdner Koch (Baumann)

Tabelle 4 lässt sich entnehmen, dass sich der Trend zum Eigengeschmack auch bei den Fleischspeisen durchsetzte. Das heißt, im Trend zur Gesamtentwicklung nahmen langfristig alle überseeischen Gewürze ausgehend vom *Obersächsischen Koch- und Speisebuch* im Jahr 1794 im Laufe der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts ab. Einzige Ausnahme bildete Piment, das vor allem in den Kochbüchern der Restaurantbesitzer Lehmann und Bickelmann Steigerungsraten verzeichnete. Ob Piment als Ersatzstoff für andere Gewürze benutzt wurde, lässt sich nicht sagen. Die Vanille ist aus der tabellarischen Darstellung herausgefallen, da sich keine Nennung in den untersuchten Kochbüchern finden lässt. Dasselbe gilt auch für die Fischgerichte in der nachfolgenden Übersicht.

Tabelle 4 zeigt weiterhin, dass trotz des allgemeinen Rückgangs Gewürze wie Pfeffer, Nelke und auch Muskat typische Fleischwürzen blieben. Dagegen wurden kaum noch Ingwer und Zimt benannt, die in circa 20 Prozent aller Rezepte im *Obersächsischen Koch- und Speisebuch* noch vorkamen. Die Verwendung der beiden Gewürze pendelte sich bei den anderen Köchen zwischen 0,4 und 2 Prozent ein, was mithin einen Rückgang um mindestens 18 Prozent bedeutete. Zimt unterschieden die Dresdner Kochbücher zwischen Kaneel (Ceylonzimt) und Cassia, der eigentlich kein echter Zimt ist, sondern ein eigenes Gewürz. Der Ceylonzimt ist gegenüber Cassia für sein feineres Aroma bekannt.¹¹⁹² Vor allem bei den Süßspeisen wurde der Zimt zur Aromatisierung eingesetzt. Da sich die Küche des Eigengeschmacks in der ersten Hälfte des

¹¹⁹² Vgl. Vaupel: Gewürze (wie Anm. 1182), S. 89.

19. Jahrhunderts auch in Dresden durchsetzte, verzichteten die Köche zunehmend auch auf Zimt bei pikanten Speisen.

Der Hofkuchenmeister Walcha legte sich am deutlichsten bei den Fleischspeisen auf eine eigengeschmackliche Küche fest. In seinem Rezeptbuch kommen bei den Fleisch- und Fischrezepten kein Piment, Ingwer, Safran und Kardamom mehr vor. Zimt wird auch nur einmal genannt und zwar in dem Rezept *Schweinskarree im Ofen*. Dafür benutzte er eine Mischung aus geriebenem Schwarzbrot, Zimt und Zucker.¹¹⁹³ Wie schon im Kapitel zu den Saucen dargestellt wurde, erreichte Walcha vielmals die Aromatisierung der Fleischspeisen durch Zugabe von Saucen oder durch das Bestreichen der gegarten Fleischstücke mit Glace, wie er dies beispielsweise für seine *Rindslenden am Bratspieß* vorgibt.¹¹⁹⁴ Noch zum Ende des 19. Jahrhunderts war diese Methode in der exquisiten Küche in Mode, wie auch die Rezeptsammlung Pötzsch aus der Küche des Prinzen Friedrich August von Sachsen beweist.¹¹⁹⁵

Tab. 5: Gewürze und Kräuter bei Fischrezepten

	Obersächsisches Kochbuch 133 Rezepte	Kochbuch Lehmann 131 Rezepte	Kochbuch Walcha 90 Rezepte	Kochbuch Bickelmann 118 Rezepte	Kochbuch Baumann 200 Rezepte
Pfeffer	50% (67)	33% (43)	14% (13)	8% (10)	24% (48)
Weißer Pfeffer	1,5% (2)	–	1% (1)	–	7% (14)
Nelken	20% (27)	17% (22)	8% (7)	7% (8)	11% (21)
Muskat	45% (61)	20% (27)	14% (13)	–	6% (12)
Piment (Neugewürz)	–	8% (11)	–	6% (7)	3% (5)
Ingwer	19% (25)	3% (4)	–	–	–
Safran	2% (3)	0,8% (1)	–	0,8% (1)	–
Kardamom	1,5% (2)	–	–	–	–
Zimt	8% (11)	1,5% (2)	–	–	0,5% (1)
Petersilie	32% (43)	27% (36)	32% (29)	3% (4)	31% (61)
Basilikum	2% (3)	–	2% (2)	–	1% (2)
Thymian	2% (3)	5% (7)	3% (3)	6% (7)	6% (11)

1193 Vgl. Walcha: Der praktische Koch (wie Anm. 522), S. 94.

1194 Vgl. ebd., S. 62f.

1195 Im Rezept *Gänseleberschnitten à la Milanaise* findet sich der Hinweis, dass die Leber kurz vor dem Anrichten mit einer Glace bestrichen werden sollte. Vgl. Matzerath: Einleitung (wie Anm. 53), S. 67.

	Obersächsisches Kochbuch 133 Rezepte	Kochbuch Lehmann 131 Rezepte	Kochbuch Walcha 90 Rezepte	Kochbuch Bickelmann 118 Rezepte	Kochbuch Baumann 200 Rezepte
Majoran	0,8% (1)	2% (2)	2% (2)	–	–
Lorbeer	17% (23)	19% (25)	6% (5)	6% (7)	15% (30)

Die Daten wurden erhoben aus: Obersächsisches Kochbuch, Nützliches Buch für die Küche (Lehmann), Der praktische Koch (Walcha), Lehrbuch der Koch- und Backkunst (Bickelmann), Der Dresdner Koch (Baumann)

Wohl um den zarten Fischgeschmack nicht zu überdecken, wurde auch im *Obersächsischen Koch- und Speisebuch* der Fisch dezenter gewürzt als das Fleisch. Dennoch kam im eben genannten Werk noch eine vielfältige Variation an Gewürzen und Kräutern an den Fisch. In elf Rezepten wurde beispielsweise noch Zimt verwendet.¹¹⁹⁶ Dieses Verhältnis änderte sich im Lehmannschen Kochbuch noch nicht, obgleich die Menge an Würzmitteln etwas zurückging. Erst mit dem Buch von Franz Walcha lässt sich im Jahr 1819 ein Bruch mit den Würzmethoden feststellen, denn es finden sich nur noch vier überseeische Gewürze in seinen Rezepten: schwarzer und weißer Pfeffer, Nelken sowie Muskat. Zudem nutzte er diese Gewürze in noch geringerer Konzentration, als es bei Lehmann der Fall war. Von 90 Fischrezepten sind nur 14 mit Pfeffer (einmal weißer Pfeffer), 13 mit Muskat und sieben mit Nelken gewürzt.

Im Gegensatz zur Gesamtverwendung von Thymian stieg dessen Gebrauch bei den Fischspeisen an. Im *Obersächsischen Koch- und Speisebuch* wurde er in vier Prozent aller Rezepte benutzt. Bei Lehmann waren es zwei und bei Walcha nur 0,6 Prozent. Bickelmann und Baumann wiederum nannten ihn in vier Prozent ihrer Rezepte. Bei den Fischrezepten gab es ausgehend von zwei Prozent im *Obersächsischen Koch- und Speisebuch* eine Steigerungsrate bei Walcha (3%), Lehmann (5%), sowie Bickelmann und Baumann mit je sechs Prozent.

Auch im Kochbuch des Restaurantbesitzers Bickelmann aus dem Jahr 1828 sind ebenfalls nur noch vier Gewürze aus Übersee verzeichnet: Pfeffer, Nelke, Piment und Safran. Die Restaurantküche hatte zu diesem Zeitpunkt daher auch den Trend zum Eigengeschmack aufgenommen und verzichtete auf die mannigfaltige Verwendung von Gewürzen. Dass Bickelmann keinen Muskat benutzt, ist wohl seinen subjektiven kulinarischen Vorlieben geschuldet.

Beim Fisch lässt sich zudem feststellen, dass sich die Würzkombinationen nach der Garmethode unterschieden. Beim Kochen von Fisch wurde der Sud viel stärker gewürzt, als es beim Braten, Backen oder Rösten der Fall war. Bei diesen Garprozessen entstehen durch die sogenannte Maillard-Reaktion typische Röstaromen. Um den Eigengeschmack zu unterstützen, wurden den gebratenen

¹¹⁹⁶So zum Beispiel *Karpfen mit Kirschen*, vgl. *Obersächsisches Kochbuch* (wie Anm. 525), S. 92; *Karpfen mit Kirschmus*, vgl. ebd., S. 164; *Hecht mit Zitronen*, vgl. ebd., S. 168; *Frösche in einer Brühe*, vgl. ebd., S. 382; *gebratener Aal*, vgl. ebd., S. 395; *gebratener Hecht*, vgl. ebd., S. 501 f.; *Hecht in Meerrettichbrühe*, vgl. ebd., S. 687; *Barsch in Kapernsauce*, vgl. ebd., S. 863; *gehackter Karpfen*, vgl. ebd., S. 1090; *Karpfen in Gallert*, vgl. ebd., S. 1098 und *Fischmus*, vgl. ebd., S. 1163.

Fischstücken nur noch wenige Gewürze und Kräuter beigegeben. Damit wird verdeutlicht, dass die Aromatisierung durch ein Übermaß an Gewürzen zugunsten des Eigengeschmacks der Hauptzutaten wie Fleisch oder Fisch abnimmt. Die überseeischen Würzmittel wurden nur noch dezent eingesetzt, wobei sich die Salz-Pfeffer-Würze stärker etablierte. Als Beispiel können Ingwer, Safran und Kardamom angeführt werden, die zur Mitte des 19. Jahrhunderts nur noch vereinzelt oder gar nicht mehr von den Dresdner Köchen verwendet wurden. Bei den Küchenkräutern lässt sich allerdings keine Tendenz feststellen, weil die Ergebnisse der quantitativen Auswertung zu weit auseinander liegen, um stichhaltige Aussagen treffen zu können. Die Dresdner Köche, vor allem die Herrschaftsküche, gingen bei der Aromatisierung von Speisen nun andere Wege, um geschmackliche Akkorde zu setzen. Sie setzten gekonnt eine neue Saucenküche auf Basis der Grundsaucen ein, die die Fleisch- und Fischstücke untermalen anstatt zu überdecken, wie es bei der Gewürzküche der Fall war. Dies wird auch dadurch untermauert, das bei gekochtem Fleisch oder Fisch der Kochsud stärker gewürzt, aber auf eine Würzung nach dem Kochvorgang verzichtet wurde.

6.7.3 Gründe für den Wandel zur modernen Küche

Die Gründe für den Rückgang der Gewürzküche und dem Wandel zu einer modernen Küche sind vielfältig und ergaben sich auch aus einem neuen Geschmacksverständnis, das sich nach 1800 in der exquisiten europäischen Küche entwickelte. Gewürze verloren zu Beginn des 19. Jahrhunderts ihren distinktiven Charakter, den sie über Jahrhunderte hinweg inne hatten und der seit dem Mittelalter für die Exklusivität der exquisiten europäischen Küche stand. Es stellt sich nun die Frage nach den Gründen für das Ende der Gewürzküche und der Hinwendung zur eigengeschmacklichen Küche, wie sie auch von den Dresdner Köchen mitgetragen wurde. Die Küche des Eigengeschmacks wurde zunächst von der Herrschaftsküche getragen, aber spätestens mit dem *Lehrbuch der Koch- und Backkunst* von Bickelmann aus dem Jahr 1827 ist diese Küche auch für die Dresdner Restaurantlandschaft nachweisbar.

Der Prestigeverlust von Gewürzen durch Verbilligung der Überseeprodukte kann für den Rückgang im Untersuchungszeitraum nicht zentral sein, da dieser erst ab den 1830er Jahren wirksam wurde. Stephen Mennell argumentiert in diesem Zusammenhang, dass die Gewürze schon im 17. Jahrhundert ihr Prestige als Luxusware verloren.¹¹⁹⁷ Vor allem die holländischen Kaufleute sorgten dafür, dass mehr Gewürze auf den europäischen Märkten zu haben waren und somit auch im zunehmenden Maße dem Bürgertum zugänglich wurden. Dies galt aber nur für Menschen mit einem großem Einkommen, denn bis in die 1780er Jahre stiegen die Großhandelspreise mit Schwankungen für Zimt und Nelken sogar

¹¹⁹⁷ Vgl. Mennell: Die Kultivierung (wie Anm. 8), S. 107.

an.¹¹⁹⁸ Dagegen blieben die Muskatnuss und die Muskatblüte auf einem relativ hohen, aber konstanten Preisniveau. Die Preiskonstanz lässt sich damit erklären, dass bis zur Französischen Revolution die Niederlande ein weltweites Handelsmonopol für diese Gewürze besaßen.¹¹⁹⁹

Die Vereinigte Ostindische Compagnie der Niederlande (VOC) war alleiniger Importeur dieser Gewürze und konnte damit die Preise für eine längere Zeit bestimmen.¹²⁰⁰ Zum Ende des 18. Jahrhunderts stieg der Marktwert für Muskat noch einmal kräftig an. Die VOC konnte ihr Monopol auf den molukkischen Inseln für die Muskat- und Gewürznelkenproduktion bis zum Ende des 18. Jahrhunderts verteidigen.¹²⁰¹ Erst in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts gelang es, dieses alleinige Vorrecht zu brechen, indem man die Samen dieser Pflanzen andernorts erfolgreich anbaute.¹²⁰² Als diese Plantagen größere Erträge liefern konnten, fielen auch die Preise auf den europäischen Märkten.¹²⁰³ Damit überstieg das Angebot die vorhandene Nachfrage. Ein möglicher Faktor für den Preisabfall könnte allerdings die Änderung der Geschmackspräferenzen im ersten Drittel des 19. Jahrhunderts sein. Der trotz dieses kulinarischen Wandels zunehmende Konsum von exotischen Gewürzen in der Zeit um 1800 ging mit einem stetigen Bevölkerungswachstum einher.¹²⁰⁴ Durch sinkende Preise konnten sich mehr Menschen die vormaligen Luxusgüter leisten.

Allerdings ließen kriegsbedingte Krisensituationen die Preise für die überseeischen Gewürze immer wieder ansteigen. Eine solche Teuerung erlebte der Gewürzhandel beispielsweise während der Kontinentalsperre, die mit dem Berliner Dekret vom 21. November 1806 wirksam wurde. Damit blieben die Häfen auf dem europäischen Festland für Schiffe, die unmittelbar aus England kamen, verschlossen.¹²⁰⁵ Mit dem Frieden von Tilsit im Jahr 1807 wurde die Beschlagnahme aller englischen Waren befohlen und galt auch für Schiffe, die unter der Flagge neutraler Staaten segelten. Dies führte schlussendlich dazu, dass die Festlandsstaaten nahezu komplett von den Märkten in Übersee abgeschnitten waren.¹²⁰⁶ Vereinzelt konnten die Zollgrenzen zwar durch Schmuggel

1198 Vgl. Gerhard, Hans-Jürgen: Gewürzpreise in europäischen Handelszentren im 18. Jahrhundert, in: Denzel, Markus A. (Hg.): Gewürze: Produktion, Handel und Konsum in der Frühen Neuzeit, St. Katharinen 1999, S. 149–185, hier S. 157 ff.

1199 Zum Handelsmonopol der Niederlande, vgl. ebd., S. 156.

1200 Vgl. ebd.

1201 Vgl. Teuteberg: Gewürze (wie Anm. 1167), S. 280.

1202 Dem französischen Botaniker Pierre Poivre gelang es, Setzlinge vom Muskat- und Nelkenbaum zu Forschungszwecken auf die Inseln La Réunion und Mauritius zu bringen. Dort konnte man beide Gewürze kultivieren und deren Anbau etablieren. Vgl. Heuten, Swantje: Die Reise der Nelke und der Muskatnuss, in: Fansa, Mamoun; Katzer, Gernot; Fansa, Jonas (Hg.): Chili, Teufelsdreck und Safran. Zur Kulturgeschichte der Gewürze, Oldenburg 2009, S. 125–137, hier S. 128 ff.

1203 Vgl. Teuteberg: Gewürze (wie Anm. 1167), S. 280.

1204 Vgl. Schmitt, Eberhard: Europäischer Pfefferhandel und Pfefferkonsum im Ersten Kolonialzeitalter, in: Denzel, Markus A. (Hg.): Gewürze: Produktion, Handel und Konsum in der Frühen Neuzeit, St. Katharinen 1999, S. 15–26, hier S. 24.

1205 Vgl. Fehrenbach, Elisabeth: Vom Ancien Regime bis zum Wiener Kongress, München 2008, S. 95.

1206 Vgl. ebd.

und Bestechung der französischen Beamten umgangen werden, doch schlug sich dieser Mehraufwand in steigenden Preisen nieder.¹²⁰⁷ Wie es scheint, hatte die Kontinental Sperre einen Einfluss für die Entwicklung der zeitgenössischen Küche. Aufgrund des erschwerten Zugriffs auf die überseeischen Produkte und deren Verteuerung waren insbesondere die Köche um neue Ideen bemüht.

Die starke Reduzierung der Gewürze oder die oben gezeigte Trennung von pikant und süß waren grundlegende Veränderungen zur vorangehenden Würz Küche der Frühen Neuzeit. Zwar zeigt die Auswertung der Würzmethoden anhand der Dresdner Kochbücher keinen direkten Bruch als vielmehr einen Prozess der Gewürzreduzierung, dennoch ist der Einschnitt von seiner Eigenart her mit den Veränderungen in der Kunst vergleichbar. Ebenso wie die Künstler interpretierten die zeitgenössischen Köche bewährte Rezepte neu und man fand dabei zu einfachen, ja klassischen Formen zurück. Inwieweit die Köche tatsächlich von den Kunstrichtungen beeinflusst wurden, bleibt nur zu vermuten, da sich keine Quellen erhalten haben, die darüber Auskunft geben.

Nicht nur der Handel mit Gewürzen beeinflusste die Etablierung einer modernen Küche mit ihren neuen geschmacklichen Akzentuierungen, sondern ein Blick auf die zeitgenössische Kunst zeigt, dass in Frankreich am Ende des 18. Jahrhunderts mit dem Empire ein neuer Kunststil Geltung erlangte, der dem Klassizismus unterzuordnen war. Aus einem veränderten künstlerischen Geschmacksbild resultierten wohl auch die Innovationen in der feinen Küche, für die der französische Spitzenkoch Marie-Antoine Carême, der die Konditorkunst mit der Architektur verband, stellvertretend angeführt wird. Als Autodidakt hatte er die klassische Architektur studiert, bevor er sein Wissen dann in der Küche in repräsentative Aufbauten umsetzte. Ornamentale Sockel, kunstvolle Skulpturen und Figuren waren wesentliche Bestandteile seiner Kochkunst.¹²⁰⁸ So basierte die Ästhetik Carêmes auf dem Einsatz skulpturaler Formgebung. Er brachte damit die Gestaltungskriterien einer kulinarischen Ästhetik der ‚schönen Kunst‘ näher.¹²⁰⁹ Diese nur bedingt essbaren Tischdekorationen aus Zucker fanden ihren Höhepunkt in der Spätzeit des Klassizismus.¹²¹⁰

Der Klassizismus unterschied sich in die Kunstrichtungen der Architektur, Malerei, Bildhauerei und Literatur. Eine Auseinandersetzung mit der Kochkunst im kunstgeschichtlichen Diskurs der Zeit gab es nicht. Umgekehrt lässt sich jedoch der Schluss ziehen, dass sich die zeitgenössische Küche von der vorherrschenden Kunstrichtung anregen ließ. Die Abgrenzung des Klassizismus zur unmittelbar vorhergehenden Epoche wurde aber dennoch als radikaler Bruch innerhalb der Kunst verstanden.¹²¹¹ Bis in die 1780er Jahre dominierten beispielsweise in Italien – neben Griechenland das Land mit dem engsten Bezug

1207 Vgl. ebd., S. 96.

1208 Vgl. Mennell: Die Kultivierung (wie Anm. 8), S. 195 f.

1209 Vgl. Lemke: Ethik des Essens (wie Anm. 182), S. 370 f.

1210 Vgl. Obermeier: Verwendung (wie Anm. 1110), S. 67.

1211 Vgl. Bückling, Mareike; Mongi-Vollmer, Eva: Schönheit und Revolution. Klassizismus 1770–1820. Eine Einführung in die Ausstellung, in: Schönheit und Revolution. Klassizismus 1770–1820. Ausstellungskatalog, München 2013, S. 11–29, hier S. 12.

zur Antike – Kopien, Restaurationen und Fälschungen die Skulpturenproduktion antiker Vorbilder. Es gab kaum Bildhauer, die Werke aus eigener Interpretation schufen.¹²¹² Erst am Ende des 18. Jahrhunderts begannen Künstler, eigene Auffassungen durch antike Motive sichtbar zu machen.¹²¹³ Zur selben Zeit etwa begannen die Spitzenköche die Speisenzubereitung zunehmend als Kunst zu verstehen und regten dabei auch eine Weiterentwicklung der traditionellen Kochweisen an. Dieser Prozess vollzog sich bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts und wurde auch von der Gastrosophie vermittelt.

Carl Friedrich von Rumohr, als einer der Begründer der deutschen Kunstgeschichtsschreibung, verband das Kochen mit dem künstlerischen Schaffen. Er wollte diese Ästhetik der Kochkunst theoretisch begründen und sein Buch *Geist der Kochkunst* machte die Tafelkultur zum Gegenstand der philosophischen Diskussion, indem das Werk auch als Theorie des kulinarischen Geschmacksurteils verstanden wurde.¹²¹⁴ Harald Lemke unterscheidet in dieser Hinsicht zwei methodische Komponenten in von Rumohrs Publikation. Die erste beschreibt er mit der technischen Komponente der Zubereitungsmethode, die vor allem die Natürlichkeit der Zutaten beachtete und somit den Eigengeschmack hervorhob. Als zweite führt Lemke die kreative Komponente an, die in der kulinarischen Praxis die ‚moderne‘ Dimension ausmachte. Das heißt, es reichte nicht aus, nur auf den Eigengeschmack zu setzen, sondern die Zutaten mussten zudem geschmacklich aufeinander abgestimmt werden.¹²¹⁵

Trotz seiner Kritik an der Küche Frankreichs würdigte von Rumohr in diesem Zusammenhang auch deren Leistung. So führt er aus: „Der Geschmacksinn, allmählich der starken Würzen entwöhnt, ward wiederum feiner und reizbarer. Die neue Kochart wart nun, nicht ohne Verdienst der Franzosen, immer weiter ausgebreitet.“¹²¹⁶ Von Rumohr hatte die neue Küche, die weniger Gewürze nutzte und sich wieder mehr auf das Wesentliche bezog, bereits anerkennend wahrgenommen. Dies galt nicht nur für Frankreich, denn die geschmacklichen Veränderungen verbreiteten sich über ganz Europa und kamen auch in Dresden an.

Eva Barlösius hat angenommen, dass sich die neue Küche um 1800 eigengesetzlich als Kunst entfaltete und dass dies nur aus ästhetischen Gründen geschah. Sie begreift Kochkunst als einen inneren Rationalisierungsprozess.¹²¹⁷ Barlösius untersucht den Wandel der Kochkunst anhand von drei Aspekten: der inneren Rationalisierung (Eigengeschmack), der ästhetischen Rationalisierung (Präsentation der Speisen) und der äußeren Rationalisierung (äußere Einflüsse).¹²¹⁸ Der Prozess der inneren Rationalisierung, also die stärkere Betonung des

1212 Vgl. Mysok, Johannes: Antikes Pathos und modernes Gefühl. Antonio Canova und die Erfindung der neoklassizistischen Skulptur, in: Schönheit und Revolution. Klassizismus 1770–1820. Ausstellungskatalog, München 2013, S. 121–143, hier S. 121.

1213 Vgl. ebd., S. 122.

1214 Vgl. Lemke: Ethik des Essens (wie Anm. 182), S. 366.

1215 Vgl. ebd., S. 367 f.

1216 Von Rumohr: Geist der Kochkunst (wie Anm. 181), S. 38.

1217 Vgl. Barlösius: Eßgenuß (wie Anm. 26), S. 151.

1218 Vgl. ebd., S. 154 f.

Eigengeschmacks, wurde Barlösius zufolge vor allem durch die Reduzierung der Gewürze erreicht. Träger dieses Wandels waren nach Ansicht der Soziologin sowohl französische Herrschaftsköche wie Carême als auch die Restaurantküche der großen Pariser Häuser.¹²¹⁹ Da sich die Restaurants am Markt orientieren mussten, prägten sie die Eigengesetzlichkeit der inneren Rationalität am deutlichsten. Dennoch stand Carême gerade auch beispielhaft für eine Küche, in der eine ausgeglichene Würzung für die geschmackliche und geruchliche Harmonie der Speise sorgen sollte. Wesentlich dabei war, dass kein Gewürz hervorschmeckte und nur noch wenige Würzmittel verwendet wurden. Ihre Funktion beschränkte sich damit vielmehr auf die geschmackliche Differenzierung.¹²²⁰

Die Maxime, dass kein Gewürz hervorschmecken sollte, findet sich aber bereits im *Obersächsischen Koch- und Speisebuch*. Für eine Remouladensauce beispielsweise heißt es dort, benötigte man feingehackte Sardellen und „von allen feinen Kräutern jede Sorte“, die auch „sehr fein gehackt“ sein sollten.¹²²¹ Als Saucenbasis dienten hartgekochte Eier, die mit Essig und Olivenöl sowie Senf vermischt wurden. Zu dieser Masse kamen nun die kleingehackten Kräuter und Sardellen sowie Orangenzucker. Nach der Autorin des *Obersächsischen Koch- und Speisebuchs* sollte „nicht ein Kraut, oder sonst eine Zuthat, vor der andern vorschmecken, findet man aber dieses beim Kosten, so muß von den andern noch etwas dazu genommen werden, bis sich der Vorgeschmack verliert“.¹²²² Beispielsweise trat hier der besondere Eigengeschmack der Eier-Senf-Öl Kombination neben das ebenfalls starke Sardellenaroma und die Aromen der Kräuter sowie die Süße des Orangenzuckers. Die Autorin verstand die Würzung der Hauptzutaten also nicht als deren geschmackliche Abrundung. Vielmehr war es ihr Anliegen, ein Aromenspektrum herzustellen. In der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts änderten sich in Dresden die Würzmethoden, indem sich die Köche der gehobenen und exquisiten Küche auf eindeutige geschmackliche Akzentuierungen festlegten.

1219 Vgl. ebd., S. 156.

1220 Vgl. ebd.

1221 Vgl. *Obersächsisches Kochbuch* (wie Anm. 525), S. 1200.

1222 Vgl. ebd.

7. Resümee

Der moderne Kochstandard der exquisiten Küche, dem im ersten Drittel des 19. Jahrhunderts in Dresden der Durchbruch gelang, hielt fast zeitgleich Einzug in die gehobene Gastronomie. Die geltenden Maßstäbe der Kochkunst wurden in den Restaurants novelliert. Man bediente sich innovativer Zubereitungsmethoden, die ein neues Geschmacksbild erzeugten. Folglich standen die Gewürze nicht länger im Vordergrund, sondern wurden nun maßvoller verwendet und mehr aufeinander abgestimmt. Den schwindenden Einfluss der exotischen Gewürze kompensierte man durch neuartige Aromatisierungen, die durch die Beifügung vielfältiger einheimischer Küchenkräuter erreicht wurden. Diese Entwicklungen zur Aromakonzentration hielten zuerst in der Herrschaftsküche Einzug. Die Köche der Dresdner Restaurants wandten diese neuen Techniken allerdings nur bedingt an, denn das Extrahieren von Aromen war mit einem hohem Materialaufwand und demzufolge hohen Kosten verbunden.

Der Eigengeschmack der Hauptzutat wurde in der exquisiten Küche nun stärker in den Vordergrund gestellt. Diese Idee nahmen auch die Dresdner Restaurantköche in ihr Repertoire auf. Diese Tendenz zur Schlichtheit erforderte, weithin auf die Intensivierung des Geschmacks durch Gewürze zu verzichten. Damit die Speisen dennoch nicht fade schmeckten, musste der Eigengeschmack der Zutaten verstärkt werden, indem sie mit anderen Aromatisierungen kombiniert wurden.

Ungewürzt garte Fleischstücke wurden beispielsweise durch die Zugabe einer Sauce geschmacklich gehoben. Für die Sauce wurden ebenso kaum noch Gewürze verarbeitet, da die Geschmacksbildung durch starkes Reduzieren des Fonds erreicht wurde. Dadurch entstand ein konzentriertes Aroma, das allerdings nicht unbedingt mit der Zutat des Speisegangs übereinstimmte. Das kontrastiert natürlich in gewisser Weise eine eigengeschmackliche Küche, da für die Herstellung der Saucen eine Vielzahl an Zutaten notwendig war. Dennoch erreichte die Dresdner Restaurantküche, wie die Kochbücher von Lehmann und Bickelmann belegen, eine hohe geschmackliche Ästhetik. Es gab sogar Überschneidungen mit der exquisiten Küche, was auch ihre hohe Reputation innerhalb der städtischen Gastronomie erklärt. Eine Reduzierung von Gewürzen aus dem überseeischen Handel konnte anhand der Analyse der Kochbücher für die Zeit nach 1800 nachgewiesen werden.

Die veränderten Würzmethoden betrafen auch den Zucker, der im Untersuchungszeitraum noch als Luxusgut galt, weil er kostenintensiv auf dem Seeweg importiert werden musste. Im letzten Drittel des 18. Jahrhunderts wurden in Dresden sowohl in der gehobenen als auch in der exquisiten Küche noch ganz selbstverständlich pikante Speisen mit Zucker gewürzt, um eine süß-saure Geschmacksnote zu erzeugen. Hatte die Zuckerwürze bei Suppen, Saucen, Fleisch- und Fischspeisen in den Kochbüchern von Lehmann und Walcha aus den Jahren 1818/19 bereits stark abgenommen, wurde sie in den Rezepten bei Bickelmann und Baumann bis auf ein Minimum reduziert. Grund dafür war ein verändertes

Geschmacksbild, das sich mit der Einführung der süßen Nachspeise ab etwa der Mitte des 18. Jahrhunderts ausprägte. Die feine Küche verzichtete fortan bei den Hauptmahlzeiten zugunsten des Desserts auf die Würzung mit Zucker.

In den Dresdner Restaurants gab es in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts meist nur Fisch aus einheimischen Gewässern. Dafür bot sich die günstige Lage der Stadt an der Elbe und der Weißeritz an. Auch durch intensive Teichwirtschaft, wie sie vor allem um Moritzburg betrieben wurde, kam frischer Fisch in die sächsische Residenz. Anhand der Kochbücher der Restaurantbesitzer Lehmann und Bickelmann lässt sich belegen, dass vor allem Karpfen und Hecht serviert wurden, da sich diese aufgrund ihrer Größe gut portionieren ließen. Salzwasserfisch war hingegen wegen der weiten Entfernung von den Fischereihäfen an Nord- und Ostsee nur selten in den Dresdner Restaurants zu erhalten, und wenn, dann meist nur in konservierter Form. Allgemein blieben Fischgerichte der wohlhabenden Bevölkerung vorbehalten, die sich dieses teure Lebensmittel leisten konnte, denn als leichte Speise wies er einen geringeren Sättigungsgrad gegenüber Fleisch- oder Mehlspeisen auf.

Die Dresdner Kochbücher spiegeln zudem wider, dass die Variationen an Fischarten und dessen Zubereitungen in den Herrschaftsküchen größer war als in den Restaurants. Demgegenüber war Abwechslung kein vordergründiges Kriterium für die Kulinarik im Restaurant, weil die Gäste nach ihrem Gusto aus der Karte wählen konnten. Diese Wahlmöglichkeit erleichterte ihnen auch die Einhaltung von Fastengeboten. Für Besucher, die beispielsweise der katholischen Konfession angehörten, gab es auch immer fleischlose Gerichte, obwohl der überwiegende Teil der Dresdner Stadtbevölkerung evangelisch-lutherisch war.

Gegenüber dem Fisch nahmen die Fleischspeisen in der gehobenen Gastronomie einen größeren Stellenwert ein. Mit der Etablierung der Restaurants in der sächsischen Residenz wurden auch neue Fleischspeisen wie Kotelett oder Schnitzel in die Speisekarten aufgenommen. Der Vorteil dieser Zubereitungen lag darin, dass sie als Einzelspeisen auf Tellern serviert werden konnten. Dies stand im Gegensatz zur *table d'hôte*, wo Fleischspeisen als ganzer Braten auf Schüsseln präsentiert wurde. Gerade bei den Kotelett- und Schnitzelzubereitungen verfügten die Kochbuchautoren Lehmann und Bickelmann über eine größere Variationsbreite als es in der Herrschaftsküche der Fall war.

Wildfleisch gab es in den Dresdner Restaurants nicht allzu oft. Das lag daran, dass die Jagd fast nur in den Herbst- und Wintermonaten erlaubt war und die Privilegien dafür auf wenige Personen beschränkt waren. Über den Wildbrethandel konnten sich die Dresdner Wirte deshalb auch nur bedingt versorgen. Darum wurden Wildspeisen gerade von den Restaurantbesitzern als besondere Gerichte in der Presse beworben.

Fleisch war eine der wichtigsten Zutaten zur Herstellung einer Bouillon, die sich in der feinen Küche um 1800 als Basiszutat für Suppen und Saucen durchsetzte. Fleischbrühsuppen lösten in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts zunehmend die traditionellen Wein-, Bier-, Obst- und Milchsuppen ab. Bei den Saucen hingegen erleichterte die Fleischbrühe die Herstellung der Grundsaucen, die zum Ideal der modernen Küche wurden. Wegen des hohen Material- und

Zeitaufwands ihrer Zubereitung kamen sie in der Restaurantküche nicht zur Anwendung. Zwar finden sich auch in den Restaurants Ansätze der neuen Saucenküche, doch hielt man dort vergleichsweise länger an der älteren Coulis fest.

Abschließend ist festzustellen, dass sich in der Zeit von 1800 bis 1830 in Dresden große kulinarische Wandlungen, sowohl in der Herrschaftsküche als auch in der Restaurantküche, vollzogen. Die Vernetzung von Franz Walcha mit den europäischen Spitzenköchen auf der einen Seite und die Verbindungen der Köche in der Stadt untereinander auf der anderen Seite ließen diesen internationalen Prozess auch relativ frühzeitig in Dresden einsetzen. Der Unterschied zwischen dem gehobenen und exquisiten Standard lag darin, dass die Restaurantköche überall dort, wo ihre wirtschaftlichen Belange betroffen waren, länger an den traditionellen Zubereitungen festhielten.

Dass Hermann Günther Meynert der Dresdner Küche nichts abgewinnen konnte, was er ziemlich überspitzt ausdrückte, lag möglicherweise an den vielen Veränderungen, die die Küchen in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts prägten. Vielleicht mag man ihn auch einen allzu traditionellen Geschmack bescheinigen, denn jedenfalls, so hat es die Studie gezeigt, wurde in den Dresdner Restaurants der Zeit eine Küche angeboten, die in der Spitzenklasse auch teilweise ein exquisites Niveau aufwies.

8. Anhang

Tab. 6: Prozentuale Verteilung der Fleischsorten in den Dresdner Kochbüchern (Prozentwerte gerundet)

	Obersächsisches Kochbuch	Lehmann	Bickelmann	Walcha	Baumann
vierfüßige Tiere					
Rind	13% (65)	14% (39)	12% (30)	9% (16)	9% (61)
Kalb	22% (109)	24% (67)	26% (64)	17% (30)	19% (133)
Schaf	11% (53)	8% (22)	6% (16)	9% (16)	8% (55)
Lamm	4% (18)	3% (7)	2% (6)	2% (4)	4% (28)
Zicke	–	0,4% (1)	0,4% (1)	–	–
Schwein	3% (16)	5% (13)	4% (9)	1% (2)	4% (26)
Ferkel	0,6% (3)	0,4% (1)	0,4% (1)	–	0,4% (3)
Schinken/Wurst	3% (13)	2% (5)	5% (12)	2% (4)	–
Gesamt	55% (277)	57% (155)	56% (139)	40% (72)	44% (306)
Wild	10% (49)	10% (29)	12% (29)	2% (3)	11% (73)
Zahngeflügel					
Hühner	9% (46)	6% (16)	7% (18)	20% (35)	8% (54)
Kapaun	5% (26)	2% (6)	2% (5)	13% (23)	8% (57)
Altes Huhn	0,4% (2)	4% (10)	4% (11)	–	0,4% (3)
Truthahn	–	1% (4)	2% (4)	3% (6)	3% (21)
Taube	4% (22)	6% (17)	8% (19)	–	4% (25)
Ente	5% (26)	4% (12)	0,4% (1)	2% (3)	4% (26)
Gans	4% (18)	3% (7)	1% (3)	–	3% (23)
Gänseleber	0,2% (1)	0,4% (1)	1% (3)	2% (3)	–
Huhn/Kapaun	–	–	–	3% (5)	–
Hahn	1% (6)	–	–	–	–
Gesamt	29% (147)	27% (73)	26% (64)	42% (75)	30% (209)
Wildgeflügel					
Fasan	0,8% (4)	2% (5)	1% (3)	7% (12)	5% (32)
Rebhuhn	2% (12)	1% (4)	3% (7)	6% (11)	5% (34)
Wachtel	–	–	–	–	1% (9)
Schnepfen	1% (5)	0,4% (1)	0,4% (1)	2% (3)	0,4% (3)
Wildenten	0,4% (2)	–	0,4% (1)	–	1% (7)
Wildgans	–	–	0,4% (1)	–	–
Auerhahn	0,2% (1)	–	–	–	0,1% (1)
Birkhuhn	–	1% (2)	–	–	–
Haselhuhn	0,2% (1)	–	0,4% (1)	0,5% (1)	–
Turteltaube	–	–	–	–	0,1% (1)
Krammetsvogel	0,4% (2)	1% (4)	–	0,5% (1)	0,8% (6)
Lerche	1% (4)	–	0,4% (1)	0,5% (1)	1% (10)
Gesamt	6% (31)	6% (16)	6% (15)	16% (29)	15% (103)
Gesamt alles	504	273	247	179	691

Die Daten wurden erhoben aus: Obersächsisches Koch- und Speisebuch, Nützliches Buch für die Küche (Lehmann), Der praktische Koch (Walcha), Lehrbuch der Koch- und Backkunst (Bickelmann), Der Dresdner Koch (Baumann)

Tab. 7: Anzahl der Rezepte von Süßwasserfischen

Fischart	Obersächsisches Kochbuch 127 Fisch- rezepte	Walcha 81 Fisch- rezepte	Lehmann 120 Fisch- rezepte	Bickelmann 100 Fisch- rezepte	Baumann 179 Fisch- rezepte
Süßwasserfische	87% (110)	75% (53)	78% (94)	80% (80)	79% (141)
Lachs	9% (12)	14% (11)	7% (8)	7% (7)	13% (23)
Zander	0,8% (1)	9% (7)	6% (7)	5% (5)	11% (20)
Stör	–	5% (4)	3% (3)	8% (8)	8% (14)
Karpfen	14% (18)	7% (6)	14% (17)	10% (10)	9% (17)
Aal	13% (17)	9% (7)	8% (10)	7% (7)	5% (9)
Hecht	27% (34)	10% (8)	25% (30)	16% (16)	17% (30)
Forelle	2% (3)	7% (6)	4% (5)	6% (6)	2% (4)
Barsch	6% (8)	5% (4)	3% (4)	7% (7)	8% (15)
Schleie	2% (2)	–	2% (2)	–	3% (5)
Wels	0,7% (1)	–	2% (2)	8% (8)	–
Barbe	5% (6)	–	–	–	–
Schmerle	0,7% (1)	–	–	2% (2)	0,5% (1)
Aalraupe	0,7% (1)	–	2% (2)	–	–
Gründling	2% (3)	–	2% (2)	2% (2)	0,5% (1)
Lamprete	–	–	0,8% (1)	–	1% (2)
Neunaugen	–	–	0,8% (1)	2% (2)	–
Karausche	2% (3)	–	–	–	–

Die Daten wurden erhoben aus: Obersächsisches Koch- und Speisebuch, Nützliches Buch für die Küche (Lehmann), Der praktische Koch (Walcha), Lehrbuch der Koch- und Backkunst (Bickelmann), Der Dresdner Koch (Baumann)

Tab. 8: Anzahl der Rezepte von Salzwasserfischen

Fischart	Obersächsisches Kochbuch 127 Fisch- rezepte	Walcha 81 Fisch- rezepte	Lehmann 120 Fisch- rezepte	Bickelmann 100 Fisch- rezepte	Baumann 179 Fisch- rezepte
Salzwasserfische	13% (17)	35% (28)	22% (26)	20% (20)	21% (38)
Stockfisch	–	9% (7)	5% (6)	5% (5)	7% (12)
Labderan	0,7% (1)	6% (5)	–	–	2% (3)
Sardelle	2% (3)	1% (1)	5% (6)	10% (10)	6% (10)
Scholle	2% (2)	7% (6)	0,8% (1)	–	–
Seebutte	0,7% (1)	4% (3)	0,8% (1)	–	1% (2)
Kabeljau	–	2% (2)	–	–	2% (3)
Hering	5% (6)	–	7% (8)	3% (3)	3% (6)
Bückling	–	–	3% (3)	2% (2)	0,5% (1)
Klippfisch	–	5% (4)	–	–	–
Thunfisch	–	–	–	–	0,5% (1)
Schellfisch	–	–	0,8% (1)	–	–
Stint	0,7% (1)	–	–	–	–
Seebarsch	0,7% (1)	–	–	–	–
Seezunge	0,7% (1)	–	–	–	–
Dorsch	0,7% (1)	–	–	–	–

Die Daten wurden erhoben aus: Obersächsisches Koch- und Speisebuch, Nützliches Buch für die Küche (Lehmann), Der praktische Koch (Walcha), Lehrbuch der Koch- und Backkunst (Bickelmann), Der Dresdner Koch (Baumann)

8.1 Quellen und Literatur

8.1.1 Ungedruckte Quellen

a) Sächsisches Hauptstaatsarchiv Dresden (Sächs. HStA Dresden)

- 10006 Oberhofmarschallamt, T VII 4a, Registraturen und Verordnungen in Hof=Küchen=Angelegenheiten, ergangen in den Jahren 1783 bis mit 1871.
- 10006 Oberhofmarschallamt, T. 01. Nr. 001C, Küchenzettel.
- 10036 Finanzarchiv, Loc. 33401 Rep. XXXII, Dresden Nr. 125a; Acta die vom Drechsler Calberla etablirte Zucker Raffinerie betr. Vol. I.
- 10036 Finanzarchiv, Loc. 35883, Rep. VIII, Nr. 599, Acta die Concurrenz der Schanckpachter im Großengarten, bey Bauen an ihren Wirthschaftsgebäuden betr.
- 10036 Finanzarchiv, Loc. 38182, Rep. XVIII, Gen., 461; Acta die zu praestirenden Wildprets Lieferungen betr.
- 10047 Amt Dresden Nr. 939, Die höchsten Orts anbefohlene Entwerfung eines Speise-Regulativs für das Zwangs-Gesinde auf dem Vorwerke Ostra betr.
- 10047 Amt Dresden, 2473; Die Acta Commissionis, Die Verpachtung des neu angelegten Kaffeehauses im Großen Garten betr.
- 10047 Amt Dresden, 4688; Acta, Die Statuten der Societäts-Brauerei auf dem Waldschlößchen betreffend.
- 10076 Rechnungen der Hof- und Staatsbehörden, Teilbestand 10076/9 Hofküchen- und Reiserechnungen.
- 10684 Stadtgericht Dresden, Nr. 1441, Acta Judicialia des Bürger und Kaufmann Herrn Carlo Chaippone Verlassenschaft betr.
- 10711 Ministerium des königlichen Hauses, Loc. 02, Nr. 02, Eigentumsverhältnisse, Bauangelegenheiten und Bewirtschaftung von Schloss Hubertusburg, Hoffischgarten und Palais im Großen Garten, 1831–1874.
- 10711 Ministerium des königlichen Hauses, Loc. 12, Nr. 03, Organisation und Dienstbetrieb des Hausmarschallamts, 1834–1835.
- 10711 Ministerium des königlichen Hauses, Loc. 12 Nr. 07, Organisation und Dienstbetrieb des Hausmarschallamts, 1839.
- 10711 Ministerium des königlichen Hauses, Loc. 13, Nr. 1, Acta, Das Ober-Hof-Marschallamt sammt was dem anhängig betr. 1832 bis 1836.
- 10711 Ministerium des königlichen Hauses, Loc. 31, Nr. 05, Verpachtung von zur Brühlschen Terrasse gehörenden Bauten.
- 10711 Ministerium des königlichen Hauses, Loc. 31, Nr. 10, Acta, die Verpachtung des Conditorei-locals auf der Brühlschen Terrasse betr.
- 10711 Ministerium des königlichen Hauses, Loc. 34, Nr. 02, Organisation und Dienstbetrieb des Hofbauwesens, insbesondere Jahresübersichten Bautätigkeit, 1842.
- 10711 Ministerium des königlichen Hauses, Loc. 36, Nr. 01, Organisation und Dienstbetrieb des Hausmarschallamts, 1839–1841.
- 10711 Ministerium des königlichen Hauses, Loc. 36 Nr. 02, Organisation und Dienstbetrieb des Hausmarschallamts, 1841–1843.
- 12801 Personennachlass Carl v. Weber (1808–1879), Tagebuch.

b) Stadtarchiv Dresden (StA Dresden)

- 13.15 Harmonie Gesellschaft, 245, Protocollum die Gesellschaft auf dem Rieschischen Garten betr. 1787.
- 13.15 Harmonie Gesellschaft, 333, Acta der Harmonie Gesellschaft zu Dresden. Den Oekonomen, und das zur Oekonomie gehörige Dienstpersonal betreffend. Vol. I., 1839–1853.
- Ratsarchiv, C. XLI. 88, Acta Der Grundstücksbesitzerin Mimi verehel. Kurth Gesuch um Verleihung der Gasthofsgerechtigkeit für ihr am Altmarkt sub. No. 149. gelegenes „zum goldenen Ring“ benanntes Haus betreffend. Und dessen spätere Ernennung als Hôtel de l'Europe.
- 2.1.3 Ratsarchiv, C.XLI. 22b, Acta, Die Verpflichtung der Aubergisten, Gast- und Schenkwrirthe alhier betr.
- 2.1 Ratsarchiv, C.XLI. 129p, Akten die Tax- und Bewirthungsordnung in Wirthshäusern und Gasthöfen betr.
- 2.1 Ratsarchiv, C. XLI., Acta Herrm Carl Erlers höchsten Orts unterthänigst beschehenes Bitten um Erlaubniß, das von ihm erkaufte, auf der Wilsdruffer Gasse gelegene, sonst Geyersche Haus zu einem Hotel und zum Beherbergen Fremder einrichten und solches mit einem goldnen Helm, mit der Umschrift Hotel zum goldnen Helm, verzieren zu dürfen, betr.
- 2.1 Ratsarchiv, C., XLI., Acta Die von denen Hoteliers, Aubergisten und Traiteurs Herrn Johann Christian Biehayn und Consorten geführte Beschwerde wider den hiesigen italienischen Kaufmann Carlo Pusinelli wegen einer von selbigen in seinem Kaufmanns Gewölbe zugleich etablirten Traiteurwirthschaft betreffend.
- Ratsarchiv, C.XLI. 64, Acta der hiesigen Schankwirth Gustav Bieler und Cons: geführte Beschwerde gegen den Schankwirth Köhler im großen Garten, daßselbige die Schankwirthschaft auf seinem Grundstück, das Feldschlößchen genannt, durch einen Manqueur betreiben lasse.
- Ratsarchiv, C. XLI. 129e, Acta. Die den Speisewirthen wegen Betreibung der Speisenernährung beschehene Anweisung. Ergangen bey dem Rathe zu Dresden 1814.
- 11.2.31 Innungsakten 2b, Acta Beschwerde der Conditoren Kreuzkamm und Consorten wider einige unbefugte Conditorei-Geschäftsführer.
- 2.3.9 Gewerbeamt A, Louise Cagiorgi.
- 2.3.9 Gewerbeamt A, Gewerbeakte Jacob Bazzigher.
- 2.3.9 Gewerbeamt A, W 625, Gewerbeakte Franz Louis Walcha.
- 2.3.9 Gewerbeamt A, Gewerbeakte Johann Friedrich Baumann.
- 2.3.9 Gewerbeamt A, Acta, Richard Ehregott Baumann.
- 2.3.9 Gewerbeamt A, Gewerbeakte Georg Conrad Bickelmann.
- 2.3.9 Gewerbeamt A, Gewerbeakte Ludwig Conrad Bickelmann.
- 2.3.9 Gewerbeamt A, Gewerbeakte Anton Conrad Bickelmann.
- 6.4.25 Standesamt/ Urkundenstelle, Sterbe=Neben=Register des Standesamtes II auf die Zeit vom 22. Mai bis 1. Oktober 1877.
- Landeskirchenarchiv Dresden; Taufbuch der Kreuzkirche Dresden 1791–1794.
- Státní oblastní archiv v Praze, Kirchenbuch der Gemeinde Kladno 1728–1784.

8.1.2 Gedruckte Quellen

- Adelung, Grammatisch-kritisches Wörterbuch der Hochdeutschen Mundart, Bd. 2, Leipzig 1796.
- Adelung, Grammatisch-kritisches Wörterbuch der Hochdeutschen Mundart, Bd. 4, Leipzig 1801.
- Adreßbuch für die Stadt Dresden auf das Jahr 1850.
- Adreßbuch der Haupt- und Residenzstadt Dresden 1852.
- Allgemeines Männergesangsfest in Dresden, 1843.
- Anthus, Antonius [i. e. Gustav Blumröder]: Vorlesungen über die Eßkunst, ND, Frankfurt a.M., 2006.
- Baumann, Johann Friedrich: Der Dresdner Koch oder: die vereinigte teutsche, französische und englische Koch- und Backkunst nebst Anleitung zu Dessert=Zuckerbäckereien, Gefrorenen, Einmachfrüchten, Getränken so wie einer Sammlung von Speisezetteln und Anweisungen zu Anordnung der Tafeln, Dresden/Leipzig 1831.
- Baumann, Johann Friedrich: Die Dresdener Köchin oder die feine und allgemeine bürgerliche Koch-, Brat- und Backkunst der neuesten Zeit nebst Anweisungen zum Einmachen der Früchte, zu warmen und kalten Getränken, Speisezetteln und Anordnungen der Tafel u[sw]. Auf 45jährige Erfahrung und practische Uebung gegründet, Dresden 1844.
- Beauvilliers, Antoine: L'Art du Cuisinier, Paris 1814.
- Becker, Johann Hermann: Versuch einer allgemeinen und besondern Nahrungsmittelkunde, Bd. 2, Stendal 1818.
- Bickelmann, Georg Conrad: Lehrbuch der Koch- und Backkunst oder neuestes Dresdner Kochbuch enthaltend eine praktische Anleitung zur Bereitung von mehr als 1100 auserlesenen feinen Speisen, alle Arten Zuckerbäckereien, eingemachten und eingesottenen Früchten, Sülzen, Gelés, Säften, Salaten, Compots, Gefrorenem und verschiedenen Getränken, nebst einem, nach den Jahreszeiten eingerichteten Küchenzettel-Buche, Dresden 1827.
- Bickelmann, Georg Conrad: Allgemeines Deutsches Kochbuch für jede Haushaltung, oder Lehrbuch der Koch- und Backkunst, enthaltend eine praktische Anleitung zur Bereitung von mehr als 1300 auserlesenen Speisen, alle Arten Zuckerbäckereien, eingemachten und eingesottenen Früchten, Sülzen, Gelées, Salaten, Compots, Gefrorenem und verschiedenen Getränken, nebst einem nach den Jahreszeiten eingerichteten Küchenzettel, Dresden 1861.
- Brillat-Savarin, Jean Anthelme: Physiologie des Geschmacks oder Betrachtungen über das höhere Tafelvergnügen, ND, Frankfurt a.M./Leipzig 1998, S. 171.
- Brockhaus Bilder-Conversations-Lexikon, Bd. 2, Leipzig 1838.
- Brockhaus Bilder-Conversations-Lexikon, Bd. 4, Leipzig 1841.
- Carême, Marie-Antoine: Le Pâtissier pittoresque, Paris 1815.
- Carême, Marie-Antoine: Le Pâtissier royal parisien ou traité élémentaire et pratique de la Pâtisserie, Paris 1815.
- Carême, Marie-Antoine: L'Art de la cuisine française au dix-neuvième siècle, traité élémentaire et pratique. Des bouillons en gras et en maigre, des essences, fumets, des potages français et étrangers, grosses pièces de poisson, des grandes et petites sauces,

- des ragoûts et des garnitures, grosse pièces de boucherie, de jambon, de volaille et de gibier, Paris 1833.
- Churfürstlich sächsischer Hof- und Staatskalender, Dresden 1799.
- Czerdelinczki, Franz Xaver: Der vollständige Conditor, Schweitzerbäcker und Destillateur, Leipzig 1800.
- Damen Conversations Lexikon, Bd. 3, [o.O.] 1835.
- Daßdorf, Karl Wilhelm: Beschreibung der vorzüglichsten Merkwürdigkeiten der Churfürstlichen Residenzstadt Dresden und einiger umliegenden Gegenden, Dresden 1782.
- Davidis, Henriette; Holle, Luise: Praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche, Bielefeld 1892.
- Dieterici, Carl Friedrich Wilhelm: Statistische Übersicht der wichtigsten Gegenstände des Verkehrs und Verbrauchs im Preußischen Staate und im deutschen Zollverbande, in dem Zeitraume von 1831 bis 1836, Berlin/Posen/Bromberg 1838.
- Diezmann, August: Malerische Wanderungen durch Paris, oder Schilderung der denkwürdigsten Schicksale, Sitten, Gebräuche, Personen und Gebäude dieser Stadt, von den ältesten Zeiten bis auf unsere Tage, Leipzig 1816.
- Dresdner Adreß-Kalender auf das Jahr 1809–1812, 1816, 1817, 1819, 1820, 1822, 1823, 1824, 1826.
- Dresdner Adress-Kalender 1827, 1829, 1831–1837.
- Dresdner Adress-Handbuch auf das Jahr 1840–1847.
- Adreß-Handbuch für die Residenz-Stadt Dresden auf das Jahr 1848, 1849.
- Dresdner Anzeigen auf das Jahr 1815, 1820, 1821, 1824.
- Dresdner Anzeiger nebst gemeinnützigen Beiträgen, 1827.
- Dresdner Anzeiger, 1829, 1840, 1932, 1936.
- Dresden zur zweckmäßigen Kenntniß seiner Häuser und deren Bewohner, Dresden 1797. Erlanger Zeitung, 27. 10. 1827.
- E.B.: Correspondenz aus Dresden, in: Deutsches Museum. Zeitschrift für Literatur, Kunst und öffentliches Leben 17 (1857), S. 886–888.
- Förster, Ernst: Handbuch für Reisende in Deutschland, München 1847.
- Friedrich August, Chur-Fürst, Vicarius. Wir haben auf die an Uns gelangten Klagen über die durch das vorhandene Wildpret verursachten Feldschäden bereits im vorigen Monat Unsere Jagd- und Forstbedienten dahin anweisen laßen; Mandat vom 6. 08. 1790; Online-Ausg.. – Dresden : SLUB, 2011. Online-Ressource. (Digitale Sammlungen / Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden: Saxonica) Original: SLUB Dresden31.2.9,angeb.47.
- Gesetze der Harmonie, Dresden 1820.
- Grieben, Theobald: Zuverlässiger Wegweiser für Dresden, dessen Umgebungen und die Sächsisch-Böhmische Schweiz, Berlin 1857.
- Grimod de La Reynière, Alexandre Balthasar Laurent (Hg.): Almanach des Gourmands, servant de guide dans les moyens de faire excellente chère; par un vieil amateur, 7 Bde. Paris 1803–1810.
- Hamm, Wilhelm: Das Weinbuch. Der Wein, sein Werden und Wesen; Statistik und Charakteristik sämmtlicher Weine der Welt; Behandlung der Weine im Keller, Leipzig 1874.
- Hitzig, Julius Eduard: E. T. A. Hoffmanns Leben und Nachlaß, Stuttgart 1839.

- Hufeland, Wilhelm Christoph: Makrobiotik oder die Kunst das menschliche Leben zu verlängern, Bd. 2, Berlin 1805.
- Janus [i. e. Meynert, Hermann Günther]: Charaktergemälde von Dresden, grau in grau; für Alle, welche die Elbresidenz bewohnen oder kennen zu lernen wünschen, Pöbneck 1833.
- Janus [i. e. Meynert, Heinrich Günther]: Konditoreien und Kaffeehäuser, in: Haenel, Erich; Kalkschmidt, Eugen (Hg.): Das alte Dresden, Frankfurt a.M. 1977.
- Journal des Luxus und der Moden 12 (1797).
- Journal des Luxus und der Moden, Intelligenzblatt 8 (1793).
- Koch, Matthias: Wien und die Wiener, Karlsruhe 1842.
- Königl. Sächs. privilegirter Adress-Kalender auf das Jahr 1838.
- Königl. Sächs. concessionirter Dresdner Adress-Kalender auf das Jahr 1839.
- Königlich Sächsischer Hof-, Civil- und Militär Staat im Jahre 1828.
- Königlich=Sächsischer Hof= Staats=Kalender auf das Jahr 1809.
- Königlich Sächsischer Hof= Staats=Kalender auf das Jahr 1810, 1811.
- Königlich Sächsischer Hof= Staats=Kalender auf das Schaltjahr 1812.
- Kotzebue, August von: Erinnerungen aus Paris im Jahre 1804, Berlin 1804.
- La Chapelle, Vincent: The modern Cook, London 1733.
- Lehmann, August Erdmann: Nützliches Buch für die Küche bey Zubereitung der Speisen, Dresden 1818.
- Lehmann, August Erdmann: Tägliches Küchen-Zeddel-Buch mit Rücksicht auf die Jahreszeit, oder: was können und wollen wir essen? Dresden 1818.
- Lehmann, August Erdmann: Nützliches Buch für die Küche bei Zubereitung der Speisen, 6. Aufl., Dresden/Leipzig 1838.
- Lehmann, August Erdmann: Nützliches Buch für die Küche bei Zubereitung der Speisen, 8. Aufl., Leipzig 1848.
- Lehmann, August Erdmann: Großes Kochbuch. Nützliches Buch für die Küche bei Zubereitung der Speisen und Getränke, Leipzig 1861.
- Lindau, Wilhelm Adolf: Dresden und die Umgegend. Neues Gemählde von Dresden in Hinsicht auf Geschichte, Oertlichkeit, Kultur, Kunst und Gewerbe, Dresden 1820.
- Lindau, Wilhelm Adolf: Neues Gemälde von Dresden in Hinsicht auf Geschichte, Oertlichkeit, Kultur, Kunst und Gewerbe, Dresden 1824.
- Mandat, die Niederlassung von Ausländern im Königreich Sachsen, welche daselbst ein Gewerbe oder Handarbeit treiben wollen, und die von den Obrigkeiten und Gemeinden bei deren Aufnahme in Obacht zu nehmenden Erfordernisse betr.; vom 13. Mai 1831, in: Gesetzsammlung für das Königreich Sachsen vom Jahre 1831.
- Marold, Friedrich: Anfangsgründe der Kochkunst. Der vortheilhafte Einkauf beim Fleischer, Geflügel-, Wildpredt-, Obst-, Gemüse- und Fischhändler oder wie sorgt die Hausfrau mit Nutzen für Küche und Speisekammer, Leipzig 1859.
- Massialot, François: Le cuisinier royal et bourgeois, Paris 1691.
- Menon: La cuisinière bourgeoise, Paris 1746.
- Murray, John: A Handbook for Travellers on the Continent: being a guide to Holland, Belgium, Prussia, Northern Germany, and the Rhine from Holland to Switzerland, London 1856.
- O. V.: Allgemeines Obersächsisches Koch- und Speisenbuch, 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 zubereiten kann, Leipzig 1794.
- O. V.: Appetitlexikon oder alphabetisch geordnetes Auskunftsbuch über alle Speisen und Getränke sowohl gewöhnlicher Art als des Luxus; über ihre Bestandtheile und Eigenschaften, nicht sowohl in Bezug auf den Gaumen, als auch auf die Verdauung und auf ihre diätetische Zutraglichkeit oder Unzutraglichkeit überhaupt, Wien 1830.
- O. V.: Die Kunst zu essen, Dresden 1857.
- O. V.: Die Sommervergnügungsorte der Dresdner, in: *Dresdner Tageblatt*, 24.05.1847, Nr. 144, S. 1145–1147.
- O. V.: Die Pastetenapotheke auf der Brühlschen Terrasse. Zur 100jährigen Erinnerung an die Eröffnung der Konditorei Torniamenti. 1830–2. April – 1930. In: *Dresdner Nachrichten*, 23.03.1930, Nr. 139.
- O. V.: England. Geschichte der Kochkunst und gegenwärtiger Standpunkt der Kochkunst, in: *Magazin für die Literatur des Auslandes* (1835), Nr. 116, S. 461–468.
- O. V.: Neues Dresdner Koch- Back- und Wirtschaftsbuch oder Anweisung, wie man gute Speisen und Backwerk für Personen und allerley Stände bereiten könne, Ronneburg/Leipzig 1805.
- O. V.: Neues Gemählde von Dresden in Hinsicht auf Geschichte, Oertlichkeit, Kultur, Kunst und Gewerbe, Dresden 1817.
- O. V.: Kriegsschauplatz im Jahre 1813. Enthält die geographisch-statistische-topographische Beschreibung der Haupt- und Residenzstadt Dresden nebst einer umständlichen Schilderung des Königreich Sachsen, Breslau 1813.
- Pierer's Universal-Lexikon, Bd. 10, Altenburg 1860.
- Regulativ, die Betreibung des Gewerbes der Schank- und Speisewirtschaft in der Stadt Dresden und die Verleihung diessfälliger Concessionen betreffend, Dresden 1852.
- Rousseau, Jean-Jacques: *Emile oder Über die Erziehung*, unveränderter Nachdruck der 13. Aufl., Paderborn/München/Wien 1998.
- Rumpolt, Marx: *Ein new Kochbuch*, Nachdruck der Ausgabe Frankfurt a.M. 1581, Leipzig 1976.
- Scherzlieb, Ernst [i. e. Wilhelm von Lüdemann]: *Dresden – wie es ist*, Zwickau 1830.
- Schier, Heinrich Bernhard (Hg.): *Polizeikunde von Sachsen*. Eine alphabetische Zusammenstellung der im Königreich Sachsen in Bezug auf die Polizei in allen ihren Theilen geltenden gesetzlichen Bestimmungen für Stadt- und Landbewohner, Leipzig 1841.
- Schilling, Ernst Moritz: *Handbuch des im Königreiche Sachsen giltigen Forst- und Jagdrechts*, Leipzig 1827.
- Schladebach, Julius: *Dresden und die Dresdner oder Spiegelreflexe aus Dresdens Gegenwart*, Leipzig 1846.
- Schmahl, Eduard: *Ueber Gastwirthschaft*. Bemerkungen und Vorschläge nebst einer Anmerkung zur gastwirthschaftlichen Buchführung, Quedlinburg/Leipzig 1834.
- Schmieder, Gottfried: *Des Churfürstenthums Sachsen allgemeine und der Residenzstadt Dresden besondere Policey=Verfassung*, in einem auf die Landesgesetze und andere Verordnungen sich gründenden Zusammenhange, Bd. 2, Dresden 1783.
- Schopenhauer, Johanna: *Reise nach England*, 2. Aufl. Berlin 1973.
- Schram, Karl: *Aus dem Elbthale*. Bilder und Skizzen aus Dresden und der sächsischen Schweiz, Leipzig 1856.

- Seebach, Franz: Der vollkommene Conditior oder Anweisung alle Arten Zuckerwerk, Macaronen, Dragees, Pastillen, Marzipan, Conserven, Marmeladen, Compots, Gelees, Marsellen, Fruchtsäfte, Gefornes, desgleichen feines Backwerk und Pasteten zu verfertigen; Früchte in Zucker oder Branntwein einzumachen; Liqueurs, Cremes, Huiles und Ratafias zu destiliren; auch Chocolate, Kaffee, Thee, Bavaroise, Limonade, Orgeade, Citronelle, Sorbets, Punsch, Cardinal und Bischof zu bereiten, Berlin 1822. Staatshandbuch des Großherzogthums Sachsen-Weimar-Eisenach für das Jahr 1823, Weimar 1823.
- Statistische Uebersicht des Kirchenbuches bei der Kreuzkirche zu Dresden auf das Jahr 1845.
- Stolle, Ferdinand: Das neue Leipzig nebst einer Kreuzthurminspiration über Dresden, Leipzig 1834.
- Thal, Ferdinand: Neuester Führer durch Dresden und seine Umgebungen. Nebst genauer Angabe aller in dieser Residenz befindlichen Sammlungen für Wissenschaft und Kunst, Dresden 1845.
- Todten-Register der Kirche zu Siebenlehn 1836–1871. Verstorbene und Begrabene auf das Jahr 1838.
- Ude, Louis Eustache: The French Cook or, The Art of Cookery, London 1815.
- Von Carlowitz, Georg Heinrich: Versuch einer Culturgeschichte des Weinbaus, von der Urzeit bis auf unsere Tage, mit besonderer Beziehung auf das Königreich Sachsen, Leipzig 1846.
- Von Flathe, Heinrich Theodor, in: Allgemeine Deutsche Biographie, herausgegeben von der Historischen Kommission bei der Bayerischen Akademie der Wissenschaften, Bd. 34 (1892).
- Von Vaerst, Eugen: Gastrosophie oder Lehre von den Freuden der Tafel, Leipzig 1851.
- Von Voß, Rüdiger: Eine Reise nach Dresden 1822. Aufzeichnungen des Kammerherrn Carl v. Voß, ND, Pfullingen 1986.
- Von Weber, Carl: Zur Chronik Dresdens, Leipzig 1859.
- Von Wurzbach, Constantin: Meynert, Hermann Günther, in: Biographisches Lexikon des Kaisertums Oesterreich, Bd. 18, Wien 1868.
- Walcha, Franz: 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 Küchzetteln und einer Anweisung zur Anordnung der Tafel mit 5 Kupfertafeln, Dresden/Leipzig 1819.
- Walcha, Franz: 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 Küchzetteln und einer Anweisung zur Anordnung der Tafel mit 5 Kupfertafeln, 2. Aufl., Dresden/Leipzig 1827.
- Wanderer, Treumund: Dresden und die Dresdner im Spiegelreflex aus Dresdens Gegenwart, Leipzig 1846.
- Zedler, Johann Heinrich: Großes vollständiges Universal-Lexikon aller Wissenschaften und Künste, 64 Bde., Halle/Leipzig 1732–54.
- Zedlitz, Leopold Freiherr von: Balneographisches statistisch-historisches Hand- und Wörterbuch, Leipzig 1834.

- Zeitschrift des Statistischen Bureaus des Königlich Sächsischen Ministeriums des Innern, Nr. 11/12, (1858).
- Zeitung für die elegante Welt (192), 1. 10. 1842.
- Zenker, Franz G.: Theoretisch-praktische Anleitung zur Kunstbäckerei, Wien 1818.
- Zenker, Franz G.: Comus-Geheimnisse über Anordnung häuslicher und öffentlicher, kleinerer und größerer Gastmahle, Pickeniks, Theezirkel etc: über das Credenzen des Nachtisches, der Weine, und wie Tafeln nach den Regeln der Kunst und des Geschmacks zu decken und zu serviren sind, Wien 1827.
- Zuckerbäcker, Friedrich August: Die Europäische Conditorei in ihrem ganzen Umfange; oder gründliche Anleitung zur Zubereitung aller Arten von Zuckerwaaren, Früchten, Gefrorenem, Chocolate, Compots, Dragees usw. so wie der Anfertigung des feinen Backwerks, Torten und der beliebtesten künstlichen Getränke, Heilbronn 1837.

8.1.3 Literaturverzeichnis

- Albrecht, Peter: Gastronomie und Geselligkeit. Die Stadt Braunschweig als Beispiel 1810–1812, in: Albrecht, Peter; Bödeker, Hans Erich; Hinrichs, Ernst: Formen der Geselligkeit in Nordwestdeutschland 1750–1820, Tübingen 2003, S. 293–342.
- Altwegg, Jürg: Die Kochkunst geht auf die Straße. Der Siegeszug des Restaurants in der Französischen Revolution, in: Schlutz, Uwe (Hg.): Speisen Fasten Schlemmen. Eine Kulturgeschichte des Essens, Frankfurt a.M./Leipzig 1993, S. 269–283.
- Am Ende, E.: Der Kgl. Große Garten bei Dresden in Vergangenheit und Gegenwart, Dresden 1887.
- Aron, Jean-Paul: Der Club der Bäuche. Ein gastronomischer Führer durch das Paris des 19. Jahrhunderts, Stuttgart 1993.
- Artelt, Walter: Die deutsche Kochbuchliteratur des 19. Jahrhunderts, in: Heischkel-Artelt, Edith (Hg.): Ernährung und Ernährungslehre im 19. Jahrhundert, Göttingen 1976, S. 350–385.
- Aster, Friedrich: Napoleon in Dresden 1812 und 1813, in: Dresdner Geschichtsblätter 6 (1902), S. 85–98.
- Barlösius, Eva: Eßgenuß als eigenlogisches soziales Gestaltungsprinzip. Zur Soziologie des Essens und Trinkens, dargestellt am Beispiel der grande cuisine Frankreichs, Hannover 1988.
- Barlösius, Eva: Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung, Weinheim/München 1999.
- Bailleu: Paul, „Jordan, Johann Ludwig von“, in: Allgemeine Deutsche Biographie 14, 1881.
- Beck, Eva: Nachwort, in: Baumann, Johann Friedrich: Der Dresdner Koch oder die vereinigte teutsche, französische und englische Koch-, Brat- und Backkunst, Neudruck der Ausgabe von 1844, 2 Bde., Leipzig 2005.
- Becker, Karin: Der Gourmand, Der Bourgeois und der Romancier. Die französische Esskultur in Literatur und Gesellschaft des bürgerlichen Zeitalters, Frankfurt a.M. 2000.
- Benker, Gertrud: Der Gasthof. Von der Karawanserei zum Motel, Vom Gastfreund zum Hotelgast, München 1974.

- Benker, Gertrud: Die Küche – Vom offenen Feuer zur Anbauküche, in: Zischka, Ulrike; Ottomeyer, Hans; Bäuml, Susanne (Hg.): Die anständige Lust. Von Esskultur und Tafelsitten, München 1994, S. 457–465.
- Biographisches Lexikon des Kaiserthums Oesterreich, Bd. 60, 1891.
- Blanke, Harald: Die Entwicklungsgeschichte des Großen Gartens zu Dresden, in: Sächsische Schlösserverwaltung (Hg.): Der Grosse Garten zu Dresden. Gartenkunst in vier Jahrhunderten, Dresden 2001, S. 21–34.
- Blaschke, Karlheinz: Der Fürstenzug zu Dresden. Denkmal und Geschichte des Hauses Wettin, Leipzig 1991.
- Böhmert, Victor: Zur Statistik des Fleischverbrauchs im Königreich Sachsen von 1836–1875, in: Zeitschrift des Königlich Sächsischen Statistischen Bureaus 22 (1876), S. 284–292.
- Breuß, Renate: Das Maß im Kochen. Mengen- und Maßangaben in Kochrezepten von der Antike bis zur Einführung der metrischen Maße im 19. Jahrhundert und deren Parallelität zu künstlerischen Gestaltungsprinzipien, Innsbruck 1999.
- Bückling, Mareike; Mongi-Vollmer, Eva: Schönheit und Revolution. Klassizismus 1770–1820. Eine Einführung in die Ausstellung, in: Schönheit und Revolution. Klassizismus 1770–1820. Ausstellungskatalog, München 2013, S. 11–29.
- Butenschön, Sylvia: Der Große Garten als Stadtpark. Nutzung und Nutzungswandel der Anlage im 19. Jahrhundert, in: Sächsische Schlösserverwaltung (Hg.): Der Grosse Garten zu Dresden. Gartenkunst in vier Jahrhunderten, Dresden 2001, S. 126–136.
- Christmann, B. Gabriele: Dresdens Glanz, des Dresdners Stolz. Lokale Kommunikation, Stadtkultur und städtische Identität. Ein wissenssoziologischer Beitrag zur Medien- und Stadtsoziologie, Dresden 2002.
- Christoffel, Karl: Durch die Zeiten strömt der Wein. Die wunderbare Historie des Weines, Hamburg 1957.
- Cowan, Brian: Neue Welten, neue Geschmäcker. Speisemoden ab der Renaissance, in: Freedman, Paul (Hg.): Essen. Eine Kulturgeschichte des Geschmacks, Darmstadt 2007, S. 197–231.
- Dienel, Werner Martin: Vom Hohenloher Bauernbuben zum gräflichen Mundkoch in Sachsen, in: Sächsische Heimat 34 (1988), Heft 2, S. 50–57 und Heft 3, S. 75–92.
- Dietrich, Andrea: Die Entwicklung der Stadt Dresden zur Tourismusmetropole von den Anfängen bis zum Vorabend des ersten Weltkrieges, Leipzig 1992.
- Dietrich, Andrea: Vom Gasthof zum Luxushotel. Wandlungen im Dresdner Gastgewerbe vom 18. bis zum beginnenden 20. Jahrhundert, in: Sächsische Heimatblätter 4 (1994), Nr. 40, S. 224–230.
- Dollase, Jürgen: Wenn der Kopf zum Magen kommt. Theoriebildung in der Kochkunst, in: Dell’Agli, Daniele (Hg.): Essen als ob nicht. Gastrosophische Modelle, Frankfurt a.M. 2009, S. 67–99.
- Drouard, Alain: Meisterköche, Gourmets und Gourmands. Französische Küche im 19. und 20. Jahrhundert, in: Freedman, Paul (Hg.): Essen. Eine Kulturgeschichte des Geschmacks, Darmstadt 2007, S. 262–299.
- Drummer, Christian: Das sich ausbreitende Restaurant in deutschen Großstädten als Ausdruck bürgerlichen Repräsentationsstreben 1870–1930, in: Teuteberg, Hans Jürgen; Neumann, Gerhard; Wierlacher, Alois (Hg.): Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven, Bd. 2, Berlin 1997, S. 303–321.

- Ehlert, Trude: Kochbücher von Gastronomen und Köchen als Indikatoren kultureller Entwicklungen, in: Wierlacher, Alois; Bendix, Regina (Hg.): *Kulinaristik. Forschung – Lehre – Praxis*, Berlin 2008, S. 247–262.
- Ehrman, Edwina; Hazel, Forsyth: *London Eats Out. 500 Years of Capital Dining*, London 1999.
- Elias, Norbert: *Über den Prozeß der Zivilisation. Soziogenetische und psychogenetische Untersuchungen. Erster Band. Wandlungen des Verhaltens in den weltlichen Oberschichten des Abendlandes*, Amsterdam 1997.
- Ellerbrock, Karl-Peter: *Geschichte der deutschen Nahrungs- und Genußmittelindustrie 1750–1914*, Stuttgart 1993.
- Espagne, Michel; Middell, Matthias (Hg.): *Von der Elbe bis an die Seine. Kulturtransfer zwischen Sachsen und Frankreich im 18. und 19. Jahrhundert*, Leipzig 1993, 2. Aufl. 1999.
- Espange, Michel: *Französisch-sächsischer Kulturtransfer im 18. und 19. Jh. Eine Problemskizze*, in: *Comparativ* 2 (1992), S. 100–121.
- Fehrenbach, Elisabeth: *Vom Ancien Regime bis zum Wiener Kongress*, München 2008.
- Ferrario, Georg Otto: *Deutsches Kochbuch für die feine und bürgerliche Küche*, Dresden 1896.
- Finkelstein, Joanne: *Dining Out. A Sociology of Modern Manners*, New York 1989.
- Finkelstein, Joanne: *Fashioning Appetite. Restaurants and the Making of Modern Identity*, London 2014.
- Flandrin, Jean Louis: *Der gute Geschmack und die soziale Hierarchie*, in: Ariès, Philippe; Duby, George (Hg.): *Geschichte des privaten Lebens*, Bd. 3, *Von der Renaissance bis zur Aufklärung*, Frankfurt a.M. 1991, S. 269–312.
- Förster, Ernst: *Pusinielli. Stamm- und Sippentafeln*, Dresden 1936.
- Fuchs, Guido: *Essen und Religion*, in: Wierlacher, Alois; Bendix, Regina (Hg.): *Kulinaristik. Forschung-Lehre-Praxis*, Berlin 2008.
- G. R.: *Die hundertjährige Pikardie im Großen Garten*, in: *Dresdner Anzeiger*, 16.06.1932.
- Gailus, Manfred; Volkmann, Heinrich: *Nahrungsmangel, Hunger und Protest*, in: Dies. (Hg.): *Der Kampf um das tägliche Brot: Nahrungsmangel, Versorgungspolitik und Protest 1770–1990*, Opladen 1994, S. 9–23.
- Gebhardt, Achim: *Robert Schumann. Leben und Werk in Dresden*, Marburg 1998.
- Gerhard, Hans-Jürgen: *Gewürzpreise in europäischen Handelszentren im 18. Jahrhundert*, in: Denzel, Markus A. (Hg.): *Gewürze: Produktion, Handel und Konsum in der Frühen Neuzeit*, St. Katharinen 1999, S. 149–185.
- Grimod de la Reynière, Alexandre Balthazar Laurent: *Alkoran der Feinschmecker*, Berlin 1920.
- Grossmann, Lydia: *Europäische Esskultur im Wandel. Der Wandel der europäischen Esskultur seit dem späten 19. Jahrhundert im Spiegel des Baedeker, dargestellt an den Beispielen Englands und Spaniens*, Saarbrücken 2008.
- Großmann, Karl: *100 Jahre Waldschlößchen-Brauerei*, Dresden 1938.
- Günther, Maïke: *Grünwärts – Dresdner Ausflugsziele des 18. und 19. Jahrhunderts*, in: *Dresdner Hefte: Gaststätten, Kneipen und Cafés in Dresden*, 27 (2009), Heft 98, S. 26–35.
- Habermas, Jürgen: *Strukturwandel der Öffentlichkeit. Untersuchungen zu einer Kategorie der bürgerlichen Gesellschaft*, Frankfurt a.M. 1990.

- Hänsel, Kurt: Das Linckesche Bad in Dresden, eine alte Kulturstätte, in: Sächsische Heimatblätter 10 (1964), Heft 2, S. 167–168.
- Haslinger, Ingrid: Dampf stieg aus dem Topf hervor. Eine Kulturgeschichte der Suppen aus aller Welt, Wien 2010.
- Heise, Ulla: Zu Gast im alten Dresden. Erinnerungen an Restaurants, Cafés, Hotels, Tanzsäle und Ausflugslokale, München 1994.
- Heise, Ulla: Kaffee und Kaffeehaus. Die Geschichte des Kaffees, Frankfurt a.M./Leipzig 2002.
- Heuten, Swantje: Die Reise der Nelke und der Muskatnuss, in: Fansa, Mamoun; Katzer, Gernot; Fansa, Jonas (Hg.): Chili, Teufelsdreck und Safran. Zur Kulturgeschichte der Gewürze, Oldenburg 2009, S. 125–137.
- Hirschfelder, Gunther: Europäische Esskultur. Die Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute, Frankfurt a.M. 2001.
- Hirschfelder, Gunther: „Nur allzuoft sind die Gasthäuser blosse Kerkerlöcher“. Formen kommerzieller Gastlichkeit an der Schwelle zum Industriezeitalter, in: Lauterbach, Burkhard; Köck, Christoph (Hg.): Volkskundliche Fallstudie. Profile empirischer Kulturforschung heute, Münster/New York/München 1998, S. 45–59.
- Hirschfelder, Gunther: Wirtshäuser, Cafés und Hotels. Brennpunkte und Schauplätze städtischer Volkskultur im 18. Jahrhundert, in: Mohrmann, Ruth-Elisabeth (Hg.): Städtische Volkskultur im 18. Jahrhundert, Köln/Weimar/Wien 2001, S. 83–98.
- Hobsbawn, Eric J.: Industrie und Empire I. Britische Wirtschaftsgeschichte seit 1750, Frankfurt a.M. 1969.
- Hochmuth, Christian: Globale Güter – lokale Aneignung. Kaffee, Tee, Schokolade und Tabak im frühneuzeitlichen Dresden, Konstanz 2008.
- Hochmuth, Christian: Distinktionshändler. Die Integration des Kolonialwarenhandels im frühneuzeitlichen Dresden, in: Schmidt, Patrick; Carl, Horst (Hg.): Stadtgemeinde und Ständegesellschaft. Formen der Integration und Distinktion in der frühneuzeitlichen Stadt, Berlin 2007, S. 225–251.
- Hochmuth, Christian: Unterkünfte der Landtagsmitglieder in Dresden während des Landtages 1799, in: Matzerath, Josef (Hg.): Aspekte sächsischer Landtagsgeschichte. Die Mitglieder der (kur-)sächsischen Landstände (1763–1831), Dresden 2009, S. 267–270.
- Hoffmann, Matthias; Schindler, Ingrid; Ott-Dörfer, Sonja: Das kleine Buch vom Salz, München 2009.
- Hoffmann, Moritz: Geschichte des deutschen Hotels. Vom Mittelalter bis zur Gegenwart, Heidelberg 1961.
- Hollstein, Carl: Aus der Geschichte des Großen Gartens und der Großen Wirtschaft, in: o. Hg.: Große Wirtschaft. Großer Garten Dresden, Dresden 1930.
- Hoppe, Gisela: Die Dresdner Adressbücher. Eine orts- und sozialgeschichtliche Quelle für die Stadtgeschichte, in: Stadtmuseum Dresden (Hg.): Dresdner Geschichtsbuch 5, Altenburg 1999, S. 253–279.
- Jacobsen, Roswitha: Höfische Kultur im Aufklärungszeitalter. Die Tafel als Medium herrschaftlicher Repräsentation am Gothaer Hof Ernst II., in: Greiling, Werner; Klinger, Andreas; Köhler, Christoph (Hg.): Ernst II. von Sachsen-Gotha-Coburg. Ein Herrscher im Zeitalter der Aufklärung, Köln/Weimar/Wien 2005, S. 169–184.

- Jaskulka, Karl: Wo man gerne einkehrte. Betrachtung zur historischen Entwicklung der Dresdner Gastronomie, Dresden 1988.
- Kaiser, Dolf: Fast ein Volk von Zuckerbäckern? Bündner Konditoren, Cafetiers und Hoteliers in europäischen Ländern bis zum Ersten Weltkrieg. Ein wirtschaftsgeschichtlicher Beitrag, Zürich 1985.
- Kamerhuis-Drescher, Inge: Vom Fasanengarten zum Volkspark. Wandlungen des Großen Gartens, in: *Dresdner Anzeiger*, 26.08.1936.
- Karlsch, Rainer; Schäfer, Michael: Wirtschaftsgeschichte Sachsens im Industriezeitalter, Dresden/Leipzig 2006.
- Keller, Katrin: Landesgeschichte Sachsen, Stuttgart 2002.
- Kliewer, Mario: Die Menükartensammlung der Familie Sahrer von Sahr um 1900, in: Matzerath, Josef; Niering, Annemarie (Hg.): *Tafelkultur – Dresden um 1900*, Ostfildern 2013, S. 54–57.
- Kliewer, Mario: *Geschmacksgaranten. Sächsische Hoflieferanten für exquisite Nahrungsmittel um 1900*, Ostfildern 2016.
- Klose, Johannes: Aspekte der Wertschätzung von Vögeln in Brandenburg. Zur Bedeutung der Artenvielfalt vom 16. bis zum 20. Jahrhundert, Göttingen 2005.
- Köhne, Rolf: *Die Albrechtsschlösser zu Dresden-Loschwitz*, Dresden 1992.
- König, Gudrun M.: *Eine Kulturgeschichte des Spaziergangs. Spuren einer bürgerlichen Praktik 1780–1850*, Wien/Köln/Weimar 1996.
- König, Wolfgang: *Geschichte der Konsumgesellschaft*, Stuttgart 2000.
- Koepfen, Wolfgang: Vorwort, in: von Rumohr, Karl Friedrich: *Geist der Kochkunst*, Nachdruck des Werkes von 1822, Frankfurt a.M./Leipzig 1998.
- Kohl, Werner; Steiger-Moser, Susanna (Hg.): *Die österreichische Zuckerindustrie und ihre Geschichte(n) 1750–2013*, Wien/Köln/Weimar 2014.
- Koselleck, Reinhardt: Einleitung, in: Koselleck, Reinhardt; Brunner, Otto; Conze, Werner (Hg.): *Geschichtliche Grundbegriffe. Historisches Lexikon zur politisch-sozialen Sprache in Deutschland*, Bd. 1, Stuttgart 2004.
- Kraus, Hans-Christof: Voltaire und Rapin de Thoyras. Zur Frühgeschichte politischer Anglophilie in Frankreich, in: *Zeitschrift der Deutschen Gesellschaft für die Erforschung des achtzehnten Jahrhunderts. Akademien im 18. Jahrhundert* 25 (2001), S. 97–112.
- Krüger, Benedikt: *Gehobene und exquisite Küche in der Konsumgesellschaft. Dresden um 1900*, Ostfildern 2016.
- Krug-Richter, Barbara: *Zwischen Fasten und Festmahl. Hospitalverpflegung in Münster 1540 bis 1650*, Stuttgart 1994.
- Kümin, Beat: *Wirtshausgeschichte. Das Gastgewerbe in der historischen Frühneuzeitforschung*, in: Parr, Rolf; Friedrich, Peter (Hg.): *Gastlichkeit. Erkundungen einer Schwellensituation*, Heidelberg 2009, S. 117–131.
- Küster, Hansjörg: *Kleine Kulturgeschichte der Gewürze. Ein Lexikon von Anis bis Zimt*, München 1997.
- Landeshauptstadt Dresden (Hg.): *Das Stadtarchiv Dresden und seine Bestände*, Dresden 1994.
- Lämmel, Reinhard: *Kulinarische Audienz am sächsischen Hof*, Berlin 1991.
- Lenke, Harald: *Ethik des Essens. Eine Einführung in die Gastrosophie*, Berlin 2007.

- Lemke, Harald: Welt-Essen und Globale Tischgesellschaft. Rezepte für eine gastroso-phische Ethik und Politik, in: Därmann, Iris; Lemke, Harald (Hg.): Die Tischgesellschaft. Philosophische und kulturwissenschaftliche Annäherungen, Bielefeld 2008, S. 213–236.
- Löschburg, Winfried: Unter den Linden. Geschichte einer berühmten Straße, Berlin 1991.
- Macho, Thomas: Lust auf Fleisch? Kulturhistorische Überlegungen zu einem ambiva-lenten Genuss, in: Neumann, Gerhard; Wierlacher, Alois; Wild, Rainer (Hg.): Essen und Lebensqualität. Natur- und kulturwissenschaftliche Perspektiven, Frankfurt a.M./New York 2001, S. 157–174.
- Marburg, Silke: Adel und Vereine in Dresden, in: Marburg, Silke; Matzerath, Josef (Hg.): Der Schritt in die Moderne. Sächsischer Adel zwischen 1763 und 1918, Köln/Weimar/Wien 2001.
- Marburg, Silke: Europäischer Hochadel. König Johann von Sachsen (1801–1873) und die Binnenkommunikation einer Sozialformation, Berlin 2008.
- Mariani, John: America Eats Out. An Illustrated History of Restaurants, Taverns, Coffee Shops, Speakeasies, and Other Establishments That Have Fed Us for 350 Years, New York 1991.
- Martin, Peter: Zucker für die Welt. Die Anfänge der Sklaverei und der Fabrikgesellschaft in Amerika, Berlin 2012.
- Marx, Harald: Meisterwerke aus Dresden. Gemäldegalerie Alte Meister, Leipzig 2009.
- Marx, Harald: Die Dresdner Gemäldegalerie als „*école publique*“ im 18. Jahrhundert, in: Dresdner Hefte 14 (1996), H. 46, S. 49–58.
- Matzerath, Josef; Niering, Annemarie: Tafelkultur – Dresden um 1900 in: Matzerath, Josef; Niering, Annemarie (Hg.): Tafelkultur – Dresden um 1900, Ostfildern 2013, S. 12–16.
- Matzerath, Josef: Adelsprobe an der Moderne. Sächsischer Adel 1763–1866. Entkonkretisierung einer traditionellen Sozialformation, Stuttgart 2006.
- Matzerath, Josef: Einleitung. Küche und Kochkunst des Dresdner Hofes um 1900, in: Matzerath, Josef unter Mitarbeit von Jänecke, Georg; Herzog, Mechthild; Aehle, Hannah (Hg.): Ernst Max Pötzsch: Vollständige Herrschaftsküche des Kronprinzen von Sachsen, Ostfildern 2013, S. 9–32.
- Matzerath, Josef: An der Tafel Graf Günther von Bünaus auf Dahlen (1768–1841). Zur Küche des Adels im frühen 19. Jahrhunderts, in: Schattkowsky, Martina (Hg.): Die Familie von Bünau. Adelherrschaften in Sachsen und Böhmen vom Mittelalter bis zur Neuzeit, Leipzig 2008, S. 247–257.
- Matzerath, Josef: Eine Gesundheit auf die Stände. Orte, Worte und Speisen des sächsi-schen Landtags, in: Matzerath, Josef (Hg.): Aspekte sächsischer Landtagsgeschichte. Formierungen und Brüche des Zweikammerparlamentes (1833–1868), Dresden 2007, S. 118–123.
- Matzerath, Josef: „... daß sie endlich Frieden haben wollen“. Der sächsische Landtag beendet das Jagdrecht auf fremden Boden, in: Matzerath, Josef (Hg.): Aspekte säch-sischer Landtagsgeschichte. Formierungen und Brüche des Zweikammerparlamen-tes (1833–1868), Dresden 2007, S. 88–92.
- Matzerath, Josef: Der Staat als Gewerbsunternehmer gegen die Privaten. Landtagsde-batten über Sachsens frühe Eisenbahnen, in: Matzerath, Josef (Hg.): Aspekte säch-sischer Landtagsgeschichte. Formierungen und Brüche des Zweikammerparlamentes (1833–1868), Dresden 2007, S. 31–35.

- Matzerath, Josef: Die Debatte um den Eisenbahnbau in Sachsen, in: Kaiserová, Kristina; Schmitz, Walter (Hg.): Sächsisch-Böhmische Beziehungen im Wandel der Zeit, Dresden 2013, S. 260–271.
- Matzerath, Josef: Anfänge des Konsums in Sachsen, in: Kaiserová, Kristina; Schmitz, Walter (Hg.): Sächsisch-Böhmische Beziehungen im Wandel der Zeit, Dresden 2013, S. 272–291.
- Matzerath, Josef; Iwanzeck, Marco: Einleitung. Franz Walcha und der Beginn der kulinarischen Moderne, in: Matzerath, Josef unter Mitarbeit von Marco Iwanzeck und Angelika Rakowski (Hg.): Franz Walcha: Der praktische Koch, Dresden 1819. Anleitung, alle Arten von Speisen nach französischem, deutschem und englischem Geschmacke zu bereiten, Ostfildern 2014.
- Matzerath, Josef: Einleitung. Küche und Kochkunst des Dresdner Hofes um 1600, in: Jänecke, Georg; Matzerath, Josef (Hg.): Johann Deckardt (weiland Churf. Sächß. Küchenschreiber zu Dreßden): New Kunstreich und Nützlichtes Kochbuch, Leipzig 1611 / Ein schönes nützlichtes vnnnd köstliches Kochbuch Vor Fürstliche personenn, Ostfildern 2014.
- Matzerath, Josef: Italienische Küche in Dresden. Das Grab der Familie Torniamenti auf dem Alte Katholische Friedhof in Dresden als ein Erinnerungsort für Wege kulinarischer Migration, Manuskript.
- Maurer, Michael: Aufklärung und Anglophilie in Deutschland, Göttingen/Zürich 1987.
- Mennell, Stephen: Die Kultivierung des Appetits. Die Geschichte des Essens vom Mittelalter bis heute, Frankfurt a.M. 1988.
- Menninger, Annerose: Genuss im kulturellen Wandel: Tabak, Kaffee, Tee und Schokolade in Europa (16.–19. Jahrhundert), Stuttgart 2004.
- Merki, Christoph Maria: Zucker, in: Hengartner, Thomas; Merki, Christoph Maria (Hg.): Genussmittel. Ein kulturgeschichtliches Handbuch, Frankfurt a.M./New York 1999, S. 231–256.
- Mintz, Sidney: Die süße Macht. Zur Kulturgeschichte des Zuckers, Frankfurt a.M./New York 1987.
- Möhring, Maren: Fremdes Essen. Die Geschichte der ausländischen Gastronomie in der Bundesrepublik Deutschland, München 2012.
- Montanari, Massimo: Der Hunger und der Überfluss. Eine Kulturgeschichte der Ernährung in Europa, München 1993.
- Myssok, Johannes: Antikes Pathos und modernes Gefühl. Antonio Canova und die Erfindung der neoklassizistischen Skulptur, in: Schönheit und Revolution. Klassizismus 1770–1820. Ausstellungskatalog, München 2013, S. 121–143.
- Nathaus, Klaus: Organisierte Geselligkeit. Deutsche und britische Vereine im 19. und 20. Jahrhundert, Göttingen 2009.
- Niepenberg, Karl-August: Zuckerrübenanbau im Rheinland, in: Joerißen, Peter; Wagner, Rita (Hg.): Süßes Rheinland. Zur Kulturgeschichte des Zuckers, Bonn 1998.
- Niering, Annemarie: Serviermethoden um 1900, in: Matzerath, Josef; Niering, Annemarie (Hg.): Tafelkultur. Dresden um 1900, Ostfildern 2013, S. 32–39.
- Nieritz, Gustav: Der Maiaufstand 1849, in: Haenel, Erich; Kalkschmidt, Eugen (Hg.): Das alte Dresden, Frankfurt a.M. 1977, S. 357–364.

- Nipperdey, Thomas: Verein als soziale Struktur im späten 18. und frühen 19. Jahrhundert, in: Bookmann, Hartmut (Hg.): Geschichtswissenschaft und Vereinswesen im 19. Jahrhundert, Göttingen 1972.
- North, Michael: Genuss und Glück des Lebens. Kulturkonsum im Zeitalter der Aufklärung, Köln/Weimar/Wien 2003.
- Obermeier, Manuela: Verwendung und Verschwendung. Zucker in der Frühen Neuzeit, in: Joerißen, Peter; Wagner, Rita (Hg.): Süßes Rheinland. Zur Kulturgeschichte des Zuckers, Bonn 1998, S. 63–68.
- Osterhammel, Jürgen: Die Verwandlung der Welt. Eine Geschichte des 19. Jahrhunderts, München 2009.
- Ottomeyer, Hans: Olla podrida und Pot d'oille: Leitfossile europäischer Tafelkultur, in: Teuteberg, Hans Jürgen; Neumann, Gerhard; Wierlacher, Alois (Hg.): Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven, Bd. 2, Berlin 1997, S. 164–175.
- Ottomeyer, Hans: Service à la française und service à la russe, in: Ottomeyer, Hans; Völkel, Michaela: Die öffentliche Tafel. Tafelzeremoniell in Europa 1300–1900, Wolfratshausen 2002, S. 94–101.
- Parr, Rolf; Friedrich, Peter: Von Gästen, Gastgebern und Parasiten, in: Dies. (Hg.): Gastlichkeit. Erkundungen einer Schwellensituation, Heidelberg 2009.
- Pattis, Mario: Unsere sächsische feine Küche. Wiederentdeckte Menüfolgen des sächsischen Hofes, Arnstadt 1995.
- Peter, Peter: Kulturgeschichte der deutschen Küche, München 2008.
- Pillsbury, Richard: From Boarding House to Bistro. The American Restaurant Then and Now, Boston 1990.
- Potthoff, Ossip D.: Kulturgeschichte der deutschen Gaststätte umfassend Deutschland, Österreich, Schweiz und Deutschböhmen, Berlin 1933.
- Prahl, Hans-Werner; Setzwein, Monika: Soziologie der Ernährung, Opladen 1999.
- Precht, Kai: Honig, in: Merki, Christoph Maria; Hengartner, Thomas (Hg.): Genussmittel. Ein kulturgeschichtliches Handbuch, Frankfurt a.M./New York 1999, S. 257–266.
- Rau, Susanne; Schwerhoff, Gerd: Öffentliche Räume in der Frühen Neuzeit. Überlegungen zu Leitbegriffen und Themen eines Forschungsfeldes, in: Dies. (Hg.): Zwischen Gotteshaus und Taverne. Öffentliche Räume in Spätmittelalter und Früher Neuzeit, Köln/Weimar/Wien 2004, S. 11–52.
- Rauers, Friedrich: Kulturgeschichte der Gaststätte, Berlin 1941.
- Revel, Jean-François: Erlesene Mahlzeiten. Mitteilungen aus der Geschichte der Kochkunst, Frankfurt a.M./Berlin/Wien 1979.
- Rosseau, Ulrich: Freiräume. Unterhaltung, Vergnügen und Erholung in Dresden 1694–1830, Köln/Weimar/Wien 2007.
- Rosseau, Ulrich: Badekur und Sommerplaisir. Die Entdeckung der stadtnahen Landschaft als Erholungsraum im 18. und 19. Jahrhundert am Beispiel Dresdens, in: Volkskunde in Sachsen, 18 (2006), S. 193–206.
- Rossfeld, Roman: Ernährung im Wandel: Lebensmittelproduktion und -konsum zwischen Wirtschaft, Wissenschaft und Kultur, in: Haupt, Heinz-Gerhard; Torp, Claudius (Hg.): Die Konsumgesellschaft in Deutschland 1890–1990, Frankfurt a.M. 2009, S. 27–45.

- Ruf, Fritz: Die Suppe in der Geschichte der Ernährung, in: Bitsch, Irmgard; Trude, Ehlert; von Ertzdorff, Xenia (Hg.): Essen und Trinken im Mittelalter und Neuzeit, Wiesbaden 1997, S. 165–181.
- Rumm-Kreuter, Doris: Heizquellen, Kochgeschirre, Zubereitungstechniken und Garergebnisse mittelalterlicher Köche, in: Bitsch, Irmgard; Ehlert, Trude; von Ertzdorff, Xenia (Hg.): Essen und Trinken im Mittelalter und Neuzeit, Wiesbaden 1997, S. 227–244.
- Sächsische Landesanstalt für Landwirtschaft (Hg.): Entstehung und Entwicklung der Teichwirtschaft Moritzburg, Schriften der Sächsischen Landesanstalt für Landwirtschaft, Sonderheft 5 (2000).
- Sandgruber, Roman: Anfänge der Konsumgesellschaft. Konsumgüterverbrauch, Lebensstandard und Alltagskultur in Österreich 18. und 19. Jahrhundert, Wien 1982.
- Sandgruber, Roman: Bittersüße Genüsse. Kulturgeschichte der Genußmittel, Wien/Köln/Granz 1986.
- Schaal, Dirk: Rübenzuckerindustrie und regionale Industrialisierung. Der Industrialisierungsprozeß im mitteldeutschen Raum 1799–1930, Münster 2005.
- Schelcher, Moritz: Dresdner Leben um 1804, in: Dresdner Geschichtsblätter 1 (1910), Bd. 5, S. 127–128.
- Schlegel-Matthies, Kirsten: Regionale Kostformen im Spiegel alter Kochbücher, in: Wegemann, Sigrid (Hg.): Alte Landschaftsküchen in neuer wissenschaftlicher Bewertung, Frankfurt a.M. 1990, S. 54–57.
- Schlechte, Gudrun: Der alte Katholische Friedhof in der Friedrichstadt zu Dresden, Dresden 2004.
- Schmale, Wolfgang: Historische Komparatistik und Kulturtransfer. Europageschichtliche Perspektiven für die Landesgeschichte. Eine Einführung unter besonderer Berücksichtigung der Sächsischen Landesgeschichte, Bochum 1998.
- Schmitt, Eberhard: Europäischer Pfefferhandel und Pfefferkonsum im Ersten Kolonialzeitalter, in: Denzel, Markus A. (Hg.): Gewürze: Produktion, Handel und Konsum in der Frühen Neuzeit, St. Katharinen 1999, S. 15–26.
- Schmitz, Walter: Die Entdeckung der Landschaft: Dresdner Maler um 1800 in böhmischer Nachbarschaft, in: Kaiserová, Kristina; Schmitz, Walter (Hg.): Sächsisch-Böhmische Beziehungen im Wandel der Zeit, Dresden 2013, S. 199–234.
- Schneekloth, Herbert: Das sächsische Hotel- und Gaststättengewerbe unter besonderer Berücksichtigung der Betriebs- und Berufszählung vom 16. Juni 1925, Diss., Leipzig 1930.
- Schötz, Susanne: Herr Wirt und Frau Wirtin. Kleinbürgerliche Lebenswege in Leipzig 1830–1870, in: Stadt Leipzig/Stadtarchiv (Hg.): Leipziger Kalender, Leipzig 1995, S. 85–101.
- Schötz, Susanne: Leipziger Gastwirtinnen 1830–1870, in: Kämmerer, Gerlinde; Pilz, Anett (Hg.): Leipziger Frauengeschichten. Ein historischer Stadtrundgang, Leipzig 1995, S. 107–111.
- Scholliers, Peter: Restaurant personnel in Brussels and the diffusion of an eating culture, 1850–1900, in: Oddy, Derek J.; Petranova, Lydia (Hg.): The Diffusion of Food Culture in Europe from the late eighteenth century to the present day. Eight Symposium of the International Commission for Research into European Food History (ICREFH), Prag 2005, S. 73–84.

- Schraemli, Harry: Von Lukullus zu Escoffier. Geschichte der Feinschmeckerei, Bielefeld 1991.
- Schwendter, Rolf: Der strukturelle Übergang von der feudalen zur bürgerlichen Küche, in: Miklautz, Elfie: Die Küche. Zur Geschichte eines architektonischen, sozialen und imaginativen Raums, Wien/Köln/Weimar 1999, S. 207–250.
- Seitz, Erwin: Die Verfeinerung der Deutschen. Eine andere Kulturgeschichte, Berlin 2011.
- Shore, Elliot: Auswärts essen. Die Entstehung des Restaurants, in: Freedman, Paul (Hg.): Essen. Eine Kulturgeschichte des Geschmacks, Darmstadt 2007, S. 301–331.
- Spang, L. Rebecca: The Invention of the Restaurant. Paris and Modern Gastronomic Culture, Cambridge/London 2000.
- Spiekermann, Uwe: Suppe im Wandel. Zur Karriere einer Alltagspeise, in: *Historicum* (1995), S. 15–21.
- Spode, Hasso: Eine kurze Geschichte des Hotels. Zur Industrialisierung der Gastlichkeit, in: *Voyage. Jahrbuch für Reise- und Tourismusforschung*, Bd. 9 (2011), S. 10–31.
- Starke, Holger: Vom Brauerhandwerk zur Brauindustrie. Die Geschichte der Bierbrauerei in Dresden und Sachsen 1800–1914, Köln/Weimar/Wien 2005.
- Stauber, Reinhard: Von der „prunklosen Konferenz“ zur „diplomatischen Explosion“. Polen, Sachsen und die Probleme der Verhandlungen auf dem Wiener Kongress 1814/15, in: Brechenmacher, Thomas; Neitmann, Klaus; Heimann, Heinz-Dieter (Hg.): Die Nieder- und Oberlausitz – Konturen einer Integrationslandschaft. Band III: Frühes 19. Jahrhundert, Berlin 2014, S. 21–37.
- Stegmann, Hans: Die Harmonie zu Dresden 1786–1936, Dresden 1936.
- Stimmel, Folke: *Stadtlexikon Dresden A – Z*, Dresden 1998.
- Süßengut, Mario: *Essen und trinken wie August der Starke*, Berlin 2011.
- Syndram, Dirk: *Die Schatzkammer Augusts des Starken. Von der Pretiosensammlung zum Grünen Gewölbe*. Leipzig 1999.
- Syndram, Dirk: Kurfürst August, die Kunstkammer und das Entstehen der Dresdner Sammlungen „Diese dinge sind warlich wohl würdig das sie in derselben lustkammer kommen.“, in: Sabine Haag (Hg.): *Dresden & Ambras. Kunstkammerschätze der Renaissance*. Ausstellungskatalog des Kunsthistorischen Museums Wien, Wien 2012, S. 17–29.
- Tanner, Jakob: Facetten einer Kultur- und Sozialgeschichte des Kaffees, in: Rossfeld, Roman (Hg.): *Genuss und Nüchternheit. Geschichte des Kaffees in der Schweiz vom 18. Jahrhundert bis zur Gegenwart*, Baden 2002, S. 10–19.
- Them, Andreas: *Gasthausgeschichten aus dem alten Dresden*, Dresden 2010.
- Them, Andreas: Vom kleinen Gasthof zum Grandhotel am Postplatz, in: *Sächsische Zeitung*, 15. 01.2011.
- Them, Andreas: *Lusthaus auf der Brühlschen Terrasse*, in: *Sächsische Zeitung*, 8.05. 2010.
- Thoms, Ulrike: *Anstaltskost im Rationalisierungsprozeß. Die Ernährung in Krankenhäusern und Gefängnissen im 18. und 19. Jahrhundert*, Stuttgart 2005, S. 242–247.
- Thoms, Ulrike: *Die Kur aus der Küche. Krankenkost im 19. Jahrhundert*, in: *Werkstatt-Geschichte* 31 (2002), S. 26–49.
- Thoms, Ulrike: *Kochbücher und Haushaltslehren als ernährungshistorische Quellen. Möglichkeiten und Grenzen eines methodischen Zugriffs*, in: Thoms, Ulrike; Spiekermann, Uwe; Reinhardt, Dirk (Hg.): *Neue Wege zur Ernährungsgeschichte*. Koch-

- bücher, Haushaltsrechnungen, Konsumvereinsberichte und Autobiographien in der Diskussion, Frankfurt a.M. 1993, S. 9–50.
- Teuteberg, Hans Jürgen: Der Beitrag des Rübenzuckers zur „Ernährungsrevolution“ des 19. Jahrhunderts, in: Wiegelmann, Günter; Teuteberg, Hans Jürgen (Hg.): Unsere tägliche Kost. Studien zur Geschichte des Alltags, Münster 1986, S. 153–162.
- Teuteberg, Hans Jürgen: Der Fleischverzehr in Deutschland und seine strukturellen Veränderungen, in: Wiegelmann, Günther; Teuteberg, Hans Jürgen (Hg.): Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung, Münster 1986, S. 63–73.
- Teuteberg, Hans Jürgen: Die Eingliederung des Kaffees in den Täglichen Getränkekonsum, in: Wiegelmann, Günter; Teuteberg, Hans Jürgen (Hg.): Unsere tägliche Kost. Studien zur Geschichte des Alltags, Münster 1986, S. 185–201.
- Teuteberg, Hans-Jürgen: Die Geburt des modernen Konsumzeitalters. Innovationen der Esskultur seit 1800, in: Freedman, Paul (Hg.): Essen. Eine Kulturgeschichte des Geschmacks, Darmstadt 2007, S. 233–261.
- Teuteberg, Hans-Jürgen: Die Rationalisierung der Küche am Beispiel des Elektroherdes seit dem späten 19. Jahrhundert, in: Gerhard, Hans-Jürgen: Struktur und Dimension. Festschrift für Heinrich Kaufhold, Stuttgart 1997, S. 456–476.
- Teuteberg, Hans-Jürgen: Die Rolle des Fleischextracts für die Ernährungswissenschaften und den Aufstieg der Suppenindustrie. Kleine Geschichte der Fleischbrühe, Stuttgart 1990.
- Teuteberg, Hans-Jürgen: Gewürze, in: Merki, Christoph Maria; Hengartner, Thomas (Hg.): Genussmittel. Ein kulturgeschichtliches Handbuch, Frankfurt a.M./New York 1999, S. 267–292.
- Tlusty, B. Ann: ‚Privat‘ oder ‚öffentlich‘? Das Wirtshaus in der deutschen Stadt des 16. und 17. Jahrhunderts, in: Rau, Susanne; Schwerhoff, Gerd: (Hg.): Zwischen Gotteshaus und Taverne. Öffentliche Räume in Spätmittelalter und Früher Neuzeit, Köln/Weimar/Wien 2004, S. 53–73.
- Tränkle, Margret: Zur Geschichte des Herdes. Vom offenen Feuer zur Mikrowelle, in: Oikos. Von der Feuerstelle zur Mikrowelle. Haushalt und Wohnen im Wandel, Gießen 1992, S. 37–53.
- Trautmann, Otto: Heinrich Wilhelm Calberla und sein Dampfschiff in Dresden 1835, in: Dresdner Geschichtsblätter 25 (1916), H. 3, S. 164–174.
- Trefzer, Rudolf: Klassiker der Kochkunst: die fünfzehn wichtigsten Rezeptbücher aus acht Jahrhunderten, Zürich 2009.
- Van Dülmen, Richard: Die Gesellschaft der Aufklärer. Zur bürgerlichen Emanzipation und aufklärerischen Kultur in Deutschland, Frankfurt a.M. 1986.
- Vaupel, Elisabeth: Gewürze. Acht kulturhistorische Porträts, München 2002.
- Von Dziembowski, D.; von Wurmb, D.; von Schimpff, D.: Die Ressource. Hundert Jahre einer Dresdner Herrengesellschaft, Dresden 1898.
- Welich, Dirk: „... die alte Königl. Küche in ein neu zu erbauendes Locale zu verlegen ...“. Vom Werden eines Museums und seiner Bestände, in: Jahrbuch der staatlichen Schlösser, Burgen und Gärten in Sachsen, 8 (2001), S. 28–37.
- Wiegelmann, Günter: Alltags- und Festspeisen in Mitteleuropa. Innovationen, Strukturen und Regionen vom späten Mittelalter bis zum 20. Jahrhundert, Münster/New York/München 2006.

- Wiegelmann, Günter: Der Wandel von Speisen- und Tischkultur im 18. Jahrhundert, in: Wiegelmann, Günter; Teuteberg, Hans Jürgen (Hg.): Unsere tägliche Kost. Studien zur Geschichte des Alltags, Münster 1986, S. 335–344.
- Wiegelmann, Günter: Die Modernisierung der Tischsitten bei der Landbevölkerung Mitteleuropas, in: Wiegelmann, Günter; Teuteberg, Hans Jürgen (Hg.): Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung, Münster 1988, S. 43–62.
- Wiegelmann, Günther; Mauss, Annette: Fischversorgung und Fischspeisen im 19. und 20. Jahrhundert. Versuch einer quantitativen Analyse, in: Wiegelmann, Günter; Teuteberg, Hans Jürgen (Hg.): Unsere tägliche Kost. Studien zur Geschichte des Alltags, Münster 1986, S. 75–92.
- Wiegelmann, Günter: Zucker und Süßwaren im Zivilisationsprozeß der Neuzeit, in: Wiegelmann, Günter; Teuteberg, Hans Jürgen (Hg.): Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung, Münster 1986, S. 135–152.
- Wienhold, Julian: Exotische Gewürze aus archäologischen Ausgrabungen als Quellen zur mittelalterlichen und frühneuzeitlichen Ernährungsgeschichte, in: Fansa, Mamoun; Katzer, Gernot; Fansa, Jonas (Hg.): Chili, Teufelsdreck und Safran. Zur Kulturgeschichte der Gewürze, Oldenburg 2009, S. 53–71.
- Willan, Anne: Kochkünste aus sieben Jahrhunderten. Berühmte Köchinnen und Köche von Taillevent bis Escoffier, Bern/Stuttgart 1979.
- Wille, Manfred: Dresdner Gastlichkeit von den Anfängen bis zur Gegenwart. Kleine Kulturgeschichte des Gastgewerbes in Dresden, Dresden 2008.
- Wilson, Bee: Am Beispiel der Gabel. Eine Geschichte der Koch- und Esswerkzeuge, Berlin 2014.
- Wood, Roy: Dining Out on Sociological Neglect, in: British Food Journal 96/10 (1994), S. 10–14.
- Wülfing, Wolf; Bruns, Sabine; Parr, Rolf: Handbuch literarisch-kultureller Vereine, Gruppen und Bünde 1825–1933, Stuttgart/Weimar 1998.
- Zänsler, Anneliese: Die Dresdner Stadtmusik. Militärmusikkorps und Zivilkapellen im 19. Jahrhundert, Laaber 1996.
- Zaunstock, Holger: Zur Einleitung: Neue Wege in der Sozietätsgeschichte in: Zaunstock, Holger; Meumann, Markus (Hg.): Sozietäten, Netzwerke, Kommunikation. Neue Forschungen zur Vergesellschaftung im Jahrhundert der Aufklärung, Tübingen 2003, S. 1–10.
- Zumpe, Manfred: Die Brühlsche Terrasse in Dresden, Berlin 1991.

Internet

- Schmoll, Friedemann: Der Mensch ist, was er nicht isst. Über das Rätsel des Nahrungstabu, in: Science Lunch, 2004, http://flyingscience.ch/Download/schmoll_nicht.pdf.
www.claridges.co.uk/.
www.kreutzkamm.de.
www.dresdner-stadtteile.de / Nordost/ Loschwitz / Albrechtsschlosse

8.2 Abkürzungsverzeichnis

[...]	Ergänzung durch den Verfasser
(...)	Auslassung
Anm.	Anmerkung
Aufl.	Auflage
Bd./Bde.	Band/Bände
betr.	Betreffend
Dies.	Diesselben
Diss.	Dissertation
ebd.	Ebenda
f.	folgende Seite
ff.	folgende Seiten
fol.	Folio
Hg.	Herausgeber
HStA	Hauptstaatsarchiv
i. e.	id est (dies ist)
kgl./ königl.	königlich
Loc.	Locat
ND	Nachdruck
No.	Numero
o. O.	ohne Erscheinungsort
o. V.	ohne Verfasser
Rep.	Repertorium
Sächs.	Sächsisches[r]
SLUB	Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden
StA	Stadtarchiv
sub.	unter
unfol.	unfoliiert
vgl.	vergleiche
Vol.	Band

8.3 Abbildungsnachweis

- Titelbild: Das Caféhaus im Großen Garten, kolorierter Stich Johann Carl August Richter ca. 1830. (Kupferstich-Kabinett, Staatliche Kunstsammlungen Dresden, Foto: Herbert Boswank)
- Key-Visual: aus Marie Antonin Carême: *Le Cuisinier Parisien Ou L'Art De La Cuisine Française Au dix-neuvième siècle / Traité Élémentaire Et Pratique Des Entrées Froides, Des Socles Et De L'Entremets De Sucre, Suivi d'observations utiles aux progrès de ces parties de la cuisine modern.* Verlag: Paris: Renouard Mansut Tresse & Maison, 1842, S. 25. (SLUB Dresden / Deutsche Fotothek – Aufnahme: SLUB/Dresdner Digitalisierungszentrum)
- S. 88: Dresden, Großer Garten. Die Picardie und die Torpfeiler am Ende der Hauptallee in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts, kolorierter Stich von Johann Carl August Richter ca. 1830, (SLUB Dresden / Deutsche Fotothek – Aufnahme: Unbekannter Fotograf, 1936). Original: Städtischen Galerie Dresden – Kunstsammlung, Museen der Stadt Dresden
- S. 90: Dresden. Großer Garten. Die Große Wirtschaft, in der 1. Hälfte des 19. Jahrhunderts, kolorierter Stich von Johann Carl August Richter ca. 1830. (SLUB Dresden / Deutsche Fotothek – Aufnahme: Unbekannter Fotograf, 1936). Ehemals Stadtmuseum Dresden, Kriegsverlust
- S. 99: Aussicht vom Belvedere auf der Brühl'schen Terrasse zu Dresden, Lithographie von Johann Carl Enslin 1840. (SLUB Dresden / Deutsche Fotothek – Aufnahme: SLUB/Dresdner Digitalisierungszentrum)
- S. 107: Das Belvedere auf der Terrasse in Dresden, Tonlithographie von Wilhelm Bässler 1842. (SLUB Dresden / Deutsche Fotothek – Aufnahme: SLUB/Dresdner Digitalisierungszentrum)
- S. 127: August Erdmann Lehmann, aus: *Tägliches Küchen-Zettel-Buch : mit Rücksicht auf die Jahreszeit, oder was können und wollen wir essen?*, 1818. (SLUB Dresden / Deutsche Fotothek – Aufnahme: SLUB/Dresdner Digitalisierungszentrum)

